



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

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

PROCESSO	CEESP-PRC-2025/00040		
INTERESSADOS	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza / FATEC São Paulo		
ASSUNTO	Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos		
RELATOR	Cons. Cláudio Mansur Salomão		
PARECER CEE	Nº 293/2025	CES "D"	Aprovado em 12/11/2025 Comunicado ao Pleno em 19/11/2025

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

Trata-se de pedido do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza / CEETEPS de Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, oferecido pela FATEC São Paulo, por meio do Ofício 073/2025-GDS, protocolado em 14/03/2025 (fls.03). A solicitação foi protocolada no prazo estabelecido pela Deliberação CEE 171/2019.

Foram encaminhados os documentos: Projeto Pedagógico com Objetivos, Estrutura Curricular, Ementas e Bibliografia (fls. 05 a 113); Atividades Relevantes referentes ao Curso (fls. 114 a 139); Relatório Síntese do Curso (fls. 140 a 159) e Histórico do CEETEPS e da Fatec; Quadros contendo os resumos atuais da Instituição; Plano de Carreira e Modelos de Editais para Concurso de Docentes; Regimentos - Regimento do CEETEPS, Regimento das FATEC, Regulamento de Graduação e Regulamento do Núcleo Docente Estruturante (fls. 160 a 182).

Os autos deram entrada na Assessoria Técnica deste Conselho em 14/03/2025. Após verificação da documentação, foram enviados para a CES em 15/04/2025 para designação da Comissão de Especialistas.

A Portaria CEE-GP 152, de 07/05/2025, designou os Professores Agdamar Affini Suffredini e Elias de Souza Monteiro Filho para emissão do Relatório Circunstanciado sobre o Curso (fls. 189).

Os Especialistas realizaram visita *in loco* no dia 03/06/2025 e o Relatório circunstanciado foi juntado aos autos em 23/06/2025. Os autos retornaram à AT em 19/08/2025, para elaboração da Informação Final.

1.2 APRECIÇÃO

Histórico Institucional

Recredenciamento	Parecer CEE 123/2019 e Portaria CEE-GP 191/2019, DOE 04/05/2019, por 7 anos
Diretor-Superintendente	Prof. Clóvis de Souza Dias Mandato: 21/11/2024 a 20/11/2028

Dados do Curso

Autorização	PCD 367/2022, CEETEPS - EXP-2022-39711, DOE 28/10/2022
Carga Horária	2800 horas, sendo 2880 aulas = 2400 horas + 240 de Estágio Supervisionado e 160 horas de Trabalho de Graduação.
Duração h/a	50 min
Horário	Vespertino: das 12h50 às 18 horas, de segunda a sexta. Das 07h40 às 12h50 aos sábados.
Vagas/semestre	40 vagas, por semestre
Integralização	Mínimo: 6 semestres Máximo: 10 semestres
Coordenador do curso	Douglas Alexandre Dias Titulação: Mestre em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional (Ceeteps). Experiência Profissional: Mestre em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional, pelo Centro Estadual de Educação Técnica e Tecnológica Paula Souza. Possui Especialização em Gestão Empresarial (Fatec - SP/2010) e graduação em Lazer e Turismo pela USP (2008). Atualmente é gestor de projetos - na Fundação de Apoio à Tecnologia (FAT) e professor de ensino superior Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, no curso Superior de Tecnologia em Eventos, Tecnologia em Produção Cultural e Tecnologia em Gestão de Turismo. Presta assessoria em marketing e eventos para o Grupo Mancini. Tem experiência na área de consultoria, eventos e projetos, com ênfase em terceiro setor e poder público, atuando principalmente nos seguintes temas: educação, tecnologia e turismo Carga horária: 40 horas semanais
Forma de Acesso	Classificação em Processo Seletivo – Vestibular.



CEESP/PC/202500315

Caracterização da Infraestrutura Física da Instituição reservada para o Curso

Instalação	Quantidade	Capacidade	Observações
Salas de aula	6	40/cada	Ampla disponibilidade de salas de aula na unidade no período vespertino
Laboratórios	6	40/cada	Laboratórios de Informática na unidade/ Laboratórios de Cozinha nas ETECs Camargo Aranha/ Carlos de Campos/ Santa Ifigênia
Apoio	1	-	Laboratório de Turismo da Fatec São Paulo
Outros (listar)	1	-	Sala da coordenação para atendimento a docentes e discentes e apoio de 01 auxiliar docente nas atividades didático-pedagógicas

Biblioteca

Tipo de acesso ao acervo	Por meio de funcionário
É específica para o curso	Não
Total de livros para o curso	Impressos: Títulos: 339 Volumes: 147
Periódicos	2024
Videoteca/Multimídia	305
Teses	525
Outros	6782
Indicar endereço do sítio na WEB que contém detalhes do acervo	http://biblio.cps.sp.gov.br/ http://www.fatecsp.br/?C=home_bib

Relação do Corpo Docente

Docente	Titulação Acadêmica	Regime de Trabalho	Disciplina	HA
Adriane Monteiro Fontana Doutorado em Engenharia Civil. Mestrado em Engenharia de Transportes. Graduação em Matemática. Graduação em Engenharia Civil.	Doutora	H	Planejamento Físico de Espaços Gastronômicos	4
Alexandre Bittencourt Faria Mestrado em Engenharia Eletrônica e Computação. Especialização em Neurociência, Comunicação e Desenvolvimento Humano. Graduação em Sistemas de Informação.	Mestre	H	Tecnologia da Informação Aplicada a Empreendimentos Gastronômicos	4
Andreza dos Santos Feitoza Mestrado profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional. Especialização em Pós Graduação em Direito de Família e Sucessões. Especialização em Gestão Estratégica da Educação. Graduação em Direito.	Mestre	H	Legislação Aplicada a Negócios Gastronômicos	2
Ataulfo João dos Santos Especialização em Docência em Gastronomia. Graduação em Turismo.	Especialista	H	Técnicas de Nutrição e Higiene dos Alimentos Serviços de Sala e Bar Técnicas Básicas Gastronômicas	12
Bárbara Gambaré dos Santos Mestrado em Hospitalidade. Especialização em Turismo. Graduação em Turismo.	Mestra	H	Gastronomia e Turismo	4
Carlos Takeo Akamine Mestrado em Estatística. Especialização em Ciência de Dados. Graduação em Engenharia.	Mestre	H	Estatística	2
Clara Ávila Ornellas Doutorado em Literatura Brasileira. Mestrado em Linguística. Graduação em Letras.	Doutora	H	Comunicação e Expressão I Comunicação e Expressão II	4
Déborah Hornblase Travassos Doutorado em Língua Hebraica, Literatura e Cultura Judaica. Mestrado em Língua Hebraica, Literatura e Cultura Judaica. Graduação em Ciências Econômicas.	Doutora	H	Economia Criativa	2
Eliacy Cavalcanti Lélis Doutorado em Engenharia de Produção. Mestrado em Engenharia de Produção. Especialização em Formação de Professores Para o Ensino Superior. Graduação em Administração Geral. Graduação em Engenharia de Materiais.	Doutora	H	Marketing de Serviços	2
Getúlio Kazue Akabane Doutorado em Administração de Empresas. Mestrado em Administração de Empresas. Graduação em Engenharia Industrial Eletônica.	Doutor	H	Gestão Financeira de Empreendimentos Gastronômicos	2
Ilka Maria de Oliveira Santi Mestrado em Letras. Especialização em Letras - Inglês. Graduação em Pedagogia. Graduação em Bacharelado em Letras. Graduação em Lic. Letras Inglês-Português.	Mestre	H	Inglês IV Inglês V	4
João Jorge Pereira da Silva Mestrado Profissional em Projeto, Produção e Gestão do Espaço Urbano. Especialização em Aeroportos - Projetos e Construção. Especialização em Administração de Serviços.	Mestre	H	Vitrinismo e Merchandising em A&B	4



Graduação em Engenharia de Produção. Graduação em Arquitetura e Urbanismo.				
José Carlos Barbosa Lopes Doutorado em Linguística Aplicada e Estudos da Linguagem. Mestrado em Linguística Aplicada e Estudos da Linguagem. Especialização em Língua Inglesa. Graduação em Letras.	Doutor	H	Inglês I	6
			Inglês II	
			Inglês III	
Juliana Augusta Verona Doutorado em Geografia. Mestrado em Geografia. Especialização em Gestão de Políticas Ambientais Graduação em Geografia.	Doutora	H	Território e Gastronomia	4
Marcelo Maciel Cerigoli Doutorado em Estudos Literários. Mestrado em Letras Graduação em Letras	Doutor	H	Espanhol I	10
			Espanhol II	
			Espanhol III	
			Espanhol IV	
Márcia Aparecida Oliveira Idalgo da Silva Especialização em Engenharia de Produção. Especialização em MBA - Supply Chain e Logística Integrada. Graduação em Administração.	Especialista	H	Administração	2
Maria Alice Ferreira dos Santos Doutorado em Comunicação e Semiótica. Mestrado em Comunicação e Semiótica. Graduação em Publicidade, propaganda e marketing.	Doutora	H	Métodos para Produção do Conhecimento Marketing Digital	4
Maria Luiza Ribeiro Mestrado em Administração. Especialização em Finanças e Banking. Graduação em Administração.	Mestra	H	Gestão da Qualidade em Gastronomia	4
			Análise e Administração de Custos	
Priscilla Lopes Bruno Mestrado em Turismo. Graduação em Administração. Graduação em Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia.	Mestra	H	Planejamento e Gestão do Cardápio Gastronômico	16
			Projeto Integrador III	
			Gestão em Serviços de Alimentação	
			Harmonização	
Ozeias Batista dos Santos Especialização em Pós Graduação Docência em Gastronomia. Graduação em Pedagogia. Graduação em Tecnologia em Gastronomia.	Especialista	H	Técnicas Gastronômicas Avançadas	4
Rogério Stival Morgado Doutorado em Engenharia de Produção. Mestrado em Ciências da Comunicação. Graduação em Comunicação Social.	Doutor	H	Projeto Integrador I	6
			Projeto Integrador IV	
Vanessa de Lima Licori Mestrado em Comunicação. Especialização em Administração e Organização de Eventos. Graduação em Turismo.	Mestra	H	Projeto Integrador II	2
Viviane Veiga Shibaki Doutorado em Geografia. Mestrado em Geografia. Graduação em Turismo.	Doutora	H	Fundamentos da Hospitalidade	6
			Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos	
William Ladeia de Carvalho Doutorado em Comunicação Social. Mestrado em Hospitalidade. Especialização em Administração e Organização de Eventos. Graduação em Ciências Sociais. Graduação em Tecnologia em Hotelaria.	Doutor	H	Cultura Gastronômica	4

Classificação dos Docentes por Titulação

Titulação	Quantidade	Percentual
Especialista	3	12,50
Mestre	9	37,50
Doutor	12	50,00
Total	24	100%

A titulação dos docentes obedece ao disposto na Deliberação CEE 145/2016.

Corpo Técnico disponível para o Curso

Tipo	Quantidade
Diretor	1
Coordenador do curso	1
Diretoria de Serviço Acadêmico	1
Diretoria de Serviço Administrativo	1
Auxiliar administrativo	2
Bibliotecária	1
Auxiliar de Biblioteca	6
Auxiliar Docente	1
Multimídia (apoio)	1



Demanda do Curso nos últimos Processos Seletivos

Semestres	Vagas	Candidatos	Relação candidato/vaga
2024/2	40	35	1,00
2024/1	20	43	2,15
2024/1*	20	773	38,65
2023/2	40	57	1,42
2023/1	40	68	1,7

* Vagas ofertadas pelo Provão Paulista Seriado

Demonstrativo de Alunos Matriculados e Formados no curso

Semestre	Matriculados		
	Ingressantes	Demais séries	Total
2024/2	25	59	84
2024/1	33	49	82
2023/2	30	29	59
2023/1	40	38	38

Matriz Curricular

Matriz Curricular										
Sem.	Nº	Sigla	Componente	Oferta	Quantidade de aulas semestrais					
					Presenciais		On-line		Total	Atividade Curricular de Extensão
Sala	Lab.	Sala	Lab.							
1º	1	GEG-001	Técnicas de Nutrição e Higiene dos Alimentos	Presencial	-	80	-	-	80	-
	2	SGT-060	Fundamentos da Hospitalidade	Presencial	40	-	-	-	40	-
	3	COM-051	Comunicação e Expressão I	Presencial	40	-	-	-	40	-
	4	GEG-002	Gastronomia e Turismo	Presencial	80	-	-	-	80	-
	5	GEG-003	Território e Gastronomia	Presencial	40	40	-	-	80	-
	6	PGG-001	Projeto Integrador I – Tipologia de Espaços Gastronômicos	On-line	-	-	20	20	40	40
	7	ING-211	Inglês I	Presencial	30	10	-	-	40	-
	8	ESP-071	Espanhol I	Presencial	30	10	-	-	40	-
	9	ECN-025	Economia Criativa	Presencial	40	-	-	-	40	-
Total de aulas do semestre .					300	140	20	20	480	40

Sem.	Nº	Sigla	Componente	Oferta	Quantidade de aulas semestrais					
					Presenciais		On-line		Total	Atividade Curricular de Extensão
					Sala	Lab.	Sal a	Lab.		
2º	1	MPC-020	Métodos para produção do conhecimento	Presencial	40	-	-	-	40	-
	2	GEG-004	Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos	Presencial	40	40	-	-	80	-
	3	GEG-005	Serviços de sala e bar	Presencial	40	40	-	-	80	-
	4	GEG-006	Técnicas Básicas de Gastronomia	Presencial	-	80	-	-	80	-
	5	COM-052	Comunicação e Expressão II	Presencial	40	-	-	-	40	-
	6	PGG-002	Projeto Integrador II – Festival Gastronômico	On-line	-	-	20	20	40	40
	7	ING-212	Inglês II	Presencial	30	10	-	-	40	-
	8	ESP-072	Espanhol II	Presencial	30	10	-	-	40	-
	9	ADM-053	Administração	Presencial	40	-	-	-	40	-
Total de aulas do semestre .					260	180	20	20	480	40

Sem.	Nº	Sigla	Componente	Oferta	Quantidade de aulas semestrais					
					Presenciais		On-line		Total	Atividade Curricular de Extensão
					Sala	Lab.	Sal a	Lab.		
3º	1	PMA-020	Marketing de Serviços	Presencial	40	-	-	-	40	-
	2	ITI-116	Tecnologia da Informação aplicada a empreendimentos gastronômicos	Presencial	40	40	-	-	80	-
	3	GEG-007	Técnicas Gastronômicas Avançadas	Presencial	-	80	-	-	80	-
	4	GEG-008	Planejamento e Gestão de Cardápio Gastronômico	Presencial	80	-	-	-	80	-
	5	EST-050	Estatística	Presencial	40	-	-	-	40	-
	6	PGG-003	Projeto Integrador III – Engenharia de cardápios	On-line	-	-	40	40	80	80
	7	ING-213	Inglês III	Presencial	30	10	-	-	40	-
	8	ESP-073	Espanhol III	Presencial	25	15	-	-	40	-
Total de aulas do semestre .					255	145	40	40	480	80

Sem	Nº	Sigla	Componente	Oferta	Quantidade de aulas semestrais					Atividade Curricular de Extensão
					Presenciais		On-line		Total	
					Sala	Lab.	Sala	Lab.		
4º	1	GEG-009	Planejamento físico de espaços gastronômicos	Presencial	40	40	-	-	80	-
	2	ECN-026	Gestão financeira de empreendimentos	Presencial	20	20	-	-	40	-



		gastronômicos							
3	PMA-021	Marketing Digital	Presencial	20	20	-	-	40	-
4	AGT-070	Cultura Gastronômica	Presencial	80	-	-	-	80	-
5	GEG-010	Gestão em serviços de alimentação – (operacional)	Presencial	40	40	-	-	80	-
6	PGG-004	Projeto Integrador IV – Pesquisa de mercado gastronômico	On-line	-	-	40	40	80	80
7	ING-214	Inglês IV	Presencial	30	10	-	-	40	-
8	ESP-074	Espanhol IV	Presencial	25	15	-	-	40	-
Total de aulas do semestre .				255	145	40	40	480	80

Sem.	Nº	Sigla	Componente	Oferta	Quantidade de aulas semestrais					Atividade Curricular de Extensão
					Presenciais		On-line		Total	
					Sala	Lab.	Sala	Lab.		
5º	1	GEG-011	Vitrinismo e Merchandising em A&B	Presencial	40	40	-	-	80	-
	2	GEG-012	Gestão da Qualidade em Gastronomia	Presencial	40	-	-	-	40	-
	3	DGG-001	Legislação Aplicada a Negócios Gastronômicos	Presencial	40	-	-	-	40	-
	4	ADM-054	Análise e Administração de Custos	Presencial	40	-	-	-	40	-
	5	ADM-055	Gestão de Recursos Humanos	Presencial	40	-	-	-	40	-
	6	BAL-004	Harmonização	Presencial	40	40	-	-	80	-
	7	PGG-005	Projeto Integrador V – Marketing	On-line	-	-	40	40	80	80
	8	ING-215	Inglês V	Presencial	30	10	-	-	40	-
	9	ESP-075	Espanhol V	Presencial	20	20	-	-	40	-
Total de aulas do semestre .					290	110	40	40	480	80

Sem.	Nº	Sigla	Componente	Oferta	Quantidade de aulas semestrais					
					Presenciais		On-line		Total	Atividade Curricular de Extensão
					Sala	Lab.	Sal a	Lab.		
6º	1	ECN-027	Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira	Presencial	80	-	-	-	80	-
	2	GEG-013	Tendências Mercadológicas do mercado gastronômico	Presencial	40	40	-	-	80	-
	3	AGS-019	Gerenciamento da cadeia de suprimentos na Gastronomia	Presencial	40	-	-	-	40	-
	4	ADM-056	Importação e Exportação de Alimentos e Bebidas	Presencial	40	-	-	-	40	-
	5	ADM-057	Empreendedorismo	Presencial	40	40	-	-	80	-
	6	PGG-006	Projeto Integrador VI – Modelos de Negócios e Projetos de Consultoria	On-line	-	-	40	40	80	80
	7	ING-216	Inglês VI	Presencial	30	10	-	-	40	-
	8	ESP-076	Espanhol VI	Presencial	20	20	-	-	40	-
Total de aulas do semestre					290	110	40	40	480	80

Total de AULAS do curso	1650	830	200	200	2880	400
Total de HORAS do curso	1375	692	167	167	2400	333,3

As ementas, objetivos e bibliografia encontram-se de fls. 32 a 89.

O CST em Gestão de Energia e Eficiência Energética é um curso experimental, classificado segundo CNCST no Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, que propõe carga horária mínima de 1600 horas.

Curricularização da extensão universitária

Como parte do processo formativo dos alunos, tem-se a curricularização da extensão conforme a Deliberação CEE 216/2023 que regulamenta a Resolução CNE/CES 07/2018. Com isso, a curricularização da extensão na educação profissional é um processo que visa integrar as atividades de extensão aos currículos dos cursos superiores de tecnologia, de forma a promover uma formação mais ampla e articulada com as demandas sociais e produtivas. A extensão é entendida como uma prática educativa que possibilita a interação entre a escola e a comunidade, por meio de projetos, programas, cursos, eventos e serviços que contribuem para o desenvolvimento local e regional. A curricularização da extensão na educação profissional tem como objetivos:

- Ampliar as oportunidades de aprendizagem dos estudantes, articulando os conhecimentos teóricos e práticos com as realidades sociais e profissionais;
- Estimular a participação dos estudantes em ações de responsabilidade social, cidadania, cultura, ciência, tecnologia e inovação;



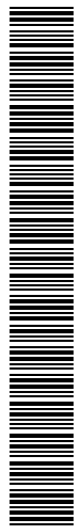
- Fortalecer a relação entre a escola e os diversos segmentos da sociedade, promovendo o diálogo, a cooperação e a troca de saberes;
- Contribuir para a melhoria da qualidade do ensino, da pesquisa e da gestão educacional, por meio da avaliação e do acompanhamento das atividades de extensão;
- Fomentar a produção e a disseminação do conhecimento, bem como a sua aplicação em benefício da sociedade.

Assim, a Educação Profissional Técnica realiza a Extensão como uma atividade que se articula com o currículo e a pesquisa, formando um processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que estimula a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os demais segmentos da sociedade, por meio da criação e da aplicação do conhecimento, em diálogo permanente com o ensino e a pesquisa.

As atividades e projetos de extensão são detalhadas a seguir.

Título	Difusão dos Empreendimentos Gastronômicos do Território – Projeto Integrador I
Temática	Apoio ao desenvolvimento socioeconômico do Território
Descrição	Esse projeto busca alinhar o conhecimento aplicado dos alunos e docentes ao Objetivo 8 das ODS 2030 que é “Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas e todos”, sobremaneira ao subitem 8.3 que é “Promover políticas orientadas para o desenvolvimento que apoiem as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação, e incentivar a formalização e o crescimento das micro, pequenas e médias empresas, inclusive por meio do acesso a serviços financeiros”. Nesse projeto, o docente irá orientar os alunos a realizar uma pesquisa dos empreendimentos gastronômicos no território (de entorno da Faculdade, da cidade ou outras localidades elencadas pela disciplina), buscando disseminar e apoiar a promoção dos empreendimentos gastronômicos locais, corroborando com a economia local. A partir da pesquisa sobre tipologias de empreendimentos gastronômicos, os alunos apresentarão conteúdos relacionados aos serviços oferecidos e sua relação com a temática de hospitalidade, turismo e gastronomia. A partir dessa pesquisa, serão produzidos conteúdos (textos, imagens e outras linguagens) para uso em redes digitais e sua disseminação entre a comunidade acadêmica e demais interlocutores que tenham contato com os canais de comunicação do curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos. A partir do encerramento da disciplina, é possível criar conteúdos que promovam os empreendimentos e ressaltem características dos mesmo, corroborando com seu crescimento, fortalecimento e crescimento econômico sustentável e inclusivo.
Objetivos	Aprimorar a promoção da cultura, gastronomia e hospitalidade do território. Enfatizar a relação da temática da hospitalidade, do turismo e dos saberes e fazeres gastronômicos com os empreendimentos pesquisados Apoiar as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação
Carga horária	33 horas/ 40 horas-aula
Público-alvo	Comunidade externa a ser atendida (empreendedores, microempreendedores, agentes sociais, entidades do terceiro setor, profissionais do setor) que tenham ligação com a temática de empreendimentos gastronômicos.
Ações/Etapas de execução	Organizar grupos de discentes Definir território de pesquisa Mentorar pesquisas e organização de dados Apresentar dados internamente na disciplina Validar pesquisa e disseminar conhecimento (via canais de comunicação da unidade/curso)
Entregas	Pesquisa aplicada de Tipologia de Empreendimentos gastronômicos Difusão da pesquisa e conteúdos
Instrumentos e procedimentos de avaliação	Definir como o programa ou projeto será avaliado: Aluno – eficácia de realização – se cumpriu ou não cumpriu Programa ou projeto – pesquisa entregue e disseminada
Componente(s) curricular(es) envolvidos	Projeto Integrador I – Tipologia de Espaços Gastronômicos
Formas de evidência	Relatórios Parciais de acompanhamento da pesquisa Pesquisa final categorizada Publicações nas redes digitais

Título	Festival Gastronômico – Projeto Integrador II
Temática	Apoio ao desenvolvimento socioeconômico do Território
Descrição	Esse projeto busca alinhar o conhecimento aplicado dos alunos e docentes ao Objetivo 8 das ODS 2030 que é “Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas e todos”, sobremaneira ao subitem 8.3 que é “Promover políticas orientadas para o desenvolvimento que apoiem as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação, e incentivar a formalização e o crescimento das micro, pequenas e médias empresas, inclusive por meio do acesso a serviços financeiros”. Nesse projeto, o docente irá orientar os alunos a realizar um projeto real de evento para alavancar/auxiliar o desempenho de uma empresa/entidade do setor de hospitalidade. A partir das ferramentas de planejamento e organização de eventos, os alunos criarão um projeto real de evento, como forma de apoiar os empreendimentos atendidos. A partir dessa pesquisa, serão produzidos conteúdos (textos, imagens e outras linguagens) para uso em redes digitais e sua disseminação entre a comunidade acadêmica e demais interlocutores que



	tenham contato com os canais de comunicação do curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos. A partir do encerramento da disciplina, é possível criar conteúdos que promovam os empreendimentos e ressaltam características dos mesmos, corroborando com seu crescimento, fortalecimento e crescimento econômico sustentável e inclusivo.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Estruturar um projeto real de evento, de acordo com a identificação da demanda interna de uma organização a ser escolhida pelo grupo; - Utilizar o evento como ferramenta para melhoria das estratégias corporativas ou de áreas das corporações, empresas ou organizações do terceiro setor; - Proporcionar ao aluno a vivência prática da elaboração de um evento, desde a entrevista de levantamento do briefing, passando pela criação do conceito e os estudos para montagem e realização do evento; - Proporcionar ao aluno uma visão integrada na análise de situações empresariais das empresas e questões relacionadas com as disciplinas de Projeto Integrador II
Carga horária	33 horas/ 40 horas-aula
Público-alvo	Comunidade externa a ser atendida (empreendedores, microempreendedores, agentes sociais, entidades do terceiro setor, profissionais do setor) que tenham ligação com a temática de empreendimentos gastronômicos.
Ações/Etapas de execução	<p>Realizar entrevista formal com um representante da empresa para elaboração do briefing do evento. Com base nos dados coletados durante a entrevista, o grupo deverá criar um evento capaz de proporcionar uma melhoria nos resultados de uma determinada área da empresa (vendas, recursos humanos, marketing, responsabilidade social, meio ambiente, atendimento ao cliente, assistência técnica etc.).</p> <p>A apresentação final da proposta de evento deverá conter os seguintes itens:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Nome da empresa 2) Nome do projeto 3) Data e horário de realização do evento proposto 4) Local de realização 5) Objetivos do evento: O que você quer alcançar, qual a demanda identificada a partir do briefing 6) Objetivos do negócio: Possíveis parceiros ou patrocínios 7) Objetivo desta comunicação: Esclarecer os pontos-chave do evento, a partir do briefing 8) Escopo do Projeto: Quais produtos serão entregues pelo evento. Ex.: Relatórios parciais, relatórios de acompanhamento, cobertura e clipping, cobertura fotográfica e audiovisual, criação de website e hotsite do evento, etc. 9) Público-Alvo: Descrição do público-alvo quantitativa e qualitativa 10) Conceituação do projeto: Detalhes relevantes do contexto e pesquisa de referenciais de outros projetos similares. Criação de logomarca para o evento 11) Planejamento detalhado de atividades de organização do evento – tarefas a serem executadas no pré/trans/pós, responsáveis e prazo para cada fase, de acordo com a data de elaboração do briefing e a data prevista do evento. Cronograma detalhado 12) Agenda do evento: Roteiro de todas as atrações e organização da agenda do(s) dia(s) do evento 13) Croqui do evento (não será necessária escala real): Deve incluir a apresentação da disposição do espaço, bem como fotos do local de realização 14) Recursos Materiais: Quais recursos materiais serão utilizados, incluindo decoração, serviços de A&B, atrações e entretenimento, folheteria, uniformes, serviços de segurança, RSVP, iluminação, som, receptivo, transfer e vallet service, locação de espaço, mobília, serviço de logística de montagem e desmontagem, cerimonial, limpeza, destino e descarte de resíduos, etc.) 15) Recursos Financeiros: Apontar 03 orçamentos para cada item registrado na lista de recursos materiais necessários, com indicação do melhor preço e apontamento do valor total a ser investido, bem como do nome e contato de cada fornecedor 16) Recursos Humanos: Organograma da equipe envolvida no projeto e suas funções, com nome e mini currículo de cada participante 17) Plano de Comunicação do Evento: Detalhamento de todas as fases do evento e das táticas para comunicação com participantes, além do apontamento da necessidade de uso de assessoria de imprensa, publicidade, fotografia e etc. 18) Modelo de Relatório Final de Evento a ser entregue ao cliente
Entregas	<p>Definir com o grupo qual será a empresa a ser pesquisada; Realizar pesquisa na internet (site da empresa e outras fontes de dados primários e secundários);</p> <p>Desenvolver um roteiro de entrevista/briefing; Agendar a visita;</p> <p>Elaborar briefing;</p> <p>Diagnosticar área da empresa que pode ser melhorada de acordo com os relatos do interlocutor;</p> <p>Estruturar o projeto do evento;</p> <p>Estruturar forma de apresentação em stands no interior da FatecSP;</p> <p>Padronizar uniformes e comunicação do stand;</p> <p>Preparar o documento escrito que será entregue, bem como a apresentação em stand (banner e folheto);</p> <p>Montar e desmontar stand.</p>
Instrumentos e procedimentos de avaliação	<p>Definir como o programa ou projeto será avaliado:</p> <p>Aluno – eficácia de realização – se cumpriu ou não cumpriu 1º BIMESTRE Até 10 pontos</p> <p>Entrega dos itens 1 a 10 e participação das reuniões com a professora de PI II</p> <p>2º BIMESTRE Até 10 pontos</p> <p>Entrega dos itens 11 a 18 e participação das reuniões com a professora de PI II</p> <p>Entrega do projeto final</p> <p>Apresentação (lúdica com criatividade - criando o ambiente de FESTIVAL GASTRONÔMICOS COM PROJETOS DE EVENTOS (com panfletos / banner / folders /organização/ postura / dinâmica)</p> <p>Programa ou projeto – Projeto real de evento apresentado à comunidade e ao empreendedor</p>
Componente(s) curricular(es) envolvidos	Projeto Integrador II – Festival Gastronômico



Formas de evidência	Relatórios Parciais de acompanhamento Projeto final de evento elaborado Apresentação e entrega aos empreendedores atendidos Publicações nas redes digitais do curso
Título	Consultoria de Cardápio – Projeto Integrador III
Temática	Apoio ao desenvolvimento socioeconômico do Território
Descrição	<p>Esse projeto busca alinhar o conhecimento aplicado dos alunos e docentes ao Objetivo 8 das ODS 2030 que é "Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas e todos", sobremaneira ao subitem 8.3 que é "Promover políticas orientadas para o desenvolvimento que apoiem as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação, e incentivar a formalização e o crescimento das micro, pequenas e médias empresas, inclusive por meio do acesso a serviços financeiros".</p> <p>Nesse projeto, o docente irá orientar os alunos a realizar uma consultoria de cardápio gastronômico para empreendimentos do território. Na ocasião, os grupos de alunos identificarão um negócio com potencial de análise e farão um trabalho de campo, entrevistando os empreendedores e posteriormente mapeando o cardápio gastronômicos nos aspectos de apresentação, organização da oferta, sazonalidade, estruturação e procedimentos operacionais relacionados à engenharia de cardápios.</p> <p>Ao final, os alunos apresentam os resultados da análise aos empreendimentos e os pontos onde há a oportunidade de melhoria e aprimoramento do negócio, caracterizando assim, a função de incentivar o crescimento das micro, pequenas e médias empresas.</p>
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar empreendimentos com potencial de análise e consultoria - Desenvolver um cardápio para diferentes empreendimentos gastronômicos - Realizar análise de cardápio gastronômico - Elaborar uma proposta de cardápio - Propor melhorias e aprimoramento de cardápios - Apresentar soluções e fomentar o desenvolvimento dos empreendimentos gastronômicos
Carga horária	67 horas/ 80 horas-aula
Público-alvo	Comunidade externa a ser atendida (empreendedores, microempreendedores, agentes sociais, entidades do terceiro setor, profissionais do setor) que tenham ligação com a temática de hospitalidade e da gastronomia
Ações/Etapas de execução	<p>A organização e estruturação deste trabalho acadêmico deve seguir as normas ABNT para a entrega final impressa. Conforme a Estrutura a Seguir: CAPA</p> <p>SUMÁRIO INTRODUÇÃO</p> <p>CAPÍTULO 1 – Empreendimentos Gastronômicos</p> <p>Embasamento Teórico: Dissertar sobre a Tipologia do Empreendimento Gastronômico escolhido (A importância do estabelecimento para a sociedade).</p> <p>CAPÍTULO 2 – Gestão de Infraestrutura</p> <p>2.1 Descrição da empresa (nome, área de atuação, logotipo, tipologia do empreendimento gastronômico, história).</p> <p>2.2 Localização (Endereço)</p> <p>2.3 Mapa de Localização</p> <p>2.4 Descrição do bairro – comércio ou residencial</p> <p>2.5 Dias e Horários de Funcionamento</p> <p>CAPÍTULO 3 – ANÁLISE DOS CONCORRENTES</p> <p>Pesquisar dois empreendimentos gastronômicos diretos e indiretos próximos da sua localização e fazer a análise desses concorrentes.</p> <p>3.1 Concorrentes Diretos</p> <p>3.2 Concorrentes Indiretos</p> <p>3.3 Perfil do Consumidor: quem serão os clientes efetivos do seu empreendimento.</p> <p>CAPÍTULO 4 – O Empreendimento</p> <p>4.1 Imóvel (esquina, meio do quarteirão... Mapa e Fotografia do Imóvel)</p> <p>4.2 Estacionamento (Estacionamento Próprio, Parceria, Valet...)</p> <p>4.3 Decoração – descrição do ambiente e fotografias como modelo (descrição com Fotografia)</p> <p>CAPÍTULO 5 – Produtos e Serviços</p> <p>4.1 Sistema de Serviço</p> <p>4.2 Número de Mesa e Assentos (Formatos de Mesas)</p> <p>4.3 Capacidade de Atendimento</p> <p>4.4 Serviços Oferecidos ao Cliente</p> <p>4.5 Uniforme</p> <p>CAPÍTULO 6 – CARDÁPIO</p> <p>6.1 Cardápio – Descrição com Preço</p> <p>6.1.1 Entrada</p> <p>6.1.2 Prato Principal</p> <p>6.1.3 Sobremesa</p> <p>6.1.4 Bebidas</p> <p>6.2 O cálculo de quantidade (impressão) de cardápio</p> <p>6.3 Tamanho da Porção</p> <p>CAPÍTULO 7 – CUSTOS DO CARDÁPIO</p> <p>7.1 Ficha Técnica Operacional e Gerencial</p> <p>7.2 Custos: Explicação do valor praticado e formação de preço</p> <p>CAPÍTULO 8 – ENGENHARIA DE CARDÁPIO</p> <p>8.1 Cardápio – Sugestão de Melhoria do Cardápio (impresso)</p> <p>8.2 Cardápio Digital (QRCode)</p> <p>8.3 Sugestão de Melhoria para o Empreendimento</p> <p>CONSIDERAÇÕES FINAIS REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</p> <p>Mencionar de onde foram extraídas todas as informações utilizadas para o desenvolvimento do</p>



	<p>trabalho. ANEXOS</p> <p>Fotos, gráficos, material de comunicação, brindes ou qualquer outro elemento gráfico que possa agregar valor na compreensão do trabalho.</p> <p>**APRESENTAÇÃO DO SEMINÁRIO</p> <p>Uma vez elaborado o cardápio, conforme descrição do empreendimento, a equipe deve se organizar para a apresentação na data estipulada pela professora orientadora, conforme plano de aula. Na apresentação a equipe deve ir representada para vender sua empresa, por isso deve ficar atenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dress code (escolha da roupa, cor e cabelo); - Degustação - levar uma amostra (alimento e bebida) para a sala de degustação, na qual represente um dos pratos do seu empreendimento gastronômico.
Entregas	<p>Definir com o grupo qual será a empresa a ser pesquisada; Realizar pesquisa na internet (site da empresa e outras fontes de dados primários e secundários);</p> <p>Desenvolver um roteiro de análise/ consultoria de cardápio Agendar a visita;</p> <p>Realizar análise do cardápio Estruturar o Menu Engineering</p> <p>Preparar apresentação/Seminário da consultoria de cardápio Preparar o trabalho escrito para entrega e apresentação aos empreendedores</p> <p>Enviar material do projeto de consultoria de cardápio</p>
Instrumentos e procedimentos de avaliação	<p>Definir como o programa ou projeto será avaliado:</p> <p>Aluno – eficácia de realização – se cumpriu ou não cumpriu</p> <p>A avaliação do semestre, terá valor corresponde a 10,0 (dez) pontos. Composta por várias atividades:</p> <p>Atividades Individuais e Grupo:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Visitas Técnicas com relatório: 3,0 pontos o Seminário – Apresentação do Menu Engineering: 3,0 pontos o Trabalho escrito do PI III – 4,0 pontos <p>Programa ou projeto – Menu Engineering entregue ao parceiro (entidade ou empresa participante)</p>
Componente(s) curricular(es) envolvidos	Projeto Integrador III – Engenharia de cardápios
Formas de evidência	<p>Projetos entregues</p> <p>Apresentação dos projetos para as empresas pesquisadas</p>

Título	Pesquisa de Mercado Gastronômico – Projeto Integrador IV
Temática	Apoio ao desenvolvimento socioeconômico do Território
Descrição	<p>Esse projeto busca alinhar o conhecimento aplicado dos alunos e docentes ao Objetivo 8 das ODS 2030 que é “Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas e todos”, sobremaneira ao subitem 8.3 que é “Promover políticas orientadas para o desenvolvimento que apoiem as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação, e incentivar a formalização e o crescimento das micro, pequenas e médias empresas, inclusive por meio do acesso a serviços financeiros”.</p> <p>Nesse projeto, o docente irá orientar os alunos a realizar uma pesquisa de mercado em empreendimentos gastronômicos no território (de entorno da Faculdade, da cidade ou outras localidades elencadas pela disciplina), buscando disseminar e apoiar a promoção dos empreendimentos gastronômicos locais, corroborando com a economia local. Essa pesquisa terá duas saídas principais – perfil dos diferenciais de competitividade de negócios gastronômicos e aprimoramento dos perfis de frequentadores de restaurantes e segmentos. Em geral, a abordagem deve levar à realização de uma Pesquisa de Mercado e de Satisfação dos clientes seguindo uma Metodologia Qualitativa de Abordagem Descritiva – Experiencial (Pesquisa-Ação).</p> <p>A partir dessa pesquisa, serão produzidos conteúdos (textos, imagens e outras linguagens) para uso em redes digitais e sua disseminação entre a comunidade acadêmica e demais interlocutores que tenham contato com os canais de comunicação do curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos. A partir do encerramento da disciplina, é possível criar conteúdos que promovam os empreendimentos, frequentadores e ressaltarem características dos mesmos, corroborando com seu crescimento, fortalecimento e crescimento econômico sustentável e inclusivo.</p>
Objetivos	<p>Aprimorar a promoção da cultura, gastronomia e hospitalidade do território.</p> <p>Motivar, impulsionar e destacar perfis e características de negócios dos mais variados segmentos.</p> <p>Apoiar as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação</p>
Carga horária	67 horas/ 80 horas-aula
Público-alvo	Comunidade externa a ser atendida (empreendedores, microempreendedores, agentes sociais, entidades do terceiro setor, profissionais do setor) que tenham ligação com a temática de empreendimentos gastronômicos.
Ações/Etapas de execução	<p>Organizar grupos de discentes</p> <p>Definir território de pesquisa e empreendimento a ser pesquisado</p> <p>Mentorar pesquisas e organização de dados: pesquisa no mercado gastronômico - Estrutura, conteúdo e formatação. Objetivos, mercados locais e regionais, Natureza, objetivo, método e aplicação da pesquisa mercadológica. Conexão com os clientes e comportamento do consumidor. público, frequência em espaços gastronômicos, Motivações e meios para conhecimento de novos estabelecimentos, Gasto médio por pessoa entre outros aspectos.</p> <p>Apresentar dados internamente na disciplina</p> <p>Validar pesquisa e disseminar conhecimento (via canais de comunicação da unidade/curso)</p>
Entregas	<p>Pesquisa de mercado aplicada Empreendimentos gastronômicos</p> <p>Difusão da pesquisa e conteúdos</p>
Instrumentos e procedimentos de avaliação	<p>Definir como o programa ou projeto será avaliado:</p> <p>Aluno – eficácia de realização – se cumpriu ou não cumpriu</p> <p>Planejamento, desenvolvimento de uma pesquisa no mercado gastronômico</p> <p>Tabulação e Análise dos resultados. (fechamento)</p> <p>Programa ou projeto – pesquisa entrega e disseminada</p>



Componente(s) curricular(es) envolvidos	Projeto Integrador IV – Pesquisa de mercado gastronômico
Formas de evidência	Relatórios Parciais de acompanhamento da pesquisa Tabulação final da Pesquisa Publicações nas redes digitais do curso
Título	Plano de Marketing para Empreendimentos Gastronômicos – Projeto Integrador V
Temática	Apoio ao desenvolvimento socioeconômico do Território
Descrição	<p>Esse projeto busca alinhar o conhecimento aplicado dos alunos e docentes ao Objetivo 8 das ODS 2030 que é “Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas e todos”, sobremaneira ao subitem 8.3 que é “Promover políticas orientadas para o desenvolvimento que apoiem as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação, e incentivar a formalização e o crescimento das micro, pequenas e médias empresas, inclusive por meio do acesso a serviços financeiros”.</p> <p>Nesse projeto, o docente irá orientar os alunos a elaborarem um Plano de Marketing (phygital) para um empreendimento gastronômico do território (de entorno da Faculdade, da cidade ou outras localidades elencadas pela disciplina), buscando disseminar e apoiar a promoção dos empreendimentos gastronômicos locais, corroborando com a economia local. Esse Plano de Marketing deverá evidenciar as estratégias, táticas e o operacional (previsão de investimentos e contratações a serem realizadas) para a consolidação do plano de marketing estabelecido.</p> <p>A partir desse plano de marketing, serão produzidos conteúdos (textos, imagens e outras linguagens) para uso em redes digitais e sua disseminação entre a comunidade acadêmica e demais interlocutores que tenham contato com os canais de comunicação do curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos. A partir do encerramento da disciplina, é possível criar um Plano de Marketing real para promover empreendimentos, que ressalte características dos mesmos, corroborando com seu crescimento, fortalecimento e crescimento econômico sustentável e inclusivo.</p>
Objetivos	<p>Aprimorar a promoção da cultura, gastronomia e hospitalidade do território.</p> <p>Motivar, impulsionar e destacar perfis e características de negócios dos mais variados segmentos.</p> <p>Elaborar um Plano de Marketing real para um empreendimento gastronômico</p> <p>Apoiar as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação</p>
Carga horária	66 horas/ 80 horas-aula
Público-alvo	Comunidade externa a ser atendida (empreendedores, microempreendedores, agentes sociais, entidades do terceiro setor, profissionais do setor) que tenham ligação com a temática de empreendimentos gastronômicos.
Ações/Etapas de execução	<p>Organizar grupos de discentes</p> <p>Definir território de pesquisa e empreendimento a ser pesquisado</p> <p>Mentorar o desenvolvimento do Plano de Marketing real para um empreendimento gastronômico.</p> <p>Acompanhar as etapas, as estratégias definidas e estruturar um Plano de Marketing Phygital Estratégico, Tático e Operacional.</p> <p>Apresentar dados internamente na disciplina</p> <p>Validar projeto com os empreendedores e disseminar conhecimento (via canais de comunicação da unidade/curso)</p>
Entregas	Plano de Marketing Phygital – em nível estratégico, tático e operacional Difusão do projeto e conteúdos
Instrumentos e procedimentos de avaliação	<p>Definir como o programa ou projeto será avaliado:</p> <p>Aluno – eficácia de realização – se cumpriu ou não cumpriu</p> <p>Planejamento, desenvolvimento de um Plano de Marketing para empreendimento gastronômico</p> <p>Programa ou projeto – Plano de Marketing entregue e disseminado</p>
Componente(s) curricular(es) envolvidos	Projeto Integrador V – Marketing
Formas de evidência	Relatórios Parciais de acompanhamento do projeto Plano de Marketing Phygital - Estratégico, Tático e Operacional Publicações nas redes digitais do curso
Título	Modelos de Negócios e Projetos de Consultoria – Projeto Integrador VI
Temática	Apoio ao desenvolvimento socioeconômico do Território
Descrição	<p>Esse projeto busca alinhar o conhecimento aplicado dos alunos e docentes ao Objetivo 8 das ODS 2030 que é “Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas e todos”, sobremaneira ao subitem 8.3 que é “Promover políticas orientadas para o desenvolvimento que apoiem as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação, e incentivar a formalização e o crescimento das micro, pequenas e médias empresas, inclusive por meio do acesso a serviços financeiros”.</p> <p>Nesse projeto, o docente irá orientar os alunos a elaborarem um Plano de Negócios ou Plano de Desenvolvimento Institucional (consultoria) para um empreendimento gastronômico do território (de entorno da Faculdade, da cidade ou outras localidades elencadas pela disciplina), buscando disseminar e apoiar a promoção dos empreendimentos gastronômicos locais, corroborando com a economia local. Nessa etapa do curso, os alunos poderão abordar diferentes temáticas da gestão do negócio, de acordo com o repertório das disciplinas já cursadas.</p> <p>A partir desse Plano de Negócios (consultoria ou novo negócio), serão produzidos conteúdos (textos, imagens e outras linguagens) para uso em redes digitais e sua disseminação entre a comunidade acadêmica e demais interlocutores que tenham contato com os canais de comunicação do curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos. A partir do encerramento da disciplina, é possível criar um Plano de Negócios, Plano de Desenvolvimento Institucional ou até um Estudo de caso real para promover empreendimentos, corroborando com seu crescimento, fortalecimento e crescimento econômico sustentável e inclusivo.</p>



Objetivos	Aprimorar a promoção da cultura, gastronomia e hospitalidade do território. Motivar, impulsionar e destacar perfis e características de negócios dos mais variados segmentos. Elaborar um Plano Negócios ou Desenvolvimento Institucional real para um empreendimento gastronômico Apoiar as atividades produtivas, geração de emprego decente, empreendedorismo, criatividade e inovação
Carga horária	67 horas/ 80 horas-aula
Público-alvo	Comunidade externa a ser atendida (empreendedores, microempreendedores, agentes sociais, entidades do terceiro setor, profissionais do setor) que tenham ligação com a temática de empreendimentos gastronômicos.
Ações/Etapas de execução	Organizar grupos de discentes Definir território de atendimento e empreendimento a ser pesquisado Mentorar o desenvolvimento do Plano de Negócios real para um empreendimento gastronômico. Acompanhar as etapas, as estratégias definidas e estruturar um Relatório Final de Consultoria, Plano de Negócios ou Estudo de Caso. Apresentar dados internamente na disciplina Validar projeto com os empreendedores e disseminar conhecimento (via canais de comunicação da unidade/curso)
Entregas	Plano de Negócios ou de Desenvolvimento Institucional – em nível estratégico, tático e operacional e de variadas áreas da gestão. Difusão do projeto e conteúdos
Instrumentos e procedimentos de avaliação	Definir como o programa ou projeto será avaliado: Aluno – eficácia de realização – se cumpriu ou não cumpriu Planejamento, desenvolvimento de um Plano de Negócios ou Desenvolvimento Institucional para empreendimento gastronômico Programa ou projeto – Projeto entregue e disseminado
Componente(s) curricular(es) envolvidos	Projeto Integrador VI – Modelos de Negócios e Projetos de Consultoria
Formas de evidência	Relatórios Parciais de acompanhamento do projeto Plano de Negócios, Plano de Desenvolvimento Institucional ou Estudo de Caso Publicações nas redes digitais do curso

Da Comissão de Especialistas (fls. 196 a 256)

Contextualização do Curso

“1. Contextualização do Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Paulo, do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (CEETEPS), é um curso de graduação que se insere no Sistema Estadual de Ensino de São Paulo. Ele foi autorizado pelo Parecer PCD nº 367/2022, de 27/10/2022, com base na Deliberação CEE 106/2011, que concede prerrogativas de autonomia universitária ao CEETEPS. Essa autonomia permite ao CEETEPS criar, modificar, extinguir cursos e faculdades de tecnologia, aumentar/diminuir vagas, elaborar programas e expedir seus próprios diplomas.

O curso está classificado no Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. É considerado experimental, com denominação ou currículo inovador, não estando previsto no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST). A composição curricular do curso foi atualizada em 2024 para se adequar às diretrizes curriculares nacionais para educação profissional e tecnológica e à curricularização da extensão, conforme a Deliberação CEE 216/2023.

[...]

vagas por semestre no período vespertino.

2. Compromisso Social do Curso e da Instituição

O compromisso social do curso e da instituição é evidenciado por diversas frentes:

- **Formação para o Mundo do Trabalho e Cidadania:** A Educação Profissional e Tecnológica (EPT) visa preparar os estudantes para o trabalho em diversos cargos e funções, ou de modo autônomo, contribuindo para sua inserção no mundo laboral. Além da competência técnica, a missão da EPT se expande para a formação do cidadão, com uma visão humanística da profissão e da sociedade, e consciência crítica.
- **Currículo Orientado por Competências:** O currículo é organizado pela categoria "competências", visando o planejamento e desenvolvimento de perfis profissionais alinhados às funções do mundo do trabalho e às demandas sociopolíticas e culturais. Há um foco claro no desenvolvimento de competências profissionais tecnológicas e socioemocionais, incluindo fundamentos científicos e humanísticos.
- **Articulação com o Setor Produtivo:** O contato contínuo e íntimo com o mundo extraescolar é essencial para o sucesso do ensino e uma aprendizagem ativa e direcionada. O currículo é articulado com o setor produtivo e outras instâncias da sociedade, adotando o trabalho como princípio norteador.
- **Ênfase na Sustentabilidade e Inclusão:** O curso busca formar profissionais críticos e com compromisso ético, inclusivo, social e ambientalmente responsáveis, capazes de enfrentar problemas complexos e gerenciar crises. A formação do tecnólogo abrange temas como sustentabilidade, atendimento a demandas sociais, históricas, culturais, interculturais, conscientização ambiental, respeito às relações étnico-raciais e inclusão. Temáticas transversais sobre Educação Ambiental e educação das relações étnico-raciais são discutidas por meio de eventos e palestras, promovendo uma visão holística para o egresso.



- **Curricularização da Extensão:** Esta é uma prática educativa que integra a escola e a comunidade por meio de projetos, programas, cursos, eventos e serviços que contribuem para o desenvolvimento local e regional. As atividades de extensão compõem no mínimo 10% da carga horária total do curso para estudantes admitidos a partir de 2023. O Centro Paula Souza busca alinhar o conhecimento aplicado dos alunos e docentes ao Objetivo 8 das ODS 2030 ("Promover o crescimento econômico sustentável, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas e todos"), com ênfase no subitem 8.3, que apoia atividades produtivas, geração de empregos decentes, empreendedorismo, criatividade, inovação, e o crescimento de micro, pequenas e médias empresas.

[...]

3. Justificativa da Instituição

A justificativa para o curso reside na necessidade de formar profissionais capazes de atuar em um setor em constante transformação e que exige qualificações cada vez mais elevadas. A FATEC São Paulo, através do CEETEPS, busca atender a essa demanda preparando tecnólogos com visão global e especialização nos processos, combinando competência técnica com consciência crítica e humanística.

A instituição justifica a relevância do curso pela sua abordagem por competências, que permite desenvolver e avaliar conhecimentos, habilidades e experiências intra e extraescolares, mantendo a dinamicidade e a atualidade das propostas pedagógicas. O currículo é flexível para atender ao público-alvo de forma efetiva, otimizando a inserção ou requalificação de trabalhadores em um contexto de mudanças e mobilização de conhecimentos."

Objetivos Gerais e Específicos

"O Curso ora avaliado na FATEC São Paulo é um Curso Superior de Tecnologia Experimental e fará parte, quando incluído no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, do Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer. O nome proposto para o curso é Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, o qual traz em seu PPC como objetivos oferecer formação superior, pública e de qualidade, voltada para o desenvolvimento profissional das atribuições e atividades relacionadas ao planejamento, organização, execução e gestão de serviços gastronômicos, de diversas tipologias de empreendimentos gastronômicos como: restaurantes, bares, lanchonetes, cafeterias, mercados, adegas, catering bem como para o gerenciamento e inovação de negócios e serviços no setor de gastronomia.

[...]

Formar profissionais críticos e com compromisso ético, inclusivo, social e ambientalmente responsáveis capazes de enfrentar os problemas complexos e gerenciar crises e superar desafios que se apresentam na sociedade atual."

Currículo pleno oferecido

"Organização por Competências e Alinhamento ao Perfil Profissional: O currículo da Educação Profissional e Tecnológica (EPT), no qual o curso está inserido, é organizado pela categoria "competências". Essa estrutura orienta o planejamento e o desenvolvimento de perfis profissionais, alinhados às funções do mundo do trabalho, tanto produtivas quanto gerenciais, e às demandas sociopolíticas e culturais. O perfil profissional de conclusão do curso define a identidade do mesmo e o compromisso ético da instituição com seus alunos e a sociedade. O currículo compreende competências profissionais tecnológicas e socioemocionais, incluindo os fundamentos científicos e humanísticos necessários ao desempenho profissional do tecnólogo."

Matriz Curricular implantada

"Conforme descrito no PPC do Curso (pgs 22 a 31), "a composição curricular do curso está regulamentada de acordo com a Resolução CNE/CP de nº 01(BRASIL, 2021), que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, com a Deliberação CEE 207/2022 que fixa as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional Tecnológica no Sistema de Ensino do Estado de São Paulo, e com a Deliberação de nº 70 (CEETEPS, 2021), que estabelece as diretrizes para os cursos de graduação das FATECs. O CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, classificado no Eixo Tecnológico em Turismo, Hospitalidade e Lazer, propõe uma carga horária total de 2.400 horas, destinada aos componentes curriculares (2880 aulas de 50 minutos), acrescida de

160 horas de trabalho de Graduação e de 240 horas de Estágio Curricular Supervisionado, perfazendo um total de 2800 horas, distribuídas ao longo de 6 períodos (semestres), contemplando, assim, o disposto na legislação e às diretrizes internas do Centro Paula Souza". Portanto, a Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Paulo é adequada e atualizada, alinhada ao perfil do egresso pelas competências e habilidades esperadas para o profissional Tecnólogo."

Utilização de Metodologias de Aprendizagem centradas no estudante

"O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Paulo, de fato, evidencia a utilização de metodologias de aprendizagem centradas no estudante, visando a autonomia do aprendiz e o desenvolvimento do perfil crítico e reflexivo, e prevê experiências de aprendizagem diversificadas em variados cenários, promovendo a responsabilidade e autonomia crescente desde o início da graduação.

Metodologias de Aprendizagem Centradas no Estudante, Autonomia e Perfil Crítico-Reflexivo



O currículo da Educação Profissional e Tecnológica (EPT) é organizado por competências, que orientam o planejamento e desenvolvimento de perfis profissionais alinhados às funções do mundo do trabalho e às demandas sociopolíticas e culturais. O curso busca formar profissionais com uma visão humanística da profissão e da sociedade, aliada à competência técnica e à consciência crítica. O objetivo explícito é 'Formar profissionais críticos e com compromisso ético, inclusivo, social e ambientalmente responsáveis capazes de enfrentar os problemas complexos e gerenciar crises e superar desafios que se apresentam na sociedade atual'."

Disciplinas na modalidade a distância

"A matriz curricular atual do CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Paulo (PPC – 2025, pgs 28 a 31) conta com disciplinas oferecidas na modalidade a distância conforme prerrogativa em Del CEE nº170/219, Atr. 2º, cujo conteúdo é produzido e alimentado pelos docentes das disciplinas, sendo que o material didático elaborado deve facilitar: estudo autônomo orientado, no qual o material é responsável por algo mais que a simples informação, é corresponsável pelo processo de mediação pedagógica que constitui o processo ensino-aprendizagem em Educação a Distância. O CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos possui uma matriz curricular híbrida e oferta todas as disciplinas de "Projeto Integrador" na modalidade a distância de forma síncrona. Vale ressaltar que a FATEC é credenciada junto ao MEC para a oferta de cursos a distância. Segue a relação das disciplinas ofertadas na modalidade a distância com respectiva carga horária: Projeto Integrador I – Tipologia de Espaços Gastronômicos (40horas); Projeto Integrador II – Eventos gastronômicos – festival gastronômico (40horas); Projeto Integrador III – Engenharia de Cardápio Gastronômico (80horas); Projeto Integrador IV – Pesquisa de mercado (80horas); Projeto Integrador V – Plano de Marketing Digital (80horas); Projeto Integrador VI – Consultorias de Mercado Gastronômicos (80horas). A carga horária total ofertada a distância é de 333,3 horas. Conforme relato dos docentes e discentes, as condições de oferta dessas disciplinas são adequadas e respeitam as melhores práticas e, o percentual de carga horária utilizada na modalidade a distância estão de acordo com a legislação em vigor. O Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA da FATEC São Paulo é baseado na plataforma Microsoft - TEAMS. Todo aluno da FATEC tem conta de e-mail da Microsoft e acesso ao TEAMS e demais apps ofertados pela microsoft."

Projeto de Estágio supervisionado

"Projeto de Estágio Curricular Supervisionado:

- **Previsão e Carga Horária:** O Estágio Curricular Supervisionado está previsto e é obrigatório para o CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, iniciando a partir do 4º semestre. Possui uma carga horária total de 240 horas, que integra a carga horária total de 2.800 horas do curso. A carga horária de 2.800 horas é composta por 2.400 horas de componentes curriculares (equivalente a 2.880 aulas de 50 minutos), 240 horas de Estágio Supervisionado e 160 horas de Trabalho de Graduação.
- **Objetivos:** O estágio visa capacitar o aluno a desenvolver habilidades para analisar situações, resolver problemas e propor mudanças no ambiente profissional. Busca o aperfeiçoamento pessoal e profissional, aproximando os conhecimentos acadêmicos das práticas de mercado, permitindo ao aluno vivenciar as organizações e compreender seu funcionamento. Adicionalmente, visa integrar a faculdade, empresa e comunidade, e identificar novos desafios da profissão, ampliando os horizontes profissionais oferecidos pelo mercado de trabalho.
- **Condições de Realização e Ementa:** O Estágio Curricular Supervisionado complementa o processo de ensino-aprendizagem, aplicando os conhecimentos adquiridos no curso a situações reais da futura profissão. O discente realiza atividades práticas em ambientes profissionais.
- **Supervisão:** As atividades de estágio são realizadas sob orientação e supervisão de um docente da faculdade e um responsável no local do estágio.
- **Vínculo Institucional e Adequação Legal:** As fontes indicam que o Centro Paula Souza, ao qual a FATEC São Paulo está vinculada, estabelece convênios com empresas e outros estabelecimentos do setor produtivo para a elaboração de projetos e execução de ações específicas, com a intervenção de um docente, que podem ser utilizados para a realização de Trabalhos de Graduação. Embora o texto não especifique explicitamente o vínculo formal para o estágio supervisionado em relação à Lei Federal nº 11.788/2008 e à Deliberação CEE nº 87/2009, o roteiro de avaliação para especialistas exige que a adequação do projeto de estágio a estas legislações seja verificada. Isso sugere que a instituição deve estar em conformidade com essas normas. Além disso, as atividades de extensão, de monitoria, iniciação científica e/ou desenvolvimento tecnológico e inovação na Educação Superior, desenvolvidas pelo estudante, podem ser equiparadas ao estágio curricular, desde que comprovadas as cargas horárias totais respectivas."

Trabalho de Conclusão de Curso

"O Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Paulo tem Trabalho de Graduação - TG (TGG-001 e TGG-002), presente na matriz curricular como componente curricular obrigatório a partir do 5º período do curso, com carga horária total de 160 horas. O TG está institucionalizado e regulamentado, possui Manual de Orientação para Trabalhos de Graduação o qual contém normas técnicas e estrutura para a elaboração do TG que, via de regra, decorre de atividades práticas de disciplinas profissionalizantes, bem como de estudos aplicados à temática do curso, de acordo com a matriz curricular. O TG consiste em um componente curricular planejado, e que atende aos preceitos da metodologia e do regulamento instituído pela FATEC e pelo Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos."



Formas de Ingresso e Formas de Acompanhamento dos Egressos

“O principal método de ingresso é o Processo Seletivo Vestibular, realizado em fase única, com provas dos componentes do núcleo comum do Ensino Médio e redação.

- Existe a possibilidade de ingresso por vagas remanescentes, através de edital de processo seletivo classificatório e análise de compatibilidade curricular. Podem participar deste processo portadores de diploma de Ensino Superior e estudantes de outras Instituições de Ensino Superior (transferência).
- Desde o 1º semestre de 2024, o Centro Paula Souza também adota o Provão Paulista Seriado como forma de ingresso, uma iniciativa da Secretaria da Educação do Estado de São Paulo que reserva vagas para estudantes matriculados na rede pública de ensino médio.

[...]

• O acompanhamento dos alunos matriculados ao longo dos semestres indica o crescimento do curso e a continuidade dos estudantes:

- o 2024/2: 84 alunos matriculados no total, sendo 25 ingressantes e 59 de demais séries.
- o 2024/1: 82 alunos matriculados no total, com 33 ingressantes e 49 de demais séries.
- o 2023/2: 59 alunos matriculados no total, com 30 ingressantes e 29 de demais séries.
- o 2023/1: 38 alunos matriculados, todos ingressantes, pois foi o início do curso.

• Embora “taxas de continuação” específicas não sejam apresentadas como um indicador percentual explícito, os dados de matrículas por semestre sugerem um crescimento no número total de alunos e a progressão das turmas iniciais, indicando que os estudantes estão continuando seus estudos.

[...]

• Os documentos indicam que o Centro Paula Souza, do qual a Fatec São Paulo faz parte, utiliza o Sistema de Avaliação Institucional (SAI), que inclui a pesquisa de egressos. Essa pesquisa tem como objetivo avaliar como a sociedade e o mercado de trabalho valorizam os resultados das ações educacionais da instituição.

• A coleta de informações por meio do SAI ocorre entre a comunidade acadêmica, pais de alunos e egressos para avaliar os processos de funcionamento, resultados e impacto social das Unidades de Ensino.

• Os indicadores de impacto do SAI, que revelam os efeitos a médio e longo prazo, são obtidos por meio da pesquisa de egressos.

• Apesar da importância do acompanhamento de egressos para a avaliação institucional, o Projeto Pedagógico do Curso em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos não detalha métodos específicos ou programas dedicados a esse fim dentro do escopo do próprio curso. O Relatório Síntese menciona que os resultados da Avaliação Institucional do curso estarão disponíveis no próximo período, e que a Síntese da Avaliação realizada pela Área de Avaliação Institucional da Unidade já foi apresentada.”

Sistema de avaliação do curso

“Conforme descrito no PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Paulo (pgs 15 a 17), no Regulamento Geral dos Cursos de Graduação das Faculdades de Tecnologia do Estado de São Paulo do Centro Paula Souza e reuniões com a coordenação, docentes, alunos e gestores ficou claro que o Sistema de Avaliação do Curso oferece disciplinas e estágios curriculares que otimizam a formação e oferecem significativas oportunidades de vivência profissional. A avaliação dos resultados de aprendizagem, parte integrante do processo ensino-aprendizagem, é feita por disciplina, inclusive as de cunho prático ou teórico-prático, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento escolar do aluno.

[...]

As disciplinas devem aplicar prova teórica escrita e as provas práticas devem ser aplicadas em disciplinas que a requeiram, além de outras atividades variadas como trabalho individual ou em grupo, atividade escrita, exercícios, relatórios, projetos; pesquisa, participação em fóruns e chats, cujas avaliações deverão compor a nota final do aluno. Portanto, as avaliações das disciplinas incluem provas formais, provas práticas, apresentação de trabalhos e seminários em sala de aula, desenvolvimento de projetos, etc. e também avaliação de competências profissionais, sendo descritas nos programas de cada disciplina. Os conteúdos curriculares são apresentados de forma a ganharem uma inter-relação entre as áreas, possibilitando que o aluno forme uma visão integrada e articulada de atuação no mundo gastronômico. As aulas práticas consistem de exercícios em salas de aula ou em laboratórios, que normalmente demandam confecção de relatórios das atividades ou, demais estratégias de aprendizagem recomendadas pela pedagogia universitária, tais como estudo em grupos, seminários, visitas técnicas, feiras, exposições, pesquisas, extensão com a comunidade, etc.”

Atividades relevantes promovidas pelo curso

“Conforme descrito no PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Paulo (pgs 114 a 134), as atividades relevantes promovidas pelo curso estão listadas a seguir:

1. Ações Desenvolvidas:

Visita aos Hotéis Sociais – junho/2024: A Visita Técnica ocorreu no dia 19 de junho de 2024 para os discentes do 3º semestre vespertino, iniciando-se às 09h00 até às 12h00.



Palestra da rede 1900 de Pizzarias – fevereiro/2024: A palestra realizada na Fatec São Paulo no dia 23 de fevereiro, com duração de 03 horas, buscou apresentar os desafios da Gestão de Empreendimentos Gastronômicos em São Paulo, a partir das vivências e experiências profissionais do palestrante Edrey Momo, gestor e conselheiro administrativo da rede de pizzarias 1900.

Visita Técnica ao Arquivo Histórico Municipal – abril/2024: A visita ao Arquivo Histórico Municipal, situado na Praça Cel. Fernando Prestes, 152, Bom Retiro, São Paulo/SP foi realizada no dia 25/04/2024 no período vespertino com a turma do primeiro semestre do curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos.

Palestra com Paulo Henrique Oliveira, Sebrae/SP – março/2024: A palestra realizada na Fatec São Paulo no dia 01 de março, com duração de 03 horas, buscou apresentar os desafios do Empreendedorismo e os caminhos para formalização da abertura de negócios Gastronômicos em São Paulo.

Projeto Territórios Gastronômicos Urbanos e Sustentabilidade – setembro/2024

Neste projeto, os alunos do CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos participaram de uma série de atividades práticas e visitas técnicas com o tema "Territórios Gastronômicos Urbanos e Sustentabilidade".

Palestra da Empresa IMM – agosto/2024

A palestra realizada na Fatec São Paulo no dia 26 de agosto, com duração de 03 horas, buscou apresentar os desafios do Planejamento e Organização de um Megaevento Cultural e gastronômico, a São Paulo Oktoberfest.

Visita à Exposição Calder+Miró – setembro/2024

A visita à exposição Calder+Miró, no Instituto Tomie Ohtake, localizado na Rua Coropé, 88 - Pinheiros, São Paulo – SP, cerca de 600 metros da estação Faria Lima, da linha amarela do Metrô de São Paulo/SP, ocorreu nos dias 06/09/2024 e 14/09/2024 no período vespertino.

Visita técnica à região da Avenida Paulista – novembro/2024

A Visita Técnica ocorreu no dia 22 de novembro de 2024 para os discentes do 3º semestre vespertino, iniciando-se às 12h50 até as 18h00. A Região da Paulista vários empreendimentos gastronômicos, sendo um palco vasto de estudo para a disciplina.

Projeto de Colaboração Internacional com a Universidade DUOC/Chile na temática de Cultura Gastronômica – outubro/novembro/2024

Os alunos e professores do curso superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da Fatec São Paulo iniciaram um projeto de colaboração internacional (COIL) com o curso de Gastronomia da Universidade DUOC da cidade de Valparaíso no Chile.

2. Atividades de Prestação de Serviços à Comunidade:

Projeto de Colaboração Internacional com a Universidade Simón Bolívar da Venezuela

Recepção, palestra e visita técnica à empreendimento social – outubro/ 2024 Nos dias 29 e 30, um grupo de 22 alunos e professores da Unisimón (Colômbia) visitou a Fatec São Paulo.

3. Atividades de Pesquisa e Extensão (Corpo Docente e Discente): As atividades de Pesquisa e Extensão do Curso, vem sendo realizadas conforme as orientações dos Projetos Integradores, descritos no anexo do PPC do Curso.

4. Participação em Eventos, congressos e outros eventos científicos de Relevância para o Curso (Corpo Docente e Discente): A Fatec São Paulo realiza anualmente o Congresso de Tecnologia, semana temática que promove palestra e atividades acadêmicas multidisciplinares e voltadas à formação dos tecnólogos.

Visita à Feira Anuga 2024 – abril/2024: A Anuga Select Brazil é o principal canal gerador de negócios. Quando falamos em lançamentos de produtos, nacionais e internacionais, somos a vitrine mais completa para o varejo, rede food service, alimentação fora do lar e hotelaria.

Visita à Feira Equipotel 2024 – setembro/2024: A Visita Técnica ocorreu no dia 17 de setembro de 2024 para os discentes do 3º semestre matutino e vespertino, iniciando-se às 13h00 até as 20h00.

Palestra do Secretário de Estado de Turismo "Roberto Lucena" sobre "Turismo Gastronômico no Estado de São Paulo" – fevereiro/2024: O Secretário de Estado de Turismo, Roberto Lucena, palestrou aos alunos de Gestão de Turismo, Gestão de Empreendimentos Gastronômicos e Produção Cultural sobre Turismo Gastronômico no auditório da Fatecsp no dia 19 de fevereiro. A palestra apresentou dados e estudos relacionados ao setor de Turismo e Gastronomia do Estado.

5. Pesquisas e Publicações (Corpo Docente e Discente): Bárbara Gambaré dos Santos

Participação no Fórum Internacional do Iguassu, ano 2024. Apresentação de trabalho e publicação completa nos Anais do evento. Título: Políticas públicas e megaeventos: Uma análise sobre o Festival de Dança de Joinville.

José Carlos Barbosa Lopes

Atividades de Pesquisa e Extensão (Docente). Projetos de pesquisa

Fernanda Coelho Liberali - Coordenador 2025 - Atual

Pesquisa Engajada com Comunidades Vulnerabilizadas no Brasil e na África: Caminhos para Enfrentar o Sofrimento Ético-Político (Chamada Pública MCTI/CNPQ N 16/2024 - Faixa 1: Projeto em cooperação),



entre outras publicações e pesquisas.

Assim, a comissão avaliadora constatou que o CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Paulo desenvolve muitas atividades de extensão à comunidade, projetos de pesquisa e eventos.”

Avaliações institucionais

“A Fatec São Paulo, como parte do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (CEETEPS), participa de processos contínuos de avaliação institucional. Os resultados dessas avaliações são cruciais para a gestão e melhoria da qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão.

Sistemas e Processos de Avaliação Institucional:

O Centro Paula Souza utiliza principalmente dois sistemas de avaliação:

- **Sistema de Avaliação Institucional (SAI):** Criado em 1997, o SAI avalia anualmente o desempenho de todas as Escolas Técnicas (Etecs) e Faculdades de Tecnologia (Fatecs). Ele coleta informações de toda a comunidade acadêmica (alunos, docentes, funcionários), pais de alunos e, crucialmente, de egressos. As perguntas são organizadas em cinco eixos e dez dimensões para as Fatecs, abrangendo planejamento e avaliação, responsabilidade social, gestão e infraestrutura. Os dados coletados subsidiam a elaboração do Plano de Gestão anual de cada unidade, orientando ações de melhoria e aquisição de equipamentos. O preenchimento é online e as respostas não afetam a nota ou avaliação estudantil do aluno. O SAI também categoriza indicadores em insumo, processo, resultados e impacto. Os indicadores de impacto são obtidos através da pesquisa de egressos, revelando como a sociedade e o mercado de trabalho valorizam os resultados educacionais.
- **Comissão Própria de Avaliação (CPA):** Cada Fatec, incluindo a Fatec São Paulo, possui sua própria CPA. Esta comissão é responsável por coordenar e articular o processo interno de autoavaliação, alinhado às diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES). A CPA da Fatec São Paulo aplica questionários internos (além do WebSAI) a docentes, auxiliares docentes, funcionários técnico-administrativos e discentes. Os relatórios de autoavaliação são elaborados anualmente e submetidos à CPA Central e ao sistema e-MEC do Ministério da Educação.”

Recursos Educacionais de Tecnologia da Informação

“O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, da Fatec São Paulo, prevê significativamente a utilização de Recursos Educacionais de Tecnologia da Informação (TI) que beneficiam o processo ensino-aprendizagem e promovem o domínio dessas tecnologias para a autonomia na busca de educação continuada. A compatibilidade do perfil e do tempo previsto em atividades não-presenciais mediadas por tecnologia com os objetivos de formação é também claramente delineada, embora existam desafios de infraestrutura.”

Perfil dos Docentes Coordenador do Curso

“O Coordenador do CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Paulo é o professor Douglas Alexandre Dias, o qual é graduado em Lazer e Turismo pela Universidade São Paulo - USP (2008), Mestre em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional pelo Centro Estadual de Educação Técnica e Tecnológica Paula Souza – CEETEPS (2019) e Especialista em Gestão Empresarial pela FATEC- SP (2010). Sua experiência profissional é toda voltada para a área de consultoria, eventos e projetos, com ênfase em terceiro setor e poder público, atuando principalmente nos seguintes temas: educação, tecnologia e turismo.

[...]

A carga horária total do Prof. Douglas, atualmente, são 40 horas semanais, sendo todas as 40 horas dedicadas à coordenação do Curso. O Professor Me. Douglas Alexandre Dias tem aderência ao cargo de coordenação do CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Paulo e às disciplinas que ministra, conforme comprovado por seu currículo. A titulação do professor e sua carga horária para coordenação do Curso são bastante adequadas para o desenvolvimento das atividades que atualmente desempenha no Curso.”

Plano de Carreira instituído

“A avaliação do plano de carreira instituído, de outros regimes de trabalho e da remuneração do corpo docente da Fatec São Paulo, para o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, revela uma estrutura formalizada por legislação específica, mas também aponta para desafios identificados em relatórios de autoavaliação institucional.

[...]

O corpo docente da Fatec São Paulo recebe uma percepção positiva dos alunos em relação aos seus conhecimentos profissionais e à qualidade da didática, o que sublinha a importância de continuar investindo no aprimoramento desses profissionais. A Comissão Própria de Avaliação (CPA) da Fatec-SP busca fortalecer as formas de incentivo à participação dos profissionais em atividades de planejamento e programação de aprimoramento.

Adicionalmente, as atividades de pesquisa aplicada desenvolvidas em projetos de iniciação científica e tecnológica e inovação podem ser equiparadas a estágio curricular ou Trabalho de Graduação, desde que comprovem as cargas horárias mínimas, incentivando a participação de docentes na orientação desses trabalhos. A instituição também oferece programas de apoio discente, como monitorias e bolsas de intercâmbio, que indiretamente promovem o desenvolvimento do corpo docente ao supervisionar e orientar essas atividades.



Em resumo, o plano de carreira e os regimes de trabalho para o corpo docente da Fatec São Paulo são bem estabelecidos por legislação e regulamentos internos, focando na qualificação e desenvolvimento profissional. Contudo, há um reconhecimento institucional da necessidade de melhorar a satisfação dos docentes em relação aos critérios de progressão e aos benefícios, com ações planejadas para abordar essas fragilidades."

Núcleo Docente Estruturante (NDE)

"Com relação ao Núcleo Docente Estruturante (NDE) e ao Colegiado de Curso, o regimento comum das FATECs (Regimento das Faculdades de Tecnologia - Fatecs - do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza - Ceeteps, aprovado pelo Parecer CEE nº 25/17, aprovado DELIBERAÇÃO CEETEPS 31, DE 27-09-2016, a qual aprova o Regimento das Faculdades de Tecnologia - Fatecs - do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza - Ceeteps.), traz a composição, funcionamento e competências do NDE e do Colegiado de Curso.

[...]

Foram apresentadas 5 atas de reunião do NDE contando com a presença do coordenador do curso e dos membros, onde foram tratados diversos assuntos de interesse do curso, de estágios, de visitas técnicas, de aulas práticas, de planos de ensino, de formação dos profissionais e de atualização dos planos de ensino e bibliografia, além de acompanhamento do Projeto Pedagógico do Curso.

Acerca do colegiado do curso, segundo regimento comum das FATECs (Regimento das Faculdades de Tecnologia - Fatecs - do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza - Ceeteps, aprovado pelo Parecer CEE nº 25/17, aprovado DELIBERAÇÃO CEETEPS 31, DE 27-09-2016, a qual

aprova o Regimento das Faculdades de Tecnologia -

Fatecs - do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza."

Infraestrutura Física

"A Fatec São Paulo, para o CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, dispõe de uma infraestrutura que inclui:

- Auditório: 1 unidade com capacidade para 284 lugares, utilizada por todas as disciplinas ao longo dos seis semestres do curso.*
- Biblioteca: 1 unidade com 260 lugares. O acesso ao acervo é feito através de funcionário e não é específico para o curso, mas é utilizado por todas as disciplinas em todos os semestres. O acervo total de livros impressos é de 339 títulos e 147 volumes, além de periódicos, videoteca/multimídia e teses. Há acesso ao sítio da biblioteca na web.*
- Laboratório de Informática Básica: 1 unidade na Fatec, equipada com softwares de pacote Office, Adobe e de Gestão de Empreendimentos (caixa, estoque, reservas), com computadores para turmas de 40 alunos. É associado a componentes curriculares como Métodos para Produção de Conhecimento, Tecnologia da Informação aplicada a empreendimentos gastronômicos, Estatística, Planejamento Físico de Espaços Gastronômicos, Gestão de Serviços de Alimentação, Análise e Administração de Custos, Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira, Tendências Mercadológicas do Mercado Gastronômico, Importação de Alimentos e Bebidas e Empreendedorismo.*
- Cozinha de Demonstração e Análise Sensorial: 3 unidades localizadas em outras ETECs (Camargo Aranha, Carlos de Campos, Santa Ifigênia), aparelhadas e com instrumentos para turmas de 40 alunos. É utilizada em disciplinas como Técnicas de Nutrição e Higiene dos Alimentos, Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos, Serviços de Sala e Bar, Técnicas Básicas de Gastronomia, Técnicas Gastronômicas Avançadas, Gestão em Serviços de Alimentação (operacional), Vitrinismo e Merchandising em A&B, e Tendências Mercadológicas do mercado gastronômico.*
- Laboratório de Turismo: 1 unidade na Fatec, para planejamento e organização de atividades práticas extramuros, como visitas técnicas e viagens.*

[...]

Em síntese, enquanto a Fatec São Paulo possui uma infraestrutura pedagógica base estabelecida e regulamentada, e oferece diversos laboratórios para o curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, as avaliações internas indicam desafios significativos na adequação, modernização e manutenção da infraestrutura física e tecnológica, incluindo a qualidade e disponibilidade de equipamentos de informática e rede Wi-Fi, além da acessibilidade. A instituição reconhece essas fragilidades e propõe ações para buscar melhorias e atender às demandas da comunidade acadêmica."

Biblioteca

"A Biblioteca da FATEC São Paulo tem o nome de "Nelson Alves Vianna", em homenagem ao primeiro diretor superintendente do então Centro Estadual de Educação Tecnológica, o qual hoje é denominado Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – CEETEPS. Ela funciona no andar térreo do Edifício Santhiago, distribuída em 3 ambientes: biblioteca com acervo, sala de estudos e sala de internet. A biblioteca é ampla, espaçosa, com decoração jovial, agradável e muito bem organizada. Possui espaço de salas para leitura, estudos e pesquisa com capacidade para 260 lugares, disponibiliza rede sem fio para acesso à internet e possui terminais para consulta à base de dados. O acervo é fechado, porém bibliotecários e funcionários estão disponíveis em número, e com a qualificação adequada para o bom atendimento aos leitores. Atualmente, a biblioteca conta com 03 bibliotecários, 01 agente administrativo e 01 estagiário. O acervo é composto por livros, teses, trabalhos, vídeos, obras de referência, normas



técnicas e periódicos, perfazendo um total de mais de 9.600 Títulos. O acesso ao acervo bibliográfico é realizado através de consulta no catálogo on-line que está disponível nos seguintes sítios na WEB que contém detalhes do acervo: <http://biblio.cps.sp.gov.br/> ; http://www.fatecsp.br/?C=home_bib Os serviços oferecidos aos usuários compreendem atendimento e orientação, consulta local, empréstimo domiciliar, renovação e reservas "in loco", empréstimos, treinamento para utilização dos recursos informacionais.

A Biblioteca está informatizada por meio do sistema operacional Open Biblio, o qual permite a geração de relatórios estatísticos e de controle das atividades.

No acervo virtual a FATEC São Paulo e todas as FATECs disponibilizam para todos os alunos de todos os cursos, a biblioteca virtual da Biblio ON, a qual oferece mais de 19.000 livros digitais, jornais e revistas, além de atividades culturais e obras em diversos campos do conhecimento. A seleção para aquisição de livros e outros materiais é baseada nos Planos de Ensino das disciplinas ofertadas no curso, bibliografias básica e complementar, indicação dos gestores de curso, dos professores e de sugestões de usuários."

Funcionários Administrativos

"• Quadro de Pessoal: O curso conta com 1 Diretor, 1 Coordenador de Curso,

1 Diretor de Serviço Acadêmico, 1 Diretor de Serviço Administrativo, 2 Auxiliares Administrativos, 1 Bibliotecária, 6 Auxiliares de Biblioteca e 1 Auxiliar Docente, além de 1 de apoio multimídia. Há também previsão de auxiliares docentes para atividades de apoio às práticas de laboratório, preparo de materiais e atendimento aos alunos.

• Percepção da Quantidade: A quantidade de funcionários é um ponto de "extrema fragilidade". Há uma percepção generalizada de "insuficiência do quadro de funcionários" por todos os grupos pesquisados (alunos, técnicos-administrativos, auxiliares de docente e docentes), o que impacta o atendimento das demandas discentes e internas. Quase 70% dos discentes consideram o número de funcionários disponível para atendimento como "regular, ruim ou muito ruim".

• Percepção da Formação/Capacitação: Os funcionários técnico- administrativos e docentes têm uma visão favorável (aprovação em mais de 60-70%) dos programas de formação e capacitação oferecidos pelo Centro Paula Souza e pela Fatec São Paulo. Isso sugere que a qualidade da capacitação é satisfatória, mas não compensa a falta de pessoal.

• Reconhecimento da Problema e Ações Propostas: A instituição reconhece a necessidade de "reposição de mão de obra para setores administrativos" e de "investir na qualificação profissional dos funcionários técnico administrativos" para evitar sobrecarga de serviços."

Atendimento às recomendações realizadas no último Parecer de Renovação do Curso

"O curso ora avaliado está passando pelo primeiro ato regulatório de reconhecimento, portanto não há recomendações anteriores para serem avaliadas."

Manifestação final dos especialistas

"Em linhas gerais, podemos dizer que na avaliação do Curso, fomos muito bem recebidos pelas equipes, em todas as instâncias. Todas as reuniões e atividades propostas na agenda de avaliação foram cumpridas. Vimos docentes e discentes satisfeitos com o andamento do Curso e muito engajados e comprometidos com a IES, sendo a recíproca verdadeira. Acreditamos na proposta deste Curso e no perfil do profissional que vem a ser formado."

CONCLUSÃO DA COMISSÃO

"Após visita in loco realizada no dia 03 de junho de 2025 e, de acordo com o que preconiza a DELIBERAÇÃO CEE N° 171/2019, para o Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos e elaboração deste relatório com embasamento na legislação do Conselho Estadual de Educação e o que orienta o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, do Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, como sendo este um Curso Superior de Tecnologia Experimental, declaramos que somos favoráveis sem restrições ao Reconhecimento do referido Curso."

Considerações Finais

O presente requerimento foi protocolado dentro do prazo legal.

Titulação docente perfeitamente enquadrada nos termos da Deliberação CEE 145/2016.

Quanto à "Curricularização da Extensão", encontra-se atendida.

Quanto aos indicativos de "demanda", a relação candidato X vaga demonstra uma gradativa evolução do curso, sinalizando o acerto na oferta.

Finalmente, oportuno destacar a maturidade que o Curso vem alcançado ao longo de sua trajetória, com corpo docente e discente totalmente integrados e verdadeiramente engajados, conforme destacado pelos Especialistas.

A FATEC São Paulo, especificamente o Curso de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, deverá, contudo, empenhar esforços no sentido de evitar acúmulos e sobre carga em funções administrativas, questão essa já pontuada e não solucionada.



2. CONCLUSÃO

2.1 Aprova-se, com fundamento na Deliberação CEE 171/2019, o pedido de Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, oferecido pelo FATEC São Paulo, do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, pelo prazo de três anos.

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

São Paulo, 17 de setembro de 2025.

a) Cons. Cláudio Mansur Salomão
Relator

3. DECISÃO DA CÂMARA

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

Presentes os Conselheiros Anderson Ribeiro Correia, Cláudio Mansur Salomão, Décio Lencioni Machado, Hubert Alquéres, Mário Vedovello Filho, Roque Theophilo Filho e Rose Neubauer.

Sala da Câmara de Educação Superior, 12 de novembro de 2025.

a) Cons. Hubert Alquéres
Presidente da Câmara de Educação Superior

DELIBERAÇÃO PLENÁRIA

O CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO toma conhecimento, da decisão da Câmara de Educação Superior, nos termos do Voto do Relator.

Reunião por Videoconferência, em 19 de novembro de 2025.

a) Consª Maria Helena Guimarães de Castro
Presidente

PARECER CEE 293/2025	-	Publicado no DOESP em 24/11/2025	-	Seção I	-	Página 28
Res. Seduc de 24/11/2025	-	Publicada no DOESP em 27/11/2025	-	Seção I	-	Página 14
Portaria CEE-GP 418/2025	-	Publicada no DOESP em 28/11/2025	-	Seção I	-	Página 20

