



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

POUSO ALEGRE, MG
2016

ESTRUTURA UNIVERSITÁRIA

Fundação de Ensino Superior do Vale do Sapucaí

Presidente

Professor Luiz Roberto Martins Rocha

Reitor da Universidade do Vale do Sapucaí

Prof. Me. Carlos de Barros Laraia

Vice-Reitor

Prof. Me. Benedito Afonso Pinto Junho

Pró-Reitor de Graduação

Prof. Dr. Newton Guilherme Vale Carrozza

Pró-Reitora de Pós-Graduação e Pesquisa

Profa. Dra. Andrea Silva Domingues

Pró-Reitor de Extensão e Assuntos Comunitários

Prof. Antônio Homero Rocha de Toledo

Faculdade de Ciências da Saúde Dr. José Antônio Garcia Coutinho

Diretor Acadêmico

Prof. Dr. Antônio Carlos Aguiar Brandão

Vice-Diretor

Prof. Me. Pythagoras de Alencar Olivotti

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Coordenadora

Profa. Ma. Andréa Tiengo

Vice-coordenadora

Profa. Ma. Ana Carolina Brasil e Bernardes

SUMÁRIO

1	DESCRITORES DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	3
2	O CURSO.....	4
2.1	Contexto educacional: a região de inserção do curso e seus aspectos econômicos, sociais, demográficos e educacionais	4
2.2	Histórico do curso.....	6
3	OBJETIVOS DO CURSO.....	7
3.1	Objetivo(s) geral(is).....	7
4	PERFIL DO EGRESSO	7
4.1	Competências e habilidades do egresso	7
4.2	Política institucional de acompanhamento do egresso	9
5	ESTRUTURA CURRICULAR.....	9
5.1	Eixos temáticos ou núcleos.....	9
5.2	Matriz Curricular.....	11
5.3	Indicadores fixos.....	13
5.4	Representação gráfica do perfil de formação	13
5.5	Componentes Curriculares.....	14
6	METODOLOGIA	26
7	PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM	27

1 DESCRITORES DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Denominação do Curso	Superior de Tecnologia em Gastronomia
Modalidade de Curso	Tecnólogo em Gastronomia - Presencial
Regime	Semestral
Carga horária do curso (DCN)	1.600 horas
Carga horária do curso (PPC)	1.700 horas
Processo Seletivo	Anual
Número de vagas/ano	50
Turno de funcionamento	Noturno
Tempo de Integralização	Mínimo de 04 semestres Máximo de 06 semestres
Última alteração no currículo	2017
Coordenador do Curso	Profa. Ma. Andréa Tiengo
Titulação do Coordenador	Mestra em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas
Graduação do Coordenador	Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Alfenas
Regime de trabalho do Coordenador	Integral
Tempo para coordenação do Curso	10 horas
Autorização	Resolução Consuni n. 9/2016
Reconhecimento	
Diretrizes Curriculares Nacionais	Portaria MEC n. 413, de 11 de maio de 2016. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, 3. ed. 2016.

2 O CURSO

2.1 Contexto educacional: a região de inserção do curso e seus aspectos econômicos, sociais, demográficos e educacionais

Com um campo de atuação que se estende por todo o Vale do Sapucaí, a Univás está inserida no município de Pouso Alegre. De acordo com o Censo 2010, Pouso Alegre foi a cidade média que mais cresceu nos últimos dez anos, no Sul de Minas. Apresentou o índice de crescimento de 22,3% e está em segundo lugar no número de habitantes, com aproximadamente 140.000 moradores.

Situada no centro da mesorregião sul de Minas Gerais, Pouso Alegre situa-se numa área estratégica e de acesso aos três maiores centros de produção e consumo do País, pois está a 200 km de São Paulo, a 385 km de Belo Horizonte e a 390 km do Rio de Janeiro. Esta posição é privilegiada, por estar ligada à BR 459 e à BR 381, pela circulação de mercadorias e por ser o corredor do transporte de 20% da produção industrial de Minas Gerais e São Paulo.

A economia da cidade é de base principalmente agropecuária e industrial. Além de ser importante polo exportador de produtos alimentícios, Pouso Alegre congrega mais de 4.000 empresas, entre as quais se destacam: Cimed Indústria de Medicamentos, Flamma Automotiva, *Johnson Controls do Brasil Automotive*, Unilever *Bestfoods* Brasil, Laboratório Sanobiol, Sobral Invicta, Sumidense do Brasil, União Química Farmacêutica e *Xuzhou Construction Machinery Group – XCMG*, indústria chinesa. A cidade também conta com alguns centros de distribuição de produtos, como os das empresas Unilever (alimentos e higiene), Cremer (higiene e saúde), DPK (peças automobilísticas) e de redes supermercadistas.

A cidade é também um dos principais polos de serviços do sul de Minas Gerais, principalmente na área da Saúde, contando com o HCSL e uma extensa rede hospitalar e centros de diagnóstico que atendem a mais de 50 municípios de toda a região.

Pouso Alegre, por se localizar na região Sul de Minas Gerais, mantém como tradição a culinária mineira, famosa por pratos tradicionais como o pão de queijo, o torresmo, o feijão tropeiro, o tutu de feijão, o doce de leite entre outras iguarias. A cidade ainda se destaca como referência na alimentação por ser a cidade de maior tradição no preparo do pastel de farinha de milho, considerado patrimônio Gastronômico e Cultural da cidade. O ofício do pastel, além de perpetuar o modo de fazer, movimentava a economia da cidade. Tradição criada em 1928, o

pastel de farinha de milho é vendido em grande escala, em tradicionais carrinhos, que ficam no centro da cidade, fazendo parte da cultura, da história e do Patrimônio de Pouso Alegre.

Como boa cidade interiorana de Minas Gerais, Pouso Alegre conta também com feiras gastronômicas tradicionais, como a Feira das Nações, criada em 1999, com um cunho filantrópico e social. A feira é um encontro anual, onde entidades filantrópicas elaboram pratos típicos de diversas nacionalidades. A Feira das Nações comemora sua 17ª edição no ano de 2015 e é um evento que movimentava toda a região. Outra feira de suma importância para o perfil gastronômico da cidade é a Feira Gastronômica da Praça João Pinheiro, que acontece semanalmente, com barracas de pratos típicos regionais. A festa Nordestina é outro evento Gastronômico importantíssimo e muito bem recebido pela população Pouso alegreense. Esta festa é realizada pelo Centro de Tradições Nordestinas, de Pouso Alegre, e teve seu início no ano de 2002. O intuito da festa é reforçar a cultura do Nordeste, através de seus pratos típicos, de sua cultura e sua dança. A festa tem uma notoriedade enorme e também já faz parte da cultura de Pouso Alegre.

Na área de educação, a cidade conta com um Instituto Federal, 15 escolas estaduais, 47 particulares e 30 municipais, além de seis instituições de ensino superior em modalidade presencial (e-MEC, 2016), a maior das quais é a Univás, sendo a única Universidade da Microrregião de Pouso Alegre/MG. Neste aspecto, a Univás é a principal formadora de recursos humanos da região.

Como maior e principal instituição de ensino superior do Vale do Sapucaí, a Univás representa a conquista social da região no que concerne à formação da cidadania. Como universidade regional, seu objetivo precípua é o de que cada jovem que a integra se forme no próprio meio onde vive, e que se transforme em uma fonte de energia para as transformações históricas. Transformações que requerem, como indispensável, a integração entre a Univás e a comunidade, que se estabelece como um dos princípios diretores da política pedagógica da Univás.

O crescimento e as transformações nos mercados de alimentos e bebidas geraram uma maior necessidade de profissionais com habilidades para gestão de processos e produção de bens e serviços na área da gastronomia. O mercado da gastronomia vem tendo uma demanda crescente por profissionais qualificados para atuar em um mercado altamente competitivo e exigente.

Vale lembrar, que na atualidade, a gastronomia caracteriza-se também como uma atividade profissional que cada vez mais está pautada nos preceitos da qualidade. Tal fato decorre dos avanços tecnológicos no segmento gastronômico e da reorganização do mercado

de alimentos e bebidas. A amplitude do campo de trabalho para profissionais na área é, possivelmente, o principal argumento para a implantação de um curso de gastronomia.

A inserção regional do curso se justifica com o crescimento de Pouso Alegre e região em função do turismo de negócios e com a conseqüente expansão do setor hoteleiro, bem como a sua proximidade com São Paulo, Belo Horizonte e Rio de Janeiro. A proximidade com a cidade de São Paulo favorece aos alunos a oferta de cursos na área da gastronomia garantindo aperfeiçoamento dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso. Na região não existem cursos na área de Gastronomia, visto que o mais próximo localiza-se em Campos do Jordão, SP.

2.2 Histórico do curso

A história da gastronomia no Brasil teve início com a colonização portuguesa, resultando na mistura da culinária portuguesa, africana e indígena. Com o passar dos anos a mesma foi se consolidando em decorrência da grande abundância de matéria-prima disponível no país se transformando em uma culinária diversificada e rica como a existente hoje em dia. O turismo no Brasil em decorrência de sua biodiversidade e riqueza cultural, tem se tornado destino turístico para diferentes turistas (nacional ou estrangeiro) o que tem aumentado a necessidade de aperfeiçoamento das atividades turísticas e hoteleiras no país. Para atender as exigências deste mercado em ascensão há uma necessidade de investir na capacitação de profissionais e na mão de obra qualificada.

Em conjunto com o desenvolvimento turístico, o aumento no interesse e o número de estabelecimentos que cuidam do lazer e saúde, dentre eles, *resorts*, *spas* e hospitais, bares, restaurantes, lanchonetes, *buffets* favorece maior necessidade de profissionais especializados na área. No Brasil ainda são escassos os profissionais na área gastronômica, embora existam vários cursos técnicos no país, poucos são os cursos de tecnologia em gastronomia de nível superior. Em decorrência do desenvolvimento turístico supracitado há necessidade de formação de profissionais que possam atuar no gerenciamento de restaurantes, no planejamento de cardápios, na organização de eventos gastronômicos entre outros. Além disto, vale lembrar que a gastronomia é mais do que apenas o que se leva à mesa. A partir da alimentação, é possível pensar uma cultura, uma civilização e as relações políticas de determinada sociedade. A criação do curso de Tecnologia em Gastronomia vai ao encontro da vocação da Univás, que já possui estrutura favorável, com laboratórios específicos que viabilizam o curso de gastronomia junto à Facimpa ao mesmo um alto nível de qualidade.

3 OBJETIVOS DO CURSO

Seguindo os princípios estabelecidos na missão da instituição, o curso se propõe a contribuir com a região na qual se situa, formando indivíduos que tenham à sua frente valores como ética e responsabilidade social, atuando como agentes de transformação social, ao mesmo tempo em que articulam conhecimentos dentro da área de formação específica. Nesse sentido, são objetivos do curso:

3.1 Objetivo(s) geral(is)

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como objetivo geral formar profissionais conhecedores da cultura gastronômica com habilidades e competências em cozinha geral e internacional, aptos para produzir, servir, planejar, empreender e aplicar técnicas gastronômicas na criação, inovação, pesquisa e extensão de alimentos e bebidas valorizando a gastronomia nacional, internacional e regional, proporcionando prazer gustativo, além de segurança alimentar.

4 PERFIL DO EGRESSO

4.1 Competências e habilidades do egresso

Fundamentada nas Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN’s - e nas orientações do Projeto Pedagógico Institucional - PPI, a Univás tem por objetivo formar “indivíduos éticos, socialmente responsáveis e competentes que possam ser elementos de transformação social na construção de um mundo sempre mais justo, livre e democrático” tornando-os aptos para participar do desenvolvimento da sociedade, por meio da pesquisa e da investigação científica. Por este motivo, o Egresso da Univás, nas diversas áreas de formação, deve ser um profissional diferenciado no mercado, deve reunir todos os instrumentos de aprendizados e apresentar uma considerável base de informação e formação, com capacidade para desenvolver projetos completos, com consciência e qualidade.

Ao final de sua trajetória acadêmica deve ser um cidadão consciente de seus direitos e deveres para com a sociedade, pautando-se por atitudes éticas, políticas e humanísticas e ser capaz de inserir-se no âmbito das mudanças sociais.

A formação acadêmica deve dar-lhe condições para o exercício de uma profissão e capacidade para identificar problemas relevantes em sua realidade, permitindo-lhe avaliar e oferecer diferentes posicionamentos frente a essa problemática.

Deve buscar o desenvolvimento da ciência e da tecnologia, além do aperfeiçoamento cultural permanente e ter condições de realizar conexões entre ensino, pesquisa e extensão quando estimulado e também por iniciativa própria.

Dentro do curso, são as seguintes as competências e habilidades do egresso: o Tecnólogo em Gastronomia deverá ser um profissional com formação geral sólida e humanística, com capacidade para compreender questões éticas, científicas e técnicas relacionadas ao setor de serviços alimentícios e áreas relacionadas, atuando na organização e administração de restaurantes, hotéis, bares, hospitais, *buffets*, *resorts*, *catering* entre outros. Além dessas competências profissionais, o profissional formado pela Univás deve estar ciente da sua responsabilidade social e ética no mercado de trabalho, características estas apoiadas em disciplinas oferecidas ao longo do curso como: eventos gastronômicos, panificação e confeitaria, cozinha internacional e alternativas, análise de alimentos, cozinha brasileira entre outras, sempre priorizando a valorização da gastronomia brasileira, fortalecendo a alimentação no âmbito nacional.

O tecnólogo deverá buscar, ainda, a atualização permanente e apresentar habilidades para:

- 1) gerenciar cozinhas em geral, padarias, confeitarias, restaurantes, planejar, organizar e implementar eventos do setor gastronômico, individualmente ou integrando equipes multidisciplinares;
- 2) ter domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes;
- 3) coordenar, executar e avaliar projetos na área de alimentos e bebidas, valorizando as diferentes culturas alimentares;
- 4) observar e cumprir as normas de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, equipamentos e utensílios na manipulação dos alimentos;
- 5) observar e cumprir as normas de segurança no trabalho e os aspectos legais que envolvem a seleção, contratação e gestão de pessoas;
- 6) supervisionar a estrutura e funcionamento dos equipamentos de todos os serviços que envolvem o setor de gastronomia, interpretar os fenômenos gastronômicos associados ao desenvolvimento do turismo na região;

7) comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros de grupo de trabalho e outras pessoas com quem mantiver contato.

4.2 Política institucional de acompanhamento do egresso

A Univás possui egressos atuando nas mais diversas esferas sociais e, por isso, entende que a relação com seus ex-alunos precisa ser estimulada constantemente, por meio de acompanhamento, bem como com o oferecimento de oportunidades de formação continuada. Este acompanhamento permite avaliar os resultados do desempenho da Univás no processo de formação e na transformação social.

A Univás entende que é imprescindível manter um adequado relacionamento com seus egressos, por meio de redes sociais e interatividade virtual, além da aplicação de questionários, com coleta de informações sobre satisfação com os serviços que lhe foram proporcionados, empregabilidade e desenvoltura frente às exigências do mercado de trabalho. Além disto, entende que é importante manter um sistema integrado de avaliação que abranja todas as dimensões de avaliação do Sinaes. Acima de tudo, considera o egresso como sujeito fundamental no processo de construção da Univás.

Nesse sentido, mantém uma página específica em sua *home page* destinada ao cadastramento e acompanhamento de seus ex-alunos, desenvolvida em plataforma própria que possibilita além do controle do cadastro, a interação com o envio de *e-mails*, postagens de depoimentos, histórias de vida, oportunidades de emprego e de cursos complementares em nível de especialização e aperfeiçoamento nas mais diversas áreas de formação da Univás, além de *links* para publicações de interesse, galeria de fotos, histórico dos cursos e incubadora de empresas, Incubadora de Empresas do Vale do Sapucaí - INCEVS, que incentiva junto a alunos e egressos a criação de novos negócios.

5 ESTRUTURA CURRICULAR

5.1 Eixos temáticos ou núcleos

Seguindo as DCN's para o curso superior de Tecnologia em Gastronomia e para melhor apresentação quanti-qualitativa, os componentes curriculares foram distribuídos em conteúdos de formação voltados a cada ciência. A graduação em Tecnólogo em Gastronomia deve formar o profissional apto a atuar em três áreas da gastronomia, que se traduzem em

eixos de formação no curso, a saber: bebidas, gestão de eventos e serviços e produção de alimentos.

As atribuições do Tecnólogo em Gastronomia nesta área de atuação são:

1) bebidas: compete ao tecnólogo conhecer as técnicas de harmonização de bebidas, técnicas e métodos de armazenamento e distribuição de bebidas e técnicas de preparo e apresentação de bebidas e coquetéis. Componentes curriculares: bebidas e enogastronomia;

2) gestão de eventos e serviços: conhecer técnicas e métodos de gestão, métodos e técnicas de consultoria e assessoria de alimentos, conhecer legislação e normas da área de alimentação, métodos e técnicas de preparo de alimentos, métodos e técnicas de montagem de cozinha e métodos e técnicas de controle de qualidade dos alimentos. Componentes curriculares: francês básico e instrumental, administração aplicada à gastronomia, *marketing* em serviços de alimentação, serviços de sala e bar, planejamento e projeto UAN, planejamento de cardápios, eventos gastronômicos, gestão de pessoas;

3) produção de alimentos: conhecer técnicas de preparo de alimentos e técnicas e métodos de armazenamento e distribuição de alimentos. Componentes curriculares: composição e propriedade dos alimentos, história da alimentação e introdução à gastronomia, microbiologia de alimentos e higiene e controle dos alimentos, habilidades de cozinha, cozinha quente e fria, análise de alimentos, tecnologia de alimentos, gastronomia clássica, gastronomia brasileira, panificação, gastronomia de carnes, peixes e frutos do mar, cozinha de café da manhã, confeitaria, nutrição e restrições alimentares, gastronomia internacional, gastronomia alternativa;

4) outros componentes: organização de mercado e empreendedorismo, cozinha de criação.

A divisão do curso em períodos, que compõem módulos de formação que não se configuram como independentes, possibilita ao discente, ao final de cada módulo, receber um certificado de qualificação, fazendo, assim, que sua formação seja cumulativa, o que o incentiva a atingir o grau mais alto, conquistado com a conclusão total do curso. As qualificações intermediárias são: manipulador de alimentos (Módulo A), cozinheiro 1 (Modulo A + Módulo B), cozinheiro chefe (Modulo A + Módulo B+ Módulo C) e cozinheiro internacional (Módulo A + Módulo B + Módulo C + Módulo D). Assim, a cada período cursado, o aluno tem direito a um certificado de qualificação, o que já o habilita a atuar dentro da área, desempenhando funções específicas de cada etapa. Terá direito ao título de Tecnólogo em Gastronomia, bem como ao diploma de nível superior, apenas o discente que concluir, com grau satisfatório, os quatro módulos na sua totalidade.

5.2 Matriz Curricular

		Presencial		SP		
1º Módulo	Componentes Curriculares	T	P	AVA	APS	CH
	Composição de alimentos e bases dietéticas	16	16	-	16	48
	História da alimentação e introdução à gastronomia	32	-	-	16	48
	Francês básico e instrumental	32	-	-	-	32
	Microbiologia de alimentos e higiene e controle dos alimentos	32	32	-	16	80
	Habilidades de cozinha	-	32	-	16	48
	Administração aplicada à gastronomia	32	32	-	-	64
	Serviços de sala e bar	16	16	-	16	48
	Tecnologia de alimentos	16	16	-	-	32
	Subtotal				80	400

		Presencial		SP		
2º Módulo	Componentes Curriculares	T	P	AVA	APS	CH
	Análise de alimentos	32	32	-	16	80
	Cozinha quente e fria	-	32	-	16	48
	Organização de mercado e empreendedorismo	32	-	-	16	48
	Bebidas e enogastronomia	32	32	-	-	64
	Gastronomia de carnes, peixes e frutos do mar	-	64	-	16	80
	Confeitaria	-	64	-	16	80
	Subtotal				80	400

		Presencial		SP		
3º Módulo	Componentes Curriculares	T	P	AVA	APS	CH
	Gastronomia brasileira	-	32	-	16	48
	Planejamento e Projeto de UAN	16	32	-	16	64
	Gastronomia Clássica	-	32	-	-	32
	Nutrição e restrições alimentares	16	64	-	16	96
	Panificação	-	64	-	-	64
	Planejamento de cardápios	16	16	-	16	48
	Marketing em serviços de alimentação	32	-	-	16	48
	Subtotal					80

		Presencial		SP		
4º Módulo	Componentes Curriculares	T	P	AVA	APS	CH
	Eventos gastronômicos	16	16	-	16	48
	Gastronomia internacional	-	64	-	16	80
	Gastronomia alternativa	32	64	-	16	112
	*Gestão de pessoas ou Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	32	-	-	-	32
	Cozinha de criação	-	64	-	32	96
	Cozinha de café da manhã	-	32	-	-	32
	Subtotal					80

Observação: *Os componentes curriculares “Gestão de Pessoas” e “Língua Brasileira de Sinais”, do 4º módulo, são optativos (Decreto n. 5.626, de 22 de dezembro de 2005), devendo o aluno obrigatoriamente escolher entre um deles. É oferecido apenas aquele que obtém a maior porcentagem (50% + 1) de votação entre alunos, em consulta realizada antes do final do semestre letivo anterior ao de oferecimento.

Legenda:

T: Carga Horária Teórica

P: Carga Horária Prática

SP: Semipresencial

AVA: Ambiente Virtual de Aprendizagem

APS: Atividade Prática Supervisionada

CH: Carga Horária Total

5.3 Indicadores fixos

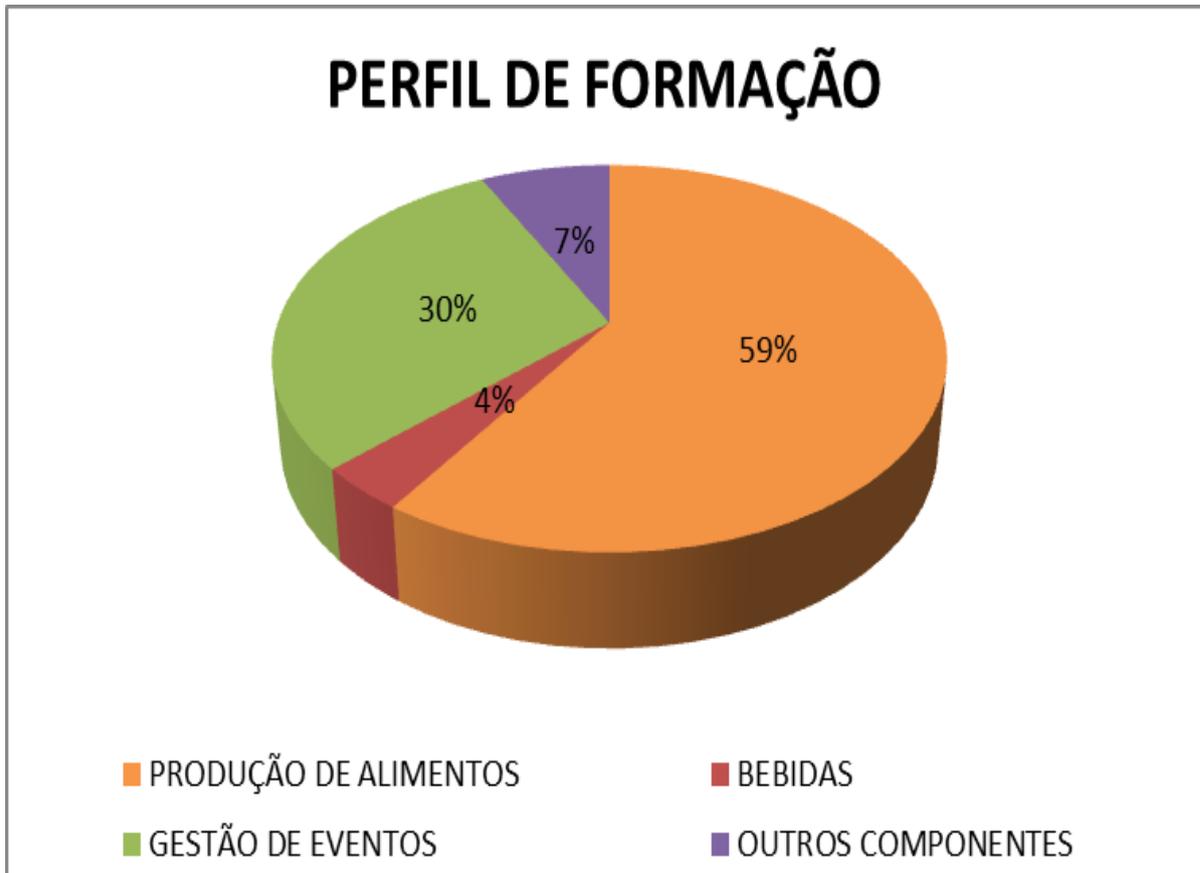
Estrutura Curricular		
Descrição	Horas	Observação
Componentes Curriculares	1.600	1.920 aulas de 50 minutos
Atividades Complementares	100	
TOTAL GERAL	1.700	

5.4 Representação gráfica do perfil de formação

1º Módulo	2º Módulo	3º Módulo	4º Módulo
Composição e propriedade de alimentos e bases dietéticas	Análise de alimentos	Gastronomia de carnes, peixes e frutos do mar	Eventos gastronômicos
História da alimentação e introdução à gastronomia	Tecnologia de alimentos	Planejamento e Projeto de UAN	Gastronomia internacional
Francês básico e instrumental	Gastronomia clássica	Cozinha de café da manhã	Gastronomia alternativa
Microbiologia de alimentos e higiene e controle dos alimentos	Bebidas e enogastronomia	Organização de mercado e empreendedorismo	Nutrição e restrições alimentares
Habilidades de cozinha	Administração aplicada à gastronomia	Confeitaria	Cozinha de criação
Marketing em serviços de alimentação	Gastronomia brasileira	Planejamento de cardápios	*Gestão de pessoas
Serviços de sala e bar	Panificação		*Língua Brasileira de Sinais

Cozinha quente e fria			
-----------------------	--	--	--

Figura 1 – Distribuição da carga horária do curso conforme eixos de formação



5.5 Componentes Curriculares

Módulo 1º

Componente curricular: Composição de alimentos e bases dietéticas

Carga horária: 48h

Ementa: Grupos de alimentos e propriedade dos alimentos: açúcares, cereais, óleo e gorduras, carnes, aves e pescado, ovos, leite e derivados, leguminosas, castanhas e nozes, frutas e hortaliças, condimentos, infusos e bebidas. Princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos. Armazenamento. Noções de pesos, medidas e equivalência. *Per capita*. Fator de correção e de cocção.

Conteúdo: Conceitos básicos em alimentação. Grupos alimentares. Leites: tipos de leite modificados e produtos. Ovos: produtos de ovos encontrados no mercado. Carnes, aves e pescados. Leguminosas, castanhas e nozes. Cereais e derivados: raízes e tubérculos. Mel e açúcares. Óleos e gorduras. Frutas e hortaliças: importância das fibras e fitoquímicos. Infusos e bebidas. Alimentos para fins especiais: *diet* e *light*. Propriedades funcionais dos alimentos. Modificações decorrentes do preparo. Processos físicos, químicos e biológicos. Pesos e medidas Rendimento dos alimentos. Alimentos equivalentes X valor nutritivo. Fator de Correção (FC). Índice de Conversão (IC). Manuseio adequado de utensílios e equipamentos da cozinha. Técnicas de mise-en-place.

Componente curricular: História da Alimentação e Introdução à gastronomia

Carga horária: 48h

Ementa: Práticas alimentares. Direito Humano à Alimentação (Resolução CNE/CP 1/2012: Implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais da alimentação. Alimentação x gastronomia. Fundamentos teóricos x históricos. Transformações culturais e tecnológicas x alimento. Classificação, conceituação, tipologia, filosofia e epistemologia da gastronomia. Alimento x cultura religiosa. Influência da cultura africana e indígena na nossa alimentação (Resolução CNE/CP 3/2004). Geografia x gastronomia. Gastronomia x sustentabilidade (Decreto 7.746/2012 e Instrução Normativa 10/2012). Tendências gastronômicas.

Conteúdo: Evolução das práticas alimentares da humanidade, das origens até a atualidade. Direito Humano à Alimentação. Hábitos alimentares relacionados à cultura e modo de vida de cada povo. Implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do processo de alimentação. Desenvolvimento da alimentação e da gastronomia. A alimentação no contexto multicultural. Relação de hábitos alimentares e gastronomia com a religião O espaço geográfico e a gastronomia. A gastronomia e a sustentabilidade. As tendências gastronômicas.

Componente curricular: Francês básico e instrumental

Carga horária: 32h

Ementa: Conhecimento básico da estrutura da língua francesa e o seu uso como instrumento operacional para o exercício profissional da área de gastronomia. Vocabulário específico utilizado em ambientes gastronômicos. Leitura, interpretação e produção de textos do cotidiano do profissional de gastronomia. Habilidades de “falar” e “ouvir” vocabulário específico de serviços de restaurante e hotéis.

Conteúdo: Estrutura da língua francesa Instrumento operacional na área de gastronomia Vocabulário em ambiente gastronômico Habilidade de falar e ouvir para restaurantes e hotéis

Componente curricular: Microbiologia de Alimentos e Higiene e Controle dos Alimentos

Carga horária: 80h

Ementa: Conhecimento, execução e interpretação dos métodos da análise microbiológica de alimentos e água. Grupos de microrganismos transmitidos pelos alimentos, a contaminação e alteração microbiana dos alimentos. Produção de alimentos por microrganismos. Doenças microbianas disseminadas por alimentos, profilaxia e controle da transmissão. Toxinfecções alimentares e avaliação dos surtos. Transmissão de doenças via alimentos. Avaliação da qualidade de alimentos. Práticas de limpeza e sanitização em unidades de alimentação e nutrição. Higiene ambiental. Higiene dos alimentos. Higiene dos manipuladores. Implementação dos sistemas de prevenção e controle. Sistema HACCP - *Hazard Analysis Critical Control Points* aplicado em Unidades de Alimentação. Legislações da ANVISA.

Conteúdo: Os alimentos como substrato dos microrganismos. Microrganismos importantes na microbiologia de alimentos. Características culturais importantes em bacteriologia dos alimentos. Contaminação, conservação e alteração de alimentos: relação com microrganismos. Fermentação de alimentos. Transmissão de doenças via alimentos. Processos patológicos em doenças de origem alimentar. Mecanismos imunológicos. Principais infecções de origem alimentar. Principais intoxicações de origem alimentar. Fungos Toxigênicos e Micotoxinas. Bases para diagnóstico de surtos. Avaliação da qualidade de alimentos. Planos de amostragem. Manual de Boas Práticas de Produção e Manipulação. POPs. Higiene Ambiental. Técnicas de limpeza e sanitização. Higiene dos Manipuladores e Alimentos. Sistema APPCC. Pesquisa e links da ANVISA.

Componente curricular: Habilidades de cozinha

Carga horária: 48h

Ementa: Brigada de cozinha, funções e responsabilidades. Condutas e procedimentos importantes. Técnicas de cortes. Uso da faca. Utensílios de cozinha. Acompanhamentos aromáticos. Fundos e derivações. Agentes espessantes. Sopas, fundos e molhos.

Conteúdo: Cortes. Acompanhamentos aromáticos. Fundos. Agentes espessantes. Sopas leves e espessas. Molhos mãe e derivações. Molhos contemporâneos.

Componente curricular: Administração aplicada à gastronomia
Carga horária: 64h
Ementa: A administração possibilita o desenvolvimento do pensamento gastronômico, por ser um dos elementos marcantes de sua identidade, visto que pode ser tido como um processo que permite a tomada de decisões e a realização de ações que gerem valor para a corporação e o negócio. Gestão financeira. Administração das disponibilidades. Contas a receber. Estoque. Provisão de gêneros.
Conteúdo: Habilidades do administrador. Teorias básicas da administração: teoria da administração científica, teoria clássica. Gerenciamento das operações de serviço e de bebidas. Custos, Pedido de compra, Ficha técnica. Preço de Venda. Gerenciamento da comunicação. Gerenciamento da informação. Administração financeira dos estoques. Recursos Humanos: Contratação, Folha de pagamento. Fluxograma e controle dos processos operacionais internos da cozinha: compras, recebimento e estoque.

Componente curricular: Serviço de Sala e Bar
Carga Horária: 48h
Ementa: Equipamentos e utensílios do salão. Brigada de salão. Hierarquia de um salão. Montagem de mesas. Equipamentos e utensílios de bar. Serviço de <i>Bartender</i> . Técnicas de venda. Atendimento de Qualidade.
Conteúdo: Equipamentos e utensílios de sala e bar. Higiene e apresentação. Serviço de <i>Maître</i> , chefe de fila, garçom e <i>commis</i> . Modalidades de serviço de garçom. <i>Mise-en-place</i> de salão e bar. Montagem de mesas e etiqueta. A profissão <i>bartender</i> . Conceito de <i>bartender</i> clássico, <i>freestyle</i> e <i>mixologista</i> . Técnicas de venda. Atendimento de qualidade.

Componente curricular: Tecnologia de alimentos
Carga Horária: 32h
Ementa: Introdução à tecnologia de alimentos. Fatores que condicionam a estabilidade de alimentos. Princípios e métodos de conservação de alimentos. Aditivos alimentares. Embalagens de alimentos. Métodos de análise sensorial. Processamento de produtos agropecuários. Qualidade na indústria de alimentos.
Conteúdo: Introdução à tecnologia de alimentos. Microrganismos em alimentos. Alterações e deteriorações em alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Embalagem de

alimentos. Aditivos alimentares. Métodos de análise sensorial. Controle de qualidade na indústria de alimentos. Processamento de carnes e produtos lácteos. Processamento de produtos agropecuários: frutas e hortaliças. Processamento de produtos agropecuários: cereais e leguminosas.

Módulo 2º

Componente curricular: Análise de alimentos

Carga Horária: 80h

Ementa: Legislação e padrão de identidade e qualidade (PIQs). Composição centesimal e métodos analíticos para determinação dos teores de umidade, lipídeos, proteínas, fibras, carboidratos, cinzas, vitaminas e minerais. Tratamento estatístico de dados analíticos. Tratamento estatístico de resultados.

Conteúdo: Alimentos: definição, constituição química e amostragem. Revisão dos conceitos de química: molaridade, concentração de soluções, PPM, normalidade e diluição de soluções. Água nos alimentos e resíduo mineral fixo. Carboidratos: composição centesimal e métodos analíticos. Lipídeos: composição centesimal e métodos analíticos. Proteínas: composição centesimal e métodos analíticos. Enzimas e vitaminas em alimentos: composição centesimal e métodos analíticos. Aditivos em alimentos: importância e métodos analíticos. Fibras: composição centesimal e métodos analíticos. Escurecimento enzimático e não enzimático. Toxicantes em alimentos. Corantes naturais e artificiais: métodos analíticos. Legislação de Alimentos: órgãos competentes, normas básicas para alimentos. Rotulagem nutricional: obrigatória/padrão de identidade e qualidade.

Componente curricular: Cozinha quente e fria

Carga Horária: 48h

Ementa: Preparo, porcionamento e conservação de produções quentes e frias. Apresentação, sabores, combinações de cores e texturas. Origem, evolução e uso contemporâneo das produções da cozinha frias. Regras de *Garde manger*. *Finger food*, queijos, charcutaria, azeites, molhos saladas, bufês fixos e coquetéis volantes.

Conteúdo: Introdução à cozinha fria. Preparo de vinagres e óleos aromatizados. Saladas clássicas e contemporâneas. Preparo de curas (seca e úmida), *rillettes* e pickles, *mousseline* e

quenelle, galantine. Defumação, desidratação, conservas. Conceitos de montagem de canapés, mesas, bandejas. Tipos de coquetel e principais preparações.

Componente curricular: Organização de mercado e empreendedorismo

Carga Horária: 48h

Ementa: Entender as organizações e os diferentes tipos de negócios e o processo de formulação de modelo gerencial em função dos tipos de organização, dos segmentos de negócios que atua e outros, proporcionando o desenho da mesma que compatibilize a competitividade e a estrutura da organização. Fundamentos de planos de negócios e suas aplicações. A natureza e a importância dos empreendedores, a mentalidade empreendedora e intra-empreendedora, o indivíduo empreendedor, questões legais para o empreendedor, análise do ambiente empresarial, análise de oportunidades de mercado. Serviços na economia e no *marketing*, gestão do *marketing* e o relacionamento por serviços, qualidade percebida em serviços, pré-venda e pós-venda, gerência estratégica de serviços.

Conteúdo: A atividade empreendedora como opção de carreira. Perfil do empreendedor nacional. Identificação de oportunidades. Transformação de oportunidades em conceitos e negócios. Processo de crescimento das empresas. Empreendedorismo e administração. O significado de *marketing* e seu papel no mercado. Conceitos básicos: valor para o cliente, entendendo o comportamento do consumidor, fatores que influenciam o comportamento de compra, processo de decisão de compra, produto e preço.

Componente curricular: Bebidas e enogastronomia

Carga Horária: 64h

Ementa: Coquetelaria. Cervejas e harmonização com alimentos. Enologia. Cultivares. Composição química da uva e do vinho. Fabricação de vinhos. Análise organoléptica. Vinhos e harmonização com alimentos.

Conteúdo: Preparo e classificação de coquetéis. Bebidas destiladas de vinhos, frutas, vegetais e grãos. Fabricação de cervejas. Estilos e subestilos de cerveja. Harmonização de cervejas com alimentos. Conceito de enologia e sua evolução. Características básicas das variedades de uvas viníferas. Fabricação de vinhos. Avaliação das características organolépticas dos vinhos. Harmonização de vinhos e alimentos. Vinhos licorosos e espumantes. Vinho brasileiro e suas regiões produtoras. Vinho do novo mundo (Argentina, Chile, Uruguai, EUA,

África do Sul, Austrália e Nova Zelândia). Vinho do velho mundo (Portugal, Espanha, Itália e França).

Componente curricular: Confeitaria

Carga Horária: 80h

Ementa: Técnicas de confeitaria profissional. Métodos de preparo e cocção. Massas de biscoitos, tortas e bolos. Decoração e apresentação. Doces clássicos. Calda de caramelo. Tipos de merengue. Geleias. Chocolateria.

Conteúdo: Técnicas de confeitaria profissional. Preparação e decoração de doces, bolos, tortas e biscoitos. Confeitaria clássica francesa. Doces populares brasileiros. Técnica de utilização do bico de confeitar. Temperaturas da calda de caramelo. Tipos de preparações de merengues. Preparação de geleias. Temperagem de chocolate. Preparações com chocolate. Apresentação das preparações.

Componente curricular: Gastronomia de carnes, peixes e frutos do mar

Carga Horária: 80h

Ementa: Conhecimentos e técnicas para os procedimentos de base em cozinha profissional aplicados à manipulação, corte e cocção de carnes de bovinos, suínos, ovinos, aves, peixes, frutos do mar e carnes exóticas.

Conteúdo: Limpezas e cortes de peixes e frutos do mar, carnes de bovinos, suínos, ovinos e aves. Técnicas de desossa. Espécies de peixes e frutos do mar. Carnes exóticas Preparações culinárias a base de peixes e frutos do mar. Preparações culinárias a base de carnes de bovinos, suínos, ovinos e aves.

Componente curricular: Planejamento e projeto UAN

Carga Horária: 64h

Ementa: Atividades do serviço de alimentação. Planos de produção de restaurantes, confeitarias, panificadoras, bares e similares. Planejamento e *layout* para restaurantes. Dimensionamento e planejamento de área física de UANs, definição de mobiliários e equipamentos. Dimensionamento e recomendação de equipamentos para cozinhas industriais. Relação produto, o público e o tipo de serviço. Noções de ergonomia e conforto ambiental nos restaurantes.

Conteúdo: Atividades do serviço de alimentação: princípios do planejamento, fluxograma de atividades, áreas de atividades, fluxo de matéria prima em uma UAN, fluxo de marcha à frente. Planejamento físico de UAN: dimensionamento das áreas, tipos de pisos e revestimentos, projetos hidráulicos, normas técnicas. Dimensionamento de equipamentos: cálculo de necessidades, cálculo de volume, manutenção. Equipamentos para cozinhas industriais: classificação e distribuição por área, distribuição de acordo com o fluxo, tipos de utensílios e dotação. Planejamento de cozinhas diferenciadas: “*fast-food*”, serviços de bordo, sistema “*cook-chill*” e cozinhas de acabamento.

Módulo 3º

Componente curricular **Gastronomia brasileira**

Carga Horária: 48h

Ementa: Histórico das regiões, dos alimentos, dos condimentos, das ervas aromáticas. Técnicas de preparo de pratos das diversas regiões do Brasil. A culinária tradicional e suas influências. Ingredientes mais utilizados em cada região. Pratos tradicionais regionais. Comparação das diferentes técnicas e alimentos utilizados pelas diferentes regiões. As peculiaridades da cozinha brasileira.

Conteúdo: Cozinha brasileira (entradas, pratos principais, especiarias e doces). Culinária da região Sudeste. Cozinha paulista. Cozinha mineira. Cozinha capixaba. Cozinha carioca. Culinária da região Sul. Cozinhas do Sul. Culinária da região Centro-Oeste. Cozinha goiana. Cozinha do Mato Grosso. Culinária da região Norte. Culinária da região Nordeste.

Componente curricular: **Gastronomia Clássica**

Carga Horária: 32h

Ementa: Técnicas da gastronomia clássica francesa. Métodos de preparo, cocção e apresentação de pratos. Receitas clássicas da França.

Conteúdo: Gastronomia clássica francesa: o berço da gastronomia (entradas, pratos principais e especiarias). Técnicas da cozinha clássica francesa. Métodos de cocção de pratos típicos da cozinha clássica da França. Preparação e apresentação de pratos clássicos franceses.

Componente curricular: Panificação
Carga Horária: 64h
Ementa: Técnicas de utilização de utensílios e equipamentos em panificação. Massas básicas de panificação. Tipos e formatos de pães. Tipos de fermentação. Produção de pães especiais.
Conteúdo: A fermentação e os fermentos: processo fermentativo e os diferentes agentes biológicos. Fermento químico. Cuidados para a manutenção dos processos fermentativos. Tipos de farinha e tipos de pães: influência das farinhas no resultado final. Os diferentes tipos de grãos e de farinhas. Usos específicos. Técnicas para produção de pães: método direto e método indireto de produção. Formação do glúten. Repouso. Como assar. Formação da casca. Pães salgados: produção de diversos tipos de pães salgados, representativos de diferentes tipos, técnicas e origens. Pães doces: produção de diversos tipos de pães doces, representativos de diferentes tipos, técnicas e origens. Massas folhadas: técnicas de produção de massas folhadas, tipos de gorduras empregadas e usos.

Componente curricular: Planejamento de cardápios
Carga Horária: 48h
Ementa: Conceitos de cardápio. Premissas básicas na elaboração de cardápios. Planejamento de cardápios individuais e para coletividades. Cardápios institucionais e comerciais. Cardápios especiais e para eventos. Aplicabilidade da ficha técnica nos custos do cardápio. Elaboração de cardápios de café da manhã, almoço, jantar.
Conteúdo: Definição e conceito de cardápios para os diversos tipos de estabelecimento. Considerações primordiais na elaboração dos cardápios. Estrutura do cardápio. Diversos tipos de pesos e medidas utilizados na elaboração de cardápios e suas aplicabilidades nas fichas técnicas. Cardápios para café da manhã, almoço e jantar. Comanda para pedido de cardápios.

Componente curricular: Marketing em serviços de alimentação
Carga Horária: 48h
Ementa: O conceito estratégico de <i>marketing</i> . Análise das oportunidades de mercado. Análise do mercado de consumo e comportamento do consumidor. Segmentação estratégica de mercados. Posicionamento de produtos. <i>Marketing</i> e serviço aos clientes. Pesquisa de <i>marketing</i> . Política de preços. Concorrência. Administração em <i>marketing</i> .

Conteúdo: Conceitos básicos do *marketing* e administração. Princípios do *marketing*. Estratégias e ferramentas de *marketing*. Análise das oportunidades de mercado e do ambiente de *marketing*. Segmentação de mercado. Posicionamento de produtos. Ciclo de vida do produto. Relacionamento com clientes. Público-alvo. Análise de concorrência. Introdução aos conceitos de venda e negociação. Planejamento de projetos de *marketing* ligados à gastronomia. Administração da propaganda. Administração da promoção de vendas, relações públicas e *merchandising*.

Componente curricular: Nutrição e restrições alimentares

Carga horária: 96h

Ementa: Alergia e intolerância à leites e derivados. Reações ao trigo e glúten. Restrições alimentares em hipertensão arterial, obesidade e diabetes *mellitus*. Restrições alimentares para *fenilcetonúricos*. Dieta desintoxicante. Alimentação *light* e *diet*: conceitos, modalidades, práticas, cardápios especiais. A aplicação de técnicas culinárias e conceitos alimentares.

Conteúdo: Alergia à proteína do leite de vaca. Intolerância à lactose. Reações ao trigo e ao glúten. Doença celíaca e sensibilidade ao glúten. Hipertensão arterial e diabetes *mellitus*. Sugestões gastronômicas em dietas para perda de peso. Dieta desintoxicante: limpeza do organismo e controle da inflamação. Soluções criativas aplicadas à gastronomia para indivíduos que sofrem com disfunções orgânicas e restrições alimentares. Definição de produtos *diet* e *light*. Estudo do mercado dos produtos *diet* e *light*. Realização de preparações da cozinha *diet* e *light*: Molhos, entradas, pratos principais, sobremesas.

Módulo 4º

Componente curricular: Gastronomia internacional

Carga Horária: 80h

Ementa: Histórico das regiões, dos alimentos, dos condimentos, das ervas aromáticas e técnicas de preparo de pratos dos diversos países do mundo. A internacionalização da gastronomia. A evolução da cozinha francesa e italiana no contexto sociocultural mundial. Preparações culinárias relevantes dos países asiáticos, do continente europeu e da região do mediterrâneo. Cultura alimentícia das Américas. Principais preparações culinárias internacionais.

Conteúdo: Culinária Europeia. Culinária Asiática. Culinária das Américas. Culinária da África.

Componente curricular: Gastronomia alternativa

Carga Horária: 112h

Ementa: Princípios das dietas vegana, vegetariana, *kasher* e macrobiótica: conceitos, modalidades, práticas, cardápios especiais. Alimentos funcionais: aplicação de técnicas culinárias. Alimentos orgânicos: do cultivo à mesa.

Conteúdo: Variações da alimentação vegetariana, crudivorismo e frugivorismo. Bases da culinária macrobiótica. Métodos de cocção de alimentos funcionais. Festas e dias sagrados do judaísmo. Variações da culinária *kasher*.

Componente curricular: Gestão de Pessoas (Optativa)

Carga Horária: 32h

Ementa: Tratar as formações básicas tradicionais da área de recursos humanos a partir de um diagnóstico de necessidades/demandas da organização, de maneira a agregar valor às contribuições da área. Integrar as ações operacionais às ações estratégicas da organização, visando o desenvolvimento de competências distintas para os seus negócios. A gestão de pessoas nas organizações. Suprimento, treinamento e desenvolvimento. Avaliação de desempenho. Remuneração, administração das relações com o funcionário. Auditoria e controle em recursos humanos.

Conteúdo: Diagnóstico e planejamento em gestão de pessoas (visão sistêmica da área, ambiente interno, ambiente organizacional, porque planejar em gestão de pessoas, planejamento estratégico da gestão de pessoas x empresa). Recrutamento (processo de procura, qualificação dos candidatos, escolha de fonte de recrutamento e canais de comunicação). Seleção: seleção externa, seleção interna, técnicas de seleção, avaliação do processo, administração e planejamento de carreiras. Treinamento: treinamento x desenvolvimento, planejamento de desenvolvimento, avaliação. Sistemas de remuneração: políticas de remuneração, objetivos e formas de remuneração, remuneração por desempenho. Benefícios: objetivos e estratégias de benefícios, avaliação de resultados sobre benefícios. Avaliação de desempenho: conceituação, métodos para avaliação de desempenho. Relações trabalhistas: política das relações trabalhistas, sindicalismo. Segurança do trabalho: conceitos, práticas.

Componente curricular: Cozinha de Criação
Carga Horária: 96h
Ementa: Elaboração de receitas utilizando as técnicas aprendidas durante os três primeiros semestres. Sistematização de um trabalho. Levantamento de informações através de revisão bibliográfica orientada por docente. Planejamento do trabalho. Desenvolvimento do “livro de receitas”.
Conteúdo: Escolha da linha de pesquisa a ser desenvolvida no projeto. Busca de informações em bases de dados. Normas metodológicas da Univás. Estruturação do material pesquisado: introdução, revisão de literatura, justificativa, objetivos, metodologia.

Componente curricular: Cozinha de café da manhã
Carga Horária: 32h
Ementa: História e tipos de serviço de café da manhã. Princípios básicos de apresentação de pratos. Particularidades de serviço de café da manhã. Ovos. Preparações clássicas de café da manhã. Café, chá e infusões. Queijos e laticínios. <i>Brunch</i> .
Conteúdo: Preparações com ovos. Pães rápidos. Massas de crepe e panquecas. Cafés e preparações básicas. Pratos de café da manhã da culinária brasileira. Pratos de café da manhã da culinária internacional. Preparo clássico de <i>brunch</i> . Bolos para café da manhã.

Componente curricular: Eventos gastronômicos
Carga horária: 48h
Ementa: Origens históricas de eventos e banquetes. Conceitos básicos, tipos e funções dos eventos e sua importância para a gastronomia. Etapas que constituem um evento: planejamento, organização, finalização, atendimento, serviço. Noções sobre cerimonial. Organização e planejamento de eventos científicos, sociais, empresariais e turísticos e sua relação com o mercado gastronômico.
Conteúdo: Conceitos, tipos, funções e características dos eventos. Planejamento de eventos.

Componente curricular: Língua Brasileira de Sinais - Libras (Optativa)
Carga Horária: 32 horas
Ementa: Noções linguísticas de LIBRAS; sistema de transcrição; tipos de frases em LIBRAS. Classificadores de LIBRAS, técnica de tradução da LIBRAS/ Português; técnicas.

Conteúdo: Histórico das LIBRAS. Importância da comunicação para o ser humano. O alfabeto Manual e Expressões faciais. Os numerais, família e profissões. Locais de trabalho. Dias da semana, cores. Noções de tempo. Substantivos, verbos, advérbios e adjetivos. Animais e Materiais escolares. Casa e alimentos. Escola e sala de aula. Férias da família. Construção de frases.

6 METODOLOGIA

Pelas características propostas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDBEN – (Lei n. 9394/96) não se pode pensar somente na estrutura curricular. É preciso adequar métodos de ensino e aprendizagem e dar ênfase à formação em fundamentos científicos. Para dar flexibilidade à formação dos discentes do curso, no decorrer dos semestres são oferecidas atividades monitoradas, núcleos de estudo, seminários temáticos, oficinas e minicursos para reforçar ou atender especificidades, demandas tradicionais e emergentes existentes entre as diversas áreas do conhecimento necessárias à formação do aluno.

Nessa linha de atuação, o curso propõe a realização de projetos e diversas outras atividades envolvendo diferentes métodos de aprendizado, como, por exemplo:

- 1) aulas expositivas dialogadas, com ênfase na participação dos discentes;
- 2) aulas em vídeo e/ou documentários;
- 3) grupos de estudo orientados pelo docente (leitura e discussão em grupo);
- 4) seminários, check list para eventos, aspectos táticos, programa estratégico de gestão de eventos, cerimonial e protocolo, eventos sustentáveis, patrocínios ou apoios para eventos;
- 5) estudo orientado: pesquisa e trabalho de conclusão;
- 6) aplicações sociais e comunitárias (atividades de extensão);
- 7) participação em minicursos e outras atividades;
- 8) apoio à realização de estágios;
- 9) tecnologias de informação e comunicação.

Essas atividades são de grande relevância e fazem parte do desenvolvimento do curso, dependendo de cada componente curricular e do planejamento de ensino do professor. Além destas atividades, também haverá a participação do aluno na cozinha de criação no 4º módulo. O discente desenvolverá um projeto para criação e apresentação de um prato em uma das

seguintes linhas de atuação: elaboração de um prato novo ou reelaboração de um prato típico; elaboração de um prato funcional ou elaboração de um prato de baixo custo.

O aluno desenvolverá o projeto proposto, apresentando o prato para avaliação de uma banca examinadora e degustação em um jantar que será promovido pelo curso e alunos ao final do 4º módulo e será publicado um livro de receitas com as receitas elaboradas e desenvolvidas pelos alunos. O projeto deverá ser elaborado em grupos e terá a orientação de docentes nutricionistas e gastrólogos. Os objetivos da cozinha de criação são: divulgar o curso de Gastronomia para possíveis novos alunos, aprimorar os conhecimentos dos participantes nas diversas áreas da Gastronomia, promover a integração dos alunos de Gastronomia e de outros cursos da instituição e profissionais da área.

7 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Ao longo do curso o aluno será continuamente avaliado por meio de avaliações individuais e atividades em grupo, pesquisas e seminários. A avaliação tem como objetivo acompanhar o desenvolvimento da aprendizagem do aluno, de acordo com os objetivos previstos e possibilitar a reformulação do plano, caso necessário, para atender às especificidades de cada turma.

O processo de avaliação, em cada componente curricular, é regulado pelo Regimento Geral da Univás.

A frequência mínima aceitável é de 75% nas atividades acadêmicas verificadas pelo professor. O aproveitamento em cada componente curricular é aferido por meio de instrumentos avaliativos expressando-se o resultado em pontos inteiros de 0 a 100. Esses instrumentos avaliativos são previstos no plano de ensino dos componentes curriculares com determinação de valores e datas de aplicação. Devem ser aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação escritos e individuais e nenhum deles pode concentrar mais de 50% do total de pontos. A apuração do aproveitamento acadêmico também pode se dar por meio de avaliação conceitual, se assim atender as necessidades específicas de determinados componentes curriculares, obedecido ao disposto no PPC. Qualquer que seja o caso, todos os instrumentos avaliativos devem ser apresentados aos acadêmicos e discutidos em sala de aula, após a correção. As avaliações podem ser concedidas em segunda chamada, desde que o acadêmico a requeira após a sua realização e seja homologada pelo coordenador de seu curso.

É considerado aprovado o acadêmico que, tendo cumprido a exigência de frequência mínima, tenha obtido no mínimo 60 (sessenta) pontos ou o conceito mínimo de aprovação previsto no PPC. O acadêmico que não lograr a aprovação pode realizar, no prazo constante do calendário acadêmico, uma avaliação especial que abrange todo o conteúdo ministrado no componente curricular no semestre/ano. Esta avaliação corresponde a uma prova escrita com o valor de 100 (cem) pontos e peso 2 (dois). O total de pontos obtidos nas avaliações durante o semestre/ano será considerado e somado ao resultado da avaliação especial e dividido por 3 (três), devendo a média dos pontos ser, no mínimo, 60 (sessenta) para aprovação do acadêmico. A fórmula utilizada para se obter o resultado final é:

$$MF = \frac{\sum A + AE.2}{3}$$

Onde:

MF = Média Final

ΣA = Somatório das avaliações realizadas durante o semestre/ano

AE.2 = Avaliação Especial multiplicada por dois

3 = Total dos pesos - dividido por 3

Ainda de acordo com o Regimento Geral da Univás, não são passíveis de avaliação especial os componentes curriculares de estágio supervisionado, trabalho de conclusão de curso, monografia e outras que acompanham o regime didático especial de acordo com o PPC.

No prazo máximo de 20 (vinte) dias a contar da data da aplicação, os resultados dos instrumentos avaliativos devem ser entregues à secretaria pelo respectivo professor e divulgados de imediato no *site* da Univás, na área do acadêmico. A revisão de cada instrumento avaliativo pode ser requerida, no prazo máximo de 3 (três) dias, após sua publicação no *site* da Univás, na área do acadêmico. O resultado final do semestre/ano deve ser entregue à Secretaria até 5 (cinco) dias úteis antes do término do semestre/ano letivo. Caso ocorra discordância da revisão, no prazo de 3 (três) dias úteis após a publicação do resultado, o acadêmico pode requerer, mediante justificativa, uma banca examinadora, a ser nomeada pelo coordenador do curso, composta por 3 (três) professores, da qual faz parte o professor do componente curricular, que se reúne e elabora um parecer em até 7 (sete) dias úteis. Da decisão da banca examinadora não cabe recurso.

Sobre a avaliação das disciplinas semipresenciais, considera-se alguns destes indicadores que são quantificados e auxiliam no monitoramento da participação do aluno: número de acessos dia/semana/mês no AVA; tempo de acessibilidade; intervalo de tempo entre a tarefa dada e a ação devolutiva; número de intervenções nos *chats* de discussão (síncronos) ou nos fóruns (assíncronos); número de solicitações de orientação ou apoio aos tutores; além, é claro, do teor do conteúdo produzido pelo aluno, avaliado com critérios qualitativos pelo professor mediador ou tutor, que permita a aprovação ou reformulação do mesmo para atender aos objetivos específicos de cada componente curricular. Todas as atividades devem estar previstas no Plano de Ensino.