



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

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

PROCESSO	CEESP-PRC-2025/00055
INTERESSADOS	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza / FATEC São Roque
ASSUNTO	Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos
RELATOR	Cons. Anderson Ribeiro Correia
PARECER CEE	Nº 90/2026 CES "D" Aprovado em 25/03/2026 Comunicado ao Pleno em 01/04/2026

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 Roque, por meio do Ofício 74/2025-GDS, protocolado em 28/3/2025 (fls.03). A solicitação foi protocolada no prazo estabelecido pela Deliberação CEE 171/2019.

Foram encaminhados os documentos:

- Projeto Pedagógico - fls. 5;
- Relatório de Atividades Relevantes – fls. 123;
- Relatório Síntese – fls. 163;
- Histórico da Instituição – fls. 174;

Os autos deram entrada na Assessoria Técnica deste Conselho em 31/3/2025. Após verificação da documentação, foram enviados para a CES em 11/4/2025 para designação da Comissão de Especialistas.

A Portaria CEE-GP 143, de 30/04/2025, designou as Professoras Amanda Faria Querido e Vera Lúcia Sampa de Souza Novaes para emissão do Relatório Circunstanciado sobre o curso. (fls. 204).

As Especialistas realizaram visita *in loco* no dia 05/06/2025 e o Relatório circunstanciado foi juntado aos autos em 2/9/2025. Os autos retornaram a esta AT em 02/03/2026, para elaboração da Informação Final.

1.2 APRECIÇÃO

Com base na norma em epígrafe e nos documentos incluídos aos autos, passo a relatar:

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 330/2022, 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	Matutino: das 7:40 às 11:10 horas, de segunda a sexta e das 9:40h às 12:50 horas no sábado
Vagas/semestre	30 vagas, por semestre
Integralização	Mínimo: 6 semestres Máximo: 10 semestres
Coordenadora do curso	Renata Castro Cardias Possui graduação em Turismo (1999) e mestrado em Comunicação pela Universidade Paulista (2003). É especialista em Gestão Cultural pelo Senac-RJ (2010) e em Gestão de Cidades e Empreendimentos Criativos pela Universidade Nacional de Córdoba- Argentina (2013). Doutora em Comunicação Social na Universidade Metodista - Umesp-SP (2017). Possui experiência como docente desde 2000, tanto em cursos presenciais quanto à distância nos níveis de graduação e pós-graduação (especialização) nas áreas de Eventos, Hotelaria, Publicidade Propaganda, Secretariado Executivo e Turismo. Além da docência, é pesquisadora nas áreas de Comunicação e Imaginário, cultura popular brasileira, povos e comunidades tradicionais; Eventos culturais, Turismo e desenvolvimento comunitário, Turismo e patrimônio cultural, gestão e produção cultural, cidades e empreendimento criativos, Transportes e Turismo. Participa dos grupos de pesquisa MIRE - Mídia, Religião e Cultura e Comuni - Núcleo de Estudos de Comunicação Comunitária e Local. Foi é Coordenadora de Projetos do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer da Unidade de Ensino Superior do Centro Paula Souza, Coordenadora de Implantação do Curso Superior em Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos até o momento. Atualmente é docente do Curso de Gestão de Turismo da Fatec São Roque e São Paulo e diretora de implantação da Fatec de Esportes de agosto de



CEESP/PC/202600101

Forma de Acesso	2023 a janeiro de 2025. Atua como consultora em diversas empresas na área de hospitalidade. O ingresso se dá pela classificação em Processo Seletivo Vestibular, que é realizado em uma única fase, com provas dos componentes do núcleo comum do Ensino Médio ou equivalente, em forma de testes objetivos e uma redação ou processo classificatório mediante análise de rendimento escolar no Ensino Médio. Reserva de vagas para estudantes que cursaram integralmente o ensino médio na rede pública, e realizaram o Provão Paulista Seriado sendo classificados no ranking de notas obtidas na prova.
-----------------	---

Caracterização da Infraestrutura Física da Instituição reservada para o Curso

Instalação	Quantidade	Capacidade	Observações
Salas de aula	6	30	-
Laboratórios	6	30	-
Apoio	1	120	Auditório
Outros (listar)	1	30	Sala Maker

Biblioteca

Tipo de acesso ao acervo	Por meio de funcionário
É específica para o curso	Específica da área
Total de livros para o curso	Impressos: Títulos: 2030 sendo: 238 Livros Técnicos (Indicados no Plano de Curso/Projeto Pedagógico dos cursos) e 1792 Livros Técnicos (que não fazem parte do Plano de Curso/Projeto Pedagógico)
Periódicos	13
TG	292
Outros	5460
Indicar endereço do sítio na WEB que contém detalhes do acervo	http://biblio.cps.sp.gov.br/

Relação do Corpo Docente

Docente	Titulação Acadêmica	Regime de Trabalho	Disciplina	HA
1. Aldie Trabachini Doutorado em Engenharia de Sistemas Agrícolas Mestrado em Agronomia Especialização em Gestão da Produção. Graduação em Engenharia de Produção Mecânica.	Mestre	I	Planejamento Físico de Espaços Gastronômicos	6
			Marketing Digital	
2. Alex Sandro Lucas dos Santos Doutorado em Educação Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica. Graduação em Letras Literatura.	Mestre	I	Comunicação e Expressão I	4
			Comunicação e Expressão II	
3. Alice Maia Araujo Especialização em Gestão Escolar e Coordenação Pedagógica. Especialização em Linguística Aplicada ao Ensino da Língua Portuguesa Graduação em Letras	Especialista	H	Espanhol IV	2
4. Antonio Cesar da Silva Sacco Doutorado em Biotecnologia. Mestrado em Biotecnologia. Graduação em Engenharia Industrial.	Doutor	I	Gestão Financeira de Empreendimentos Gastronômicos	2
5. Carlos Alberto Martins Mestrado profissional em Processos Tecnológicos e Ambientais. Especialização em Gestão de Negócios em Serviços de Alimentação. Graduação em Tecnologia em Gastronomia.	Mestre	H	Gestão em serviços de alimentação	8
			Cultura Gastronômica	
6. Carlos Alberto Leite Moraes Doutorado em Biotecnologia. Mestrado em Biotecnologia. Graduação em Engenharia Industrial	Especialista	I	Planejamento e Gestão de Cardápio Gastronômico	8
			Projeto Integrador III – Engenharia de cardápios	
7. Divanil Antunes Urbano Especialização em Administração e Organização de Eventos. Graduação em Engenharia Civil.	Especialista	I	Projeto Integrador I - Tipologia de Espaços Gastronômicos	8
			Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos	
8. Edson Mendes Mestrado profissional em Saúde da Comunicação Humana. Graduação em Letras - Português e Inglês.	Mestre	I	Inglês I	10
			Inglês II	
			Inglês III	
			Inglês IV	
			Inglês V	
9. Filipe Bacar de Goes Especialização em Docência no ensino superior. Graduação em Gastronomia.	Especialista	I	Territórios da Gastronomia	12
			Serviços de Sala e Bar	
10. Guilherme Correa Sereghetti Doutorado em Ciência Florestal. Mestrado em Ciência Florestal. Graduação em Matemática.	Doutor	H	Projeto Integrador II – Festival Gastronômico	2
			Estatística	
11. José Luis Caetano Ribeiro Júnior Especialização em Lato Sensu em Redes de Computadores. Graduação em Gestão da Tecnologia da Informação.	Especialista	I	Tecnologia da Informação Aplicada a Empreendimentos Gastronômicos	8
			Projeto Integrador V – Marketing	
12. Juliana Tonon Oliveira Mestrado em Educação. Graduação em Bacharel em Hotelaria.	Mestre	I	Técnicas de Nutrição e Higiene dos Alimentos	12
			Técnicas Básicas da Gastronomia	
			Projeto Integrador II - Festival	



13. Karina Rodrigues Ramazzini Especialização em Pós Graduação Lato Sensu em MBA em Logística Empresarial e Supply Chain. Graduação em Tecnologia em Gestão de Turismo.	Especialista	H	Fundamentos da Hospitalidade	2
14. Katherine Aparecida dos Santos Silva Especialização em Gestão Mercadológica do Turismo e Hotelaria. Graduação em Turismo.	Especialista	I	Gastronomia e Turismo	4
15. Luciene Oliveira da Costa Granadeiro Doutorado em Língua Portuguesa. Mestrado em Educação. Graduação em Letras Português e Francês Licenciatura Plena.	Doutora	H	Métodos para Produção do Conhecimento	2
16. Marcia Regina Serrano Especialização em Ensino de Espanhol para Brasileiros. Graduação em Letras - Português e Espanhol.	Especialista	I	Espanhol I	6
			Espanhol II	
			Espanhol III	
17. Rubens Lopes Rolim Mestrado em Engenharia Elétrica. Graduação em Engenharia Elétrica.	Mestre	I	Gestão da Qualidade em Gastronomia	2
18. Sérgio Luís Stirbolov Motta doutorado em Administração de Empresas Graduação em Propaganda e Marketing.	Doutor	I	Marketing de Serviços	8
			Projeto Integrador IV – Pesquisa de mercado gastronômico	

Classificação dos Docentes por Titulação

Titulação	Quantidade	Percentual
Especialista	8	44,45
Mestre	6	33,33
Doutor	4	22,22
Total	18	100%

Corpo Técnico disponível para o Curso

Tipo	Quantidade
Diretor	1
Coordenador do curso	4
Diretoria de Serviço Acadêmico	1
Diretoria de Serviço Administrativo	1
Auxiliar administrativo	4
Bibliotecária	1
Auxiliar de Biblioteca	1
Auxiliar Docente	4
Estagiário	2

Demanda do Curso nos últimos Processos Seletivos

Semestres	Vagas	Candidatos	Relação candidato/vaga
2024/2	30	33	1,17
2024/1	15	20	1,33
2024/1*	15	138	9,20
2023/2	30	30	1,00
2023/1	30	32	1,07

* Vagas ofertadas pelo Provão Paulista Seriado

Demonstrativo de Alunos Matriculados no Curso

Semestre	Matriculados		
	Ingressantes	Demais séries	Total
2024/2	24	60	84
2024/1	23	37	70
2023/2	13	20	33
2023/1	25	-	25

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	GEG001	Técnicas de Nutrição e Higiene dos Alimentos	Presencial	-	80	-	-	80	-
	2	GEG014	Fundamentos da Hospitalidade	Presencial	40	-	-	-	40	-
	3	COM051	Comunicação e Expressão I	Presencial	40	-	-	-	40	-
	4	GEG002	Gastronomia e Turismo	Presencial	80	-	-	-	80	-
	5	GEG003	Território e Gastronomia	Presencial	40	40	-	-	80	-
	6	PGG007	Projeto Integrador I – Tipologia de Espaços Gastronômicos	On-line	-	-	40	40	80	80
	7	ING211	Inglês I	Presencial	30	10	-	-	40	-
	8	ESP071	Espanhol I	Presencial	30	10	-	-	40	-
Total de aulas do semestre .					260	140	40	40	480	80

Sem. Nº	Sigla	Componente	Oferta	Quantidade de aulas semestrais			Atividade Curricular de
				Presenciais	On-line	Total	



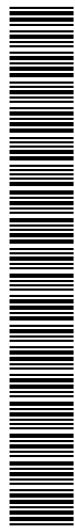
				Quantidade de aulas semestrais				Total	Atividade Curricular de Extensão	
				Presenciais Sala	Presenciais Lab.	On-line Sala	On-line Lab.			
2º	1	MPC020	Métodos para produção do conhecimento	Presencial	40	-	-	-	40	-
	2	GEG004	Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos	Presencial	40	40	-	-	80	-
	3	GEG005	Serviços de sala e bar	Presencial	40	40	-	-	80	-
	4	GEG006	Técnicas Básicas de Gastronomia	Presencial	-	80	-	-	80	-
	5	COM052	Comunicação e Expressão II	Presencial	40	-	-	-	40	-
	6	PGG008	Projeto Integrador II – Festival Gastronômico	On-line	-	-	40	40	80	80
	7	ING212	Inglês II	Presencial	30	10	-	-	40	-
	8	ESP072	Espanhol II	Presencial	30	10	-	-	40	-
Total de aulas do semestre .					220	180	40	40	480	80

Sem. Nº	Sigla	Componente	Oferta	Quantidade de aulas semestrais				Total	Atividade Curricular de Extensão	
				Presenciais Sala	Presenciais Lab.	On-line Sala	On-line Lab.			
3º	1	PMA020	Marketing de Serviços	Presencial	40	-	-	-	40	-
	2	ITI116	Tecnologia da Informação aplicada a empreendimentos gastronômicos	Presencial	40	40	-	-	80	-
	3	GEG007	Técnicas Gastronômicas Avançadas	Presencial	-	80	-	-	80	-
	4	GEG008	Planejamento e Gestão de Cardápio Gastronômico	Presencial	80	-	-	-	80	-
	5	EST050	Estatística	Presencial	40	-	-	-	40	-
	6	PGG003	Projeto Integrador III – Engenharia de cardápios	On-line	-	-	40	40	80	80
	7	ING213	Inglês III	Presencial	30	10	-	-	40	-
	8	ESP073	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				Total	Atividade Curricular de Extensão	
				Presenciais Sala	Presenciais Lab.	On-line Sala	On-line Lab.			
4º	1	GEG015	Planejamento físico de espaços gastronômicos	Presencial	40	40	-	-	80	-
	2	ECN026	Gestão financeira de empreendimentos gastronômicos	Presencial	20	20	-	-	40	-
	3	PMA021	Marketing Digital	Presencial	20	20	-	-	40	-
	4	AGT070	Cultura Gastronômica	Presencial	80	-	-	-	80	-
	5	GEG010	Gestão em serviços de alimentação – (operacional)	Presencial	40	40	-	-	80	-
	6	PGG004	Projeto Integrador IV – Pesquisa de mercado gastronômico	On-line	-	-	40	40	80	80
	7	ING214	Inglês IV	Presencial	30	10	-	-	40	-
	8	ESP074	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				Total	Atividade Curricular de Extensão	
				Presenciais Sala	Presenciais Lab.	On-line Sala	On-line Lab.			
5º	1	GEG011	Vitrinismo e Merchandising em A&B	Presencial	40	40	-	-	80	-
	2	GEG012	Gestão da Qualidade em Gastronomia	Presencial	40	-	-	-	40	-
	3	DGG001	Legislação Aplicada a Negócios Gastronômicos	Presencial	40	-	-	-	40	-
	4	ADM054	Análise e Administração de Custos	Presencial	40	-	-	-	40	-
	5	ADM055	Gestão de Recursos Humanos	Presencial	40	-	-	-	40	-
	6	BAL004	Harmonização	Presencial	40	40	-	-	80	-
	7	PGG005	Projeto Integrador V – Marketing	On-line	-	-	40	40	80	80
	8	ING215	Inglês V	Presencial	30	10	-	-	40	-
	9	ESP075	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				Total	Atividade Curricular de Extensão	
				Presenciais Sala	Presenciais Lab.	On-line Sala	On-line Lab.			
6º	1	ECN027	Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira	Presencial	80	-	-	-	80	-
	2	GEG013	Tendências Mercadológicas do mercado gastronômico	Presencial	40	40	-	-	80	-
	3	AGS019	Gerenciamento da cadeia de suprimentos na Gastronomia	Presencial	40	-	-	-	40	-
	4	ADM056	Importação e Exportação de Alimentos e Bebidas	Presencial	40	-	-	-	40	-
	5	ADM057	Empreendedorismo	Presencial	40	40	-	-	80	-
	6	PGG006	Projeto Integrador VI – Modelos de	On-line	-	-	40	40	80	80



		Negócios e Projetos de Consultoria							
7	ING216	Inglês VI	Presencial	30	10	-	-	40	-
8	ESP076	Espanhol VI	Presencial	20	20	-	-	40	-
Total de aulas do semestre .				290	110	40	40	480	80

Total de AULAS do curso	1570	830	240	240	2880	480
Total de HORAS do curso	1308	692	200	200	2400	400

As ementas, objetivos e bibliografia encontram-se de fls. 31 a 85.

O curso está classificado no Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, que propõe carga horária mínima de 1600 horas.

Curricularização da extensão universitária

As atividades e projetos de extensão são apresentados a seguir.

Título	Tipologia de Espaços Gastronômicos para contribuir com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
Temática	Identificar diferentes tipos de empreendimentos gastronômicos analisando as boas práticas relevantes, sustentabilidade e responsabilidade socioambiental de forma a contribuir para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
Descrição	<p>O protagonismo do discente do Curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos nas atividades de extensão é fundamental para uma formação acadêmica enriquecedora e para o desenvolvimento de habilidades cidadãs. A extensão universitária proporciona um espaço privilegiado para a integração entre teoria e prática. Os estudantes têm a oportunidade de aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula na resolução de problemas reais na comunidade.</p> <p>Ao participarem de projetos de extensão, os discentes aprendem a conciliar a subjetividade (seus desejos e valores), a formação profissional (competências exigidas nas áreas de estudo) e as necessidades da comunidade (realidade social). A extensão comunitária envolve estudantes de diferentes áreas do conhecimento, promovendo a interdisciplinaridade. Essa abordagem permite uma compreensão mais completa do ser humano e dos desafios enfrentados pela sociedade.</p> <p>O protagonismo é estimulado por meio de reflexões constantes sobre as ações realizadas. Os estudantes discutem suas experiências, avaliam resultados e reavaliam pressupostos. A supervisão e orientação dos docentes são essenciais nesse processo. O diálogo entre discentes e docentes enriquece a aprendizagem e fortalece o protagonismo.</p> <p>Os ODS são um conjunto de 17 objetivos e 166 metas que visam abordar desafios globais, como erradicação da pobreza, igualdade de gênero, saúde, educação, mudança climática e muito mais. Cada ODS tem uma relevância específica para o desenvolvimento sustentável. As ações ESG podem ser relacionadas com a disciplina Projeto Integrador I - Tipologia de Espaços Gastronômicos do curso de Tecnologia de Empreendimentos Gastronômicos de várias maneiras:</p> <p>Ambiental: Os discentes aprendem como os empreendimentos gastronômicos poderão adotar práticas sustentáveis, como a redução do desperdício de alimentos, o uso de ingredientes locais e orgânicos, a minimização do uso de plásticos e o uso de energia renovável.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decoração Sustentável: Utilização de decorações florais em vasos ou doação de flores após o evento (Consumo e Produção Responsáveis - ODS 12 e Ação Contra a Mudança Global do Clima - ODS13). • Sem Descartáveis: Evitar a utilização de copos e utensílios descartáveis (ODS 12). • Brindes Conscientes: Oferecer brindes sustentáveis ou digitais (ODS 12). <p>Social: Os discentes analisarão como os empreendimentos gastronômicos poderão contribuir para a comunidade local, por meio do emprego de pessoas da região, parcerias com fornecedores locais e programas de responsabilidade social corporativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicação Visual: Utilização de materiais impressos de forma consciente e promoção de ações sustentáveis (ODS 12). • Envolvimento de associações (Lions, Rotary, Clubes entre outros), comunidades locais (Italiana, portuguesa, quilombolas entre outras) e empresa públicas e privadas. <p>Governança: Os discentes estudarão a importância da transparência e da ética nos empreendimentos gastronômicos, incluindo a boa governança corporativa, a prestação de contas aos stakeholders e a conformidade com as leis e regulamentações.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pegada de Carbono: Cálculo e compensação das emissões de CO2 do evento (ODS 13). <p>Ao relacionar as ações ESG com a disciplina Projeto Integrador I – Tipologia de Espaços Gastronômicos, os discentes compreenderão como os princípios de sustentabilidade e responsabilidade social poderão ser aplicados na gestão e no desenvolvimento de empreendimentos gastronômicos, contribuindo para um setor mais ético, transparente e sustentável.</p>
Objetivos	<p>Objetivo do componente curricular: Identificar os diferentes tipos de espaços gastronômicos. Desenvolver metodologia e técnicas de pesquisas relacionadas a seleção de informações referente as boas práticas, sustentabilidade, responsabilidade socioambiental, aspectos da hospitalidade, relações entre gastronomia e turismo do estabelecimento escolhido.</p> <p>Objetivo de contribuição para a comunidade: Buscamos promover uma integração efetiva entre a Fatec São Roque e a sociedade civil, bem como instituições privadas e públicas. Esta integração é liderada pelos alunos do curso, com o objetivo de transmitir valores e conhecimentos que estão alinhados com os conceitos ESG (Ambiental, Social e Governança) e as ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável). Este objetivo é parte de um projeto elaborado pelo professor da disciplina</p>
Carga horária	67 horas ou 80 horas-aula
Público-alvo	Comunidade externa: associações (Lions, Rotary, Clubes entre outros), comunidades locais (Italiana, portuguesa, quilombolas entre outras) e empresa públicas e privadas conforme projeto da disciplina elaborado pelo docente.
Ações/Etapas de execução	• Pesquisa e Conhecimento científico: Projetos de extensão complementam essa base, oferecendo ações práticas à comunidade focando na produção e disseminação do conhecimento;



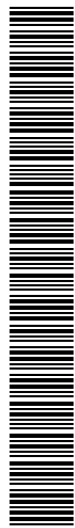
	<ul style="list-style-type: none"> Definição do Projeto: Identificação do problema ou necessidade da comunidade que o projeto abordará e estabelecer os objetivos claros e mensuráveis; Planejamento e Estruturação: Plano detalhado, incluindo cronograma, recursos necessários e equipe envolvida. (Considere parcerias com outras instituições ou organizações). Execução e Monitoramento: Planilha de atividades planejadas e monitoramento do progresso; Avaliação e Resultados: Avaliação do impacto do projeto na comunidade e documentação dos resultados alcançados; Relatório Final e Divulgação: Entrega de relatório ou portfólio detalhado sobre o projeto e compartilhamento dos resultados com a comunidade e outros interessados.
Entregas	<p>Identificar diferentes tipos de empreendimentos gastronômicos; Informações e dados relevantes as boas práticas, sustentabilidade, responsabilidade socioambiental e aspectos da hospitalidade e suas relações com o turismo; Interação com a sociedade.</p> <p>Obs.: O TRL (Technology Readiness Levels) é uma metodologia para avaliação do nível de maturidade tecnológica aplicável aos projetos de PDsl. As "Entregas" da atividade de extensão proposta se enquadra na TRL 3, que realiza estudos analíticos e laboratoriais são essenciais para a validação do conceito. Isso envolve sua prova por meio de: Modelagem; Simulação e Experimentação.</p>
Instrumentos e procedimentos de avaliação	<p>O PROGRAMA ou PROJETO será avaliado pelos Indicadores ODS 12 e ODS 13 para avaliação de resultados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Indicador 12.2.1: Pegada material, pegada material per capita e pegada material em percentagem do PIB Indicador 12.2.1 = Uso de materiais Planejado/ Uso de materiais utilizado + perdas (em %) Indicador 12.3.1 = Perdas Planejadas/Perdas Reais (em %) Indicador 13.3.1: Grau em que a (i) a educação para a cidadania global e (ii) a educação para o desenvolvimento sustentável são integradas nas (a) políticas nacionais de educação; (b) currículos escolares; (c) formação de docentes; e (d) avaliação de estudantes Indicador 13.3.1 = Número de pessoas da comunidade participantes/ Número de pessoas da comunidade Planejadas (em %) Discente - Indicadores de avaliação: Eficiência: Resultados Alcançados/ Recursos utilizados (em %) Eficácia: Resultados (objetivos realizados) /Objetivos (resultados pretendidos) (em %) Nota Final: será composta pelos indicadores apresentados e os conceitos estabelecidos pelo docente da disciplina Para 60% ou mais da Nota Final de o critério de avaliação: "APROVADO" Para valores menores que 60% da Nota Final de o critério de avaliação: "REPROVADO"
Componentes curriculares envolvidos	Projeto Integrador I - Tipologia de Espaços Gastronômico
Formas de evidência	<p>Registros de comprovação das atividades de extensão:</p> <ul style="list-style-type: none"> Projeto desenvolvido pelo docente entregue para coordenação de curso; Portfólio entregue ao docente pelo discente; Publicação nas redes sociais da Fatec São Roque e no site institucional com permanência por dois anos a partir da data de publicação; Documentos, fotos e filmagens disponíveis no disco virtual com acesso pelo site institucional. <p>Obs.: Atividades de extensão permitem a participação da Fatec São Roque no QS World University Ranking – Sustainability que avalia o impacto social e ambiental das universidades como centros de educação e pesquisa, bem como grandes empregadores com os desafios de sustentabilidade operacional de qualquer organização grande e complexa. O Ranking possui duas categorias: Impacto Ambiental (instituições sustentáveis, educação sustentável e investigação sustentável) e Impacto Social (igualdade, intercâmbio de conhecimentos, impacto educativo, empregabilidade e oportunidades, e qualidade de vida).</p>
Título	Desenvolvimento de Eventos Gastronômicos Sustentáveis para contribuir com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
Temática	Desenvolvimento de eventos gastronômicos é ferramenta poderosa para promover a sustentabilidade e contribuir para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
Descrição	<p>Gastronômicos nas atividades de extensão é fundamental para uma formação acadêmica enriquecedora e para o desenvolvimento de habilidades cidadãs. A extensão universitária proporciona um espaço privilegiado para a integração entre teoria e prática. Os estudantes têm a oportunidade de aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula na resolução de problemas reais na comunidade.</p> <p>Ao participarem de projetos de extensão, os discentes aprendem a conciliar a subjetividade (seus desejos e valores), a formação profissional (competências exigidas nas áreas de estudo) e as necessidades da comunidade (realidade social). A extensão comunitária envolve estudantes de diferentes áreas do conhecimento, promovendo a interdisciplinaridade. Essa abordagem permite uma compreensão mais completa do ser humano e dos desafios enfrentados pela sociedade.</p> <p>O protagonismo é estimulado por meio de reflexões constantes sobre as ações realizadas. Os estudantes discutem suas experiências, avaliam resultados e reavaliam pressupostos. A supervisão e orientação dos docentes são essenciais nesse processo. O diálogo entre discente e docentes enriquece a aprendizagem e fortalece o protagonismo.</p> <p>Os ODS são um conjunto de 17 objetivos e 166 metas que visam abordar desafios globais, como erradicação da pobreza, igualdade de gênero, saúde, educação, mudança climática e muito mais. Cada ODS tem uma relevância específica para o desenvolvimento sustentável. As ações ESG podem ser relacionadas com a disciplina Projeto Integrador II – Festival Gastronômico do curso de Tecnologia de Empreendimentos Gastronômicos de várias maneiras:</p> <p>Ambiental: Os discentes aprenderão sobre como os empreendimentos gastronômicos poderão adotar práticas sustentáveis, como a redução do desperdício de alimentos, o uso de ingredientes locais e orgânicos, a minimização do uso de plásticos e o uso de energia renovável.</p> <p>• Decoração Sustentável: Utilização de decorações florais em vasos ou considere doar flores após o evento (Consumo e Produção Responsáveis - ODS 12 e Ação Contra a Mudança Global do Clima -</p>



	<p>ODS13).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sem Descartáveis: Evitar a utilização de copos e utensílios descartáveis (ODS 12). • Brindes Conscientes: Oferecer brindes sustentáveis ou digitais (ODS 12). <p>Social: Os discentes analisarão como os empreendimentos gastronômicos poderão contribuir para a comunidade local, por meio do emprego de pessoas da região, parcerias com fornecedores locais e programas de responsabilidade social corporativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicação Visual: Utilização materiais impressos de forma consciente e promova ações sustentáveis (ODS 12). • Envolvimento de associações (Lions, Rotary, Clubes entre outros), comunidades locais (Italiana, portuguesa, quilombos entre outros) e empresa públicas e privadas. <p>Governança: Os discentes estudarão a importância da transparência e da ética nos empreendimentos gastronômicos, incluindo a boa governança corporativa, a prestação de contas aos stakeholders e a conformidade com as leis e regulamentações.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pegada de Carbono: Cálculo e compensação das emissões de CO2 do evento (ODS 13). <p>Ao relacionar as ações ESG com a disciplina Projeto Integrador II – Festival Gastronômico, os discentes podem compreender como os princípios de sustentabilidade e responsabilidade social podem ser aplicados na gestão e no desenvolvimento de empreendimentos gastronômicos, contribuindo para um setor mais ético, transparente e sustentável.</p>
Objetivos	<p>Objetivo do componente curricular: Organizar e planejar um Festival Gastronômico. Identificar e desenvolver as diferentes etapas que envolvem um Projeto de um evento (pré, trans e pós-evento).</p> <p>Objetivo de contribuição para a comunidade: Buscamos promover uma integração efetiva entre a Fatec São Roque e a sociedade civil, bem como instituições privadas e públicas. Esta integração é liderada pelos alunos do curso, com o objetivo de transmitir valores e conhecimentos que estão alinhados com os conceitos ESG (Ambiental, Social e Governança) e as ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável). Este objetivo é parte de um projeto elaborado pelo professor da disciplina</p>
Carga horária	67 horas ou 80 horas-aula
Público-alvo	Comunidade externa: associações (Lions, Rotary, Clubes entre outros), comunidades locais (Italiana, portuguesa, quilombos entre outros) e empresa públicas e privadas conforme projeto da disciplina elaborado pelo docente.
Ações/Etapas de execução	<ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa e Conhecimento Científico: Projetos de extensão complementam essa base, oferecendo ações práticas à comunidade focando na produção e disseminação do conhecimento; • Definição do Projeto: Identifique o problema ou necessidade da comunidade que o projeto abordará e estabelecer os objetivos claros e mensuráveis; • Planejamento e Estruturação: Plano detalhado, incluindo cronograma, recursos necessários e equipe envolvida. (Considere parcerias com outras instituições ou organizações). • Execução e Monitoramento: Planilha de atividades planejadas e monitoramento do progresso; • Avaliação e Resultados: Avalie o impacto do projeto na comunidade e documentação dos resultados alcançados; • Relatório Final e Divulgação: Entrega de relatório ou portfólio detalhado sobre o projeto e compartilhamento dos resultados com a comunidade e outros interessados.
Entregas	<p>Desenvolvimento de evento gastronômicos;</p> <p>Obter informações e dados relevantes as boas práticas, sustentabilidade, responsabilidade socioambiental e aspectos da hospitalidade e suas relações com o turismo;</p> <p>Interação com a sociedade.</p> <p>Obs.: O TRL (Technology Readiness Levels) é uma metodologia para avaliação do nível de maturidade tecnológica aplicável aos projetos de PDSI. As "Entregas" da atividade de extensão proposta se enquadra na TRL 4 – (Verificação funcional de componente e/ou subsistema em ambiente laboratorial), onde é necessária a construção de um protótipo em estágio inicial para que seja feita a análise da funcionalidade de todos os componentes envolvidos.</p> <p>O evento gastronômico se enquadra na TRL 5 – (Verificação da função crítica do componente e/ou subsistema em ambiente relevante), onde é atingido, ainda em escala piloto, ao demonstrar as funções do elemento estudado em ambiente relevante.</p>
Instrumentos e procedimentos de avaliação	<p>O PROGRAMA ou PROJETO será avaliado pelos Indicadores ODS 12 e ODS 13 para avaliação de resultados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indicador 12.2.1: Pegada material, pegada material per capita e pegada material em percentagem do PIB Indicador 12.2.1 = Uso de materiais Planejado/ Uso de materiais utilizado + perdas (em %) • Indicador 12.3.1: (a) Índice de perdas alimentares e (b) Índice de desperdício alimentar Indicador 12.3.1 = Perdas Planejadas/Perdas Reais (em %) • Indicador 13.3.1: Grau em que a (i) a educação para a cidadania global e (ii) a educação para o desenvolvimento sustentável é integrada nas (a) políticas nacionais de educação; (b) currículos escolares; (c) formação de docentes; e (d) avaliação de estudantes Indicador 13.3.1 = Número de pessoas da comunidade Planejadas/ Número de pessoas da comunidade Participantes (em %) <p>Aluno - Indicadores de avaliação:</p> <p>Eficiência: Resultados Alcançado/ Recursos utilizados (em %)</p> <p>Eficácia: Resultados (objetivos realizados) /Objetivos (resultados pretendidos). (em %)</p> <p>Nota Final: será composta pelos indicadores apresentados e os conceitos estabelecidos pelo docente da disciplina Para 60% ou mais da Nota Final de o critério de avaliação: "APROVADO"</p> <p>Para valores menores que 60% da Nota Final de o critério de avaliação: "REPROVADO"</p>
Componentes curriculares envolvidos	Projeto Integrador II – Festival Gastronômico
Formas de evidência	<p>Registros de comprovação das atividades de extensão:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projeto desenvolvido pelo docente entregue para coordenação de curso; • Portfólio entregue ao docente pelo discente; • Publicação nas redes sociais da Fatec São Roque e no site institucional com permanência por dois anos a partir da data de publicação; • Documentos, fotos e filmagens disponíveis no disco virtual com acesso pelo site institucional.



	Obs.: Atividades de extensão permitem a participação da Fatec São Roque no QS World University Ranking – Sustainability que avalia o impacto social e ambiental das universidades como centros de educação e pesquisa, bem como grandes empregadores com os desafios de sustentabilidade operacional de qualquer organização grande e complexa. O Ranking possui duas categorias: Impacto Ambiental (instituições sustentáveis, educação sustentável e investigação sustentável) e Impacto Social (igualdade, intercâmbio de conhecimentos, impacto educativo, empregabilidade e oportunidades, e qualidade de vida).
Título	Engenharia de Cardápios Sustentáveis para contribuir com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
Temática	A engenharia de cardápios é uma ferramenta essencial para otimizar menus em restaurantes, cafés, hotéis e outros estabelecimentos gastronômicos. Ela visa identificar quais pratos vendem melhor, geram mais lucro e promovem a satisfação dos clientes e pode ser uma ferramenta poderosa para promover a sustentabilidade e contribuir para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).
Descrição	<p>Gastronômicos nas atividades de extensão é fundamental para uma formação acadêmica enriquecedora e para o desenvolvimento de habilidades cidadãs. A extensão universitária proporciona um espaço privilegiado para a integração entre teoria e prática. Os estudantes têm a oportunidade de aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula na resolução de problemas reais na comunidade.</p> <p>Ao participarem de projetos de extensão, os discentes aprendem a conciliar a subjetividade (seus desejos e valores), a formação profissional (competências exigidas nas áreas de estudo) e as necessidades da comunidade (realidade social). A extensão comunitária envolve estudantes de diferentes áreas do conhecimento, promovendo a interdisciplinaridade. Essa abordagem permite uma compreensão mais completa do ser humano e dos desafios enfrentados pela sociedade.</p> <p>O protagonismo é estimulado por meio de reflexões constantes sobre as ações realizadas. Os estudantes discutem suas experiências, avaliam resultados e reavaliam pressupostos. A supervisão e orientação dos docentes são essenciais nesse processo. O diálogo entre discentes e docentes enriquece a aprendizagem e fortalece o protagonismo.</p> <p>Os ODS são um conjunto de 17 objetivos e 166 metas que visam abordar desafios globais, como erradicação da pobreza, igualdade de gênero, saúde, educação, mudança climática e muito mais. Cada ODS tem uma relevância específica para o desenvolvimento sustentável. As ações ESG podem ser relacionadas com a disciplina Projeto Integrador III – Engenharia de Cardápios do curso de Tecnologia de Empreendimentos Gastronômicos de várias maneiras:</p> <p>Ambiental: Ao elaborar os cardápios, os estudantes analisarão a sustentabilidade dos ingredientes utilizados, dando preferência a produtos orgânicos, de agricultura familiar, locais e sazonais. Também é importante o planejamento da redução do desperdício de alimentos e na gestão adequada dos resíduos gerados na cozinha.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A engenharia de cardápios promove escolhas mais sustentáveis, como reduzir o desperdício de alimentos e incentivar ingredientes locais e sazonais (Consumo e Produção Sustentáveis - ODS 12). <p>Social: No desenvolvimento dos cardápios, é fundamental ter em conta a diversidade cultural e as preferências alimentares dos clientes. A ética no trabalho e o respeito aos direitos humanos devem ser levados em consideração na contratação de fornecedores e na gestão da equipe de cozinha.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicação Visual: Utilização de materiais impressos de forma consciente e promova ações sustentáveis (ODS 12). • Planejamento do cardápio, com opções nutritivas e equilibradas, apoiando a segurança alimentar (Fome Zero e Agricultura Sustentável – o ODS 2) • Envolvimento de empresa públicas e privadas. <p>Governança: As boas práticas de governança estão presentes na gestão do negócio gastronômico, incluindo a transparência na comunicação com os clientes, a garantia da qualidade dos produtos e serviços oferecidos, e a promoção de uma cultura de integridade e responsabilidade social.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lucratividade do estabelecimento como fonte de transformação econômica e social. (Trabalho Decente e Crescimento Econômico – ODS 8). <p>Ao relacionar as ações ESG com a disciplina Projeto Integrador III – Engenharia de Cardápios, os discentes podem compreender que as escolhas no cardápio pode impactar positivamente o meio ambiente, a economia local e a saúde dos consumidores. Ao aplicar a engenharia de cardápios, considere como ela pode contribuir para um mundo mais equilibrado e resiliente</p>
Objetivos	<p>Objetivo do componente curricular: Organizar, executar e analisar uma pesquisa no mercado gastronômico e desenvolver melhorias e inovação através dos conceitos envolvido em engenharia de cardápio.</p> <p>Objetivo de contribuição para a comunidade: Buscamos promover uma integração efetiva entre a Fatec São Roque e a sociedade civil, bem como instituições privadas e públicas. Esta integração é liderada pelos alunos do curso, com o objetivo de transmitir valores e conhecimentos que estão alinhados com os conceitos ESG (Ambiental, Social e Governança) e as ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável). Este objetivo é parte de um projeto elaborado pelo professor da disciplina</p>
Carga horária	67 horas ou 80 horas-aula
Público-alvo	Comunidade externa: empresa públicas e privadas conforme projeto da disciplina elaborado pelo docente.
Ações/Etapas de execução	<ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa e Conhecimento Científico: Projetos de extensão complementam essa base, oferecendo ações práticas à comunidade focando na produção e disseminação do conhecimento; • Definição do Projeto: Identifique o problema ou necessidade da comunidade que o projeto abordará e estabelecer os objetivos claros e mensuráveis; • Planejamento e Estruturação: Plano detalhado, incluindo cronograma, recursos necessários e equipe envolvida. (Considere parcerias com outras instituições ou organizações). • Execução e Monitoramento: Planilha de atividades planejadas e monitoramento do progresso; • Avaliação e Resultados: Avalie o impacto do projeto na comunidade e documentação dos resultados alcançados; • Relatório Final e Divulgação: Entrega de relatório ou portfólio detalhado sobre o projeto e compartilhamento dos resultados com a comunidade e outros interessados.
Entregas	<p>Desenvolver um cardápio de acordo para diferentes empreendimentos gastronômicos; Elaborar uma proposta de cardápio.</p> <p>Obs.: O TRL (Technology Readiness Levels) é uma metodologia para avaliação do nível de maturidade tecnológica aplicável aos projetos de PDSI. As "Entregas" da atividade de extensão proposta se enquadra na TRL 4 – (Verificação funcional de componente e/ou subsistema em ambiente laboratorial), onde é necessária a</p>



	construção de um protótipo em estágio inicial para que seja feita a análise da funcionalidade de todos os componentes envolvidos.
Instrumentos e procedimentos de avaliação	<p>O PROGRAMA ou PROJETO será avaliado pelos Indicadores ODS 12, ODS 2 e ODS 8 para avaliação de resultados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Indicador 12.3.1: (a) Índice de perdas alimentares e (b) Índice de desperdício alimentar. Indicador 12.3.1 = Perdas Planejadas/Perdas Reais (em %) Indicador 2.c.1: Indicador de anomalias dos preços de alimentação. Indicador 2.c.1 = Custo dos pratos desenvolvidos/ Preço de venda (em %) Indicador 8.4.2: Consumo interno de materiais, consumo interno de materiais per capita e consumo interno de materiais por unidade do PIB. Indicador 8.4.2 = Materiais utilizados no Cardápio após a Engenharia /Materiais utilizados no Cardápio antes da Engenharia <p>Discente - Indicadores de avaliação:</p> <p>Eficiência: Resultados Alcançado/ Recursos utilizados (em %)</p> <p>Eficiência: Resultados (objetivos realizados) /Objetivos (resultados pretendidos. (em %)</p> <p>Nota Final: será composta pelos indicadores apresentados e os conceitos estabelecidos pelo docente da disciplina</p> <p>Para 60% ou mais da Nota Final de o critério de avaliação: "APROVADO"</p> <p>Para valores menores que 60% da Nota Final de o critério de avaliação: "REPROVADO"</p>
Componentes curriculares envolvidos	Projeto Integrador III – Engenharia de Cardápios
Formas de evidência	<p>Registros de comprovação das atividades de extensão:</p> <ul style="list-style-type: none"> Projeto desenvolvido pelo docente entregue para coordenação de curso; Portfólio entregue ao docente pelo discente; Publicação nas redes sociais da Fatec São Roque e no site institucional com permanência por dois anos a partir da data de publicação; Documentos, fotos e filmagens disponíveis no disco virtual com acesso pelo site institucional. <p>Obs.: Atividades de extensão permitem a participação da Fatec São Roque no QS World University Ranking – Sustainability que avalia o impacto social e ambiental das universidades como centros de educação e pesquisa, bem como grandes empregadores com os desafios de sustentabilidade operacional de qualquer organização grande e complexa. O Ranking possui duas categorias: Impacto Ambiental (instituições sustentáveis, educação sustentável e investigação sustentável) e Impacto Social (igualdade, intercâmbio de conhecimentos, impacto educativo, empregabilidade e oportunidades, e qualidade de vida).</p>

Título	Pesquisa de mercado gastronômico (tendências, preferências e comportamentos) focando os objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
Temática	A pesquisa de mercado gastronômico é uma ferramenta essencial para entender as tendências, preferências e comportamentos dos consumidores no setor de alimentos e bebidas, promovendo um mercado mais equilibrado e sustentável de acordo com os objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
Descrição	<p>O protagonismo do discente do Curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos nas atividades de extensão é fundamental para uma formação acadêmica enriquecedora e para o desenvolvimento de habilidades cidadãs. A extensão universitária proporciona um espaço privilegiado para a integração entre teoria e prática. Os estudantes têm a oportunidade de aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula na resolução de problemas reais na comunidade.</p> <p>Ao participarem de projetos de extensão, os discentes aprendem a conciliar a subjetividade (seus desejos e valores), a formação profissional (competências exigidas nas áreas de estudo) e as necessidades da comunidade (realidade social). A extensão comunitária envolve estudantes de diferentes áreas do conhecimento, promovendo a interdisciplinaridade. Essa abordagem permite uma compreensão mais completa do ser humano e dos desafios enfrentados pela sociedade.</p> <p>O protagonismo é estimulado por meio de reflexões constantes sobre as ações realizadas. Os estudantes discutem suas experiências, avaliam resultados e reavaliam pressupostos. A supervisão e orientação dos docentes são essenciais nesse processo. O diálogo entre discentes e docentes enriquece a aprendizagem e fortalece o protagonismo.</p> <p>Os ODS são um conjunto de 17 objetivos e 166 metas que visam abordar desafios globais, como erradicação da pobreza, igualdade de gênero, saúde, educação, mudança climática e muito mais. Cada ODS tem uma relevância específica para o desenvolvimento sustentável. As ações ESG podem ser relacionadas com a disciplina Projeto Integrador IV - Pesquisa de Mercado Gastronômico do curso de Tecnologia de Empreendimentos Gastronômicos de várias maneiras:</p> <p>Ambiental: Na pesquisa de mercado gastronômico, os estudantes analisarão como as práticas ambientais de um restaurante impactam a percepção dos consumidores e a sustentabilidade do negócio. Poderão investigar, por exemplo, o uso de ingredientes orgânicos, a redução do desperdício de alimentos e a adoção de práticas sustentáveis na operação do restaurante.</p> <ul style="list-style-type: none"> A pesquisa investigará as preferências dos consumidores por alimentos orgânicos, sazonais e locais. (Consumo e Produção Sustentáveis - ODS 12). <p>Social: A disciplina de Pesquisa de mercado gastronômico também abordará como as ações sociais de um restaurante, como a inclusão de funcionários de diferentes origens sociais, a promoção da diversidade e a responsabilidade social perante a comunidade local, influenciam a preferência dos consumidores e a reputação do estabelecimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> Analisar o impacto econômico da gastronomia local e a geração de empregos no setor (Trabalho Decente e Crescimento Econômico - ODS 8) Investigar a demanda por opções saudáveis e nutritivas nos cardápios (Saúde e Bem-Estar – ODS 3) Envolvimento da sociedade civil e de empresa públicas e privadas. <p>Governança: os alunos explorarão como a transparência, ética e responsabilidade na gestão do negócio gastronômico e como contribuirá para o sucesso e a longevidade da empresa. Os estudantes podem analisar a governança corporativa de restaurantes renomados e como a adoção de boas práticas nessa área impacta na percepção dos clientes e na eficiência operacional.</p>



	Dessa forma, ao relacionar as ações de ESG com a disciplina Projeto Integrador IV - Pesquisa de Mercado Gastronômico, os estudantes poderão compreender a importância da sustentabilidade, responsabilidade social e boa governança nas estratégias de empreendimentos gastronômicos e como esses fatores podem influenciar o sucesso e a reputação do negócio.
Objetivos	Objetivo do componente curricular: Organizar, executar e analisar uma pesquisa no mercado gastronômico Objetivo de contribuição para a comunidade: Buscamos promover uma integração efetiva entre a Fatec São Roque e a sociedade civil, bem como instituições privadas e públicas. Esta integração é liderada pelos alunos do curso, com o objetivo de transmitir valores e conhecimentos que estão alinhados com os conceitos ESG (Ambiental, Social e Governança) e as ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável). Este objetivo é parte de um projeto elaborado pelo professor da disciplina
Carga horária	67 horas ou 80 horas-aula
Público-alvo	Comunidade externa: sociedade civil e empresa públicas e privadas conforme projeto da disciplina elaborado pelo docente.
Ações/Etapas de execução	<ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa e Conhecimento Científico: Projetos de extensão complementam essa base, oferecendo ações práticas à comunidade focando na produção e disseminação do conhecimento; • Definição do Projeto: Identifique o problema ou necessidade da comunidade que o projeto abordará e estabelecer os objetivos claros e mensuráveis; • Planejamento e Estruturação: Plano detalhado, incluindo cronograma, recursos necessários e equipe envolvida. (Considere parcerias com outras instituições ou organizações). • Execução e Monitoramento: Planilha de atividades planejadas e monitoramento do progresso; • Avaliação e Resultados: Avalie o impacto do projeto na comunidade e documentação dos resultados alcançados; • Relatório Final e Divulgação: Entrega de relatório ou portfólio detalhado sobre o projeto e compartilhamento dos resultados com a comunidade e outros interessados.
Entregas	Formular uma pesquisa de mercado; Aplicar metodologias e técnicas de pesquisa; Diagnosticar dados relevantes ao perfil consumidor de serviços gastronômicos. Obs.: O TRL (Technology Readiness Levels) é uma metodologia para avaliação do nível de maturidade tecnológica aplicável aos projetos de PDSI. As "Entregas" da atividade de extensão proposta se enquadra na TRL 3, que realiza estudos analíticos e laboratoriais são essenciais para a validação do conceito. Isso envolve sua prova por meio de: Modelagem; Simulação e Experimentação.
Instrumentos e procedimentos de avaliação	O PROGRAMA ou PROJETO será avaliado pelos Indicadores ODS 12, ODS 8 e ODS 3 para avaliação de resultados: <ul style="list-style-type: none"> • Indicador 12.2.1: Pegada material, pegada material per capita e pegada material em percentagem do PIB Indicador 12.2.1 = Uso de alimentos orgânicos / Uso de uso de alimentos (em %) • Indicador 12.3.1: (a) Índice de perdas alimentares e (b) Índice de desperdício alimentar Indicador 12.3.1 = Perdas Planejadas/Perdas Reais (em %) • Indicador 8.b.1: Existência de uma estratégia nacional desenvolvida e operacionalizada para o emprego dos jovens, como estratégia distinta ou como parte de uma estratégia nacional para o emprego. Indicador 8.b.1 = Número de pessoas da comunidade com interesse em trabalhar na área de gastronomia/ Número de pessoas da comunidade Participantes (em %) • Indicador 3.8.2: Proporção de pessoas em famílias com grandes gastos em saúde em relação ao total de despesas familiares. Indicador 3.8.2 = Gastos com alimentos saudáveis/ gastos com alimentos (em %) Discente - Indicadores de avaliação: Eficiência: Resultados Alcançado/ Recursos utilizados (em %) Eficácia: Resultados (objetivos realizados) /Objetivos (resultados pretendidos). (em %) <p>Nota Final: será composta pelos indicadores apresentados e os conceitos estabelecidos pelo docente da disciplina Para 60% ou mais da Nota Final de o critério de avaliação: "APROVADO" Para valores menores que 60% da Nota Final de o critério de avaliação: "REPROVADO"</p>
Componentes curriculares envolvidos	Projeto Integrador IV – Pesquisa de mercado gastronômico
Formas de evidência	Registros de comprovação das atividades de extensão: <ul style="list-style-type: none"> • Projeto desenvolvido pelo docente entregue para coordenação de curso; • Portfólio entregue ao docente pelo discente; • Publicação nas redes sociais da Fatec São Roque e no site institucional com permanência por dois anos a partir da data de publicação; • Documentos, fotos e imagens disponíveis no disco virtual com acesso pelo site institucional. <p>Obs.: Atividades de extensão permitem a participação da Fatec São Roque no QS World University Ranking – Sustainability que avalia o impacto social e ambiental das universidades como centros de educação e pesquisa, bem como grandes empregadores com os desafios de sustentabilidade operacional de qualquer organização grande e complexa. O Ranking possui duas categorias: Impacto Ambiental (instituições sustentáveis, educação sustentável e investigação sustentável) e Impacto Social (igualdade, intercâmbio de conhecimentos, impacto educativo, empregabilidade e oportunidades, e qualidade de vida).</p>
Título	Marketing - Comunicação Responsável atendendo os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
Temática	O marketing desempenha um papel crucial na promoção de práticas sustentáveis e na conscientização sobre os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
Descrição	O protagonismo do discente do Curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos nas atividades de extensão é fundamental para uma formação acadêmica enriquecedora e para o desenvolvimento de habilidades cidadãs. A extensão universitária proporciona um espaço privilegiado para a integração entre teoria e prática. Os estudantes



CEESP/PIIC202600101



	<p>têm a oportunidade de aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula na resolução de problemas reais na comunidade.</p> <p>Ao participarem de projetos de extensão, os discentes aprendem a conciliar a subjetividade (seus desejos e valores), a formação profissional (competências exigidas nas áreas de estudo) e as necessidades da comunidade (realidade social). A extensão comunitária envolve estudantes de diferentes áreas do conhecimento, promovendo a interdisciplinaridade. Essa abordagem permite uma compreensão mais completa do ser humano e dos desafios enfrentados pela sociedade.</p> <p>O protagonismo é estimulado por meio de reflexões constantes sobre as ações realizadas. Os estudantes discutem suas experiências, avaliam resultados e reavaliam pressupostos. A supervisão e orientação dos docentes são essenciais nesse processo. O diálogo entre discentes e docentes enriquece a aprendizagem e fortalece o protagonismo.</p> <p>Os ODS são um conjunto de 17 objetivos e 166 metas que visam abordar desafios globais, como erradicação da pobreza, igualdade de gênero, saúde, educação, mudança climática e muito mais. Cada ODS tem uma relevância específica para o desenvolvimento sustentável. As ações ESG podem ser relacionadas com a disciplina Projeto Integrador V – Marketing do curso de Tecnologia de Empreendimentos Gastronômicos de várias maneiras:</p> <p>Ambiental: Iniciativas comunicadas por meio das estratégias de marketing, destacando o cuidado com o meio ambiente e a preocupação com a sustentabilidade. As ações ambientais, de um empreendimento gastronômico poderão adotar práticas sustentáveis em sua operação, como o uso de ingredientes orgânicos, a redução do desperdício de alimentos e a reciclagem de resíduos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A pesquisa investigará as preferências dos consumidores por alimentos orgânicos, sazonais e locais. (Consumo e Produção Sustentáveis - ODS 12). <p>Social: A disciplina de Marketing abordará as ações sociais por meio da promoção de campanhas solidárias, eventos beneficentes e parcerias com instituições de caridade. Comprovando o compromisso ético e social do negócio, mas também pode gerar uma imagem positiva da marca perante os clientes e a comunidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicação Visual: Utilize materiais impressos de forma consciente e promova ações sustentáveis (ODS 12). • Envolvimento da sociedade civil e de empresa públicas e privadas. <p>Governança: As ações de governança referem-se às práticas de transparência, ética e responsabilidade corporativa adotadas pela empresa. Ao comunicar esses valores aos consumidores por meio das estratégias de marketing, o empreendimento gastronômico conquistará a confiança do público e fortalecer sua reputação no mercado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Investigar a demanda por opções saudáveis e nutritivas nos cardápios (Saúde e Bem-Estar – ODS 3) <p>Dessa forma, a integração das ações sociais, ambientais e de governança do ESG com a disciplina de marketing do curso de Tecnologia de Empreendimentos Gastronômicos pode resultar em uma abordagem mais ética, sustentável e responsável para o negócio, além de contribuir para a construção de uma marca sólida e diferenciada perante os consumidores.</p>
Objetivos	<p>Objetivo do componente curricular: Analisar e refletir sobre os meios digitais de negócios e interação social. Utilizar e executar ferramentas de gerenciamento do marketing no ambiente digital. Desenvolver e apresentar o processo de desenvolvimentos de estratégias de marketing digital para um empreendimento gastronômico.</p> <p>Objetivo de contribuição para a comunidade: Buscamos promover uma integração efetiva entre a Fatec São Roque e a sociedade civil, bem como instituições privadas e públicas. Esta integração é liderada pelos alunos do curso, com o objetivo de transmitir valores e conhecimentos que estão alinhados com os conceitos ESG (Ambiental, Social e Governança) e as ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável). Este objetivo é parte de um projeto elaborado pelo professor da disciplina</p>
Carga horária	67 horas ou 80 horas-aula
Público-alvo	Comunidade externa: sociedade civil e empresa públicas e privadas conforme projeto da disciplina elaborado pelo docente.
Ações/Etapas de execução	<ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa e Conhecimento Científico: Projetos de extensão complementam essa base, oferecendo ações práticas à comunidade focando na produção e disseminação do conhecimento; • Definição do Projeto: Identifique o problema ou necessidade da comunidade que o projeto abordará e estabelecer os objetivos claros e mensuráveis; • Planejamento e Estruturação: Plano detalhado, incluindo cronograma, recursos necessários e equipe envolvida. (Considere parcerias com outras instituições ou organizações). • Execução e Monitoramento: Planilha de atividades planejadas e monitoramento do progresso; • Avaliação e Resultados: Avalie o impacto do projeto na comunidade e documentação dos resultados alcançados; • Relatório Final e Divulgação: Entrega de relatório ou portfólio detalhado sobre o projeto e compartilhamento dos resultados com a comunidade e outros interessados.
Entregas	<p>Identificar os principais meios digitais e respectivas interatividade; Aplicar ferramentas de gerenciamento do marketing no ambiente digital; Elaborar estratégia de marketing digital.</p> <p>Obs.: O TRL (Technology Readiness Levels) é uma metodologia para avaliação do nível de maturidade tecnológica aplicável aos projetos de PDSI. As "Entregas" da atividade de extensão proposta se enquadra na TRL 3, que realiza estudos analíticos e laboratoriais são essenciais para a validação do conceito. Isso envolve sua prova por meio de: Modelagem; Simulação e Experimentação. A atividade de extensão proposta também enquadra na TRL 4 – (Verificação funcional de componente e/ou subsistema em ambiente laboratorial), onde é necessária a construção de um protótipo em estágio inicial para que seja feita a análise da funcionalidade de todos os componentes envolvidos.</p>
Instrumentos e procedimentos de avaliação	<p>O PROGRAMA ou PROJETO será avaliado pelos Indicadores ODS 12 e ODS 3 para avaliação de resultados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indicador 12.3.1: (a) Índice de perdas alimentares e (b) Índice de desperdício alimentar Indicador 12.3.1 = Percepção das perdas em alimentação por pessoa (em %) • Indicador 3.8.2: Proporção de pessoas em famílias com grandes gastos em saúde em relação ao total de despesas familiares. Indicador 3.8.2 = Percepção da importância de alimentos saudáveis (em %) <p>Discente - Indicadores de avaliação: Eficiência: Resultados Alcançado/ Recursos utilizados (em %) Eficácia: Resultados (objetivos realizados) /Objetivos (resultados pretendidos). (em %) Nota Final: será composta pelos indicadores apresentados e os conceitos estabelecidos pelo docente da disciplina</p>



	Para 60% ou mais da Nota Final de o critério de avaliação: "APROVADO" Para valores menores que 60% da Nota Final de o critério de avaliação: "REPROVADO"
Componentes curriculares envolvidos	Projeto Integrador V – Marketing
Formas de evidência	Registros de comprovação das atividades de extensão: <ul style="list-style-type: none"> • Projeto desenvolvido pelo docente entregue para coordenação de curso; • Portfólio entregue ao docente pelo discente; • Publicação nas redes sociais da Fatec São Roque e no site institucional com permanência por dois anos a partir da data de publicação; • Documentos, fotos e imagens disponíveis no disco virtual com acesso pelo site institucional. <p>• Obs.: Atividades de extensão permitem a participação da Fatec São Roque no QS World University Ranking – Sustainability que avalia o impacto social e ambiental das universidades como centros de educação e pesquisa, bem como grandes empregadores com os desafios de sustentabilidade operacional de qualquer organização grande e complexa. O Ranking possui duas categorias: Impacto Ambiental (instituições sustentáveis, educação sustentável e investigação sustentável) e Impacto Social (igualdade, intercâmbio de conhecimentos, impacto educativo, empregabilidade e oportunidades, e qualidade de vida).</p>

Título	Modelos de Negócios Sustentáveis atendendo os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
Temática	A disciplina de Modelos de Negócios e Projetos de Consultoria oferece uma oportunidade valiosa para integrar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) aplicando os conceitos de inovação, produção sustentável e formando parcerias estratégicas.
Descrição	<p>O protagonismo do discente do Curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos nas atividades de extensão é fundamental para uma formação acadêmica enriquecedora e para o desenvolvimento de habilidades cidadãs. A extensão universitária proporciona um espaço privilegiado para a integração entre teoria e prática. Os estudantes têm a oportunidade de aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula na resolução de problemas reais na comunidade.</p> <p>Ao participarem de projetos de extensão, os discentes aprendem a conciliar a subjetividade (seus desejos e valores), a formação profissional (competências exigidas nas áreas de estudo) e as necessidades da comunidade (realidade social). A extensão comunitária envolve estudantes de diferentes áreas do conhecimento, promovendo a interdisciplinaridade. Essa abordagem permite uma compreensão mais completa do ser humano e dos desafios enfrentados pela sociedade.</p> <p>O protagonismo é estimulado por meio de reflexões constantes sobre as ações realizadas. Os estudantes discutem suas experiências, avaliam resultados e reavaliam pressupostos. A supervisão e orientação dos docentes são essenciais nesse processo. O diálogo entre discentes e docentes enriquece a aprendizagem e fortalece o protagonismo.</p> <p>Os ODS são um conjunto de 17 objetivos e 166 metas que visam abordar desafios globais, como erradicação da pobreza, igualdade de gênero, saúde, educação, mudança climática e muito mais. Cada ODS tem uma relevância específica para o desenvolvimento sustentável. As ações ESG podem ser relacionadas com a disciplina Projeto Integrador VI – Modelos de Negócios e Projetos de Consultoria do curso de Tecnologia de Empreendimentos Gastronômicos de várias maneiras:</p> <p>Ambiental: As ações relacionadas ao aspecto ambiental do ESG envolverão a implementação de práticas sustentáveis no empreendimento gastronômico, como o uso de ingredientes orgânicos e locais, a redução do desperdício de alimentos, o uso de embalagens biodegradáveis e a adoção de práticas de reciclagem. Ao desenvolver modelos de negócios e projetos de consultoria, é importante considerar como essas práticas podem ser integradas de forma eficiente e econômica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exploração de como os modelos de negócios podem impulsionar a inovação e a infraestrutura sustentável. (Indústria, Inovação e Infraestrutura - ODS 6). <p>Social: O aspecto social do ESG envolve a preocupação com o bem-estar dos colaboradores, clientes e comunidade em geral. Ao desenvolver projetos no setor gastronômico, é importante as ações sociais, como a promoção da diversidade e inclusão, o respeito aos direitos trabalhistas e a responsabilidade social corporativa, poderão ser integradas ao modelo de negócios e ao projeto de consultoria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analise como os modelos de negócios podem promover práticas de produção e consumo responsáveis (Consumo e Produção Sustentáveis - ODS 12). <p>Governança: A governança corporativa refere-se às práticas de gestão e transparência que garantem a integridade e a responsabilidade da empresa. Ao desenvolver projetos no setor gastronômico, é importante considerar como as práticas de governança podem ser incorporadas ao modelo de negócios, como a definição de políticas éticas, a transparência na comunicação com os stakeholders e a prestação de contas sobre o desempenho ambiental e social do empreendimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Considere como os projetos de consultoria podem colaborar com parcerias público-privadas para alcançar os ODS. (Parcerias e Meios de Implementação – ODS 17) <p>Ao relacionar as ações de ESG com a disciplina de Modelos de Negócios e Projetos de Consultoria do curso de Tecnologia de Empreendimentos Gastronômicos envolverão princípios ambientais, sociais e de governança na concepção e execução de projetos no setor gastronômico, visando não apenas o sucesso econômico, mas também o impacto positivo na sociedade e no meio ambiente.</p>
Objetivos	<p>Objetivo do componente curricular: Desenvolver e apresentar um plano de negócio ou uma proposta de consultoria para empreendimentos gastronômicos, considerando sua viabilidade econômica e financeira, custos, recursos humanos e o planejamento físico.</p> <p>Objetivo de contribuição para a comunidade: Buscamos promover uma integração efetiva entre a Fatec São Roque e a sociedade civil, bem como instituições privadas e públicas. Esta integração é liderada pelos alunos do curso, com o objetivo de transmitir valores e conhecimentos que estão alinhados com os conceitos ESG (Ambiental, Social e Governança) e as ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável). Este objetivo é parte de um projeto elaborado pelo professor da disciplina</p>
Carga horária	67 horas ou 80 horas-aula
Público-alvo	Comunidade externa: Empresas públicas e privadas conforme projeto da disciplina elaborado pelo docente.



Ações/Etapas de execução	<ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa e Conhecimento Científico: Projetos de extensão complementam essa base, oferecendo ações práticas à comunidade focando na produção e disseminação do conhecimento; • Definição do Projeto: Identifique o problema ou necessidade da comunidade que o projeto abordará e estabelecer os objetivos claros e mensuráveis; • Planejamento e Estruturação: Plano detalhado, incluindo cronograma, recursos necessários e equipe envolvida. (Considere parcerias com outras instituições ou organizações). • Execução e Monitoramento: Planilha de atividades planejadas e monitoramento do progresso; • Avaliação e Resultados: Avalie o impacto do projeto na comunidade e documentação dos resultados alcançados; • Relatório Final e Divulgação: Entrega de relatório ou portfólio detalhado sobre o projeto e compartilhamento dos resultados com a comunidade e outros interessados.
Entregas	<p>Obter informações sobre o negócio existente ou que se queira empreender; Diagnosticar aspectos positivos e negativos, oportunidades e riscos do empreendimento; Elaborar plano de negócios ou proposta de consultoria; Propor soluções para a melhoria da empresa; Apresentar plano de negócios ou proposta de consultoria. Obs.: O TRL (Technology Readiness Levels) é uma metodologia para avaliação do nível de maturidade tecnológica aplicável aos projetos de PDSI. As "Entregas" da atividade de extensão proposta se enquadra na TRL 4 – (Verificação funcional de componente e/ou subsistema em ambiente laboratorial), onde é necessária a construção de um protótipo em estágio inicial para que seja feita a análise da funcionalidade de todos os componentes envolvidos. A atividade enquadra na TRL 5 – (Verificação da função crítica do componente e/ou subsistema em ambiente relevante), onde é atingido, ainda em escala piloto, ao demonstrar as funções do elemento estudado em ambiente relevante.</p>
Instrumentos e procedimentos de avaliação	<p>O PROGRAMA ou PROJETO será avaliado pelos Indicadores ODS G, ODS 12 e ODS 17 para avaliação de resultados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indicador 6.3.1: Proporção do valor adicionado das empresas de "pequena escala" no total do valor adicionado da indústria Indicador G.3.1= Valor proposto no modelo de negócio/ valor de mercado (em %) • Indicador 12.b.1: Aplicação de instrumentos contábeis padronizados para monitorar os aspectos econômicos e ambientais da sustentabilidade do turismo Indicador 12.b.1= Eficiência dos controle do negócio (em %) • Indicador 17.18.1: Indicador de capacidade estatística para monitoramento dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável Indicador 17.18.1 = Objetivos sustentáveis do negócio/ objetos gerais Discente - Indicadores de avaliação: Eficiência: Resultados Alcançado/ Recursos utilizados (em %) Eficácia: Resultados (objetivos realizados) /Objetivos (resultados pretendidos. (em %) Nota Final: será composta pelos indicadores apresentados e os conceitos estabelecidos pelo docente da disciplina Para 60% ou mais da Nota Final de o critério de avaliação: "APROVADO" Para valores menores que 60% da Nota Final de o critério de avaliação: "REPROVADO"
Componentes curriculares envolvidos	Projeto Integrador VI – Modelos de Negócios e Projetos de Consultoria
Formas de evidência	<p>Registros de comprovação das atividades de extensão:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projeto desenvolvido pelo docente entregue para coordenação de curso; • Portfólio entregue ao docente pelo discente; • Publicação nas redes sociais da Fatec São Roque e no site institucional com permanência por dois anos a partir da data de publicação; • Documentos, fotos e filmagens disponíveis no disco virtual com acesso pelo site institucional. <p>Obs.: Atividades de extensão permitem a participação da Fatec São Roque no QS World University Ranking – Sustainability que avalia o impacto social e ambiental das universidades como centros de educação e pesquisa, bem como grandes empregadores com os desafios de sustentabilidade operacional de qualquer organização grande e complexa. O Ranking possui duas categorias: Impacto Ambiental (instituições sustentáveis, educação sustentável e investigação sustentável) e Impacto Social (igualdade, intercâmbio de conhecimentos, impacto educativo, empregabilidade e oportunidades, e qualidade de vida).</p>

Da Comissão de Especialistas (fls. 210 a 255)

Contextualização do Curso

"1. Contextualização do Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC Dr. Bernardino de Campos - São Roque, do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (CEETEPS), leva esse nome pois funciona no edifício da antiga escola municipal "Dr. Bernardino de Campos" 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, 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.

2. Compromisso Social do Curso e da Instituição

O compromisso social do curso e da instituição pode ser observado de diferentes formas: •
Curricularização da Extensão: Os Projetos Integradores funcionam como atividades de extensão, com foco no apoio ao desenvolvimento socioeconômico do território.

- *Formação para o Mercado de Trabalho e Cidadania: A Educação Profissional e Tecnológica (EPT) tem como objetivo capacitar os alunos para atuarem no setor produtivo de alimentação nos diversos destinos turísticos do estado de São Paulo, considerando os contextos local e regional. Além do desenvolvimento de habilidades técnicas, a EPT promove a formação cidadã, incorporando uma perspectiva humanista sobre a profissão e a sociedade, junto a uma consciência crítica.*

- *Currículo Baseado em Competências Profissionais e Socioemocionais: O currículo é estruturado em torno de competências, focando no planejamento e desenvolvimento de perfis profissionais que estejam alinhados às exigências do mercado de trabalho e às necessidades sociopolíticas e culturais. Destaca-se o fortalecimento tanto das competências tecnológicas quanto das socioemocionais, incluindo conhecimentos científicos e humanísticos.*

- *Integração com os Setores de Serviços e Produção: O currículo está conectado com os setores de serviço, produção e outras áreas da sociedade, o que contribui para um ensino eficaz, promovendo uma aprendizagem ativa e direcionada."*

Objetivos Gerais e Específicos

"Há que se destacar que os profissionais formados pelo CST Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Roque devem adquirir conhecimentos e habilidades para atuarem de diferentes formas no mercado de trabalho. Esse profissional estará preparado para projetar, planejar, gerenciar e operacionalizar estabelecimentos e serviços no setor de alimentos e bebidas. Além de identificar, selecionar e adquirir mobiliário, equipamentos, utensílios e insumos para o setor de alimentos e bebidas. Controlar e avaliar custos e orçamentos. Coordenar equipes de trabalho nos serviços de hospitalidade em bares, restaurantes e similares. Elaborar e analisar cardápios. Organizar projetos de fluxo de trabalho em cozinha, salão, bar e demais áreas no setor de alimentos e bebidas. Planejar e organizar eventos gastronômicos. Desenvolver pesquisas e estudos de mercado no setor de alimentos e bebidas. Identificar tendências de mercado e inovações tecnológicas no setor de alimentos e bebidas. Realizar assessoria e consultoria nos empreendimentos gastronômicos.

Para que o profissional formado alcance o perfil citado, o CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos desenvolve em seus componentes temáticas transversais, competências profissionais e socioemocionais. Portanto, a comissão de avaliadores observou que Matriz Curricular, desenvolvida em 6 períodos, oferece todas as disciplinas e atividades necessárias para desenvolver de forma eficiente os objetivos propostos."

Currículo pleno oferecido

"Currículo Pleno, Ementário e Sequência das Disciplinas/Atividades

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.

Ementário e Sequência de Disciplinas/Atividades: o ementário é coerente com a proposta de formação profissional e a matriz curricular do curso prevê componentes que se encaixam numa sequência progressiva como: "Técnicas de Nutrição e Higiene dos Alimentos", "Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos", "Análise e Administração de Custos".

Projetos Integradores: contemplam a curricularização da extensão

Projeto Integrador I – Tipologia de Espaços Gastronômicos: envolve pesquisa de tipologias de empreendimentos gastronômicos e difusão de conteúdo.

Projeto Integrador II – Festival Gastronômico: visa identificar e desenvolver as diferentes etapas que envolvem um Projeto de um evento (pré, trans e pós-evento). Projeto Integrador III – Engenharia de Cardápios: visa identificar quais pratos vendem melhor nos estabelecimentos, geram mais lucro e promovem a satisfação dos clientes.

Projeto Integrador IV – Pesquisa de mercado gastronômico: foca na pesquisa de mercado aplicada a empreendimentos gastronômicos, tabulação e análise de resultados, e difusão dos conteúdos.

Projeto Integrador V - Marketing: Desenvolver e apresentar o processo de desenvolvimentos de estratégias de marketing digital para um empreendimento gastronômico.

Projeto Integrador VI – Modelos de Negócios e Projetos de Consultoria: Desenvolver e apresentar um plano de negócio considerando sua viabilidade econômica e financeira, custos, recursos humanos e o planejamento físico."

Matriz Curricular implantada

"A Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da



CEESP/PICT/202600101



FATEC São Roque é adequada e atualizada, alinhada ao perfil do egresso pelas competências e habilidades esperadas para o profissional Tecnólogo. Pode-se concluir que a Matriz Curricular do CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos busca refletir o compromisso com a formação de profissionais, na área de empreendimentos gastronômicos, empreendedores do próprio saber, com percepção crítica da realidade, técnica e cientificamente capacitados. Para tanto, percebe-se que a matriz e os objetivos definidos pelo Curso estão em alinhamento com o perfil esperado para o profissional formado pelo Curso, conforme descrito a seguir: "O egresso do CST Gestão de Empreendimentos Gastronômicos poderá atuar de diferentes formas no mercado de trabalho. Ele projeta, planeja, gerencia e operacionaliza estabelecimentos e serviços no setor de alimentos e bebidas. Identifica, seleciona e adquire mobiliário, equipamentos, utensílios e insumos para o setor de alimentos e bebidas. Controla e avalia custos e orçamentos. Coordena equipes de trabalho nos serviços de hospitalidade em bares, restaurantes e similares. Elabora e analisa cardápios. Organiza projetos de fluxo de trabalho em cozinha, salão, bar e demais áreas no setor de alimentos e bebidas. Planeja e organiza eventos gastronômicos. Desenvolve pesquisas e estudos de mercado no setor de alimentos e bebidas. Identifica tendências de mercado e inovações tecnológicas no setor de alimentos e bebidas. Realiza assessoria e consultoria nos empreendimentos gastronômicos"

Utilização de Metodologias de Aprendizagem centradas no estudante

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

As metodologias de ensino e avaliação adotadas no Centro Paula Souza são concebidas para proporcionar uma formação coerente com o perfil do egresso, articulando teoria e prática. O ensino é planejado e executado para contextualizar o aprendizado, formando um egresso com "postura crítica nas questões locais, nacionais e mundiais, com capacidade de inferir no desenvolvimento tecnológico da profissão, em constante mudança".

O currículo por competências permite "desenvolver e avaliar conhecimentos, habilidades e experiências intra e extraescolares" e mantém a "dinamicidade e a atualidade das propostas pedagógicas".

Disciplinas na modalidade a distância

"O CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos possui uma matriz curricular híbrida e oferta todas as disciplinas de "Projeto Integrador" na modalidade à distância de forma síncrona. Vale ressaltar que a FATEC é credenciada junto ao MEC para a oferta de cursos à distância. Segue a relação das disciplinas ofertadas na modalidade a distância com respectiva carga

horária: Projeto Integrador I – Tipologia de Espaços Gastronômicos (80horas); Projeto Integrador II – Festival gastronômico (80horas); Projeto Integrador III – Engenharia de Cardápios (80horas); Projeto Integrador IV – Pesquisa de mercado gastronômico (80horas); Projeto Integrador V – Marketing (80horas); Projeto Integrador VI – Modelos de Negócios e Projetos de Consultoria (80horas). A carga horária total ofertada a distância é de 480 horas de 50 minutos, sendo 400 horas de relógio, as quais também são consideradas horas destinadas à Atividade Curricular de Extensão. 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."

Projeto de Estágio supervisionado

"O Estágio Curricular Supervisionado do curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos apresenta uma carga horária total de 240 horas, que integra a carga horária total de 2.800 horas do curso.

As atividades de estágio são realizadas em ambientes profissionais sob orientação e supervisão de um docente da faculdade (prof Wanderley do Prado) e um responsável no local do estágio. Equiparam-se ao estágio as atividades de extensão, de monitoria, iniciação científica e/ou desenvolvimento tecnológico e inovação na Educação Superior, desenvolvidas pelo estudante.

A FATEC São Roque, estabelece convênios com empresas e outros estabelecimentos do setor produtivo e de serviços para a elaboração de projetos e execução de ações específicas, com a intervenção de um docente."

Trabalho de Conclusão de Curso

"O Trabalho de Graduação - TG (TGG-002), presente na matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Roque, é considerado componente curricular obrigatório a partir do 5º período do curso, com carga horária total de 160 horas. 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. 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."

Número de Vagas, Turnos de Funcionamento, Regime de Matrícula, Formas de Ingresso, Taxas de Continuação no tempo mínimo e máximo de integralização 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.

A demanda do curso em processos seletivos recentes demonstra a relação candidato/vaga, incluindo as vagas ofertadas pelo Provão Paulista Seriado:

2025/2: 25 candidatos para 30 vagas (0.83 candidato/vaga)

2025/1: 21 candidatos para 30 vagas (0.7 candidato/vaga)

2024/2: 33 candidatos para 30 vagas (Vestibular, 1.17 candidato/vaga)

2024/1: 20 candidatos para 15 vagas (Vestibular, 1.33 candidato/vaga) e 138 candidatos para 15 vagas (Provão Paulista, 9.2 candidato/vaga).

2023/2: 30 candidatos para 30 vagas (1 candidato/vaga).

2023/1: 32 candidatos para 30 vagas (1.07 candidato/vaga), o início do curso.

[...]

O Centro Paula Souza, do qual a Fatec São Roque utiliza o Sistema de Avaliação Institucional (web-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.

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."

Sistema de avaliação do curso

"Conforme descrito no PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Roque (pgs 11 a 14), 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."

Atividades relevantes promovidas pelo curso

"Conforme descrito no PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Roque, no Relatório de Atividades Relevantes (pgs 123 a 162), algumas das atividades promovidas pelo curso estão listados a seguir:

1. Ações Desenvolvidas: Eventos e Semanas temáticas:

XII Semana de Tecnologia (21 a 25 de outubro de 2024)

A XII Semana de Tecnologia foi um evento central para o curso de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, com uma programação diversificada e voltada para o desenvolvimento acadêmico, técnico e profissional dos alunos.

Workshop de Degustação de Café com Eliana Pace (21 de outubro de 2024)

A especialista Eliana Pace, professora do Senac, conduziu um workshop detalhado sobre a seleção e preparo de cafés especiais. Os alunos aprenderam a identificar grãos de qualidade, as etapas do processamento, a moagem adequada e técnicas de degustação para diferentes tipos de cafés. O evento contou com a participação de alunos da Fatec São Roque e da Etec de Mairinque.

Palestra "Empatia em Foco" com Michele da Rocha (23 de outubro de 2024)

A psicóloga e professora Michele da Rocha trouxe uma palestra inspiradora sobre a importância da empatia na vida pessoal e profissional. Foram abordadas práticas de mindfulness, respiração consciente e técnicas para fortalecer habilidades socioemocionais.

Workshop de Marketing Gastronômico com Luís Paulo Carminatti (Empresa Paulistar) – (24 de outubro de 2024)

O especialista Luís Paulo apresentou estratégias de marketing gastronômico voltadas à valorização de produtos e experiências no setor de alimentação. O workshop incluiu estudos de caso, atividades práticas e interação com os participantes. Destaques: Sorteio de consultorias exclusivas para três alunos, incentivando o desenvolvimento de projetos reais."

Avaliações institucionais

"A Fatec São Roque, como parte do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (CEETEPS), participa de processos contínuos de avaliação institucional.

São utilizados 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 Roque, 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 Roque aplica questionários internos conhecidos pela comunidade acadêmica como WebSAI. Os relatórios de autoavaliação são elaborados anualmente e submetidos à CPA Central e ao sistema e-MEC do Ministério da Educação. A Comissão Própria de Avaliação da FATEC São Roque foi instituída pela Portaria nº 11/2021, de 27 de novembro de 2021.

O curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos é relativamente novo, tendo iniciado em 2023/1. Os dados do WebSAI são apresentados de forma agregada, ou seja, os resultados das avaliações dos discentes, docentes e técnicos não são separados por curso. Isso significa que não é possível saber, por exemplo, como os alunos de Gestão em Empreendimentos Gastronômicos avaliaram os laboratórios ou os programas pedagógicos. Deste modo os resultados gerais da Fatec São Roque fornecem uma visão abrangente do ambiente acadêmico e administrativo que impacta todos os cursos, incluindo o avaliado."

Recursos Educacionais de Tecnologia da Informação

"O PPC do curso demonstra um forte alinhamento com a integração da TI na formação do tecnólogo em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos.

- Nos Projetos Integradores / Extensão Curricularizada as reuniões com os professores acontecem em ambiente "Microsoft Teams"
- Destaca-se ainda a disciplina de "Metodologias de Pesquisa" e o "Trabalho de Graduação" que exigem pesquisa científica, tecnológica, inovação, pensamento crítico e habilidades de pesquisa, essenciais para a busca autônoma de conhecimento."

Perfil dos Docentes e Coordenador do Curso

"A Coordenadora do CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos da FATEC São Roque é a professora Esmeralda Macedo Serpa, nomeada pela Portaria da Faculdade de Tecnologia de São Roque N. 011/2025, de 01/08/2025 para exercer, a partir desta data, em caráter pro tempore, a função de coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, com 40 Horas-Atividade Específicas semanais. A Profa. Esmeralda é graduada em Turismo pelo Centro Universitário Ibero Americano (1978); Especialista em Docência do Ensino Superior, pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ (2002) e Mestre em Educação pela Universidade de Sorocaba, UNISO (2007).

[...]A titulação da professora 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

"O Plano de Carreira das FATECS é formalmente definido por normativa da autarquia estadual à qual a instituição está vinculada. Ele foi instituído pela Lei Complementar nº 1044, de 13/05/2008, e subsequentemente alterado pelas Leis Complementares nº 1240, de 22/04/2014, e nº 1343, de 26/08/2019.

A Evolução Funcional, que se refere à promoção dos empregados públicos, incluindo os docentes, é regulamentada por uma deliberação específica que detalha os requisitos e procedimentos. Para a promoção na classe de Professor de Ensino Superior, são exigidos mestrado para a Referência II e doutorado para a Referência

III. Os diplomas de graduação e pós-graduação (stricto ou lato sensu) devem ser registrados e são considerados para fins de comprovação de formação. A titulação pode ser utilizada apenas uma vez para fins de Evolução Funcional (Progressão ou Promoção). O processamento da promoção ocorre anualmente, entre 1º e 31 de julho, com o benefício financeiro iniciando em 1º de agosto."

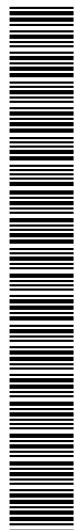
Núcleo Docente Estruturante (NDE)

"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. Em especial sobre o Núcleo Docente Estruturante.

[...]

Foram apresentadas 2 atas de reunião do antigo NDE contando com a presença do então coordenador do curso Prof. Aldie Trabachini 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. O atual NDE, por ter sido nomeado recentemente, ainda não fizeram nenhuma reunião ordinária, portanto não apresentaram ata de reunião.

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 - Ceeteps”

Infraestrutura Física

“*Salas de Aula: A Fatec São Roque possui inúmeras salas de aula (03 no térreo), cada uma com capacidade para 30 alunos, sendo 7 equipadas com notebooks, indicando ampla disponibilidade para o período matutino, adequado ao número de vagas. Todas as salas possuem TV digital, lousa branca, mesa para o professor com desktop, quadro de avisos e ventiladores.*

- *Sala dos professores: a sala dos professores é ampla com uma copa anexada equipada com micro-ondas, geladeira, cafeteira e alguns utensílios de cozinha.*
- *Acessibilidade: o edifício onde a Fatec está instalada tem 2 andares e não há rampa ou outra forma de acesso acessível para o 2º piso. Esse problema é contornado com a disponibilidade de 03 salas de aulas (duas delas com notebooks), 01 laboratório de Cozinha, 01 sala multidisciplinar, biblioteca e auditório no térreo. Há um banheiro feminino e um masculino adaptados no térreo.*
- *Áreas de Convivência: Há bancos estofados dispostos nos corredores do andar superior e um pátio grande, com mesas e cadeiras no térreo.*
- *Limpeza e Manutenção: A limpeza das instalações é feita por empresa terceira e é avaliada positivamente por todos, contudo, a manutenção e conservação da infraestrutura não são uniformes e com o aumento das áreas úteis, necessitara de incremento de funcionários.*
- *Segurança: na ocasião da visita estavam sendo instalado um novo portão de acesso, com controle remoto, ao estacionamento dos professores e funcionários e novas grades de divisão na entrada dos discentes. A segurança é feita por empresa terceira.*
- *Laboratórios de Informática Básica: A Fatec São Roque dispõe de 7 salas equipadas com notebooks e 01 laboratório de informática equipado com desktops, além de 2 carrinhos móveis com 40 notebooks cada.*
- *Cozinhas de Demonstração: Existem 2 unidades de Cozinha de Demonstração, uma delas em instalação. Com a finalização desta Cozinha, todas as aulas práticas que anteriormente eram realizadas na ETEC Mairinque, passarão a ser realizadas na própria unidade.*
- *Salas makers multidisciplinares: são 2 salas destinadas a atividades diversas que contém mobiliários que podem ser reorganizados dependendo da finalidade.*
- *Laboratório de Turismo: Há 1 laboratório de Turismo, usado para planejamento e organização de atividades práticas, como visitas técnicas e viagens.*
- *Disponibilidade de insumos para as aulas práticas e demais atividades: recentemente tem sido disponibilizado verba semestral para aquisição dos insumos e alimentos necessários, o que foi positivamente destacado pelos alunos.*

Recursos e Acesso a Redes de Informação (Internet e Wi-Fi):

- *A rede de wi-fi funciona em todos os espaços da FATEC.*
- *Há 7 salas equipadas com notebooks e uma sala com desktops, com maior capacidade de processamento. Além dos notebooks fixos nas salas de aula, há 2 carrinhos móveis com 40 notebooks cada um que podem ser deslocados de acordo com a necessidade.*
- *Todas as salas de aula possuem computadores para os professores e TV digital grande.*

Deste modo a infraestrutura física, os recursos e acesso a redes de informação apresentam-se satisfatórios.”

Biblioteca

“A biblioteca é pequena, porém aprazível e muito bem-organizada. Possui espaço para leitura, estudos e pesquisa com 2 mesas e 8 lugares, disponibiliza rede sem fio para acesso à internet e possui 4 computadores para consulta à base de dados, além de um laboratório de informática ao lado da biblioteca para uso livre de segunda a sexta-feira até as 19h. O acervo é aberto, contando com a bibliotecária e funcionários disponíveis e com a qualificação adequada para o bom atendimento aos leitores. Atualmente, a biblioteca conta com 01 bibliotecária e 02 auxiliares administrativos. O acervo é composto por livros, teses, trabalhos, vídeos, obras de referência, normas técnicas e periódicos e atende aos 4 cursos em funcionamento na Instituição, perfazendo um total de mais de 1.792 títulos e 3391 exemplares. 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 e funciona todos os dias da semana, das 8h às 21horas.

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

Funcionários Administrativos



CEESP/IC202600101



"Quadro de funcionários: 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, 2 Auxiliares de Biblioteca e 2 Auxiliares Docentes. Funcionários terceirizados: 2 Auxiliares de limpeza e 4 seguranças.

Não há técnico de laboratório, essa função é exercida pelo auxiliar docente.

Existe uma parceria entre a FATEC e a prefeitura de São Roque e está previsto o encaminhamento de mais alguns funcionários administrativos para compor o atual quadro. Deste modo espera-se suprir a alta demanda de trabalho, uma vez que a instituição reconhece a necessidade de "reposição de mão de obra para setores administrativos" para evitar sobrecarga de serviços, principalmente para os cursos noturnos, cujo número de alunos é consideravelmente maior.

Outro ponto de atenção é com relação aos funcionários de limpeza, uma vez que houve aumento da área útil, destinada à circulação e ocupação pelos alunos e docentes. Sugere-se que seja analisada a possibilidade de incremento de pessoal neste setor."

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 reciproca verdadeira. Acreditamos na proposta deste Curso e no perfil do profissional que vem a ser formado.

Porém, a comissão de avaliadoras constatou em reunião com os alunos que o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos precisa encontrar mais parcerias com as empresas da cidade e da região para melhor viabilizar o desenvolvimento do estágio curricular na área de gestão, propriamente dita.

Também constatamos que há necessidade de contratação de mais funcionários para as áreas administrativas, de limpeza e de segurança."

CONCLUSÃO DA COMISSÃO

"Após visita in loco realizada no dia 22 de agosto 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

Considerando o pedido de Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza / FATEC São Roque, este Relator é de parecer favorável, sem restrições, para o período de três anos.

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 pela FATEC São Roque, 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, 19 de março de 2026.

a) Cons. Anderson Ribeiro Correia
Relator

3. DECISÃO DA CÂMARA

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

Presentes os Conselheiros Amadeu Moura Bego, Anderson Ribeiro Correia, Cláudio Mansur Salomão, Décio Lencioni Machado, Eliana Martorano Amaral, Hubert Alquéres, Mário Vedovello Filho, Roque Theophilo Junior e Rose Neubauer.

Sala da Câmara de Educação Superior, 25 de março de 2026.

a) Consª Eliana Martorano Amaral
Vice-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 01 de abril de 2026.

Consª Maria Helena Guimarães de Castro
Presidente

Parecer CEE 90/2026	-	Publicado no DOESP em 02/04/2026	-	Seção I	-	Página 58
Res. Seduc de 02/04/2026	-	Publicada no DOESP em 06/04/2026	-	Seção I	-	Página 51
Portaria CEE-GP 103/2026	-	Publicada no DOESP em 07/04/2026	-	Seção I	-	Página 22

