



Universidade
Metodista
de São Paulo

**PROJETO PEDAGÓGICO DO
CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA**

F A G E S

Faculdade de Gestão e Serviços

UNIVERSIDADE METODISTA DE SÃO PAULO (UMESP)

Diretor Geral

Wilson Roberto Zuccherato

Conselho Diretor

Stanley da Silva Moraes (Presidente)

Nelson Custódio Fér (Vice-Presidente)

Osvaldo Elias de Almeida (Secretário)

Reitor: Marcio de Moraes

Pró-Reitora de Graduação: Vera Lúcia Gouvêa Stivaletti

Pró-Reitor de Pós-Graduação e Pesquisa: Fábio Botelho Josgrilberg

Coordenadora de Extensão e Inclusão: Pro-Reitoria de Graduação

Direção de Faculdades

Administração e Economia: Luciano Venelli Costa

Saúde: Rogério Gentil Bellot

Exatas e Tecnologia: Carlos Eduardo Santi

Comunicação: Paulo Rogério Tarsitano

Humanidades e Direito: Vera Lúcia Gouvêa Stivaletti

Gestão e Serviços: Fulvio Cristofoli

Teologia: Paulo Roberto Garcia

SUMÁRIO

1. HISTÓRICO INSTITUCIONAL	6
1.1. Missão	7
1.2. Visão	7
1.3. Valores Essenciais	7
2. NÚCLEO DE FORMAÇÃO CIDADÃ	9
3. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL	10
4. HISTÓRICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.....	14
5. JUSTIFICATIVA, FINALIDADE E IDENTIDADE.....	16
6. OBJETIVOS DO CURSO	19
6.1. Objetivo Geral.....	19
6.2. Objetivos Específicos	20
7. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES	22
8. PERFIL DO EGRESSO	25
8.1. Campo de Atuação.....	25
9. DIRETRIZ CURRICULAR	26
10. ESTRUTURA CURRICULAR DO CST GASTRONOMIA.....	28
10.1. Períodos e Módulos.....	31
10.2. Percurso Formativo	36
10.3. Educação das Relações Étnico-Raciais	36
10.4. Libras (decreto Nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005).....	37
10.5. Educação Ambiental (parecer CNE/CP Nº 14/2012).....	37
10.6. Oficinas de Inclusão Pedagógica e Tecnológica	41
10.7. Apoio Financeiro.....	41
10.8. Atividades Complementares	41

10.9. Estágios.....	44
10.10. Trabalhos de Conclusão de Curso.....	45
10.11. Projeto de Ação Profissional (PAP)	45
10.12. Ementas e Bibliografias	46
10.13. Certificações intermediárias.....	64
10.14. Equivalências	65
10.15. Estratégias de Flexibilização Curricular	67
10.16. Articulação entre Ensino – Pesquisa – Extensão.....	68
10.17. Integração do Curso com a Pós-Graduação.....	69
10.18. Extraordinário Desempenho Acadêmico.....	69
10.19. Alocação dos Módulos.....	70
11. AVALIAÇÃO	74
12. INFRAESTRUTURA DE RH E ADMINISTRAÇÃO DO CURSO	79
12.1. Direção de Faculdade	79
12.2. Coordenação de Curso.....	81
12.3. Corpo Técnico – Administrativo	82
12.4. Núcleo Docente Estruturante (NDE)	82
12.5. Colegiado do Curso	83
13. INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA.....	85
13.1. Instalações gerais	85
13.2. Instalações específicas do CST de Gastronomia.....	87
13.3. Infraestrutura tecnológica	88
13.4. Sistemas de Comunicação	89
13.5. Sistemas de Gestão Acadêmico – Administrativo e Ambiente Virtual de Aprendizagem.....	91
13.6. Portal Metodista.....	91
13.7. Sistema Logos.....	91
13.8. Sistema Integrado Gestão de Aprendizagem (SIGA).....	92
13.9. Gerência de Tecnologia Aplicada (GTA).....	92
13.10. Agência de Comunicação Multimídia.....	92
13.11. Biblioteca.....	92
13.12. Acervo Bibliográfico - Acervo Digital	94
14. INSTALAÇÕES PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS (PNE)	95
14.1. Processo Seletivo.....	95

14.2. Programa de Difusão de LIBRAS	95
14.3. Inserção de Intérpretes de LIBRAS	96
14.4. Inserção da Disciplina de LIBRAS no Curso	96
14.5. Biblioteca Digital Acessível	96
14.6. Ações para Romper Barreiras Físicas	96
14.7. Formação Docente	96
14.8. Apoio Psicopedagógico	97
14.9. Fórum de Inclusão	97
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS DO PROJETO PEDAGÓGICO.....	98

1. HISTÓRICO INSTITUCIONAL

Educação e Metodismo estão entrelaçados desde a origem, na Inglaterra, em 1738, do movimento metodista como parte da Igreja Anglicana. Na época, havia apenas um pequeno grupo que se reunia em uma sala da Universidade de Oxford.

A importância da educação para os criadores desse movimento já podia ser percebida em diversas ações como, por exemplo, na criação da escola para crianças pobres de Oxford, na publicação de livros tanto para capacitar pregadores do evangelho como para promover a saúde para os mais sofridos da sociedade. John Wesley, principal líder do movimento metodista, acreditava que a educação é parte integrante do processo de salvação da humanidade. O ser humano emancipado pela educação é um ser capaz de decidir, tanto por assumir os caminhos da fé, como o de transformar o seu mundo. Com essa convicção, desde sua origem, a educação e as escolas metodistas fazem parte da missão da Igreja Metodista e são marcas da confessionalidade e da vocação bem expressas na letra de um hino escrito em 1738, que diz: “unir o par há tanto separado: conhecimento e piedade vital”.

A Universidade Metodista de São Paulo (UMESP) está inserida na caminhada assim descrita, como parte da história que tem sua origem na Faculdade de Teologia da Igreja Metodista. Em 1888, o bispo metodista J. C. Granbery, marcado pela vocação missionária e educacional metodista, incumbiu o missionário J. M. Lander de dar início a uma escola americana na cidade de Juiz de Fora, em Minas Gerais. Em 1889 Lander iniciou o ensino teológico para formar pastores brasileiros. Surgiu, então, o Instituto Metodista Granbery e o Seminário Teológico d’Granbery, embrião da Faculdade de Teologia da Igreja Metodista. Em 1939 consolidou-se a mudança do Seminário Teológico do Instituto Metodista Granbery para São Paulo, unificado com a Faculdade de Teologia do Concílio Regional Sul, que funcionava em Passo Fundo, Rio Grande do Sul. Durante alguns anos funcionou na Vila Mariana, em São Paulo, enquanto se adquiria uma propriedade no Bairro dos Meninos, em São Bernardo do Campo, hoje, bairro de Rudge Ramos. Em 1942, a Faculdade de Teologia da Igreja Metodista instalou-se no primeiro edifício construído – Edifício Alfa – dando início à primeira Instituição de Ensino Superior do ABC.

Em 1970, o X Concílio Geral da Igreja Metodista, por proposta do Conselho Diretor da Faculdade de Teologia, aprovou a criação do Instituto Metodista de Ensino Superior (IMS), que passaria a funcionar em 1971, por meio da Faculdade de Ciências Humanas com os Cursos de Letras e Pedagogia.

Em 1978, o IMS já contava com outras faculdades e cursos e criou seu primeiro Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu na área de Comunicação Social. Na mesma época, a Faculdade de Teologia abrigava um Mestrado em Teologia que, na década de 1980, passou para a gestão do IMS com a nomenclatura atual – Ciências da Religião.

Em apenas uma década, a Universidade Metodista de São Paulo passou a figurar entre as mais conceituadas Instituições de Ensino Superior do país. Isso permitiu que, em 1997, conquistasse o status de Universidade. Desse período até os dias de hoje, a Universidade se desenvolveu em diversas áreas.

Como Universidade, com vocação à produção de conhecimento, oferecemos cinco Programas de Pós-Graduação Stricto Sensu, sendo que três oferecem doutoramento. Esse processo permitiu o estabelecimento de políticas que viabilizaram o surgimento e a consolidação de grupos de pesquisa, programas de iniciação científica, congressos científicos e de extensão, não apenas no nível da pós-graduação, mas também na graduação. Somam-se a isso os cursos lato sensu, de especialização e de curta duração.

Atualmente, como instituição confessional, a UMESP faz parte da Rede Metodista de Educação que, no Brasil, é integrada por mais de 50 escolas, entre elas, duas Universidades e três Centros Universitários. Suas ações educativas partem de uma concepção cristã de mundo e são pautadas pelo principal documento balizador da educação metodista: Diretrizes para a Educação na Igreja Metodista.

A Metodista orienta suas ações educativas por uma filosofia pautada nos princípios cristãos e no compromisso com a busca de melhores condições de vida para a comunidade. Procura formar profissionais aptos a atender às exigências do mercado de trabalho e, ao mesmo tempo, conscientes de seu papel na transformação social.

A partir das **Diretrizes para a Educação na Igreja Metodista** foram definidas as bases norteadoras das ações e direcionamentos estratégicos da Metodista:

1.1. Missão

Participar efetivamente na formação de pessoas, exercendo poder de influência e contribuindo na melhoria da qualidade de vida, baseada em conhecimento e valores éticos.

1.2. Visão

Ser referência educacional na construção de uma comunidade aprendente, reconhecida nacional e internacionalmente por serviços de qualidade e relevância social, com práticas flexíveis, criativas e inovadoras.

1.3. Valores Essenciais

- Desenvolvimento de consciência crítica da realidade;
- Desenvolvimento de senso de justiça e de solidariedade, e de sua prática,

inclusive nas relações de trabalho;

- Prática reflexiva voltada para o âmbito da espiritualidade cristã;
- Desenvolvimento da consciência de que os interesses social e individual são igualmente importantes para o equilíbrio das relações sociais;
- Inovação e criatividade subordinadas à ética na construção e socialização do conhecimento;
- Democratização da educação superior.

2. NÚCLEO DE FORMAÇÃO CIDADÃ

O Núcleo de Formação Cidadã (NFC) é um espaço em que se dá uma articulação expressiva da ação educacional confessional da Metodista com seu projeto pedagógico de formação cidadã. Os módulos, temas, atividades e projetos do NFC são norteados por dois princípios que se imbricam e fundam a articulação destas ações na Universidade: um atinente ao espírito universitário e outro à confessionalidade.

Na consideração do espírito universitário, trata-se de primar pela (a) articulação das várias unidades de ensino da Universidade de forma tal que propicia certa interação acadêmica e científica das faculdades; (b) manutenção do caráter universitário da reflexão, em sua destinação crítica e questionadora; (c) ênfase no espírito criativo – no fazer e no pensar – cujo benefício mais imediato é uma percepção não-fragmentada dos saberes e das práticas humanas.

Quanto à confessionalidade, o NFC é um dos segmentos que articula a identidade confessional da Metodista, expressa na sua Missão Institucional. Essa missão se concretiza por meio da coordenação e atuação dos temas Filosofia e Eletivas de Formação Cidadã, presentes em todos os projetos pedagógicos dos cursos vigentes na Universidade.

Ao implantar o Núcleo, a Metodista garante seus princípios fundamentais de confessionalidade e autonomia, realçando o seu compromisso com o contexto social e cultural em que está inserida. Assume o compromisso de respeito à pluralidade de pensamento e autonomia das ciências, nas ações em busca do sentido da vida e do direito dos/as excluídos/as a uma vida digna de paz, solidariedade e justiça.

A formação do/a cidadão/ã capaz de atuar em uma sociedade participativa coloca o compromisso institucional e a cidadania em permanente busca de realização da formação profissional preocupada com o crescimento pessoal, fundamentado no compromisso social. Assim o/a aluno/a é desafiado/a construir um saber que permita olhar as incertezas e desafios do mundo atual com lucidez e com a possibilidade de apresentar soluções criativas e responsáveis. Portanto, a proposta do Núcleo de Formação Cidadã é de abertura para o diálogo multicultural, para a prática ecumênica e para o pleno exercício da cidadania, pautado por uma ética de práticas e vivências onde a dignidade humana possa ser respeitada e valorizada.

A **Formação Cidadã** privilegia o trabalho interdisciplinar e transdisciplinar, através de integração de turmas / cursos que partilham temas, atividades e práticas. Direta ou indiretamente, suas atividades devem propiciar ao aluno/a o desenvolvimento de competências necessárias ao relacionamento comunitário e às práticas sociais.

3. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

Para a UMESP, pensar a avaliação significa pensar o seu Projeto Institucional, ou mais, pensar a própria universidade. Nesse sentido, a Autoavaliação Institucional na Metodista busca alcançar os seguintes objetivos:

1. Avaliar continuamente sua atuação como instituição de ensino com vistas a detectar aspectos que precisam ser melhorados e aspectos a serem preservados, de modo a desenvolver uma cultura de constante aprimoramento;
2. Subsidiar o processo de Planejamento Institucional, orientando ações futuras;
3. Prestar contas de suas ações à sociedade. De maneira mais específica, a avaliação na UMESP se propõe a:
 - a) sensibilizar constantemente os diferentes segmentos – acadêmicos e administrativos – para compreensão da avaliação como um processo de melhoria da qualidade e como recurso a ser utilizado para prestar contas à comunidade interna e externa em que o IMS/UMESP está inserido;
 - b) diagnosticar as formas de realização e relacionamento institucional nas dez dimensões previstas em lei;
 - c) atender o compromisso de formação com qualidade do corpo docente, discente e técnico-administrativo;
 - d) aperfeiçoar a ação institucional pelo envolvimento coletivo de seus agentes internos, no processo de avaliação;
 - e) desenvolver cultura de crítica e autocrítica permanente;
 - f) rever o Projeto Pedagógico Institucional e os Projetos Pedagógicos dos cursos, propondo mudanças quando necessário e buscando adequá-los às exigências de formação pessoal e profissional;
 - g) subsidiar o processo de planejamento institucional.

O processo de avaliação iniciou-se em 2000, pela instância acadêmica universitária, mais precisamente pelo curso de graduação incluindo nos instrumentos e indicadores, aspectos relativos ao conjunto da instituição e envolvendo, necessariamente, a articulação de aspectos qualitativos e quantitativos. O desenvolvimento do processo na graduação, considerando a crítica reflexiva e consequente e relacionada às etapas em andamento e perspectivas futuras, abriu caminhos para o maior envolvimento da comunidade interna e externa, dando início, em março de 2004, à elaboração do subprojeto de autoavaliação na dimensão administração, envolvendo as áreas técnico-administrativas do Instituto Metodista de Ensino Superior - IMS e as administrativo-acadêmicas da UMESP. Desde o início de 2004 as áreas administrativas são “chamadas” a realizarem sua autoavaliação, por meio de grupo focal e entrevistas, considerando a autoavaliação e a avaliação “externa”, envolvendo os usuários das áreas avaliadas.

Em abril de 2004, entra em vigor a Lei Nº 10.861, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES. A partir das orientações do SINAES, fez-se necessária a revisão do processo em andamento e, conseqüentemente, das estruturas, metodologia e estratégias já existentes desde 2000. Para tanto, o Diretor Geral do Instituto Metodista de Ensino Superior – IMS e Magnífico Reitor da Universidade Metodista de São Paulo – UMESP, constitui a Comissão Própria de Avaliação, em 09/06/04, pelo Ato Administrativo UMESP nº13/2004. A CPA tem como atribuições próprias a elaboração da proposta, coordenação e articulação do processo de autoavaliação e a sistematização e prestação das informações solicitadas pelo INEP (Art. 11 da lei 10.861).

Considerando as discussões e indicações produzidas pela comunidade interna e externa, a CPA conduziu, no período de junho a dezembro de 2004, o processo de revisão e reorganização da avaliação interna, resultando na Proposta de Autoavaliação – UMESP/SINAES. Esta nova proposta foi organizada considerando etapas de avaliação interdependentes e complementares, com início não-coincidente e desenvolvimento simultâneo. Cada uma das dez dimensões previstas no Roteiro apresentado pelo SINAES foi organizada e avaliada independentemente, com instrumentos específicos e com a contribuição de diversas fontes de informações.

Hoje, além da CPA, para as autoavaliações dos cursos, de disciplinas/módulos e das práticas pedagógicas, permanecemos com a mesma estrutura anterior ao SINAES, ou seja, temos instituídas Comissões Setoriais de Avaliação – Acadêmicas - **CSAs acadêmicas** (uma para cada Faculdade, duas para a Pós-graduação, lato e stricto sensu, e uma para a EAD) – composta por representantes docentes, sendo 1 coordenador de curso/programa, representantes discente e, eventualmente, representantes técnico-administrativos; Comissões Setoriais de Avaliação Administrativas - **CSAs administrativas** - uma para cada área administrativa diretamente envolvida com a autoavaliação dos cursos/ Programas -, composta por representantes técnico-administrativos. Foram instituídas, ainda, **Comissões de Avaliação Institucional – CAIs**, compostas por representantes docentes, técnico-administrativos e, eventualmente, por representantes discentes. As CAIs foram organizadas em função da natureza de cada dimensão a ser avaliada, sendo responsáveis pela organização e análise dos indicadores que compõem cada Dimensão e considerando, nestas análises, os resultados das avaliações já produzidas internamente – na graduação, pós-graduação e nas áreas administrativas, e, externamente, pelas Comissões de Avaliação de curso de graduação, ENADE e CAPES; Elas também são responsáveis pela elaboração de relatórios setoriais com indicação de melhorias e participam nas discussões dos resultados, no âmbito institucional. Esse exercício avaliativo conduziu, tanto os agentes diretamente envolvidos em cada dimensão avaliada, como toda instituição, para a compreensão e construção de totalidades integradas, ou seja, a partir de unidades menores de análise, buscou-se a compreensão de áreas e estruturas mais abrangentes, para se chegar a essa visão, mediante posturas integradoras.

Este processo de autoavaliação tem permitido a identificação de pontos fortes e

fragilidades da instituição e a indicação de ações/medidas corretivas, promovendo, assim, a qualidade da instituição. Subsidiada pelos relatórios setoriais e pelas discussões dos resultados, a CPA elabora o Relatório Geral de Autoavaliação Institucional que, encaminhado à Reitoria da UMESP, retroalimenta os planos internos, em especial o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI.

Portanto, a autoavaliação institucional, a avaliação externa, a reavaliação e publicação de relatórios, são componentes essenciais do Projeto e dos processos de avaliação da Universidade METODISTA, que tem sido posto em prática e conduzido em um contexto de participação e de valorização do processo avaliativo. Tais medidas e providências têm sido bem sucedidas e seu sucesso evidencia a construção processual de uma cultura de avaliação. Esta cultura tem ajudado a Universidade a se aperfeiçoar continuamente e a tornar mais consistentes seus critérios e procedimentos - positivamente diferenciados na qualidade de sua intervenção - na realidade das pessoas, dos grupos e da sociedade com os quais trabalha em interação.

Em março de 2011, com o envio ao INEP do relatório de resultados, concluímos o terceiro ciclo autoavaliativo (2008-2010). Com a aplicação da autoavaliação geral, em maio de 2011, iniciamos o quarto ciclo que foi concluído em novembro/dezembro 2013.

As Comissões são compostas por representante das categorias docente, discente, técnico-administrativo e administrativo-acadêmico e são responsáveis pela divulgação da autoavaliação, sensibilização dos participantes e pela análise dos resultados e construção de relatórios setoriais e sua divulgação. Para a divulgação são utilizadas: Intranet; portal da Metodista; discussão em fóruns, reuniões dos colegiados e assembleias docentes; seminários de avaliação; jornais; murais; *breeze* postados no Ambiente Virtual de Aprendizagem; informativos dirigidos aos alunos e professores.

Os resultados das avaliações externas (ENADE, AGC, CPC, IGC) são discutidos, também, no âmbito dos cursos, em reuniões colegiadas, no NDE e em outros espaços, subsidiando ações de planejamento dos cursos e da Instituição. Para o ENADE, há diretrizes e sistemáticas internas que orientam o trabalho dos coordenadores e professores dos cursos, nas diferentes modalidades, desde a sensibilização dos alunos para participação no Exame, até a análise dos resultados e geração de relatórios. A coordenação do curso, juntamente com o colegiado, analisa os resultados do ENADE e propõem, se necessário, revisões no plano do curso. O Relatório analítico é encaminhado, entre outras, à área de avaliação/CPA que faz, juntamente com a Pró-Reitoria, o acompanhamento do processo e das ações de melhorias propostas e realizadas.

O CST em Gastronomia participa dos processos avaliativos institucionais desde seu primeiro oferecimento, propostos pela CPA; isso ocorre por meio da CSA, a qual conta com a coordenação do curso para estimular a participação dos docentes e discentes para responder, consultar resultados e propor melhorias ao curso e instituição. Os resultados da Autoavaliação Institucional são apresentados – pela coordenação do curso juntamente com a CSA - aos alunos, que discutem os

resultados e sugerem melhorias. As propostas são compiladas e a coordenação junto ao corpo de professores e colegiado analisam a possibilidade de sua efetivação.

4. HISTÓRICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

A construção do Curso de Tecnologia em Gastronomia da UMESP foi inspirada a partir de experiências vivenciadas na condução das atividades acadêmicas que ocorreram a partir do ano de 2003 no interior do curso de Nutrição, da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde e do curso de Turismo, da Faculdade de Publicidade, Propaganda e Turismo. Nesta época, devido ao fato da (antiga) disciplina “Alimentos e Bebidas” oferecida no Curso de Turismo estar alocada na Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde, iniciou-se um trabalho conjunto entre docentes de ambas as faculdades.

A partir de discussões em outros níveis notou-se que ambos os cursos apresentavam potencial, interesse e plenas condições para o oferecimento de um novo curso, o de Tecnologia em Gastronomia. Ainda nesse contexto, o corpo diretivo de ambas as faculdades considerou como um estímulo a experiência satisfatória proveniente da oferta de um novo curso Tecnológico pela Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde - o curso de Tecnologia Ambiental, oferecido no primeiro semestre de 2004. Os cursos interessados Nutrição e Turismo - também visaram a otimização de recursos já existentes como os Laboratórios específicos (de Alimentos, de Microbiologia, entre outros), fatores que certamente beneficiaram os acadêmicos que ingressarem no curso de Tecnologia em Gastronomia.

Em adição, outros aspectos foram decisivos para o surgimento do Curso de Tecnologia em Gastronomia:

- 1) em 2004 não havia a oferta de qualquer curso de Gastronomia no ABCDMR e;
- 2) apesar do grande crescimento do setor de Alimentos e Bebidas, a mão de obra especializada ainda era extremamente escassa.

E é com esse objetivo - a da formação tecnológica - que a UMESP deu início ao oferecimento do curso para o primeiro semestre de 2005. Nesse sentido, o Projeto Pedagógico aprovado ao final de 2004, propôs um Curso de Tecnologia em Gastronomia com carga horária total de 2070 horas, sendo 150 horas de estágio supervisionado, distribuídas ao longo de 4 semestres, de acordo com o proposto pelo Parecer CNE/CES 436/2001, no que concerne à carga horária mínima. Em 2005 a primeira turma de Gastronomia foi oferecida no turno vespertino, com bastante aceitação por parte da comunidade local, uma vez que a grande maioria do corpo discente residia no ABCDMR. Tal resultado legitimou nossas expectativas quanto à necessidade imediata da implantação de um curso de gastronomia na região.

Em julho de 2006, o curso de Gastronomia passou pelo processo de reconhecimento, recebendo parecer favorável ao reconhecimento, com conceito final cinco. A excelente avaliação externa indicou que o caminho adotado inicialmente estava correto e que, por meio de sugestões da própria comissão, pequenas adaptações curriculares tornam-se necessárias.

Ao final de 2006, o corpo diretivo de ambas as faculdades Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde e Faculdade de Publicidade, Propaganda e Turismo optaram por manter o Curso de Tecnologia em Gastronomia subordinado a apenas uma faculdade - a Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde, centralizando a gestão do curso no mesmo campus onde as aulas são ministradas, facilitando o contato entre aluno e coordenação, que é uma das premissas da UMESP.

Ao final de 2009, uma nova reestruturação no organograma da Universidade promoveu uma nova alteração no que concerne à qual faculdade o curso permanece subordinado. Nesse sentido, desde então o Curso de Tecnologia em Gastronomia subordina-se à gestão da Faculdade de Gestão e Serviços (FAGES), criada ao final de 2009. A partir dessa nova reestruturação, o curso assimilou novas dinâmicas pedagógicas e acadêmicas, privilegiando as atividades práticas desempenhadas pelo corpo docente, com especial atenção aos Projetos de Ação Profissional (PAP) – atividades interdisciplinares necessárias ao aprimoramento profissional dos estudantes. Ainda nesse sentido, é uma das premissas da FAGES ampliar o contato dos alunos com o mercado de trabalho por meio de semanas de palestras que objetivam a interação entre os cursos da faculdade (Encontro de Tecnólogos – ENCOTEC).

Ao longo desse período de cerca de dez anos pudemos caracterizar com mais acurácia o perfil do aluno que opta por uma carreira profissionalizante seus anseios e suas expectativas somando-se ainda a atual realidade sócio-cultural-econômica do país. Desta forma, o presente projeto procurou entender e avaliar com criatividade a nova realidade de mercado buscando encontrar soluções criativas e inovadoras, mas, sobretudo respeitando a identidade e o sucesso alcançado pelo curso. O projeto procura ainda, responder as ansiedades do mercado, propiciando ao aluno um contato maior com a realidade do setor de Alimento e Bebidas, permitindo que o mesmo acompanhe os avanços tecnológicos que garantam uma melhora da qualidade de vida da população.

Para tanto, alteramos a concepção anterior do curso - bastante focada no "conteudismo" e partiremos a partir de agora ao desenvolvimento das habilidades e competências. A adoção de módulos (no lugar de disciplinas) favorece a melhor integração entre conteúdos levando ao desenvolvimento de habilidades relevantes para o profissional, privilegiando a troca de informações, a integração, a interpretação e a correlação de diferentes visões a respeito de um mesmo assunto. Essa nova perspectiva, dentro da UMESP, vai de encontro a um dos princípios que aparecerem no Parecer CNE/CP 29/2002: a Educação Profissional de Nível Tecnológico deverá "Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos". Em síntese, o Projeto Pedagógico proposto inova ao pretender preparar melhor o aluno de Gastronomia para o mercado de trabalho, principalmente por incentivar a sua capacidade empreendedora e permitir o desenvolvimento de suas competências profissionais tecnológicas gerais e específicas, sempre avaliando os impactos econômicos, sociais e culturais resultantes da incorporação dessas novas tecnologias, novos conceitos e idéias.

5. JUSTIFICATIVA, FINALIDADE E IDENTIDADE

O curso de Tecnologia em Gastronomia da Metodista foi concebido com o intuito de propiciar aos futuros profissionais de gastronomia uma formação acadêmica criteriosa e, acima de tudo, integrada com a realidade da prática profissional no Brasil.

Ao final do século XX, ainda podíamos observar que a educação para o trabalho era colocada - preconceituosamente - em termos de "formação de mão de obra". Afortunadamente, essa visão sofreu um grande golpe, em 1996, por meio da Lei Darcy Ribeiro de Educação Nacional; e o que anteriormente era entendido de forma limitada, passa a ser considerada como "a educação profissional, integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia". Nesse sentido, principalmente nos últimos anos, tornou-se objetivo dos cursos de tecnologia criar padrões de excelência para a formação profissional de tecnólogos, corroborando a proposta do MEC ao apresentar os cursos superiores de tecnologia como "uma das principais respostas do setor educacional às necessidades e demandas da sociedade brasileira". De fato, os cursos tecnológicos devem ser entendidos como uma ferramenta que permite o "desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva".

De acordo com premissas formuladas pelo MEC no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, no que concerne ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, podemos observar que "O Tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais". Este cenário pode propiciar, em termos profissionais, que os profissionais venham a considerar e a atender à sua clientela em consonância com as necessidades da sociedade brasileira, sob uma ótica sócio-cultural-econômica. Isto porque, durante o percurso de formação do Tecnólogo em Gastronomia, as ações profissionais se voltam para esta sociedade na qual está inserido, e os futuros profissionais aprendem a se preocupar não apenas em estudar os alimentos, mas também com a clientela à qual vão servir, buscando compreender a sua realidade histórica e as suas condições sociais e econômicas. Em adição, é importante ressaltar que os cursos de tecnologia em gastronomia encontram-se inseridos no eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, de acordo com o parecer CNE/CES nº 277/2006. Elementos comuns desse eixo são "a pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes" - habilidades e competências desejadas nos futuros profissionais em gastronomia e que fazem parte da matriz curricular do curso da Metodista.

Outro aspecto de real importância abordado no percurso do aluno é o bem estar humano e a qualidade de vida dos cidadãos. Nas últimas décadas houve considerável aumento na prevalência de diversas doenças, tais como a obesidade, as doenças cardiovasculares e metabólicas, os transtornos alimentares. Nesse sentido, é objeto de estudo dentro do curso: as temáticas relacionadas ao vegetarianismo e às dietas consideradas saudáveis, inclusive privilegiando o uso de alimentos funcionais, além da discussão sobre sustentabilidade e gastronomia.

A gastronomia vem sendo colocada em um patamar de excelência na atualidade. Evidencia-se um mercado crescente de produções bibliográficas destinadas a este nicho (livros impressos, e-books, cadernos de receitas, jornais e revistas especializadas). É também crescente a variedade de programas televisivos que enfatizam a arte e a ciência gastronômica. Lojas que comercializam insumos para cozinhas residenciais são outra vertente que demonstra que a gastronomia desperta o interesse de uma parcela considerável da população. Há que se ressaltar a riqueza gastronômica representada por nosso país. O grande historiador Câmara Cascudo, em *História da Alimentação do Brasil*, ressalta as raízes mais profundas da culinária brasileira com suas ricas particularidades. Hoje diversos produtos brasileiros são considerados patrimônio histórico e despertam o interesse da mídia internacional, bem como vários chefs brasileiros já são expoentes da gastronomia mundial – atualmente o chef Alex Atala é proprietário do 6º melhor restaurante do mundo (D.O.M), de acordo com a revista S. Pellegrino *World's 50 Best Restaurants* e a chef Helena Rizzo foi eleita, em 2014, como a melhor chef mulher do mundo de acordo com a revista inglesa *The Restaurant*. Esses fatos colocam a área da alimentação, mais especificamente da gastronomia, em foco, indicando que o avanço rápido de uma área que até pouco tempo atrás era de caráter doméstico e familiar.

Em adição, dados numéricos evidenciam a importância do setor de alimentação no Brasil:

De acordo com dados atuais do IBGE, o hábito de comer fora de casa faz parte do dia a dia de 65,3% da população brasileira. O valor despendido com este hábito subiu de R\$ 66,4 bilhões, em 2002, para R\$ 144,8 bilhões em 2013 – um aumento de 118% em 11 anos. Conforme a Associação Brasileira das Empresas de Refeições (ABERC), o faturamento das empresas de alimentação passou de R\$ 10,9 bilhões em 2010 para R\$ 13 bilhões em 2011. Foram 10,5 milhões de refeições servidas diariamente ao longo de 2011, representando um total 11,2% superior ao de unidades distribuídas por dia em 2010. De acordo com Aberc, a tendência é de um crescimento de 10% ao ano ao longo desta década até 2020.

Quando analisamos o mercado de trabalho para o profissional de gastronomia podemos observar a sua amplitude: restaurantes comerciais, restaurantes de coletividade, confeitaria, padaria, lanchonetes e cafeterias, buffets, hotelaria, navios, companhias aéreas, *food trucks*, enologia, crítica gastronômica, consultoria gastronômica, docência entre outros. A crescente oferta de produtos e serviços neste setor tem exigido cada vez mais um profissional capacitado a gerenciar, supervisionar e treinar equipes de trabalho nesses ambientes. Chefs de Cozinha, *Sommeliers*, Confeiteiros e Cozinheiros de alto padrão são profissionais cada vez mais requisitados.

No sentido de ampliarmos o leque de possibilidades do nosso corpo discente, o curso de gastronomia possui um convênio bilateral com o IPG - Instituto Politécnico da Guarda, em Portugal, que funciona sob mecanismo de reciprocidade, permitindo aos estudantes vivenciarem uma experiência internacional com isenção das custas acadêmicas em ambas as instituições. O convênio se dá em função das instituições entenderem que o intercâmbio é uma forma de enriquecimento cultural e profissional

de grande importância para a formação dos estudantes que atuarão no mundo globalizado.

Atualmente, na região do Grande ABC, existe somente mais um curso superior em Gastronomia. Desta forma, o Curso de Tecnologia em Gastronomia da Metodista visa atender às necessidades do mercado local: formação de profissionais qualificados e incentivo para os avanços da gastronomia local. É neste cenário que se insere o curso, ou seja, um curso de altíssima qualidade que vem a agregar os valores da filosofia institucional, otimizar os recursos existentes e atender à demanda social crescente, de uma área vanguardista e atualmente muito valorizada.

Como Instituição Metodista de Ensino, a UMESP assume algumas diretrizes comuns a tais instituições confessionais, uma vez que visa uma educação libertadora ao tempo em que manifesta preocupação de não deixar escapar a dimensão real de seu papel social enquanto "agente educador", ocupando como Universidade o seu espaço de produção e socialização do conhecimento. Nesse sentido, a Proposta Pedagógica da UMESP pode ser expressa levando em conta a natureza de suas ações curriculares - por duas palavras sobremaneira relevantes: "ÉTICA E CIDADANIA". Ao assumir tal premissa, a UMESP procura assegurar sua especificidade universitária no resgate da Ética e da Cidadania nos currículos de formação dos diferentes profissionais, visando promover o Ensino como ação educativa, resultando na formação de profissionais competentes e, sobretudo, conscientes de seu papel na sociedade, com posturas éticas e coerentes com a conduta de verdadeiros cidadãos, que além da formação "técnica e científica" de alto padrão, encontram-se comprometidos com a sociedade brasileira.

6. OBJETIVOS DO CURSO

O Curso de Tecnologia em Gastronomia da Metodista tem por missão, respeitadas as orientações das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, oferecer ao aluno a possibilidade de iniciar uma nova carreira ou atualizar profissionais já inseridos no mercado de trabalho do setor de Alimentos e Bebidas. De acordo com o parecer CNE/CES nº 277/2006, o Curso de Tecnologia em Gastronomia encontra-se inserido no eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, e são elementos comuns desse eixo "a pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes".

Em adição, de acordo com as diretrizes dos cursos de Tecnologia, parecer CNE/CES/436/2001, a área profissional de gestão compreende atividades de administração e de suporte logístico à produção e à prestação de serviços em qualquer setor econômico e em todas as organizações, públicas ou privadas, de todos os portes e ramos de atuação. As atividades de gestão caracterizam-se pelo planejamento, operação, controle e avaliação dos processos que se referem aos recursos humanos, aos recursos materiais, ao patrimônio, à produção e seus estoques, aos sistemas de informações, aos tributos, às finanças e à contabilidade.

6.1. Objetivo Geral

Os principais objetivos do Curso de Graduação Tecnológica em Gastronomia são os de desenvolver os conhecimentos científicos e tecnológicos para o desempenho profissional e a colaboração para a construção de uma sociedade equânime; contribuir para o desenvolvimento e aproveitamento das tecnologias mais avançadas e também da pesquisa em áreas de inovação, sedimentando políticas de inclusão e desenvolvimento humano; desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas nos diversos segmentos do setor de Alimentos e Bebidas e o atendimento às necessidades organizacionais; propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias e novas práticas de gestão; incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos; promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições do trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação; educar para o exercício da cidadania.

6.2. Objetivos Específicos

Durante o processo de ensino-aprendizagem do CST em Gastronomia, o aluno deverá adquirir as competências e habilidades técnicas que consistem nas diversas especificidades que envolvam o setor de Alimentos e Bebidas, a saber:

- a) Promover o desenvolvimento integral do ser humano e possibilitar a sua inserção no meio em que ele vive, tendo a ética e a cidadania como fatores de sustentação;
- b) Propiciar a identificação dos equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas comerciais, sua aplicação e funcionamento, manuseio e higienização;
- c) Fornecer contato com a linguagem gastronômica em língua inglesa e francesa;
- d) Possibilitar o reconhecimento das técnicas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos;
- e) Propiciar conhecimento sobre as diversas culturas alimentares a partir de um ponto de vista histórico;
- f) Formar profissionais capazes de identificar e classificar os diversos produtos utilizados em gastronomia, utilizando critérios para aquisição e armazenamento, métodos de conservação, tipos de embalagens e aditivos;
- g) Propiciar conhecimento sobre as técnicas gastronômicas básicas utilizadas em Cozinha Quente;
- h) Propiciar conhecimento sobre as técnicas gastronômicas utilizadas em Cozinha Fria;
- i) Propiciar conhecimento sobre as técnicas gastronômicas utilizadas em Confeitaria e Panificação;
- j) Propiciar conhecimento sobre as técnicas e preparações culinárias da Cozinha Brasileira;
- k) Propiciar conhecimento sobre as técnicas e preparações culinárias da Cozinha Internacional;
- l) Propiciar conhecimento sobre as técnicas e preparações culinárias das dietas vegetarianas;
- m) Propiciar conhecimento sobre as técnicas e preparações culinárias das dietas judaicas;
- n) Fornecer conhecimento teórico-prático sobre Enologia e Coquetelaria;
- o) Formar profissionais capazes de desenvolver cardápios usuais, triviais e/ou

diferenciados;

- p) Formar profissionais capazes de assumir o comando de eventos gastronômicos, no que se refere a planejamento e desenvolvimento;
- q) Promover habilidades e competências gerenciais para elaborar projetos gastronômicos e atuar em consultoria;
- r) Fornecer conhecimento para a formação do pensamento crítico acerca das relações entre gastronomia e sustentabilidade;
- s) Fornecer subsídios teóricos e práticos para que o aluno possa desempenhar com excelência, ética e responsabilidade o estágio supervisionado.

7. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

De acordo com os Pareceres CNE/CP 29/2002, que apresenta as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e CNE/CES 277/2006, que propõem uma nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de Graduação, ao término do curso de Tecnologia em Gastronomia o aluno deverá apresentar as seguintes habilidades e competências:

- 1) Capacidade empreendedora e compreensão do processo tecnológico: é esperado do egresso o desenvolvimento do espírito científico, do pensamento criativo, a ousadia no uso das tecnologias e a habilidade de monitoramento do seu próprio desempenho o que vai de encontro à autoavaliação, peça chave fundamental na formação de um cidadão consciente e preocupado com as causas e efeitos do uso dos processos tecnológicos. Tal capacidade empreendedora possibilita que o aluno reconheça e aplique as ferramentas de gestão, no que concerne ao desenvolvimento de produtos alimentícios, à elaboração de projetos gastronômicos e à administração de materiais e recursos humanos.
- 2) Capacidade de desenvolver novas tecnologias: a partir do embasamento teórico-prático assimilado durante o curso os egressos encontram-se aptos a encontrar soluções criativas na resolução de questões que afligem o ser humano contemporâneo. A partir da identificação das mudanças na alimentação do homem através dos tempos e o reconhecimento dos alimentos e suas funções, os egressos são capazes de analisar criticamente a organização social da alimentação. Essa análise, somada às ferramentas tecnológicas, permite que os mesmos planejem, elaborem e executem cardápios pertinentes ao grande setor de Alimentos e Bebidas. Além disso, o domínio das técnicas gastronômicas clássicas possibilita que os egressos façam uso dos alimentos de forma crítica e consciente, principalmente quando pensamos na situação precária que muitos vivem na atualidade.
- 3) Compreensão e avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias: o compromisso com a "sustentabilidade" tornou-se uma preocupação constante e pertinente a partir dos anos 80, e deve ser motivo de preocupação para todos os segmentos sociais e setores de produção. Nesse sentido, o setor de Alimentos e Bebidas cresce e passa por alterações constantes e drásticas com bastante rapidez, o que pode ser traduzido pela introdução de novos equipamentos e novas técnicas gastronômicas. Novas técnicas gastronômicas e novas possibilidades de uso dos alimentos são desenvolvidas a cada ano gerando impactos ambientais, econômicos e sociais. A observação correta da higiene e segurança alimentar, a identificação correta dos insumos, utensílios e equipamentos permite que os egressos compreendam e avaliem os impactos positivos e negativos sobre todas as variáveis ambientais.
- 4) Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, é

condizente com o perfil tecnológico a capacidade de "continuar aprendendo", ou seja, os egressos devem "aprender a aprender" e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento das futuras gerações de profissionais, proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional. Esse dinamismo deve estar firmado em uma postura profissional baseada no humanismo, simplicidade, segurança, ética e criatividade, demonstrando flexibilidade e adaptabilidade aos novos contextos culturais e sociais nos quais estamos imersos.

- 5) Comunicabilidade: o egresso de um curso tecnológico deve ter como eixo norteador o compromisso com a pesquisa, a disseminação e a consolidação da cultura, a ética profissional e cidadã, a transparência nas relações interpessoais e o domínio de línguas estrangeiras. São habilidades garantidas pela formação ética e cidadã e pelo reconhecimento da cultura dos povos - não apenas do ponto de vista alimentar. Em adição, o conhecimento das inúmeras formas de comercialização da gastronomia, amparadas nos conceitos de marketing, permite a transparência nas relações interpessoais.
- 6) Liderança: o eixo temático no qual a gastronomia encontra-se inserida - tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação privilegiam o trabalho em equipe multiprofissional. Nesse sentido, esses profissionais deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.

Nesse sentido, a partir de um ponto de vista profissionalizante, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia pretende capacitar o aluno a:

- 1) Identificar e analisar as mudanças na alimentação do homem através dos tempos.
- 2) Reconhecer a função dos alimentos e nutrientes para os indivíduos nos diferentes ciclos da vida.
- 3) Identificar a legislação pertinente à área de Alimentos e Bebidas.
- 4) Observar os conceitos de higiene e segurança alimentar.
- 5) Instrumentalizar o estudante no domínio de termos técnicos da gastronomia, nos idiomas inglês e francês.
- 6) Executar as técnicas gastronômicas específicas para cada tipo de alimento.
- 7) Estudar e executar as técnicas culinárias das principais cozinhas internacionais.

- 8) Estudar e executar as técnicas culinárias utilizadas em cozinha brasileira.
- 9) Identificar as características das diversas bebidas utilizadas na gastronomia e sua harmonização com os alimentos.
- 10) Planejar cardápios de acordo com as especificações e normas da área gastronômica.
- 11) Planejar física e funcionalmente um empreendimento gastronômico.
- 12) Estruturar, coordenar e capacitar a equipe de recursos humanos que atua no setor de Alimentos e Bebidas.

8. PERFIL DO EGRESSO

O perfil do egresso do Curso de Tecnologia em Gastronomia encontra-se fundamentado nas propostas oferecidas pelos Pareceres CNE/CP 29/2002 e CNE/CES 277/2006, que apresentam, respectivamente, as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, e uma Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de Graduação.

Nesse sentido, o profissional formado na UMESP terá formação generalista, ética, crítica, humanista e reflexiva, capacitado ao exercício das atividades referentes às habilitações profissionais, inserido no contexto social com compreensão da realidade política, econômica e cultural, dirigindo sua atuação para a transformação dessa realidade em benefício da sociedade.

O Tecnólogo em Gastronomia terá capacidade de se reciclar e se adaptar às novas tecnologias e aos ambientes impostos pela dinâmica do mercado de Alimentos e Bebidas, além de estar apto ao trabalho em equipe. Para tanto, deverá ser capaz de empreender soluções inovadoras, amparado pela evolução científica e tecnológica. Terá competências comportamentais e intelectuais, conhecimentos técnicos e habilidades para ampliar a perspectiva de implementar e gerenciar seu próprio negócio ou participar de empresas e empreendimentos de terceiros, administrando a criação e a produção de serviços na área de Alimentos e Bebidas.

O mercado de trabalho vem exigindo uma visão cada vez mais ampla deste tipo de profissional. Já não basta saber produzir os melhores pratos, mas há a necessidade de elaborar cardápios criativos e rentáveis, criar conceitos gastronômicos inovadores, saber controlar custos de produção, gerenciar estoques e desperdícios, estar preocupado com a sustentabilidade de nosso ecossistema, e saber desenvolver um plano de marketing para ampliar as vendas do serviço de alimentação.

8.1. Campo de Atuação

O mercado de trabalho é amplo e se encontra em contínua expansão. Os alunos formados no Curso de Tecnologia em Gastronomia da Metodista podem trabalhar como chefs de cozinha em restaurantes, bistrôs, buffets, navios, restaurantes industriais, indústrias alimentícias, hotéis, padarias, confeitarias e restaurantes de coletividade, atuando ainda nos setores de vinhos, crítica gastronômica e na gestão de uma empresa própria. Há ainda a possibilidade de atuação ministrando aulas em instituições de ensino ou ateliês gastronômicos.

9. DIRETRIZ CURRICULAR

Dentre as ações previstas no PDI e implantadas pela Metodista no âmbito do curso, foram consideradas como diretrizes para a elaboração e revisão dos Projetos Pedagógicos de Curso – PPC's, a resolução CONSUN Nº 39/07 e o PPI - Projeto Pedagógico Institucional 2013-2017, constituído pela resolução CONSUN Nº 14/2013.

São quatro (04) os eixos estruturantes do PPI (2013-2017). O bem comum, regionalização e internacionalização, educação com qualidade e inovação.

Orientada por esses eixos, a Universidade busca, “participar efetivamente na formação de pessoas, exercendo poder de influência e contribuindo na melhoria da qualidade de vida, baseada em conhecimento e valores éticos”.

O bem comum compreende a condição humana na qual cada pessoa compõe uma comunidade com os demais seres humanos, de modo que os bens da natureza que se constituem em primeiro bem, são universais e a garantia de um mínimo vital.

Ao optar pelo bem comum, conseqüentemente, assume-se também a proposta educacional inclusiva, desta forma a busca permanente do bem comum e a promoção de processos inclusivos inspiram a missão educacional da Universidade como fundamentos para uma educação de qualidade.

Nesse viés, entende-se que a educação com qualidade atua também na perspectiva da religação dos saberes e de uma abordagem pedagógica multi(inter)disciplinar, fomentando práticas pedagógicas flexíveis, inovadoras e criativas.

O conceito de inovação é relativo ao ambiente social em que se insere, podendo ser de caráter incremental, aperfeiçoando produtos ou processos existentes. O desenvolvimento de uma universidade fértil para a inovação exige dinâmicas pedagógicas que valorizem os sujeitos do processo.

A Metodista sempre tomou por princípio de essência o compromisso social com o desenvolvimento dos espaços em que está inserido, assim o princípio da inserção regional deve ser alicerce do tripé ensino-pesquisa-extensão, enquanto a internacionalização funda-se na consistente inserção regional.

Os esforços para a promoção do bem comum e da inserção regional e internacional alimentam a opção da Universidade pela qualidade na educação, vinculando-a à formação de cidadãos e cidadãs comprometidos/as com a melhoria da qualidade de vida.

O Núcleo de Formação Cidadã (NFC) articula a ação educacional confessional da Metodista com a formação cidadã. Nesse sentido a Universidade implantou políticas para a “Inclusão da Pessoa com Deficiência”

Outra importante política institucional trata-se do Currículo Modular, onde 20% da matriz curricular são oferecidas a distância em atendimento a determinação da Portaria nº 4059 de 10/12/2004.

A concepção modular concretiza a formação interdisciplinar, tendo por fundamento o conhecimento construído num processo que envolve o empenho individual e o trabalho coletivo.

Como pontos fundamentais da política institucional, a indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão, a formação cidadã, a inclusão e o currículo modular, se relacionam com a missão da Metodista:

I - a formação da pessoa humana como ser integral.

II- o compromisso com uma educação, na qual o ensino seja indissociado da pesquisa.

III- o compromisso, nas suas ações, com a justiça e a solidariedade humana, com a inclusão social, atuando no sentido de ultrapassar a tarefa informativa;

IV- a preocupação com a formação do espírito científico em um contexto de mudança de paradigmas e de inovações tecnológicas aceleradas;

V- a orientação em suas atividades de ensino por um paradigma inter e transdisciplinar na abordagem do conhecimento científico e tecnológico;

VI- gestão acadêmica e administrativa pautada por planos e metas definidos democraticamente pelos órgãos colegiados.

Ainda referente ao PDI, o corpo docente está vinculado às "Políticas de Pessoal Docente da Metodista" em relação à titulação e ao regime de dedicação. A infraestrutura física, os recursos materiais e o acervo bibliográfico são fornecidos seguindo as políticas definidas no PDI que buscam atender os padrões de qualidade.

10. ESTRUTURA CURRICULAR DO CST GASTRONOMIA

Os cursos de graduação universitária, particularmente os tecnológicos, devem levar em consideração a existência de um grande volume de informações disponíveis, decorrentes das novas ferramentas tecnológicas, e que o simples acúmulo desses registros não constitui conhecimento. Nesse sentido, e de acordo com os pareceres CNE/CP 29/2002, que apresenta as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e CNE/CES 277/2006, que propõem uma nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de Graduação, espera-se dos futuros profissionais em gastronomia:

- Capacidade empreendedora e compreensão do processo tecnológico;
- Capacidade de desenvolver novas tecnologias;
- Compreensão e avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;
- Comunicabilidade;
- Liderança.

Ainda, espera-se que os egressos se capacitem a aprender continuamente, tanto na sua formação teórica quanto prática - é o "continuar aprendendo", embasados no humanismo, na segurança, na ética e na criatividade, demonstrando flexibilidade ao ambiente sociocultural no qual vivemos. Nesse sentido, partindo dos pareceres apresentados acima, das Diretrizes Institucionais para a formulação do Projeto Pedagógico e organização da matriz curricular dos cursos de graduação da Metodista, discussões de Colegiado e Núcleo Docente Estruturante do Curso, a matriz curricular do curso apresenta o conceito de módulos no lugar de disciplinas, visando oferecer uma possibilidade de integração de temas correlatos e uma visão sistêmica dos diferentes conhecimentos, habilidades e competências desenvolvidos.

Os módulos também trazem uma atualização e revisão na formação oferecida com a introdução de temáticas atuais como o Estudo Experimental dos Alimentos e Logística em Gastronomia, as quais vêm em resposta a uma das premissas do MEC a capacidade empreendedora e compreensão do processo tecnológico. A matriz baseada em módulos oferece mais possibilidades, e a partir das reuniões de Colegiado e NDE, temáticas novas podem ser introduzidas a cada ano.

Como preconizado pelo nas Diretrizes Curriculares Nacionais, a capacidade de desenvolver novas tecnologias e a educação permanente aparecem claramente neste novo projeto, que teve como preocupação adequar as estratégias de ensino com ferramentas atuais, como a introdução de temas ministrados à distância. Essa ferramenta é entendida como uma forma de favorecer o aprendizado centrado nas competências e habilidades do aprendente, na qual o professor preconiza a aprendizagem colaborativa e incentiva o aprender contínuo. Como preconizado pelas Diretrizes Institucionais, 20% da carga horária do curso está sendo oferecido nesta modalidade.

A matriz do curso conta com a inserção de Certificações Intermediárias, possibilitando ao aluno uma inserção rápida e diferenciada no mercado de trabalho antes do término da sua graduação.

As certificações oferecidas são:

- Auxiliar Técnico em Alimentos e Bebidas
- Auxiliar de Confeitaria e Panificação
- Auxiliar de Bartender

Neste Projeto Pedagógico, temos ainda a inserção das disciplinas eletivas institucionalizadas pela Metodista e as atividades complementares que agora se somam a educação continuada de nossos alunos.

A matriz curricular está organizada em 04 (quatro) grandes eixos formativos com 400 (quatrocentas) horas relógio de duração cada, totalizando 2.160 horas aula, constituídas por: **1600 (um mil e seiscentas) horas relógio ou 1.920 (um mil novecentos e vinte) horas aula com as temáticas, 80 horas aula de atividades complementares e 160 horas aula de estágio curricular.**

Os eixos tratados são:

I. BASES DA GASTRONOMIA

Carga horária = 400 horas relógio ou 480 horas aula

II. COZINHA PROFISSIONAL

Carga horária = 400 horas relógio ou 480 horas aula

III. COZINHA INTERNACIONAL E O SETOR DE BEBIDAS

Carga horária = 400 horas relógio ou 480 horas aula

IV. GESTÃO DE NEGÓCIOS E EVENTOS

Carga horária = 400 horas relógio ou 480 horas aula

Forma de Oferecimento

Presencial

Integralização Mínima: 2 (dois) anos

Integralização Regular: 2 (dois) anos

Integralização Máxima: 3 (três) anos

Vagas: 80 vagas anuais

10.1. Períodos e Módulos

Do ponto de vista institucional a proposta pedagógica diz respeito à identidade e à missão da Instituição "no que se refere à globalização de seu Ensino, da sua Pesquisa e das suas atividades de Extensão". Na Metodista, entende-se o "Ensino como forma de socialização da produção do saber e da aquisição do patrimônio cultural existente, tais processos, que levam o aluno a realizar uma aprendizagem significativa, vão além das atividades de rotina de sala de aulas". É nessa perspectiva que se propõe a concepção, os princípios e a dinâmica organizacional do currículo do CST em Gastronomia.

Veja-se que cada período se organiza por ênfases, mas a dinâmica curricular aponta para a inter, multi e transdisciplinaridade privilegiando as questões culturais envolvendo o setor de Alimentos e Bebidas.

A carga horária mínima estipulada pelo Ministério da Educação em seu catálogo nacional de curso de tecnologia é de 1.600 horas relógio ou 1.920 horas aula.

A carga horária total dos módulos e temáticas regulares do Curso é de 1.920 h/a, e mais 80 horas referente às Atividades Complementares e 160 horas referente ao Estágio Curricular.

PERÍODO I – BASES DA GASTRONOMIA

Carga horária = 400 horas relógio ou 480 horas aula

Módulo 1 - O Alimento – Identificação, manipulação e experimentação

Tema 1: Identificação de alimentos

Tema 2: Manipulação e higiene dos alimentos

Tema 3: Estudo experimental dos alimentos (semi presencial)

Módulo 2 - Bases da Gastronomia

Tema 1: Habilidades básicas

Tema 2: Vegetais e Legumes

Tema 3: Amidos

Módulo 3 - Linguagem Gastronômica

Tema 1: Francês instrumental

Tema 2: Inglês Instrumental

Módulo 4: Gastronomia – Ética e Cultura*

Tema 1: Ética em gastronomia (semipresencial)

Tema 2: Filosofia

Tema 3: História da alimentação

Atividades complementares

* A educação das relações étnico-raciais e o tratamento dos temas relacionados à afrodescendência estão inclusos no módulo “Gastronomia – Ética e Cultura” no qual há a temática de Filosofia.

PERÍODO II – COZINHA PROFISSIONAL

Carga horária = 400 horas relógio ou 480 horas aula

Módulo 1 – Confeitaria e Panificação

Tema 1: Confeitaria

Tema 2: Panificação

Módulo 2 – Garde Manger

Tema 1: Cozinha fria

Tema 2: Princípios de decoração (virtual)

Módulo 3 – Técnicas de cozinha profissional

Tema 1: Carnes e aves

Tema 2: Pescados e frutos do mar

Módulo 4: Gerenciamento de alimentos e bebidas

Tema 1: Administração de unidades de alimentação e gerenciamento de RH

Tema 2: Empreendedorismo em negócios gastronômicos

Tema 3: Logística em gastronomia

Tema 4: Cardápios

Tema 5: Projeto em alimentos e bebidas (virtual)

Atividades complementares

PERÍODO III – COZINHA INTERNACIONAL E O SETOR DE BEBIDAS

Carga horária = 400 horas relógio ou 480 horas aula

Módulo 1 – Cozinhas do mundo

Tema 1: Cozinha asiática

Tema 2: Cozinha europeia

Tema 3: Cozinha do novo mundo

Módulo 2 – Bebidas em gastronomia

Tema 1: Enologia

Tema 2: Harmonização – vinhos e comida

Tema 3: Coquetelaria (semi presencial)

Módulo 3 – Cardápios diferenciados

Tema 1: Prática de cardápios diferenciados

Tema 2: Bases teóricas (virtual)

Eletiva

Libras, entre outras

Atividades complementares

Estágio curricular em unidades de alimentação

PERÍODO IV – GESTÃO DE NEGÓCIOS E EVENTOS

Carga horária = 400 horas relógio ou 480 horas aula

Módulo 1 – Cozinha brasileira

Tema 1: Cozinha brasileira típica

Tema 2: Cozinha brasileira de criação

Módulo 2 – Planejamento de eventos gastronômicos

Tema 1: Eventos

Tema 2: Cerimonial e etiqueta (virtual)

Módulo 3 – Projeto em Gastronomia e Cultura

Módulo 4 – Projeto de negócios em alimentação

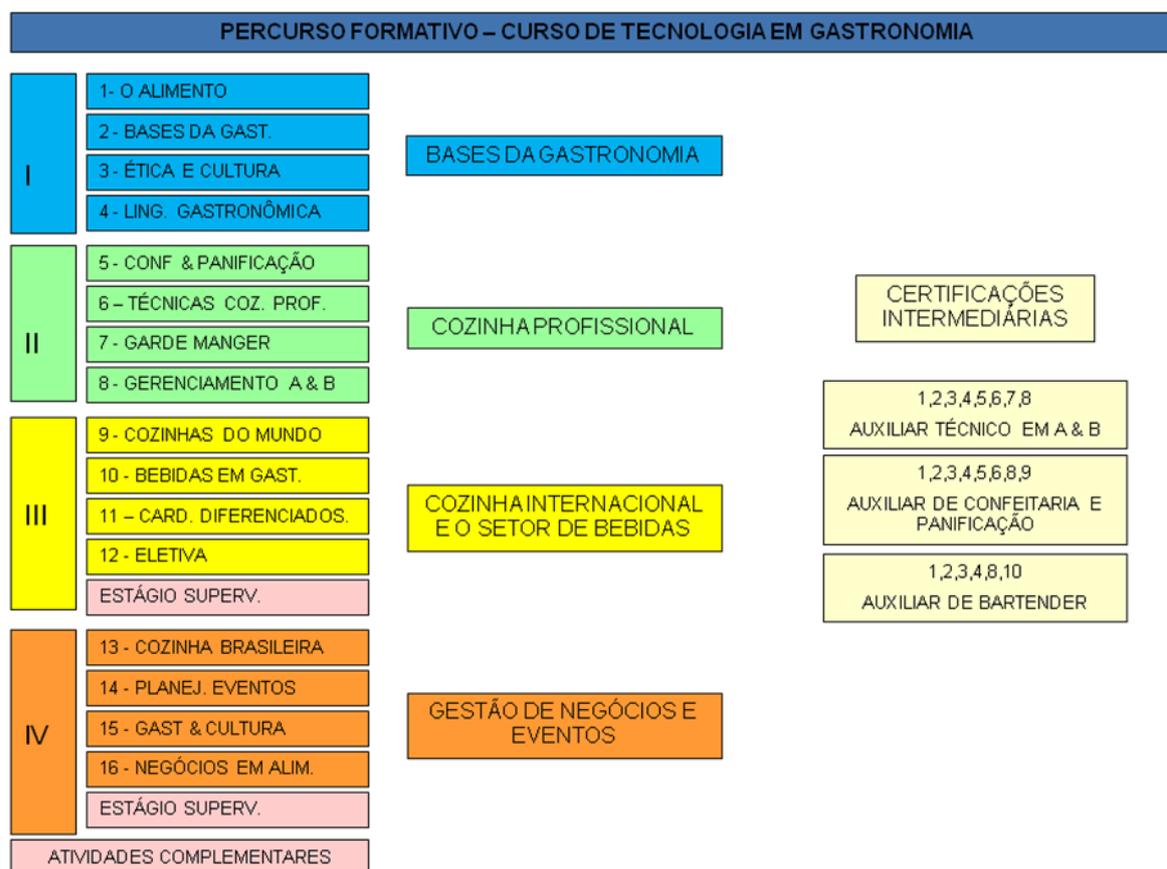
Tema 1: Plano de negócios em A&B

Tema 2: Marketing para bares e restaurantes (virtual)

Atividades complementares

Estágio curricular em unidades de alimentação

10.2. Percurso Formativo



10.3. Educação das Relações Étnico-Raciais

Os Temas integrantes da proposta curricular para Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana da Metodista visam articular a Educação nas Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, nos termos explicitados na Resolução nº. 01/2004 e no Parecer CNE/CP 3/2004, estabelecendo adequações aos programas de ensino e seus conteúdos em diferentes módulos e temáticas nos Cursos Superiores de nossa Instituição.

No CST em Gastronomia, o tema está será abordado no módulo “Gastronomia – Ética e Cultura” no qual há a temática de Filosofia. Por meio desta temática, são transversalizados temas circunscritos a essa realidade tal como inclusão e a gestão da diversidade nas organizações bem como a reflexão crítica da formação, não somente gestores, mas também de cidadãos capazes de transformar a realidade em seu entorno.

10.4. Libras (decreto Nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005)

Considerando pessoa surda aquela que, por ter perda auditiva, compreende e interage com o mundo por meio de experiências visuais, manifestando sua cultura principalmente pelo uso da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, a Metodista, em cumprimento ao Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, declara a inclusão da temática de LIBRAS obrigatória aos currículos dos cursos de Licenciatura, e disciplina curricular optativa nos demais cursos de educação superior (bacharelado) e na educação profissional (tecnólogo), ministrados ou que advenham na IES.

Para o CST em Gastronomia a temática de LIBRAS é dimensionada na matriz curricular do curso, conforme entendimento da coordenação, do NDE e colegiado de curso, da Legislação vigente e devida aprovação do Ministério da Educação aos atos autorizativos, previstos no Decreto nº 5.773, de 09 de Maio de 2006.

O conteúdo de LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais) é contemplado no curso como temática eletiva sendo oferecido semestralmente com carga horária total de 40 horas.

10.5. Educação Ambiental (parecer CNE/CP Nº 14/2012)

De acordo com a Lei Federal 9795, de 27/04/1999, que dispõe sobre “a educação ambiental, instituindo a Política Nacional de Educação Ambiental”, e o Parecer CNE/CP nº 14/2012, de 6 de junho de 2012, a educação ambiental está representada pela interdisciplinaridade entre as disciplinas que compõem cada período e nas ações integradas da Metodista.

O CST em Gastronomia tem o tema sustentabilidade presente no módulo de “Gerenciamento de Alimentos e Bebidas” (mais especificamente na temática Cardápios) e no módulo “Cardápios Diferenciados” (módulo teórico prático). Em adição, a temática da sustentabilidade surge, de forma transversal, nos PAPs (Projetos de Ação Profissional) que tem o objetivo integrador dos módulos do período - sempre sob a ótica da sustentabilidade e da regionalidade.

Sustentabilidade na Universidade Metodista de São Paulo

Universidades são locais críticos para as mudanças que uma visão sustentável do mundo requer. São centros de aprendizagem que abrigam novas ideias, guiam outros setores da sociedade e tem potencial para servirem como modelos para a sociedade em geral. As inovações dela oriundas podem ser largamente replicáveis para outras instituições e a missão e responsabilidades que uma universidade tem, a levam a reavaliar-se e atualizar-se constantemente, trazendo abertura para aprendizado institucional e para a visão necessária para a inclusão da sustentabilidade (Edelstein 2004: 271). Universidades também transcendem limites de tempo e espaço. A presença de professores mais velhos e estudantes conecta

gerações e estudos interdisciplinares e parcerias permitem ir além de fronteiras geográficas e intelectuais (M'Gonigle and Starke 2006: 13).

Sustentabilidade oferece as universidades a possibilidade de rever seus valores essenciais, práticas, pedagogias, a forma como usa recursos a suas relações com a ampla comunidade de vida (Wals and Jickling 2002: 230). Pode ser um catalisador para mudança institucional e para novas formas de aprender/ensinar levando estudantes, professores e funcionários a uma nova visão pedagógica que oferece oportunidades promissoras para novas práticas institucionais e individuais (Wals et al. 2004: 348).

O Programa Metodista Sustentável (PMS) começou a ganhar forma em 2008, durante as discussões para elaboração do Projeto Pedagógico Institucional para o período de 2008/2012. Este projeto foi o primeiro documento oficial a delinear a relevância que sustentabilidade passou a ter em nossa universidade, porque estabeleceu sustentabilidade como um dos eixos articuladores, ao lado de confessionalidade e bem comum, do ensino praticado em nossa universidade e definiu que sua prática deveria acontecer de forma transversal, na construção de valores indispensáveis para o uso dos recursos da natureza, de forma que a geração contemporânea não comprometesse a vida das gerações futuras (PPI, 2008: p. 17). Assim, “a inserção dos conceitos *bem comum* e *sustentabilidade* no âmbito das práticas cidadãs desenvolvidas em todas as áreas de trabalho da Universidade Metodista”, bem como o zelo pela identidade confessional nortearam toda a projeção das ações pedagógicas propostas. Tratou-se de uma inserção na forma da transversalidade – com estes conceitos permeando todas as ações projetadas nos termos da indissociabilidade do Ensino, da Pesquisa e da Extensão (PPI, 2008).

Após a aprovação do PPI, o PMS começou a ser elaborado e dois componentes principais foram estabelecidos: (1) um Programa Educacional, elaborado para inserir sustentabilidade transversalmente em todos os cursos oferecidos pela universidade e (2) um Diagnóstico Estrutural iniciando por água, energia e emissão de gases de efeito estufa, para oferecer subsídios para planejar a redução da pegada ecológica da universidade. O PMS foi lançado em abril de 2009.

O Diagnóstico Estrutural resultou na elaboração de um Plano de Mitigação e as ações oriundas deram origem a uma série de iniciativas, que estão resultando na diminuição de nossa pegada ecológica, quanto ao uso de água e energia. O diagnóstico na área estrutural foi iniciado para resíduos sólidos e avanços na área de resíduos perigosos em especial, tem sido alcançado.

A elaboração do Programa Educacional contou com a colaboração de todos os setores da universidade e iniciou-se por um amplo diagnóstico junto aos diretores e coordenadores de cursos para estabelecer os percursos formativos a serem escolhidos para a inserção transversal de sustentabilidade nos Projetos Pedagógicos de Curso. Este mapeamento foi realizado de abril a junho de 2009 e seu resultado permitiu identificar os professores que estariam envolvidos no primeiro semestre de 2010 com esta missão. Este grupo foi convidado para fazer parte da primeira turma do Programa de Formação de Lideranças em Educação para a

Sustentabilidade no Ensino Superior (FLESES).

Despertar esta liderança foi considerada como condição essencial para a realização do PMS. Chase e Rowland (2014:104) demonstram que o sucesso de projetos de sustentabilidade no ensino superior reside em uma estrutura de liderança descentralizada, evitando que um pequeno grupo se torne responsável por sustentabilidade no *campus* e permitindo que outros grupos emergjam e assumam papéis importantes.

O FLESES foi estruturado como um programa modular: o módulo I foi intitulado Futuros Sustentáveis: uma criação coletiva, o módulo II trouxe técnicas pedagógicas para apresentar esta temática aos estudantes e o módulo III a sistematização e o compartilhamento dos resultados obtidos entre os cursos, permitindo aprendizado coletivo. Os objetivos destes três módulos foram permitir a compreensão entre sustentabilidade e cenários futuros; refletir sobre a prática profissional e a sustentabilidade planetária considerando as carreiras oferecidas na universidade; delinear o papel dos formandos de nossa universidade na construção de um futuro sustentável, introduzir novas formas de aprender e ensinar e estimular o aparecimento de uma comunidade aprendente voltada para a temática de sustentabilidade. No design destes módulos sustentabilidade foi considerada como uma propriedade emergente de um sistema, tanto em micro quanto em macro escala. Como afirma Sterling (2004: 55) sustentabilidade emerge quando nossa atenção muda de estruturas para relacionamentos e de uma visão segregada e dualística do mundo para uma perspectiva integrada e participativa, desenvolvendo o pensamento sistêmico. As atividades, reflexões, leituras e vídeos escolhidos para o FLESES envolveram os participantes nesta visão, oferecendo um caminho para criar oportunidades para as pessoas imaginarem e trabalharem a partir de uma perspectiva de desenvolvimento centrado na vida. Versões adaptadas do FLESES também foram oferecidas aos funcionários administrativos, diretores e pró-reitores da nossa universidade. Cursos de Educação para a Sustentabilidade são oferecidos atualmente no início de cada semestre no Programa Atualiza.

A inserção de sustentabilidade transversalmente nos cursos oferecidos pela Universidade Metodista teve início no primeiro semestre de 2010 e vem ocorrendo até hoje. Nossa proposta inicial foi amplamente referendada pela edição do Parecer CNE/CP 14/2012 aprovado em 6/6/2012 que apresenta e discute as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Nas palavras do referido parecer o caráter transversal do tema é reafirmado, assim como o caráter de educação cidadã, responsável, crítica, participativa e sistêmica que avança na construção de uma cidadania responsável voltada para culturas de sustentabilidade socioambiental.

O ano de 2013 é marcado pela edição de novo PPI, para o período de 2013 a 2017, novamente construído de forma colaborativa com representação de todos os setores acadêmicos. Neste documento sustentabilidade permanece como valor e a maturidade que a temática alcança em nossa Universidade levou a criação do Centro de Sustentabilidade na perspectiva da indissociabilidade do Ensino-Pesquisa-Extensão. Nas palavras do PPI 2013-2017 o Centro de Sustentabilidade é formado por corpo de professores, pesquisadores e funcionários, provenientes de

todas as Faculdades e de setores administrativos afins da Universidade Metodista de São Paulo, diretamente responsável pela execução das ações propostas:

1. Executar as ações previstas no diagnóstico preliminar visando mitigar a pegada ecológica da universidade quanto ao consumo de água, energia e liberação de gases de efeito estufa e ampliar o escopo deste diagnóstico para atingir produção e destinação de resíduos sólidos, cadeia produtiva e adaptações estruturais necessárias;
2. Implantar normas sustentáveis em todos os campi;
3. Fortalecer a implantação das boas práticas na comunidade interna e externa;
4. Aumentar a visibilidade das boas práticas para a comunidade interna;
5. Ampliar o oferecimento do Programa de Formação de Lideranças para a Educação para a Sustentabilidade no Ensino Superior para todo o corpo docente da universidade e criar indicadores para acompanhar a evolução da aplicação transversal de sustentabilidade nos currículos dos cursos de graduação;
6. Aperfeiçoar as metodologias que garantam a transversalidade nos projetos pedagógicos;
7. Atuar junto com as Faculdades na elaboração de projetos frente a agências de fomento, intercâmbio de experiências na área de educação para a sustentabilidade, assim como o oferecimento de cursos compartilhados;
8. Estabelecer parcerias com setores produtivos da sociedade para a execução de cursos, programas e pesquisas de interesse comum, especialmente os voltados para as áreas de biomimética, economia verde e liderança sustentável;
9. Trabalhar no fortalecimento da Educação para a Sustentabilidade no Ensino Superior, na esfera nacional e estadual, propondo estratégias e participando ativamente de grupos de pesquisa, formados por universidades representativas e engajadas nesta questão.

Com abertura em agosto de 2013, o Centro de Sustentabilidade passou a reunir grupo de pesquisadores de toda a instituição propondo e realizando projetos de pesquisa e extensão.

Com publicações, reconhecimento externo, prêmios conquistados pela comunidade acadêmica e resultados obtidos na formação de nossos alunos, sustentabilidade é um valor adotado pela instituição, que dentro de suas características institucionais e consoante com diretrizes educacionais nacionais vem direcionando e aperfeiçoando a educação oferecida para fazer jus aos desafios e necessidades deste século.

10.6. Oficinas de Inclusão Pedagógica e Tecnológica

As oficinas de inclusão pedagógica e tecnológica no âmbito dos cursos de educação a distância da Metodista contribuem para inverter a lógica de uma educação que não se compromete com o sujeito em sua integralidade, inclusive na busca da superação de suas dificuldades e lacunas de formação básica. Todo aluno regularmente matriculado pode se inscrever e participar, gratuitamente, das oficinas, oferecidas semestralmente e que tem como objetivo revisar e aprofundar os conceitos e conhecimentos fundamentais nas áreas de: Língua Portuguesa Básica; Matemática Básica; Metodologia Científica Básica; Inglês Instrumental; Introdução à Tecnologia Digital; Libras; Software Audacity; ferramentas disponíveis no Google; Power Point; Word e WordPress.

Diante dessa concepção, ultrapassamos o conceito de nivelamento, aliando desenvolvimento e aprimoramento dos estudos dos alunos.

10.7. Apoio Financeiro

Os alunos contam com um Programa de Bolsas de Estudo com várias categorias que vão desde a análise da situação econômica do grupo familiar Bolsa Social Metodista, FIES, Crédito Pra Valer a bolsas de esporte e iniciação científica.

10.8. Atividades Complementares

As atividades complementares possibilitam ao estudante enriquecer seu currículo e ter reconhecidas habilidades, conhecimentos e competências, adquiridas ou não, no âmbito do ambiente universitário.

São reservadas para a prática destas atividades uma carga horária equivalente a 80 horas. A escolha destas atividades é livre e feita pelo estudante que deve contemplar no mínimo três das modalidades abaixo descritas.

Diferentes modalidades podem ser desenvolvidas pelos alunos, tais como:

- a) exercício de monitoria;
- b) desenvolvimento de projetos de iniciação científica, orientados por docente da Metodista, aprovados pelo respectivo colegiado de curso;
- c) participação em atividades, projetos ou programas de pesquisa e de extensão, orientados por docente da Metodista, aprovados pelo respectivo colegiado de curso;
- d) participação ou organização de eventos científicos da área do curso (com ou sem produção específica);

- e) participação ou organização de eventos culturais, feiras ou campanhas que contribuam significativamente na formação do aluno;
- f) estudos complementares;
- g) participação em atividades de inclusão pedagógica oferecidas pela Metodista;
- h) publicação de artigos científicos, entre outros, designados no projeto pedagógico do curso, devidamente aprovados nos seus respectivos colegiados;
- i) estágios extracurriculares;
- j) relatórios de visitas profissionais;
- k) execução de Projetos de Ação Profissional;
- l) sessões de observações específicas;
- m) assistência a apresentação de monografias, dissertações de mestrado ou teses de doutorado, nas áreas do curso;
- n) cursos de idiomas;
- o) cursos na área de computação e de informática;
- p) participação em atividades de voluntariado em todos os setores da Metodista bem como no âmbito externo;
- q) participação em programas de atualização de conteúdos de formação profissional;
- r) reconhecimento de habilidades, conhecimentos e competências adquiridos no mundo do trabalho ou na educação profissional;
- s) módulos diferenciados existentes em outras matrizes curriculares de cursos com disponibilidade de vagas;
- t) ou demais atividades, que poderão ser propostas e aprovadas pelo Colegiado de Curso.

O planejamento, acompanhamento, avaliação, divulgação e incentivo são realizados por comissão de docentes eleita pelo Colegiado de curso e que deverá submeter ao final de cada semestre o resultado de suas deliberações para discussão e aprovação do colegiado.

No início de cada semestre os membros desta comissão irão apresentar aos alunos do curso as atividades complementares que poderão ser desenvolvidas, com sugestões para seu cumprimento. Irão também esclarecer sobre os critérios de pontuação estabelecidos para cada atividade e sobre os comprovantes que deverão ser entregues para averiguar seu cumprimento. Serão também estabelecidos prazos

de entrega e a forma de divulgação que poderá ser feita via SIGA, murais especialmente designados para tal, cartazes, reunião com representantes de classe, entre outros.

O aluno terá até o quarto semestre do curso para completar as 80 horas necessárias de atividades complementares. A avaliação final deverá ser expressa com as designações: cumpriu ou não cumpriu.

PLANILHA DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Modalidade	Carga Horária Máxima	Exigências
Exercício de monitoria	20% da carga horária apresentada	Monitor de módulo de curso de graduação em Gastronomia ou nutrição da Metodista
Participação em projeto de pesquisa ou extensão, orientado por docente da metodista	40 horas	Participação em projeto de pesquisa ou extensão da metodista
Participação em atividades de extensão comunitárias e eventos internos	40 horas	Evento em parceria com a Metodista
Participação em eventos científicos na área de gastronomia ou afins (congresso, seminários, simpósio, concursos, entre outros), com produção	20 horas	Como autor ou coautor
Participação em eventos científicos na área de gastronomia e afins, simpósio entre outros	20 horas	Certificado de participação, caso não tenha a carga horária descrita serão consideradas 5 horas/dia.
Premiações em eventos na área de gastronomia e afins	30 horas	Na área de gastronomia como autor ou coautor
Organização e/ou coordenação de eventos científicos na Metodista	10 horas	Membro da comissão organizadora
Participação em atividades e oficinas de inclusão pedagógica na Metodista	20 horas	Participação em atividade e oficina com carga horária mínima de 5 horas
Publicação de artigos e revista da área	20 horas	Publicação em revista da área de gastronomia

Estágio não obrigatório, remunerado na área de gastronomia.	40 horas	Que o local possua um responsável técnico. Serão considerados 20% da carga horária apresentada
Curso de idiomas (inglês, espanhol ou Frances)	20 horas	Serão consideradas 5 horas por módulo
Representação estudantil: Representante de sala	20 horas	Eleito por seus pares
Representação estudantil: Vice-representante de sala	10 horas	Eleito por seus pares
Curso de formação complementar	40 horas	Na área de gastronomia ou afins. Os certificados que não tiverem carga horária específica serão validados com 2 horas
Visitas Técnicas	20 horas	Na área de gastronomia ou afins. Os certificados que não tiverem a carga horária específica serão validados com 4 horas

10.9. Estágios

O estágio curricular supervisionado deve implicar análises da prática laboral para teorizá-la, possibilitando tanto a compreensão da vivência das relações de trabalho no dia-a-dia, quanto a consolidação e a articulação das competências consideradas desejáveis para a formação do futuro profissional. Nesta perspectiva, se torna imprescindível pensar no que o estagiário pode efetivamente aprender em uma prática laboral, considerando-se as especificidades de trabalho material e não-material da profissão (vivências práticas e teóricas, respectivamente).

Está previsto no projeto pedagógico carga horária de 160 horas para a realização dos estágios curriculares supervisionados, que podem ser realizados a partir do 3º semestre do curso.

Os estágios curriculares supervisionados dependem sempre da concessão ou da parceria com uma instituição ou empresa concedente do estágio.

Além do estágio curricular supervisionado realizado a partir do 3º semestre, existe a possibilidade do aluno realizar estágios não obrigatórios (não supervisionados) que são validados como Atividades Complementares, também obrigatórias no curso de gastronomia.

Considera-se estágio curricular supervisionado o estágio supervisionado sob

tutoria de um especialista - implica as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural, proporcionadas ao estudante enquanto profissional em formação, pela participação em situações reais de vida e de trabalho, na área de sua formação. Nesse âmbito, inclui-se o desenvolvimento efetivo de competências e habilidades esperadas no exercício da profissão.

A Metodista conta, em sua estrutura, com a Central de Estágios, que está voltada para o fortalecimento do vínculo teoria-prática e tem como objetivos possibilitar e explorar meios que propiciem uma atuação diferenciada e reconhecimento da qualidade da formação profissional, no âmbito dos estágios curriculares e na relação com o mercado de trabalho. Essa relação se desenvolve no contato direto com as empresas privadas, públicas, organizações sem fins lucrativos e órgãos de classe e pode subsidiar os cursos de graduação no estabelecimento de parcerias e de convênios interinstitucionais desejáveis à formação.

10.10. Trabalhos de Conclusão de Curso

O CST em Gastronomia não prevê TCC, porém há um trabalho com uma proposta integradora dos módulos do curso, a ser desenvolvido em cada período, denominado Projeto de Ação Profissional (PAP).

10.11. Projeto de Ação Profissional (PAP)

O PAP é um trabalho transversal e multidisciplinar que serão realizados a cada período e consideram os fundamentos dos conteúdos dos módulos e de análise de organizações reais ou empreendimentos viáveis contemplando a crítica da teoria em função da observação realizada, mais a realidade vivida pelos estudantes em suas cidades/regiões e Polos, aferidas nas diversas interações propostas para os trabalhos complementares. Tais propostas combinam o fazer individual e o fazer coletivo e estão de acordo com os princípios curriculares da multi, inter e transdisciplinaridade dos processos de aprendizagem, bem como com os princípios da avaliação dos/das estudantes: a visibilidade de atitudes profissionais inferidas das leituras e interações didático-pedagógicas; a demonstração de habilidades na realização de escolhas, tomadas de decisão e aprofundamento de leituras de mundo e suas linguagens; a construção de projetos sobre as coisas públicas, privadas e suas perspectivas de criação, recriação e transformação da realidade social.

Veja-se que cada período se organiza por ênfases, mas a dinâmica curricular aponta para a inter, multi e transdisciplinaridade a partir dos sentidos do local/regional, da cultura e da governança. O PAP configura-se como uma modalidade de atividade para integração dos módulos de cada período e a concessão das certificações intermediárias.

10.12. Ementas e Bibliografias

PERÍODO I – BASES DA GASTRONOMIA

MÓDULO 1 - O ALIMENTO: IDENTIFICAÇÃO, MANIPULAÇÃO E EXPERIMENTAÇÃO

Carga horária: 160 horas

Categoria: Formação Básica

Ementa: Propicia o conhecimento sobre os diferentes tipos de alimentos em relação à nomenclatura, origem e composição nutricional. Analisa as técnicas de manipulação, os aspectos higiênico-sanitários e realiza estudos experimentais culinários. Permite a visualização dos diferentes campos de atuação profissional.

Bibliografia Básica:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Guia Alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>> acesso em 13 fev. 2014, 14:20:00

McGee, H. Comida & Cozinha, Ciência e Cultura da Culinária. WMF Martins Fontes, 2a ed. 2014

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2003.

Bibliografia Complementar:

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. São Paulo, 2013. Disponível em: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf> acesso em 20 de mar. 2013, 16:10:00

DUTRA-de-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais, 1ª edição, São Paulo, Sarvier, 1998.

FRANCO, B.D.G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1999.

SILVA, E.A.J. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 6ª ed. Editora Metha, 2005.

THIS, H. Um cientista na cozinha. 4ª ed. São Paulo: Ática. 2004 (DISPONÍVEL EM BIBLIOTECA VIRTUAL).

PERÍODO I – BASES DA GASTRONOMIA

MÓDULO 2 - BASES DA GASTRONOMIA

Carga horária: 120 horas

Categoria: Formação Básica

Ementa: Propicia o conhecimento da estrutura e funcionamento de uma cozinha profissional. Aborda as técnicas culinárias básicas utilizadas em gastronomia.

Bibliografia Básica:

SEBESS, M. Técnicas de cozinha profissional. São Paulo. Ed. Senac São Paulo, 2007.

KÖVESI, B. 400 g, técnicas de cozinha. Companhia Editora Nacional. 1a ed. 2007.

TEICHMANN, I. M. Tecnologia culinária. Caxias do Sul. Educs, 2000.

Bibliografia Complementar:

DAVIES, C.A. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul. Educs, 2001.

FARROW, J. Escola de Chefs: Técnicas passo a passo para culinária sem segredos. Editora Manole. 2009 (DISPONÍVEL EM BIBLIOTECA VIRTUAL).

GISSLEN, W. Culinária Profissional. 6ª Ed. Editora Manole. 2012 (DISPONÍVEL EM BIBLIOTECA VIRTUAL).

NORMAN, J. Chefs: segredos e receitas. São Paulo. Ed. Melhoramentos, 2007.

WRIGHT J., TREUILLE E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo. Ed. Marco Zero, 2005.

PERÍODO I – BASES DA GASTRONOMIA

MÓDULO 3 - LINGUAGEM GASTRONÔMICA

Carga horária: 80 horas

Categoria: Formação Básica

Ementa: Desenvolve as técnicas de leitura instrumental para o estudo e interpretação de textos da língua inglesa e da língua francesa relacionados à área da Gastronomia. Estuda as estruturas dos dois idiomas. Enfoca com maior profundidade os termos do mundo gastronômico. O curso será instrumentalizado na análise de textos técnicos e do estudo dos glossários (terminologias e nomenclaturas) da área. O aluno deverá estar apto a compreender e fazer a leitura de uma bibliografia técnica básica para o seu mundo profissional.

Bibliografia Básica:

CHIARO, T. Inglês para restaurantes. Editora Disal. 1ª ed. 2011

HELENE, H. Dicionário de Termos de Gastronomia: Francês/Português. 1ª ed. Editora Gaia, 2006.

KERNDTER, F. Vocabulário Prático de Culinária Internacional. Editora WMF Martins Fontes. 2010

Bibliografia Complementar:

DUCASSE, A. Ducasse de A a Z: um dicionário amoroso da cozinha francesa. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005.

DUCKWORTH, M. Highly recommended workbook: english for the hotel and catering industry. Oxford: Oxford University, 1997.

KLIE, V. Glossário de Gastronomia - Português - Inglês/Inglês Português. Editora Disal, 2006.

MUNHOZ, R. Inglês Instrumental: estratégias de leitura - Módulo I. São Paulo: Textonovo, 2000.

OLIVEIRA, L.A. English for Tourism Students. São Paulo: Roca, 2001.

PERÍODO I – BASES DA GASTRONOMIA

MÓDULO 4 - GASTRONOMIA: ÉTICA E CULTURA

Carga horária: 120 horas

Categoria: Formação Geral

Ementa: Propicia o conhecimento da História da Alimentação e a reflexão sobre a ética e a filosofia enquanto princípios reguladores do desenvolvimento histórico e cultural da humanidade.

Bibliografia Básica:

BRILLAT-SAVARIN, J.A. A Fisiologia do Gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

CHAUÍ, M. Convite à Filosofia. 12ª ed. São Paulo: Ática, 2001.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

Bibliografia Complementar:

CASCUDO, L.C. História da Alimentação no Brasil, São Paulo: Global, 2004.

FRANCO, A. De caçador a Gourmet, 2ª edição, São Paulo: Senac, 2001.

LEAL, M. L. M. S. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2000.

RENTERÍA, E. O Sabor Moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.

SAVATER, F. Ética para meu filho. Editora Planeta. São Paulo, 2005.

PERÍODO II – COZINHA PROFISSIONAL

MÓDULO 1 - CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO

Carga horária: 80 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Aborda as técnicas culinárias utilizadas em confeitaria e panificação e os seus principais conceitos clássicos. Propicia o conhecimento das funções e responsabilidades do profissional envolvido com essa praça. Permite também a identificação dos instrumentos e maquinário relacionados ao preparo e finalização de sobremesas e pães.

Bibliografia Básica:

CANELLA-RAWLS, S.; ALVES, M. V. Barili (Ed.). Pão: arte e ciência. São Paulo: SENAC, 2005.

SEBESS, M. Técnicas de confeitaria profissional. São Paulo. Ed. Senac São Paulo, 2007.

SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional. Editora Senac. 2a ed. 2013

Bibliografia Complementar:

BELLUZZO, R. M. M.; HECK, M. C. Doces sabores. São Paulo: Studio Nobel, 2002.

DUCHENE, L. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas; São Paulo. Marco Zero, 1999.

GISSLEN, W. Panificação e Confeitaria Profissionais. Editora Manole. 5ª ed. 2011 (DISPONÍVEL EM BIBLIOTECA VIRTUAL).

HERMÉ, P. Larousse das sobremesas. Apresentação de Fabrice Lenud. São Paulo: Larousse, 2005.

JACOB, H. E. Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

PERÍODO II – COZINHA PROFISSIONAL

MÓDULO 2 - GARDE MANGER

Carga horária: 120 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Aborda as técnicas culinárias de Garde Manger ou de Cozinha Fria e os seus principais conceitos clássicos. Propicia o conhecimento das funções e responsabilidades do profissional desta praça, bem como de todo o serviço específico na área. Enfoca também os princípios de decoração tão importantes para a complementação da disciplina.

Bibliografia Básica:

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde Manger, a arte e o ofício da cozinha fria. Ed. Senac São Paulo. 4a ed. 2014

GISSLEN, W. Culinária Profissional. 6ª Ed. Editora Manole. 2012 (DISPONÍVEL EM BIBLIOTECA VIRTUAL).

WRIGHT J., TREUILLE E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo. Ed. Marco Zero, 2005.

Bibliografia Complementar:

BUNDGEN, J. O livro dos enfeites. São Paulo. Ed. Manole, 1991.

HERZ, M. R. L. Saladas: celeiro. Rio de Janeiro. Nova Fronteira, 2005

NORMAN, Jill. Chefs: segredos e receitas. São Paulo. Ed. Melhoramentos, 2007.

SEBESS, M. Técnicas de cozinha profissional. São Paulo. Ed. Senac São Paulo, 2007.

TEICHMANN, I.M. Tecnologia culinária. Caxias do Sul. Educs, 2000.

PERÍODO II – COZINHA PROFISSIONAL

MÓDULO 3 - TÉCNICAS DE COZINHA PROFISSIONAL

Carga horária: 80 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Propicia o desenvolvimento de competências e habilidades para aplicação de técnicas de manipulação e métodos de cocção, a partir da identificação de carnes, aves e pescado.

Bibliografia Básica:

KÖVESI, B. 400 g, técnicas de cozinha. Companhia Editora Nacional. 1a ed. 2007.

SEBESS, M. Técnicas de cozinha profissional. São Paulo. Ed. Senac São Paulo, 2007.

WRIGHT J., TREUILLE E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo. Ed. Marco Zero, 2005.

Bibliografia Complementar:

BOSISIO, ARTHUR JR. Culinária Suína no Brasil, Ed. Senac, 2003.

BOSISIO, ARTHUR JR. O mundo das conchas, Ed. Senac, 2004.

GISSLEN, W. Culinária Profissional. Editora Manole, 6ª ed. 2012 (DISPONÍVEL EM BIBLIOTECA VIRTUAL).

MONTEBELLO, NANCY DE PILLA & ARAUJO, WILMA M C. Carne & Cia., 1ª Ed. Editora SENAC Distrito Federal, 2006

WRIGHT, JENNY. Frango. São Paulo. Ed Manole, 1998

PERÍODO II – COZINHA PROFISSIONAL

MÓDULO 4 - GERENCIAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Carga horária: 200 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Aborda o funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e restaurantes, propiciando o desenvolvimento de conhecimentos e habilidades necessárias para o gerenciamento do setor de alimentos e bebidas, incluindo fundamentos para a elaboração de cardápios, noções de administração, suprimentos, custos, ferramentas da qualidade, marketing para restaurantes e gestão de recursos humanos em serviços de alimentação.

Bibliografia Básica:

ABREU, E. S., SPINELLI, M. G. N., SOUZA PINTO, A. M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 2ª ed rev. e ampl. São Paulo: Editora Metha, 2007.

FONSECA, M.T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: SENAC, 2004.

RICCETTO, L. N. AeB de A a Z, entendendo o setor de alimentos e bebidas. Ed. Senac. 2013.

Bibliografia Complementar:

BARRETO, R.L.P. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC, 2001.

MAGNÉE, H. Administração Simplificada: para pequenos e médios restaurantes. São Paulo:Varela, 2005.

MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. 6ª. Ed. São Paulo: SENAC, 2005.

TEICHMANN, I.M. Cardápios: técnicas e criatividade. 2ª. Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

WALKER, J.R.; LUNDBERG, D.E. O Restaurante: conceito e operação. 3ª. Ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

PERÍODO III – COZINHA INTERNACIONAL E O SETOR DE BEBIDAS

MÓDULO 1 - COZINHAS DO MUNDO

Carga horária: 160 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Aborda os diversos elementos das cozinhas europeia, asiática e do novo mundo, suas características e particularidades, inclusive regionais, contemplando as técnicas de manipulação, métodos de cocção e apresentação de produções clássicas.

Bibliografia Básica:

LAROUSSE Larousse da cozinha do mundo - Ásia e Oceania. Larousse do Brasil, 2005

LAROUSSE Larousse da cozinha do mundo - Europa e Escandinávia. Larousse do Brasil, 2005

LAROUSSE Larousse da cozinha do mundo - Mediterrâneo e Europa Central Larousse do Brasil, 2005

Bibliografia Complementar:

HAZAN, M. Fundamentos da cozinha italiana clássica São Paulo, Martins Fontes, 2002

JAMAL., S. Aroma Árabe: receitas e relatos. São Paulo: SENAC SP. 2005

LAROUSSE Larousse da cozinha do mundo – Américas. Larousse do Brasil, 2005

LAROUSSE Larousse da cozinha do mundo - Oriente Médio, África e Índico. Larousse do Brasil, 2005

MODESTO, M. L. Cozinha tradicional portuguesa. Verbo, 2005

PERÍODO III – COZINHA INTERNACIONAL E O SETOR DE BEBIDAS

MÓDULO 2 - BEBIDAS EM GASTRONOMIA

Carga horária: 200 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Aborda os fundamentos da vitivinicultura e da coquetelaria, passando pelos principais países produtores e efetuando a análise e a degustação de bebidas em geral, incluindo vinho, cerveja, destilados, licores, café e chá. Enfoca também os princípios de harmonização destas bebidas com alimentos.

Bibliografia Básica:

DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul. Educs, 2001.

GALVÃO, S. Guia de tintos, brancos e rosados. São Paulo. Ed. Conex, 2004.

SIMON, J. Vinho e Comida. São Paulo. Cia das Letras, 2004.

Bibliografia Complementar:

BAMFORTH, C. Vinhos versus Cervejas. Editora Senac São Paulo. 2011

DINHAM, R.; SANTOS, J. I. - Essencial em Cerveja e Destilados. São Paulo. Senac, 2006.

MURRAY, J. O mundo do Whisky. São Paulo. Ed. Ática, 1997.

PACHECO, A. O. Manual do Bar. São Paulo. Ed. Senac, 2005.

PETTIGREW, J. Chá. São Paulo. Ed. Nobel, 1999.

PERÍODO III – COZINHA INTERNACIONAL E O SETOR DE BEBIDAS

MÓDULO 3 - CARDÁPIOS DIFERENCIADOS

Carga horária: 80 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Estudar os procedimentos de preparo dos alimentos em dietas para fins especiais, elaborar cardápios diferenciados respeitando restrições alimentares, alterações de consistência e técnicas de cocção.

Bibliografia Básica:

GONZALEZ, A. P. Lugar de médico é na cozinha. Editora Alaúde. 2008

LESSA, V.; STEINBACH, L. Cozinha Judaica da Maria. Editora Alaúde, 2a ed. 2012.

McCARTNEY, P. Segunda sem Carne. Editora Melhoramentos. 2012.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, W.M. Alquimia dos alimentos. Brasília: SENAC, 2007.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Guia Alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>> acesso em 13 fev. 2014, 14:20:00

Monja Gyoku En. O zen na cozinha, princípios da culinária shôjin. Editora CLA Cultural. 2008

POLLAN, M. Cozinhar, uma história natural da transformação. Ed. Intrínseca. 1a ed. 2014

PROUDLOVE, K. Os alimentos em debate: uma visão equilibrada. São Paulo, Varela, 1996

PERÍODO III – COZINHA INTERNACIONAL E O SETOR DE BEBIDAS

MÓDULO - ELETIVAS DE FORMAÇÃO CIDADÃ

Carga horária: 40 horas

Categoria: Formação cidadã

Ementa: De responsabilidade do Núcleo de Formação Cidadã a disciplina deve: (a) dar conta do espírito universitário, ao articular as várias unidades de ensino da Universidade, evitando os isolamentos acadêmicos e científicos das faculdades; (b) manter o caráter universitário da reflexão em sua destinação crítica e questionadora; (c) trazer para discussão questões relativas à cidadania em sua dimensão filosófica e ética, principalmente, com vistas a assegurar a dimensão cidadã na formação acadêmica; (d) acentuar o espírito criativo no fazer e no pensar cujo benefício é uma percepção não fragmentada dos saberes e das práticas humanas. Sua composição varia a cada semestre letivo, considerando os temas da atualidade. Cada disciplina eletiva tem carga horária de 40h/a, seu cumprimento é obrigatório e podem ser escolhidas dentre as seguintes áreas: Atividades artístico-culturais, Ciência e sociedade, Comunicação e expressão, Expressão corporal, Religião e cultura, Seminários temáticos interdisciplinares, Práticas educativas.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será aquela estabelecida para a temática de escolha do aluno.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será aquela estabelecida para a temática de escolha do aluno.

PERÍODO IV – GESTÃO DE NEGÓCIOS E EVENTOS

MÓDULO 1 - COZINHA BRASILEIRA

Carga horária: 160 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Aborda os diversos elementos da cozinha brasileira, suas características e particularidades regionais, contemplando as técnicas de manipulação, métodos de cocção e apresentação de produções típicas tradicionais e contemporâneas.

Bibliografia Básica:

CASCUDO, L.C. História da Alimentação no Brasil, São Paulo: Global, 2004.

FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil: Ed. Senac, 2005.

SILVA, P. P. Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo Ed. Senac. 2005.

Bibliografia Complementar:

ATALA, A. D.O.M. Redescobrimo Ingredientes Brasileiros. Editora Melhoramentos. 2013

ATALA, A. Escoffianas Brasileiras. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

ATALA, A. Por uma gastronomia brasileira, São Paulo, Ed Bei, 2005.

BRONZE, F. Cozinha Brasileira de Vanguarda. Editora Sextante. 2012

HAMILTON, C.Y. Os sabores da lusofonia: encontros de culturas - Angola, Brasil, Cabo Verde, Goa, Guiné-Bissau, Macau, Moçambique, Portugal, Açores e Madeira, São Tomé e Príncipe, Timor Leste. São Paulo: SENAC, 2005.

PERÍODO IV – GESTÃO DE NEGÓCIOS E EVENTOS

MÓDULO 2 – PLANEJAMENTO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS

Carga horária: 120 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Fornecer subsídios à habilidade empreendedora como gestor de um evento em gastronomia, desde o planejamento até sua organização, nele incluídas regras básicas de protocolo, cerimonial e etiqueta.

Bibliografia Básica:

MEIRELLES, G. F. Protocolo e Cerimonial Normas, Ritos e Pompa. 2ª. Ed. São Paulo: STS Publicações e Serviços Ltda., 2002.

PACHECO, A. O. Manual de organização de banquetes. São Paulo: SENAC, 1999.

RIBEIRO, C. Etiqueta na prática: um guia moderno para as boas maneiras. São Paulo: L&PM, 1991.

Bibliografia Complementar:

BECK, H. A arte e ciência do serviço. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

BORGES, C. Festas Recebendo com charme. São Paulo: SENAC, 2001.

FREUND, F.T. Festas & Recepções: gastronomia, organização e cerimonial. São Paulo: SENAC, 2002.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. A arte de servir. São Paulo: Roca, 2004.

MARCHESI, G.; VERCELLONI, L. A mesa posta - História Estética da Cozinha. Ed. Senac São Paulo. 2010

PERÍODO IV – GESTÃO DE NEGÓCIOS E EVENTOS

MÓDULO 3 – PROJETO EM GASTRONOMIA E CULTURA

Carga horária: 80 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Propicia o conhecimento da Gastronomia como expressão cultural por meio do desenvolvimento de uma pesquisa, utilizando o método científico adequado e aplicado a cada caso.

Bibliografia Básica:

McGee, H. Comida & Cozinha, Ciência e Cultura da Culinária. WMF Martins Fontes, 2a ed. 2014

MONTANARI, M. Comida como Cultura. Editora Senac São Paulo, 2a ed. 2013

LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. Metodologia científica. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2007.

Bibliografia Complementar:

ALICIA E ELL BULLI TALLER. Léxico científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: SENAC. 2008.

DUMAS, A. Grande Dicionário de Culinária: inclui mais de 400 receitas e 275 ilustrações. Rio de Janeiro: Zahar. 2006.

GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

PETRINI, C. Slow Food, princípios da nova gastronomia. Ed. Senac São Paulo. 1a ed. 2009.

SANTAMARIA, S. A cozinha a nu. Editora Senac São Paulo. 1ª ed. 2009.

PERÍODO IV – GESTÃO DE NEGÓCIOS E EVENTOS

MÓDULO 4 – PROJETO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTAÇÃO

Carga horária: 120 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Aborda os diversos aspectos relacionados à criação de um Plano de Negócios em Serviços de Alimentação, incluindo a caracterização dos estabelecimentos, produtos, normas de comercialização para alimentos, noções de marketing para restaurantes e análise de viabilidade do empreendimento considerando-se as exigências legais específicas.

Bibliografia Básica:

MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. 6ª. Ed. São Paulo: SENAC, 2005.

RICCETTO, L. N. AeB de A a Z, entendendo o setor de alimentos e bebidas. Ed. Senac. 2013.

WALKER, J.R.; LUNDBERG, D.E. O Restaurante: conceito e operação. 3ª. Ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

Bibliografia Complementar:

BRAGA, R. M. M. Gestão da gastronomia - Custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. Ed Senac SP. 3a ed. 2012

COSTA, N. P. Marketing para Empreendedores: um guia para montar e manter um negócio. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2003.

MAGNÉE, H. Administração Simplificada: para pequenos e médios restaurantes. São Paulo:Varela, 2005.

KOTLER, P. Administração de Marketing. 10ª. Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2000.

SENAC/SP. Bares e Restaurantes: Gestão de Pequenos Negócios. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2006.

MÓDULO – ATIVIDADES COMPLEMENTARES

(A ser cumprido ao longo do curso)

Carga horária: 80 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Compreende atividades de livre escolha, complementares à formação profissional, como estratégia para garantir a interação teoria-prática. Possibilita o enriquecimento do currículo do aluno, podendo ser realizada desde o início do curso.

Bibliografia Básica:

Não se aplica.

Bibliografia Complementar:

Não se aplica.

MÓDULO – ESTÁGIO SUPERVISIONADO

(A ser cumprido a partir do 3º semestre)

Carga horária: 160 horas

Categoria: Formação Específica

Ementa: Propicia a aplicação e aprimoramento dos conhecimentos teóricos e habilidades adquiridas pelo aluno nas diversas disciplinas curriculares em situações do cotidiano profissional, promovendo a sua participação em diferentes campos como restaurantes, hotéis, lojas especializadas, empresas de consultoria, escolas de gastronomia, rotisseries, e afins.

Bibliografia Básica:

FONSECA, M.T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: SENAC, 2004.

SEBRAE/NA. Cartilha do Código de Conduta das Empresas de Alimentação Fora do Lar. Disponível em: <<http://bis.sebrae.com.br/bis/conteudoPublicacao.zhtml?id=2931>> acesso em 25 de set. 2009

TEICHMANN, I.M. Cardápios: técnicas e criatividade. 2ª. Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para a coletividade. 8ª ed. São Paulo: ABERC, 2003.

BECK, H. et al. A arte e ciência do serviço. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. 6ª. Ed. São Paulo: SENAC, 2005.

SEBESS, M. Técnicas de cozinha profissional. São Paulo. Ed. Senac São Paulo, 2007.

TEICHMANN, I.M. Tecnologia culinária. Caxias do Sul. EducS, 2000.

10.13. Certificações intermediárias

O curso prevê a emissão de certificações intermediárias, proporcionando ao aluno o desenvolvimento de competências e habilidades.

A Certificação Intermediária é uma forma de reconhecimento por seu desenvolvimento ao longo do curso. O aluno terá direito à certificação intermediária após ser aprovado no PAP e em determinados módulos dos períodos conforme explicitado abaixo. No CST em Gastronomia as certificações previstas são:

AUXILIAR TÉCNICO EM ALIMENTOS E BEBIDAS

A certificação intermediária de Auxiliar Técnico em Alimentos e Bebidas será conferida ao aluno regularmente matriculado no Curso de Tecnologia em Gastronomia que tenha realizado com aprovação o percurso de aprendizagem descrito abaixo, totalizando 960 horas.

MÓDULOS

1º período

- O Alimento: Identificação, manipulação e experimentação
- Bases da Gastronomia
- Gastronomia: Ética e Cultura
- Linguagem Gastronômica

2º período

- Confeitaria e Panificação
- Técnicas de Cozinha Profissional
- Garde Manger
- Gerenciamento de Alimentos e Bebidas

AUXILIAR DE CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO

A certificação intermediária de Auxiliar de Confeitaria e Panificação será conferida ao aluno regularmente matriculado no Curso de Tecnologia em Gastronomia que tenha realizado com aprovação o percurso de aprendizagem descrito abaixo, totalizando 1.000 horas.

MÓDULOS

1º período

- O Alimento: Identificação, manipulação e experimentação
- Bases da Gastronomia
- Gastronomia: Ética e Cultura
- Linguagem Gastronômica

2º período

- Confeitaria e Panificação
- Técnicas de Cozinha Profissional
- Gerenciamento de Alimentos e Bebidas

3º período

- Cozinhas do Mundo

AUXILIAR DE BARTENDER

A certificação intermediária de Auxiliar de Bartender será conferida ao aluno regularmente matriculado no Curso de Tecnologia em Gastronomia que tenha realizado com aprovação o percurso de aprendizagem descrito abaixo, totalizando 880 horas.

MÓDULOS

1º período

- O Alimento: Identificação, manipulação e experimentação
- Bases da Gastronomia
- Gastronomia: Ética e Cultura
- Linguagem Gastronômica

2º período

- Gerenciamento de Alimentos e Bebidas

3º período

- Bebidas em Gastronomia

10.14. Equivalências

As equivalências devem ser analisadas pela coordenação de curso. Pela especificidade do curso e ausência de outros cursos afins na instituição, os módulos de área de formação específica carecem de equivalências dentro da instituição.

PERÍODO I – BASES DA GASTRONOMIA

Módulo 1 - O Alimento – Identificação, manipulação e experimentação

Equivalente aos módulos dos cursos da saúde que abordem Nutrição Básica; Técnicas Dietéticas; Microbiologia, higiene e segurança do alimentos.

Módulo 2 - Bases da Gastronomia

Não há equivalência com outros cursos da instituição

Módulo 3 - Linguagem Gastronômica

Pode haver equivalência com módulos de inglês e francês básicos de outros cursos.

Módulo 4: Gastronomia – Ética e Cultura

Pode haver equivalência com módulos oferecidos pelo Núcleo de Formação Cidadã.

PERÍODO II – COZINHA PROFISSIONAL

Módulo 1 – Confeitaria e Panificação

Não há equivalência com outros cursos da instituição

Módulo 2 – Garde Manger

Não há equivalência com outros cursos da instituição

Módulo 3 – Técnicas de cozinha profissional

Não há equivalência com outros cursos da instituição

Módulo 4: Gerenciamento de alimentos e bebidas

Não há equivalência com outros cursos da instituição

Atividades complementares

PERÍODO III – COZINHA INTERNACIONAL E O SETOR DE BEBIDAS

Módulo 1 – Cozinhas do mundo

Não há equivalência com outros cursos da instituição

Módulo 2 – Bebidas em gastronomia

Não há equivalência com outros cursos da instituição

Módulo 3 – Cardápios diferenciados

Não há equivalência com outros cursos da instituição

Eletiva

Equivalente a todas as disciplinas optativas/eletivas oferecidas

Atividades complementares

Estágio curricular em unidades de alimentação

PERÍODO IV – GESTÃO DE NEGÓCIOS E EVENTOS

Módulo 1 – Cozinha brasileira

Não há equivalência com outros cursos da instituição

Módulo 2 – Planejamento de eventos gastronômicos

Não há equivalência com outros cursos da instituição

Módulo 3 -Projeto em Gastronomia e Cultura

Módulo 4 – Projeto de negócios em alimentação

Equivalente a módulos que abordem o tema Plano de Negócios.

Atividades complementares

Estágio curricular em unidades de alimentação

10.15. Estratégias de Flexibilização Curricular

O currículo, desenvolvido na perspectiva da educação continuada, é concebido como uma realidade dinâmica, flexível, propiciando a integração teoria e prática, o diálogo entre as diferentes ciências e saberes, e as atividades facilitadoras da construção de competências. A organização dos currículos obedece aos princípios de:

- **Flexibilização:** A matriz curricular permite dentro de um processo de flexibilização, ser cumprida em módulos não sequenciais possibilita que outros alunos possam ingressar no curso para desenvolver atividades constantes na matriz, obtendo certificação intermediária, não seguindo necessariamente a sequência dos módulos. Contudo, sempre deve ser assegurada a orientação pedagógica da coordenação para o cumprimento do currículo.
- **Interdisciplinaridade:** Propiciando o diálogo entre os vários campos do conhecimento e a integração deste conhecimento. Busca superar uma organização curricular tradicional, que coloca as disciplinas como realidades estanques, fragmentadas, isoladas e dificulta a apropriação do conhecimento pelo aluno. A interdisciplinaridade, ao contrário, busca favorecer uma visão contextualizada e uma percepção sistêmica da realidade, permitindo uma compreensão mais abrangente do saber.
- **Projeto Integrador:** é um princípio norteador do processo ensino-aprendizagem que se concretiza por meio do desenvolvimento do Projeto de Ação Profissional Integrador onde a cada período, o aluno desenvolverá um projeto com a finalidade de estabelecer conexões entre a teoria e a prática do

mercado de trabalho, visando à formação integral, tecnológica, humana e científica, associada às demandas do setor produtivo da região. Nestes trabalhos, o aluno realizará atividades contextualizadas, interdisciplinares, visando sua atualização com o mundo do trabalho, possibilitando a aquisição de competências profissionais e sua compreensão do processo tecnológico. Além disso, será estimulado a desenvolver sua capacidade empreendedora, autônoma e cidadã.

- **Contextualização:** O processo ensino-aprendizagem é adequado à realidade local e regional, articulando as diferentes ações curriculares às características, demandas e necessidades de cada contexto. Busca-se ainda desenvolver estratégias para articular o processo de ensino à realidade dos alunos, propiciando uma aprendizagem referida aos diferentes âmbitos e dimensões da vida pessoal, social e cultural dos discentes. O princípio da contextualização permite pensar o currículo de forma abrangente, com uma ampla rede de significações, e não apenas como um lugar de transmissão e reprodução do saber.

10.16. Articulação entre Ensino – Pesquisa – Extensão

As atividades de ensino pesquisa e extensão articulam-se dinamicamente no CENPRO (Central de Projetos e Relacionamento Organizacional da FAGES). Somadas as atividades fundamentais de ensino tecnológico, os alunos são incentivados pelos pesquisadores docentes a exercer tanto atividades de pesquisa quanto de extensão.

Neste sentido, pesquisas levadas a termo pelo corpo docente da FAGES concentram-se na CENPRO, estimulando os alunos à iniciação científica, à investigação da sua atividade profissional e à intervenção prática em organizações, instituições e movimentos civis.

Destarte, o ensino tecnológico oferecido pela FAGES, desdobra-se em pesquisa e extensão universitárias, visando externalidades positivas.

As atividades de pesquisa e extensão estão completamente imbricadas no processo de ensino-aprendizagem. Cada tema terá um conjunto de atividades, dentre as quais, atividades de pesquisa de campo, nas organizações da região, e outras relacionadas às necessidades da população local quando for possível dentro do tema. A cada período, os alunos deverão executar um PAP (Projeto de Ação Profissional), muitas vezes abordando a questão da inserção regional.

Os resultados dessas ações podem ser divulgados por meio de uma revista eletrônica, a REGS - Revista Eletrônica de Gestão e Serviços e também, nos Congressos Científicos da Universidade Metodista, realizados anualmente, com participação de apresentações orais, painéis, mesas-redondas, de alunos e professores de ambas modalidades. O curso de Gastronomia tem participado no Congresso Científico da Universidade, ainda de forma sutil, com trabalhos de alunos

desde seu oferecimento.

A REGS (Qualis B4) é um periódico criado pela FAGES com o objetivo de divulgar o conhecimento gerado pela faculdade e demais interessados em utilizar a revista como meio de divulgação de conhecimento nas áreas de Gestão e Serviços.

10.17. Integração do Curso com a Pós-Graduação

Apesar de não haver pós-graduação em gastronomia na Universidade, e entendendo-se que uma das interfaces da área de Alimentos e Bebidas é a gestão de negócios, existe a possibilidade de integração com a Pós-graduação, tanto no Lato Sensu, no curso de Gestão Empresarial, quanto no Stricto Sensu, com o Mestrado em Administração, que aborda as linhas de pesquisa em Gestão de Pessoas e Organizações e Gestão Econômico-Financeira de Organizações.

10.18. Extraordinário Desempenho Acadêmico

O aluno que julgar possuir o conhecimento em alguma(s) disciplina/módulo definido pelo currículo do curso poderá requerer o extraordinário aproveitamento de estudos EAE. O pedido deverá ser requerido na Central de Relacionamento até 15 de março ou 15 de setembro do ano letivo e não poderá incluir disciplina/módulo oferecida(o) no 1º período letivo do curso ou que estejam cursando ou que tenha sido reprovado. No requerimento ao aluno deverá apresentar argumentos pelos quais indique ter conhecimento dos conteúdos programáticos da(o) disciplina/módulo para os quais pleiteia o EAE, seja por estudos anteriores, por experiência profissional ou autodidatismo.

O extraordinário desempenho acadêmico e a abreviação da duração do curso não acarretarão redução do ônus financeiro estipulado para o curso regular.

10.19. Alocação dos Módulos

PERÍODO I – BASES DA GASTRONOMIA

Módulo 1 – O Alimento: Identificação, manipulação e experimentação

Tema 1: Identificação de alimentos – FAGES

Tema 2: Manipulação e higiene dos alimentos – FAGES

Tema 3: Estudo experimental dos alimentos (semipresencial) – FAGES

Módulo 2 - Bases da Gastronomia

Tema 1: Habilidades básicas – FAGES

Tema 2: Vegetais e Legumes – FAGES

Tema 3: Amidos – FAGES

Módulo 3 - Linguagem Gastronômica

Tema 1: Francês instrumental – FAGES

Tema 2: Inglês Instrumental – FAGES

Módulo 4 – Gastronomia – Ética e Cultura

Tema 1: Ética em gastronomia (semipresencial) – FAGES/NÚCLEO DE FORMAÇÃO CIDADÃ

Tema 2: Filosofia – FAGES/NÚCLEO DE FORMAÇÃO CIDADÃ

Tema 3: História da alimentação - FAGES

Atividades complementares

PERÍODO II – COZINHA PROFISSIONAL

Módulo 1 – Confeitaria e Panificação

Tema 1: Confeitaria - FAGES

Tema 2: Panificação - FAGES

Módulo 2 – Garde Manger

Tema 1: Cozinha fria - FAGES

Tema 2: Princípios de decoração (virtual) - FAGES

Módulo 3 – Técnicas de cozinha profissional

Tema 1: Carnes e aves - FAGES

Tema 2: Pescados e frutos do mar - FAGES

Módulo 4 – Gerenciamento de alimentos e bebidas

Tema 1: Administração de unidades de alimentação e gerenciamento de RH - FAGES

Tema 2: Empreendedorismo em negócios gastronômicos - FAGES

Tema 3: Logística em gastronomia - FAGES

Tema 4: Cardápios - FAGES

Tema 5: Projeto em alimentos e bebidas (virtual) - FAGES

Atividades complementares

PERÍODO III – COZINHA INTERNACIONAL E O SETOR DE BEBIDAS

Módulo 1 – Cozinhas do mundo

Tema 1: Cozinha asiática - FAGES

Tema 2: Cozinha europeia - FAGES

Tema 3: Cozinha do novo mundo - FAGES

Módulo 2 – Bebidas em gastronomia

Tema 1: Enologia - FAGES

Tema 2: Harmonização – vinhos e comida - FAGES

Tema 3: Coquetelaria (semi presencial) - FAGES

Módulo 3 – Cardápios diferenciados

Tema 1: Prática de cardápios diferenciados - FAGES

Tema 2: Bases teóricas (virtual) - FAGES

Eletiva

Libras, entre outras – NÚCLEO DE FORMAÇÃO CIDADÃ

Atividades complementares

Estágio curricular em unidades de alimentação

PERÍODO IV – GESTÃO DE NEGÓCIOS E EVENTOS

Módulo 1 – Cozinha brasileira

Tema 1: Cozinha brasileira típica - FAGES

Tema 2: Cozinha brasileira de criação - FAGES

Módulo 2 – Planejamento de eventos gastronômicos

Tema 1: Eventos - FAGES

Tema 2: Cerimonial e etiqueta (virtual) - FAGES

Módulo 3 – Projeto em Gastronomia e Cultura - FAGES

Módulo 4 – Projeto de negócios em alimentação

Tema 1: Plano de negócios em A&B - FAGES

Tema 2: Marketing para bares e restaurantes (virtual) - FAGES

Atividades complementares

Estágio curricular em unidades de alimentação

11. AVALIAÇÃO

A metodologia utilizada no curso de gastronomia segue algumas das premissas encontradas nas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, indicando que os profissionais das áreas tecnológicas devem apresentar as seguintes características:

- Capacidade empreendedora e compreensão do processo tecnológico;
- Capacidade de desenvolver novas tecnologias;
- Compreensão e avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;
- Comunicabilidade;
- Liderança.

Nesse sentido, as ferramentas metodológicas do curso foram criadas no sentido de promover tais competências e habilidades.

O curso de gastronomia da Metodista, adequando-se ao mercado, oferece ao aluno 50% de atividades práticas e/ou teórico-práticas – aulas ministradas no laboratório de alimentos e desenvolvidas em grupo sob a supervisão de dois docentes e auxílio de um técnico de laboratório. No início de todas as aulas práticas, há uma explanação dos docentes acerca do tema proposto, ao que se soma o receituário enviado previamente aos alunos. Essa dinâmica proposta no laboratório de alimentos contempla três das premissas colocadas acima: Compreensão do processo tecnológico, Comunicabilidade e Liderança.

Alguns dos temas abordados de forma teórica em sala de aula, e consolidados de forma prática no laboratório de alimentos, tais como sustentabilidade e seus desdobramentos na gastronomia levam o corpo discente à “compreensão e avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias”, outra das premissas colocadas nas diretrizes citadas. Nesse sentido, procura-se, no curso, aprofundar as relações entre a teoria e a prática, o pensar e o fazer.

Ainda no sentido de estimularmos o pensamento crítico do corpo discente, exige-se que o aluno realize uma leitura obrigatória por semestre. Os títulos são decididos pelo NDE, sempre observando a adequação ao semestre vigente e, muitas vezes, a escolha incorpora aspectos sociais, econômicos e sociais vividos pela sociedade naquele momento, privilegiando leituras que vão ao encontro das preocupações mundiais atuais.

De maneira integradora e privilegiando ainda “o pensar e o fazer”, todos os semestres contam com a realização do Projeto de Ação Profissional (PAP), um trabalho acadêmico de caráter teórico prático exigido semestralmente pelo curso como requisito para a aprovação semestral dos alunos. Esses projetos têm característica multidisciplinar tendo como resultado final a apresentação oral do trabalho com mesa de degustação concernente ao tema proposto, sendo que a avaliação é realizada por uma banca julgadora composta pelo orientador e dois

docentes do curso. A nota obtida pelos alunos é utilizada em todos os módulos envolvidos no semestre. A realização do PAP tem como objetivo desenvolver, principalmente, a “capacidade empreendedora” e a “capacidade de desenvolver novas tecnologias”, premissas encontradas nas diretrizes, além de fortalecer as relações de “liderança” e incentivar a “comunicabilidade”.

Tais metodologias de ensino exigem procedimentos avaliativos diferenciados que envolvem as características organolépticas e sensoriais envolvendo o alimento. Porém, de uma forma geral, seguimos as diretrizes institucionais concernentes a todos os outros cursos de graduação (tecnológica ou não), ou seja, para fins de aprovação em cada módulo exige-se nota final, igual ou superior a 7,0 (sete), conforme estabelece o Regimento Geral da Metodista.

O processo de avaliação do rendimento escolar do aluno é desenvolvido de acordo com as normas do Regimento Geral e outras complementares, de caráter geral, estabelecidas pelo CONSUN, considerando-se as seguintes orientações:

I - avaliação contínua e cumulativa do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período; II - possibilidade de avanço no curso, mediante aproveitamento de estudos ou verificação do aprendizado; III - obrigatoriedade de estudos complementares, de preferência paralelos ao período, para os casos de alunos de aproveitamento insuficiente; e IV - alunos portadores de necessidades especiais e outros previstos em lei podem ter tratamento diferenciado quanto à forma de avaliação do rendimento escolar, a critério do Colegiado de Curso respectivo.

Ao Colegiado de Curso, ressalvadas as disposições regimentais e as normas emanadas do CONSUN, e dependendo de homologação do Conselho da respectiva Faculdade, compete definir diretrizes complementares subsidiárias, necessárias ao atendimento das peculiaridades dos respectivos cursos ou disciplinas.

De acordo com a natureza da disciplina/módulo, admite-se, entre outros, como instrumento de avaliação do rendimento escolar: I - prova escrita, de múltipla escolha ou questões abertas, ou mistas; II - prova oral ou prático-oral; III - seminário; IV - estudo de caso; V - trabalho em grupo; VI - relatório de atividades; VII - trabalho ou atividade prática, de pesquisa, de extensão ou estágio, desde que sob orientação e supervisão do professor; e VIII - elaboração e a apresentação de monografia ou projeto experimental.

É considerado aprovado na disciplina/módulo ou atividade curricular complementar o aluno que, cumprida a frequência regimental exigida, obtiver nota final, igual ou superior a 7,0 (sete), como resultado das diversas etapas de avaliação.

Considera-se reprovação curricular a disciplina/módulo alocada na matriz curricular a que o aluno está vinculado, conste resultado de avaliação com nota inferior ao mínimo estabelecido neste Regimento Geral.

Entre as formas diferenciadas de avaliação de rendimento escolar na Metodista,

podemos identificar:

- 1) Avaliação Multidisciplinar ou Unificada têm-se questões de todas as áreas/disciplinas/atividades curriculares que são fornecidas em termos articulados aos alunos e estes, de forma gradativa e com o aumento da complexidade, respondem, de acordo com o conhecimento adquirido no decorrer do curso, sendo acrescido conceito na média de todas as disciplinas do aluno.
- 2) Avaliação Integrada utilizada por vários cursos, na qual questões são elaboradas em termos ditos interdisciplinares pelos professores das várias disciplinas afins e, após obtenção de consenso em relação aos objetivos definidos para cada questão, a avaliação é oferecida ao aluno, oportunizando-se, nas disciplinas envolvidas, que uma das notas de cada disciplina atribuídas no semestre seja proveniente deste tipo de avaliação.
- 3) Aplicação de Prova Virtual adotada em cursos vários da área de Administração/Gestão se caracteriza por ser passível de realização on-line ou por e-mail, mesmo sendo aplicada em sala de aula.
- 4) Aplicação de Prova Substitutiva esta avaliação se dá quando, por alguma eventualidade ou impedimento, o aluno não realiza a prova prevista na data estipulada.
- 5) Avaliação Diferenciada é adotada para realização em grupo, dupla e trios de alunos, de forma a incentivar a postura crítica e a resolução de problemas em equipe.
- 6) Projeto Integrado - a implementação de projetos integrados representa uma inovação na prática pedagógica dos cursos. Tal prática exige um repensar das relações tradicionais que envolvem educando e educador e o processo de construção do conhecimento. Sendo assim, torna-se fundamental a adoção de uma sistemática avaliativa que norteie a continuidade de tais ações, retroalimentando os projetos, seus atores e o próprio Projeto Pedagógico do Curso. O desenvolvimento de projetos integrados tem orientado os atores envolvidos no processo a repensarem suas expectativas em relação à educação e à profissão, assim como tem levado a instituição a rever seu papel no contexto educacional.

A avaliação não pode ficar restrita aos limites e a medidas do rendimento do trabalho disciplinar. Ela necessita abarcar o indivíduo em todas as suas dimensões (cognitivas e não-cognitivas) no contexto educacional, a fim de que um juízo de valor possa ser feito sobre os efeitos da educação formal junto a ele como um todo, seus conhecimentos, suas aptidões, suas atitudes e seus interesses, traduzindo o mais fielmente possível a realidade do sistema educacional, tanto no desempenho individual ou de grupos de alunos quanto na descrição global do sistema.

A avaliação é o processo de identificar, obter e proporcionar informação útil e descritiva acerca do valor e do mérito das metas de formação profissional, do

planejamento, da realização e do impacto de um objeto pedagogicamente determinado, com o fim de servir de guia para tomar decisões, solucionar os problemas de responsabilidade e promover a compreensão dos fenômenos implicados no curso de formação profissional.

Buscam-se caminhos em que a avaliação passe a ter relevância e significado para o dia-a-dia do trabalho pedagógico do docente na sala de aula, tendo em vista o seu trabalho cotidiano.

Neste sentido, a avaliação tem sido uma estratégia dirigida para tomadas de decisões, um processo estratégico e decisório que tem possibilitado a correção de rumos e a melhoria da realidade. Para inúmeros cursos de formação profissional na Metodista, avaliar criteriosamente representa uma possibilidade de mudança qualitativa no sistema educacional, um processo que deverá ser constante e contínuo, visando ao aperfeiçoamento acadêmico e didático-pedagógico do curso.

Desta forma, os resultados deverão servir para a fundamentação de reformulações ou adequações curriculares nas disciplinas, nos cursos, em seus projetos pedagógicos e para a criação de uma cultura avaliativa de competências e habilidades, tão necessária para o bom andamento das práticas avaliativas institucionais.

Para a melhoria do ensino nos vários cursos oferecidos pela Metodista, principalmente considerando as reprovações frequentes em disciplinas e atividades curriculares, bem como a situação de dependência, foi criado institucionalmente o Período Letivo Alternativo - PLA (Resolução CONSUN nº 39/2008) justamente para criar condições de cumprimento dos regimes de dependência em termos qualitativamente diferenciados, para evitar perdas curriculares do alunado nos diversos cursos.

Para tanto, e nesses termos, a transparência do ensino é possível de ser visualizada pelo aluno, dado o acesso permanente e uso do Sistema Integrado de Gestão Acadêmica (SIGA), pelo qual se disponibiliza obrigatoriamente ao aluno o Plano de Ensino das disciplinas do curso nas quais se encontra matriculado.

Nos CSTs pertencentes à FAGES procura-se estabelecer, de maneira colegiada entre as coordenações de cursos, mecanismos de avaliação que seguem, quando possível, parâmetros comuns, uma vez que há a integração dos cursos no mesmo campo do saber. No CST em Gastronomia o processo de avaliação do corpo discente é realizado por meio de um plano de avaliação que contempla atividades avaliativas individuais, em grupo, presenciais e à distância (Prova Integrada Digital).

Reforçando, entre as formas diferenciadas de avaliação de rendimento escolar utilizadas no CST em Gastronomia, podemos identificar três delas:

- Prova Integrada Digital: avaliação na qual as questões são elaboradas privilegiando a "interdisciplinaridade", sendo que a nota obtida pelo aluno será utilizada por todos os módulos envolvidos naquele semestre. A Prova Integrada Digital é realizada utilizando a plataforma Moodle.

- Projeto de Ação Profissional (PAP): O PAP é um trabalho acadêmico de caráter teórico prático exigido semestralmente pelo curso como requisito para a aprovação semestral dos alunos. A nota obtida pelo aluno também é utilizada por todos os módulos envolvidos no semestre. Os temas sofrem alterações periodicamente, dando ênfase a assuntos abordados pela mídia gastronômica, tais como sustentabilidade e vegetarianismo, food parks e food trucks entre outros. Os temas são definidos pelo núcleo docente estruturante, além de contar com a sugestão do próprio corpo discente. As apresentações dos PAPs do curso de gastronomia são teórico-práticas, resultando sempre na apresentação oral do trabalho com mesa de degustação concernente ao tema proposto. O PAP do 4º semestre do curso resulta em um evento gastronômico com a participação do público externo com geração de renda e posterior doação a instituições de caridade da região.
- Leitura obrigatória: todos os semestres são exigidos que os alunos do curso de gastronomia façam a leitura de um livro que aborde a gastronomia a partir de um viés cultural, histórico ou antropológico. Os títulos são definidos pelo núcleo docente estruturante.

Seguindo as diretrizes institucionais é considerado aprovado em cada módulo o aluno que obtiver nota final igual ou superior a 7,0 (sete), como resultado das diversas etapas de avaliação descritas anteriormente, e comitadamente com pelo menos 75% de frequência conforme previsto o regimento da universidade.

12. INFRAESTRUTURA DE RH E ADMINISTRAÇÃO DO CURSO

12.1. Direção de Faculdade

Além das atribuições regimentais a Universidade Metodista de São Paulo espera que seus diretores de Faculdades exerçam as funções abaixo discriminadas. Essas funções poderão sofrer alterações sempre que houver uma redefinição do PPI ou de outros documentos de planejamento institucional.

1. Ser responsável pela articulação administrativa – política – pedagógica da Faculdade.
2. Ser líder reconhecido(a) na área de conhecimento da faculdade - o grau de reconhecimento poderá ser local, regional, nacional ou até mesmo internacional. Preferencialmente, deve ser também referência na área profissional da faculdade que dirige; reconhecido pela ação política interna e externa exercida.
3. Representar sua Faculdade tanto interna *corporis* (na própria instituição) quanto externa *corporis* (fora dela), intervindo na solução dos mais variados assuntos. Além disso, deve captar e encaminhar para apreciação das áreas competentes, aquelas situações que não se encaixam nos procedimentos rotineiros, agindo de maneira proativa e criativa.
4. Exercer liderança demonstrando atitude estimuladora, proativa, congregativa, participativa e articuladora junto aos membros que compõem a faculdade.
5. Dominar as diferenças essenciais dos cursos que integram sua faculdade bem como o diferencial que se procurará ressaltar em relação aos cursos concorrentes. Conhecer a clientela existente e a potencial, e saber relacionar-se positivamente com ambas, a fim de divulgar todos os cursos, conquistar e manter os alunos de sua faculdade.
6. Estabelecer, junto à equipe de coordenadores(as), estratégias diferenciadas e alinhadas às diretrizes institucionais em momentos de acolhida de novos alunos (os calouros), de colação de grau e de acompanhamento de egressos, visando destacar o curso na sociedade e na própria instituição.
7. Definir as diretrizes da faculdade quanto à articulação com empresas e organizações de toda natureza, públicas e particulares, que possam contribuir para o desenvolvimento dos seus cursos.
8. Fomentar projetos de pesquisa e de extensão, para integrar os cursos da própria Faculdade e de outras faculdades da universidade.
9. Assegurar o cumprimento de todas as atividades acadêmicas, didático-pedagógicas e administrativas da Faculdade, de acordo com a política e normas institucionais não permitindo o descumprimento dos prazos estabelecidos pela instituição bem como o desconhecimento por parte dos(as) coordenadores(as) de cursos de sua Faculdade, das ferramentas acadêmicas e das normas institucionais.
10. Responsável pelo cumprimento das metas e dos resultados estabelecidos para a Faculdade, tanto na esfera da qualidade dos cursos quanto nos resultados econômico-financeiros.
11. Identificar as modificações do ambiente interno e externo e transformá-las em possíveis ações no âmbito da faculdade, a fim de possibilitar a garantia dos

- resultados esperados.
12. Mobilizar os Cursos vinculados, por meio de gestão compartilhada, a um trabalho coletivo, participativo, interdisciplinar e transdisciplinar.
 13. Planejar, acompanhar e responder pela alocação de recursos materiais, financeiros e tecnológicos e também pela demanda de pessoal necessário para o desempenho da faculdade;
 14. Acompanhar e verificar o cumprimento dos programas, projetos, planos e cronogramas das atividades propostas pelos cursos da faculdade;
 15. Garantir o planejamento das necessidades e condições do suporte bibliográfico, tecnológico, material e administrativo para a plena realização das atividades dos cursos, discutindo com as áreas competentes as possibilidades de avanços.
 16. Garantir o cumprimento dos objetivos de cada PPC da Faculdade, promovendo a qualidade no atendimento ao aluno por meio da sua equipe de coordenadores(as), professores(as) e funcionários(as)
 17. Fomentar a interlocução local dos sujeitos envolvidos no processo administrativo-pedagógico dos cursos: coordenadores(as), professores (as), tutores(as), alunos(as), setores de apoio técnico-administrativo, secretaria, biblioteca.
 18. Reconhecer e incentivar os esforços e potencialidades de sua equipe, reafirmando compromissos, estimulando todos nas superações e nas conquistas necessárias para o alcance de bons resultados da faculdade.
 19. Ser responsável pelo acompanhamento dos índices de evasão e inadimplência dos alunos de sua Faculdade, propondo, em conjunto com os coordenadores de cursos, estratégias e ações de redução desses indicadores, e de potencialização da retenção de alunos.
 20. Ser responsável pela qualidade e pontualidade das informações necessárias à elaboração do horário coletivo, bem como pela finalização da definição deste horário, e consequente atribuição de hora-docente.
 21. Ser responsável pela composição final da atribuição de horas de cada docente de sua faculdade, observadas as políticas, normas, fluxos e prazos estabelecidos pela instituição.
 22. Acompanhar o desempenho dos docentes que ministram aulas nos cursos de sua faculdade, por meio dos diversos instrumentos institucionais tais como: Avaliação das Práticas Pedagógicas, Avaliação Institucional e outros, bem como por intermédio das informações obtidas em reuniões com coordenadores(as) de curso, colegiado de curso e conselho de faculdade, e no atendimento individual de alunos, quando for o caso.
 23. Supervisionar os planos de melhorias propostos pelas Comissões Setoriais de Avaliação (CSA) de seus cursos.
 24. Acompanhar o processo de formação/capacitação dos docentes indicados pelas coordenações de cursos, a fim de avaliar os resultados obtidos e a adequação destes resultados aos índices de qualidade exigidos pela instituição e pelos demais órgãos governamentais.
 25. Acompanhar e participar do processo de comissão editorial e acompanhar os resultados do desempenho dos docentes lotados em sua faculdade e cedidos para outras unidades, ouvido os demais diretores(as).
 26. Ser responsável pelo encaminhamento de contratação e demissão de docentes e funcionários(as), no âmbito de sua faculdade, respeitadas as normas e

- procedimentos institucionais.
27. Atuar como elemento catalisador no sistema das inter-relações da organização do trabalho da equipe de sua Faculdade, mediando a lógica político-pedagógica de cada projeto pedagógico de curso, conscientizando as partes sobre a importância do estabelecimento de um clima de busca de soluções inovadoras e autossustentáveis para a faculdade como um todo.
 28. Avaliar continuamente processos e ações de apoio ao planejamento, execução e avaliação dos cursos de sua faculdade;
 29. Ser responsável pelo acompanhamento dos processos de execução dos Projetos Pedagógicos dos cursos fazendo cumprir os princípios e as ideias básicas do PPI e dos demais documentos norteadores deste processo;
 30. Estabelecer, em conjunto com as coordenações de cursos de sua faculdade, as estratégias para o planejamento pedagógico semestral;
 31. Supervisionar o desenvolvimento qualitativo do ensino e a implementação das políticas de graduação de ensino da instituição e garantir a otimização da realização das atividades complementares previstas nos diferentes PPC s, estimulando a integração dessas atividades nos cursos de sua faculdade.
 32. Ser responsável por planejar e aprovar o oferecimento de disciplinas/módulos dos cursos de sua faculdade em situações extracurriculares.
 33. Ser responsável pelo acompanhamento e cumprimento das normas do FUNDAC em todas as suas rubricas;
 34. Acompanhar, avaliar e implementar medidas em conjunto com os coordenadores(as) de cursos, relativas aos resultados do processo ENADE;
 35. Ser responsável pelo acompanhamento dos resultados obtidos na busca de fontes alternativas de recursos de cada coordenação de seus cursos.
 36. Acompanhar os processos de reconhecimento e renovação dos cursos de sua faculdade estimulando que se cumpram os requisitos necessários à obtenção do conceito favorável.
 37. Ser responsável pelo vínculo da regionalidade de sua faculdade.
 38. Subsidiar as Pró-Reitorias no encaminhamento de matérias de competência de cada uma delas com vistas à provisão de demandas para o andamento dos cursos de sua faculdade.
 39. Implementar na faculdade, meios de comunicação que assegurem a democratização da informação, bem como a sua eficiência, eficácia e efetividade.

12.2. Coordenação de Curso

O Coordenador do Curso atua na condução geral das atividades do curso, como a convergência de conteúdos oferecidos a partir da proposição de discussões pedagógicas entre os docentes. Também é responsável pelo bom andamento dos fluxos de entrega de materiais e relacionamento com alunos; zelo pelas atividades discentes; garantia de atualidade no conteúdo oferecido a partir de conversas e solicitações aos docentes; divulgação do curso para potenciais parceiros em atividades extracurriculares, como prefeituras, fundações, autarquias e empresas públicas, ONGs etc; seleção e apoio ao corpo docente, como solicitação de incentivos à participação de cursos de aperfeiçoamento, congressos e seminários na área.

Entre algumas de suas funções estão:

1. Planejar e organizar cuidadosamente a informação e o contato com os alunos, sendo este canal uma via de mão-dupla;
2. Coordenar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso, motivando professores e orientadores de aprendizagem, zelando para que as diretrizes curriculares e de avaliação sejam seguidas adequadamente;
3. Conhecer e avaliar os materiais de estudo, especialmente os planos de ensino, ementas, metodologias, conteúdos curriculares, processos avaliativos e guias de estudo, emitindo os respectivos informes de aprovação ou pendências para a rápida retroalimentação do processo;
4. Acompanhar todos os processos junto às gerências da instituição, desde a divulgação do curso até a entrega dos diplomas;
5. Promover atendimento específico a alunos com dificuldade de aprendizagem e/ou portadores de necessidades especiais;
6. Promover a interdisciplinaridade e envolver o corpo docente neste processo, articulando os temas abordados em cada módulo;
7. Exercer outras atribuições que lhe forem delegadas pelo diretor de faculdade e/ou Pró-Reitoria de Graduação;
8. Participar dos Fóruns de Coordenadores promovidos pela universidade, realizados mensalmente, para discutir assuntos pertinentes ao curso.

O CST em Gastronomia deverá ser coordenado por um profissional que tenha um perfil compatível com a natureza deste curso, atendendo às normas da Metodista e dos órgãos responsáveis pela avaliação dos cursos de tecnologia.

12.3. Corpo Técnico – Administrativo

O corpo técnico-administrativo da FAGES, faculdade à qual o CST em Gastronomia está vinculado, é composto por uma assistente de direção, dois assistentes de coordenação e três auxiliares de coordenação, para atendimento de alunos, coordenadores e professores quanto aos aspectos didático-pedagógicos e administrativos.

12.4. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, enquanto um órgão assessor do Colegiado, foi implantado com a função de integrar e assessorar a gestão acadêmica do curso, promovendo a elaboração e/ou reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC). Sua comissão gestora é responsável por repensar constantemente o processo de ensino e dar contribuições para melhoria do trabalho que vem sendo realizado, encaminhando questões de ordem administrativa e pedagógicas. Reúne-se ordinariamente uma vez ao semestre para debater sobre questões pertinentes ao curso, como sua estrutura docente, apoio aos discentes, e avaliação do andamento do projeto pedagógico do curso. Discutem-se temas como os conteúdos oferecidos e sua melhor alocação no percurso formativo, bem como estratégias de expansão das

atividades formativas da Universidade Metodista na área de Gastronomia.

O NDE é constituído:

- I. Pelo coordenador do curso;
- II. Por pelo menos 30% do corpo docente, designados dentre os que colaboram mais diretamente na criação, implantação, reformulação e consolidação do Projeto Pedagógico.

Nos Cursos Superiores de Tecnologia pelo menos 60% do NDE deve possuir titulação acadêmica em programas de Stricto Sensu e, destes, pelo menos 30% o título de doutor. Nos Cursos Superiores de Tecnologia, pelo menos 30% do NDE deve ter experiência profissional fora do magistério de no mínimo 2 (dois) anos.

Somente poderão participar do NDE os docentes que possuem contratação em regime de trabalho parcial ou integral, conforme as diretrizes institucionais e a legislação vigente.

Entende-se por tempo integral: 40 horas, sendo pelo menos 20 horas para outras atividades: estudos, gestão, extensão, planejamento, avaliação, orientação; tempo parcial: 12 horas ou mais, sendo pelo menos 25% para outras atividades.

Os atos de designação do NDE de cada curso deverão ser emitidos pela Direção de Faculdade.

O NDE deverá ser implantado pelos cursos, obrigatoriamente, no prazo máximo de 2 (dois) anos, a partir da publicação desta, e exercerá suas funções em período concomitante ao do respectivo colegiado de curso.

12.5. Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso, órgão deliberativo e consultivo para a administração do Curso, é constituído por, no máximo, 15 (quinze) membros, a saber:

- I. Pelo Coordenador de Curso, seu presidente;
- II. Por docentes representantes proporcionais das áreas curriculares, geral, básica e específica, eleitos por seus pares, com mandato de 2 (dois) anos; e
- III. Por 3 (três) representantes do corpo discente, eleitos na forma da legislação vigente, para mandato de 1 (um) ano.

Para cada área curricular há um suplente dos representantes docentes, e para cada representante discente há um (1) suplente, que os substitui em caso de falta ou impedimento.

Quando o curso for oferecido nas modalidades, presencial e a distância, a

presidência do Colegiado do Curso será indicada pelo Diretor de Faculdade.

De acordo com o Art. 11 do Regimento Geral da universidade, ao Colegiado de Curso compete:

I - elaborar o projeto pedagógico do curso tendo como referência o Projeto Pedagógico Institucional e as Diretrizes para Elaboração de Projeto Pedagógico da Universidade, definindo-lhe a matriz curricular, as diretrizes gerais das disciplinas que lhe são afetas e as ementas, submetendo-o ao exame e decisão do Conselho de Faculdade;

II - propor alterações no projeto pedagógico do curso, bem como na estrutura curricular, submetendo-as à aprovação dos órgãos colegiados competentes;

III - aprovar programas das disciplinas e/ou módulos do curso, salvo as de formação cidadã, afetas ao CONSUN;

IV - promover a avaliação do curso integradamente ao processo de avaliação institucional;

V - incentivar a realização de programas e atividades de ensino, pesquisa e extensão em sua área de conhecimento;

VI - avaliar permanentemente, o desenvolvimento e os resultados do ensino, pesquisa e extensão e das atividades administrativas no âmbito de sua responsabilidade;

VII - definir instrumentos complementares de avaliação das disciplinas e das atividades práticas de estágio supervisionado, projeto-experimental, e outras do mesmo gênero, constantes da matriz curricular que lhes são afetas;

VIII - manifestar-se, quando solicitado, sobre matrícula de alunos transferidos ou aproveitamento de estudos, de acordo com a legislação vigente;

IX - colaborar com os demais órgãos da Universidade, no âmbito de sua atuação;

X - avaliar programas de monitoria, conforme normas aprovadas pelo órgão colegiado superior;

XI - propor a aquisição de acervo bibliográfico relacionado ao curso;

XII - propor, no âmbito do curso, a criação de cursos sequenciais, de pós-graduação "lato e stricto sensu", de extensão, aperfeiçoamento e outros, encaminhando-os ao Conselho de Faculdade;

XIII - decidir, no âmbito de sua competência, recursos de natureza acadêmica; e

XIV - exercer outras atribuições de sua competência ou que lhe forem delegadas pelos órgãos superiores.

13. INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA

13.1. Instalações gerais

CAMPI

A Universidade Metodista de São Paulo possui quatro Campi (Rudge Ramos, Vergueiro, Planalto e São Paulo), com 121.681 m² de área total, o que inclui área construída e circulação interna, como bosques, ruas, jardins e estacionamento, estando assim distribuídos:

- Campus Rudge Ramos: 91.074m²
- Campus Vergueiro: 13.380m²
- Campus Planalto: 16.323m²
- Campus São Paulo: 904m²

A Metodista oferece mais de 70 espaços, entre laboratórios, agências experimentais, salas multimídia para que os alunos possam colocar em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula.

Anfiteatros e Auditórios

São mais de 2.000 lugares, sendo:

Campus Rudge Ramos:

- Auditório Capa – 120 lugares
- Auditório Delta – 126 lugares
- Anfiteatro Iota – 140 lugares
- Auditório Ômega – 287 lugares
- Anfiteatro Sigma – 231 lugares
- Auditório Salão Nobre – 528 lugares
- Salão de Leitura – 154 lugares

Campus Planalto:

- Auditório Planalto – 200 lugares

Campus Vergueiro:

- Auditório Vergueiro – 206 lugares

Centro de Convivência

Campus Rudge Ramos

- 10 lojas de alimentação
- 10 lojas de serviço e comércio
- Capacidade para 444 pessoas sentadas
- Espaço para 6 cadeirantes
- Área construída de 2.140m²

Campus Planalto

- Capacidade para 200 pessoas sentadas
- 2 lojas de alimentação e serviço bancário

Campus Vergueiro

- Capacidade para 96 pessoas sentadas
- 2 lojas de alimentação e serviço bancário

Recursos Humanos

- 1.713 funcionários
- 94 jovens aprendizes

Salas de Aula

Todas as salas estão mobiliadas com carteiras escolares adequadas ao ensino de jovens e adultos, sendo todas móveis, o que permite diversos arranjos para a aplicação das aulas e outras atividades acadêmicas propostas pelo curso. Em todas as salas existe ainda o sistema de iluminação por sensores automáticos, persianas que permitem o controle da luminosidade para a utilização de recursos audiovisuais, telas fixas para projeções, além do quadro branco e de mesa e cadeira para professor.

Nas salas multimídias disponíveis há computador e cabeamento de rede, caso haja necessidade de utilização de recursos multimídia vinculados a intra ou internet, além de sistema de sonorização. Algumas são equipadas com ventiladores fixos na parede e outras com sistema de ar condicionado.

A Universidade Metodista de São Paulo dispõe, atualmente, de 24 Laboratórios de Informática, distribuídos entre os Campi Rudge Ramos, Vergueiro e Planalto. Devidamente equipados e climatizados, contam com uma média de 40 microcomputadores por Laboratório, todos interligados em rede e com acesso de alta velocidade à Internet.

Os usuários contam também com o auxílio de técnicos de informática, que percorrem os Laboratórios de Informática prestando esclarecimento de eventuais dúvidas sobre a utilização dos Laboratórios e seus recursos.

Já conhecida por estar sempre a par dos avanços tecnológicos, a Universidade foi eleita, pela Revista InfoExame, como uma das 100 empresas + Ligadas do Brasil. A publicação aplicou um questionário sobre a utilização de serviços de Tecnologia de Informação para 1.583 executivos de empresas de todos os segmentos da economia, e a Metodista ficou em 66º lugar, entre as 100 selecionadas, e foi a única classificada na área de Educação Superior. Entre os critérios considerados na pesquisa, foram analisados: investimento em TI, utilização de Notebooks, Smartphones, cobertura Wi-Fi, trabalho remoto, ferramentas da web 2.0, serviços na nuvem, novas tecnologias e nota reciclagem.

13.2. Instalações específicas do CST de Gastronomia

O CST em Gastronomia conta com um Laboratório de Alimentos localizado no Campus Planalto, com área de 150 m². Este laboratório é utilizado preferencialmente para a realização dos módulos relacionados às práticas com alimentos e bebidas.

O laboratório de alimentos possui equipamentos e utensílios em número adequado para a prática das aulas e projetos pertinentes ao curso. A saber: panelas em inox, caçarolas em inox, frigideiras antiaderentes e sauteuses em inox em número suficiente para atender as aulas práticas; utensílios diversos em inox e silicone para o uso em cozinha quente; utensílios para confeitaria e panificação em número suficiente para as práticas envolvendo o preparo de sobremesas, pães e bolos; louçaria e vidraria adequada e suficiente para o preparo e serviço dos pratos e bebidas desenvolvidos em aula prática; fornos combinados, salamandra, microondas e fornos para panificação adequados ao desenvolvimento das aulas práticas; refrigeradores e freezers suficientes para o armazenamento dos insumos utilizados em aula prática e para o resfriamento das produções desenvolvidas durante as aulas.

13.3. Infraestrutura tecnológica

A Universidade Metodista de São Paulo dispõe, atualmente, de 24 Laboratórios de Informática, distribuídos entre os Campi Rudge Ramos, Vergueiro e Planalto. Devidamente equipados e climatizados, contam com uma média de 40 microcomputadores por Laboratório, todos interligados em rede e com acesso de alta velocidade à *internet*.

Os laboratórios possuem quadro branco, quadro de avisos, ar condicionado, ramal para comunicação interna, cadeiras, mesas, impressora e alguns periféricos específicos. O sistema operacional utilizado nestes laboratórios são os sistemas da Microsoft, Windows XP e Windows 7. Independente do sistema operacional utilizado, as máquinas são configuradas de acordo com as necessidades acadêmicas provenientes dos projetos pedagógicos de suas Faculdades.

Os usuários contam também com o auxílio de técnicos de informática, que percorrem os Laboratórios de Informática prestando esclarecimento de eventuais dúvidas sobre a utilização dos Laboratórios e seus recursos. Aconselha-se aos usuários dos Laboratórios de Informática que leiam as Normas de Uso dos Laboratórios, disponível no site, a fim de conhecer seus direitos e deveres como usuários.

Os Laboratórios de Informática do IMS são compostos por 40 estações de trabalho, organizadas com um layout pré-definido pela área de Espaço Físico.

No Campus Rudge Ramos, incluindo o colégio Metodista, há 17 laboratórios disponíveis para os discentes, totalizando 650 computadores. Considerando todos os cursos desse campus, temos aproximadamente 13000 alunos regularmente matriculados. A proporção é de 20 alunos por computador.

Os laboratórios funcionam de segunda à sexta-feira, das 7h às 23h, e aos sábados, das 7h às 17h. Para utilizar os laboratórios, o usuário necessita se autenticar mediante login e senha. Caso o aluno não esteja regularmente matriculado, ele não poderá utilizar os laboratórios de informática até a regularização de sua vida acadêmica.

Durante a aula no laboratório, o professor é responsável não somente pelo conteúdo, mas também pelos alunos e equipamentos. O Ato Administrativo nº 03/2010 normatiza o funcionamento dos laboratórios nos horários de aula e fora dela.

Os campi da Universidade estão disponibilizados com Wifi.

Manutenção e Atualização:

A manutenção e atualização são realizadas semanalmente, por meio de visitas periódicas para acompanhamento e prevenção de possíveis problemas.

Definimos o suporte e atendimento aos laboratórios de informática nas seguintes categorias:

Hardware: os laboratórios passam por baterias de testes, para verificar se os equipamentos comportam e suportam os softwares instalados. Em alguns casos são realizadas atualizações de hardware;

Software: periodicamente são solicitadas atualizações e instalações de novos softwares nos laboratórios, porém todas estas solicitações são verificadas e homologadas para posteriormente serem efetuadas. Utilizamos nos laboratórios de informática uma tecnologia que garante a segurança das informações previamente configuradas para cada curso, que possibilita o andamento contínuo do processo de aprendizagem.

13.4. Sistemas de Comunicação

Interação estudante/Instituição Ambiente Virtual de Aprendizagem e todos os seus recursos de comunicação; Portal do Aluno para verificação de situação financeira e registros acadêmicos, a saber:

- adaptação curricular;
- admissibilidade por EAE;
- alteração data de vencimento;
- atendimento financeiro;
- atestado de monitoria;
- atualização de endereço do aluno;
- atualização de endereço do responsável;
- autorização de colação de grau;
- autorização trancamento de matrícula;
- autorizar substituição de disciplinas;
- bolsa acerto/verificação de bolsa;
- bolsa desemprego (solicitação de renovação);
- bolsa desemprego/falecimento;
- bolsa substituível (antecipação rest.);
- bolsa substituível (entrega de contrato);
- bolsa substituível (ret. cópia de contrato);
- cancelamento de disciplinas;
- cancelamento de fatura;
- cancelamento de matrícula de calouros;
- cancelamento de matrícula regular;
- cancelamento transferência de turno;
- declaração de matrícula;
- declaração de matrícula com frequência;
- declaração de matrícula com horário de aula;
- declaração de transferência;
- declaração negativa de débitos;
- desconto financeiro;
- desconto por pagamento em duplicidade;

- desconto por transferência externa;
- desconto vagas remanescentes/módulo II;
- devolução de valores pagos;
- eletivas;
- emissão de programas;
- entrega de documentos;
- entrega do documento PRAVALER;
- estudo de currículo;
- estudo de currículo (uso interno);
- exercício domiciliar;
- FIES Declaração de Aprovação;
- FIES Entrega de contrato/termo aditivo;
- FIES Formulário de inscrição;
- FIES Retirada de RM/Adiantamento;
- FIES Termo encerramento/suspensão;
- FIES Termo Impeditivo ao Contrato FIES;
- FIES Transferência externa;
- guia de transferência;
- histórico escolar;
- inscrição PROEDUC;
- intérprete Libras;
- investindo no futuro
- parcelamento em débito;
- passe escolar EMTU;
- passe escolar Metrô e/ou CPTM;
- preencher documento;
- progressão de calouros;
- ProUni renovação suspensão ou encerramento;
- recebimento de documentação de estágio;
- recibo de pagamentos efetuados;
- recibo em nome de empresa;
- revalidação;
- revisão de notas e faltas;
- solicitação para desmembrar fatura;
- solicitação para parcelamento de débito;
- solicitação de DVDs de teleaulas;
- transferência de curso;
- transferência de disciplina;
- transferência de turma;
- transferência de turno;
- verificação de situação acadêmica;
- verificação de situação financeira;
- 2 via de carteirinha escolar.
- 2 via de carteirinha escolar com isenção.

13.5. Sistemas de Gestão Acadêmico – Administrativo e Ambiente Virtual de Aprendizagem

A visão estratégica da Metodista para a área de tecnologia e informação estabelece como uma das premissas o uso de novas tecnologias de informação e comunicação para promover ambientes interativos de boa qualidade, criar oportunidades de aprendizagem e tornar possível que docentes e discentes alcancem o seu pleno potencial. Esta visão também se aplica aos sistemas administrativos e acadêmicos. Ou seja, os investimentos em desenvolvimento e compra de *softwares* de gestão são regidos pelo foco na integração de toda a comunidade na atividade maior da mantenedora: a Educação.

A seguir, busca-se descrever resumidamente os sistemas e aplicativos desenvolvidos, adquiridos ou em desenvolvimento pela Metodista e sua aderência aos requisitos básicos exigidos pelo MEC para uma iniciativa desta envergadura. São descritos apenas os *softwares* e aplicativos corporativos com vínculo direto ou indireto à gestão da EAD na Metodista. Todos são integrados, com dados consolidados em bancos de dados. No caso de sistemas legados a integração é feita via replicação, scripts ou arquivos batch, dependendo da tecnologia em que o aplicativo foi desenvolvido.

Os novos sistemas são desenvolvidos em tecnologia três camadas com interface web. Os funcionários técnico-administrativos e os docentes têm acesso pleno aos aplicativos via a Intranet e acesso com restrições de segurança via Internet. A segurança da informação é administrada por meio de *login* e senha restritos e utilização de criptografia *Certisign*, a mesma utilizada hoje por vários bancos.

13.6. Portal Metodista

O Portal da Metodista tem como objetivo oferecer ao aluno e ao professor uma crescente variedade de serviços interativos e transacionais, visando suprir em condições igualitárias o atendimento e suporte prestado. Por meio dele o estudante tem acesso ao ambiente virtual de aprendizagem e demais serviços acadêmicos e administrativos.

13.7. Sistema Logos

O sistema LOGOS faz parte de um conjunto de *softwares* integrados que constituem o ambiente Corporativo Metodista, que tem como objetivo a gestão das atividades, presenciais e a distância da Mantenedora, Instituto Metodista de Ensino Superior. A versão atual contempla os cursos de graduação e pós-graduação da Universidade Metodista de São Paulo, desde a entrada dos ingressantes na Instituição (processo seletivo), passando pelo acompanhamento detalhado das disciplinas cursadas por cada aluno até a sua colação de grau. Além disso, é feito o controle dos pagamentos realizados, com a emissão de boletos, negociação de parcelas atrasadas e

concessão de bolsas. O acesso de discentes e docentes aos recursos do LOGOS é feito via WEB no Portal da Metodista.

13.8. Sistema Integrado Gestão de Aprendizagem (SIGA)

O SIGA Sistema Integrado de Gestão de Aprendizagem é um software interativo e transacional em plataforma Web que tem por objetivo servir como ferramenta efetiva de gestão de aprendizagem tanto para o ensino tradicional quanto a distância. Para tanto acessa informações no sistema acadêmico Logos e tem sua base de organização de conteúdos fundamentada nos projetos pedagógicos dos cursos, como origem de sua estrutura, a partir da qual o docente pode planejar, organizar e implementar suas propostas didático-pedagógicas. Cada aluno tem a visão de todo o universo de módulos que compõem sua grade semestral, assim como a Coordenação de Curso.

13.9. Gerência de Tecnologia Aplicada (GTA)

A Gerência de Tecnologia Aplicada caracteriza-se pelo compromisso de participar no desenvolvimento tecnológico dos cursos oferecidos pela Metodista, além de colaborar prioritariamente com as necessidades de produção audiovisual institucional. Nesse sentido, parte de seus recursos tecnológicos e humanos trabalha com os cursos a distância da Instituição, trazendo benefícios para a modalidade e abrindo um novo campo de atuação para os profissionais e alunos que atuam na área. Em 2007, o Prêmio Melhores Universidades Guia do Estudante reconheceu a infraestrutura de produção de áudio e vídeo do curso de Rádio e TV como o melhor do Brasil no quesito instalações.

13.10. Agência de Comunicação Multimídia

A Agência de Comunicação Multimídia, sob a direção da Faculdade de Comunicação Multimídia, presta serviços à PROEAD na produção de materiais didáticos multimídia. A Agência é formada por alunos da Faculdade sob orientação de professores. Sua infraestrutura conta com 20 computadores G5, de última geração da Apple, 20 computadores G4 e 20 computadores I-Mac, além de infraestrutura necessária para captação de áudio e vídeo.

13.11. Biblioteca

O Plano de Desenvolvimento Institucional contempla recursos para a aquisição e atualização do acervo bibliográfico, sendo subordinadas à Vice-Reitoria Acadêmica e gerenciadas por um Comitê Gestor do acervo bibliográfico com função de coordenar

o processo de aquisição de livros, periódicos e outras fontes de consulta e regulamentar os processos de usuários das bibliotecas. O acervo de todas as bibliotecas da UMESP pode ser consultado na página eletrônica www.metodista.br/biblioteca.

As informações são recuperadas através do sistema informatizado "Informa", disponibilizados nos terminais de consulta, inclusive na internet (www.metodista.br), através do qual se pode realizar buscas por assunto, autor e/ou título das publicações.

A aquisição e o processamento técnico do material bibliográfico estão centralizados na Biblioteca do Campus Rudge Ramos. A catalogação dos materiais é feita através de processo informatizado, utilizando-se o Sistema Informa (Biblioteca Eletrônica 2.0), onde são preenchidos dados de autoria, título, edição, local de publicação, editora, ano de publicação entre outros itens descritivos.

A atualização do acervo é feita mediante bibliografia indicada pelos professores aos Diretores das Faculdades e aprovada pelo Comitê Gestor da Biblioteca, semestralmente. A política de aquisição, expansão e atualização do acervo das bibliotecas é coordenada pelo Comitê Gestor da biblioteca. Este Comitê, composto por membros das diversas áreas, analisa as solicitações dos Conselhos das Faculdades.

Dessa forma, o processo normalmente é o seguinte: o professor solicita à Coordenação do Curso nova bibliografia ou sua atualização. Essa solicitação é avaliada pelo coordenador e, caso seja aprovado, este encaminha o pedido ao diretor, que dá seu parecer final. Após aprovação da solicitação pelo diretor, é encaminhada a planilha de pedido de novo acervo ao Comitê Gestor de Bibliotecas para que se processe a aquisição. Além disso, existe um processo automático de atualização das bibliografias.

Os alunos matriculados na UMESP estão automaticamente inscritos nas Bibliotecas e para a retirada de materiais devem apresentar um documento com fotografia. Os usuários podem retirar para empréstimo domiciliar um total de 5 (cinco) exemplares de materiais, dentre livros, teses, monografias, apostilas, trabalhos de alunos e fitas de vídeo. Contudo, poderão ser retiradas até o número máximo de 3 (três) fitas de vídeo.

O prazo máximo de empréstimo dos materiais é de: 7 (sete) dias para alunos de graduação; 15 (quinze) dias para alunos de pós-graduação e professores; 7 (sete) dias para o empréstimo de revistas aos professores; 3 (três) dias para fitas de vídeo a todos os usuários. Periódicos e materiais de referência (dicionário, enciclopédia, index, anuário, etc.) não saem das dependências da Biblioteca.

A renovação do prazo de empréstimo do material é feita somente uma vez e pode ser realizada pessoalmente ou por telefone. Os usuários também têm acesso à pesquisa bibliográfica em bases de dados em CD-ROMs, via INTERNET às redes BIREME, COMUT e o Portal Periódico CAPES.

13.12. Acervo Bibliográfico - Acervo Digital

A Biblioteca Digital estará armazenada em repositórios com protocolo OAI – *Open Archives Initiative* (Movimento dos Arquivos Abertos), de forma a permitir consultas integradas com a Biblioteca Digital Brasileira (BDB) e outras que seguem os padrões internacionais.

A Biblioteca Digital da Universidade Metodista de São Paulo poderá disponibilizar para os seus alunos os seguintes conteúdos:

- Teses e dissertações dos cursos de Doutorado Mestrados defendidas na Metodista a partir de 2004, mediante autorização dos alunos;
- Trabalhos de conclusão de curso apresentados a partir de 2005, mediante autorização dos alunos;
- Todos os artigos das revistas científicas da Metodista com mais de dois anos de publicação, conforme orientações do Conselho de Política Editorial da Instituição, autorizados pelos autores;
- Capítulos dos livros da Editora Metodista, conforme orientações do Conselho de Política Editorial da Instituição;
- Todos os artigos apresentados nos congressos científicos da Metodista a partir de 2005, conforme orientações do Conselho de Política Editorial da Instituição e mediante autorização dos autores;
- Todas as teleaulas gravadas do respectivo curso pelo prazo de duas semanas por acesso via WEB após a transmissão ao vivo;
- Produção multimídia do respectivo curso desenvolvida para a modalidade a distância.

A partir da Biblioteca Digital, o aluno também terá referências (links) para outras bibliotecas digitais de instituições de renome, como Portal Scielo, IBICT (Instituto Brasileiro de Informação e Ciências em Ciência e Tecnologia), BVS (Biblioteca Virtual de Saúde), Portal do Conhecimento da USP, Portal Domínio Público, RIVED, Portal Universia, Universidade Wharton, Biblioteca Embratel, Futura, Cultura, entre outros portais e parcerias que serão continuamente negociadas.

Em 2010 foi firmado contrato com a Pearson Education do Brasil Ltda operacionalizando acessos, por computadores ou máquinas semelhantes, à livros disponibilizados pela editora a todos os alunos e professores da Metodista. O objetivo deste é disponibilizar, aos alunos e aos professores, acesso às obras das editoras Artmed, Atica, Casa do Psicólogo, Contexto, IBPEX, Manole e Pearson, para fins e interesses educacionais. A Biblioteca Virtual é um dos serviços disponíveis no Portal do Aluno.

14. INSTALAÇÕES PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS (PNE)

A Universidade Metodista instituiu seu núcleo de acessibilidade através de assessoria pedagógica própria (Assessoria Pedagógica para Inclusão, criada em 2005) e linhas de ação específicas, integradas ao paradigma educacional da inclusão. Acredita-se na viabilidade de um sistema educacional inclusivo que permita a adequação das práticas pedagógicas à diversidade dos aprendizes, mais especificamente dos aprendizes com deficiência temporária ou permanente. Tal projeto vem atender à demanda atual por uma educação democrática e inclusiva. Trata-se da inclusão como modelo interativo de pertença à Instituição, como paradigma educacional que promove uma mudança de perspectiva educacional em que incluir não se limita a ajudar alunos/as que apresentam dificuldades na Universidade, mas apoiar professores, alunos, pessoal administrativo - como comunidade aprendente.

Garantir o acesso e a permanência da pessoa com deficiência na Universidade Metodista é uma meta suscitada pelo Planejamento Estratégico e Plano de Desenvolvimento Institucional, construída em consonância com as Diretrizes para a Educação na Igreja Metodista.

As ações propostas pela UMESP possuem um referencial filosófico-pedagógico que possibilita uma epistemologia inclusiva. Categorias como diversidade, complexidade, corporeidade humana e solidariedade contribuem para o desenvolvimento de uma epistemologia coerente com o paradigma educacional da inclusão.

A promoção da acessibilidade (física, comunicacional e atitudinal), na Metodista, encontra respaldo em diversas ações e projetos em desenvolvimento. Destacamos, aqui, os que diretamente atendem às solicitações de atendimento educacional especializado pelos estudantes com deficiência.

14.1. Processo Seletivo

Os candidatos com necessidades educacionais especiais contam com apoio específico no processo seletivo. Ao identificarem-se, podem solicitar o apoio educacional especializado para a realização das provas.

14.2. Programa de Difusão de LIBRAS

Objetiva a difusão da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) e inclusão educacional das pessoas com surdez, promovendo a capacitação da comunidade interna (docentes, discentes e funcionários) e da comunidade externa (empresas, ONGs, escolas, etc). Como parte desse programa, incluímos uma instrutora e uma docente surda no quadro funcional da Metodista. Desde 2008, a LIBRAS é também uma das línguas oferecidas pelo nosso Centro de Línguas.

14.3. Inserção de Intérpretes de LIBRAS

Atuam traduzindo em eventos e junto aos estudantes em sala de aula. Também contribuem na tradução de avaliações e de textos, bem como na construção de glossários LIBRAS/Língua Portuguesa (em áreas específicas do conhecimento).

14.4. Inserção da Disciplina de LIBRAS no Curso

A Metodista oferece a disciplina de LIBRAS, como componente curricular no curso de Gastronomia de forma eletiva.

14.5. Biblioteca Digital Acessível

Desde 2007, trabalhamos na construção de um acervo bibliográfico acessível para as pessoas com deficiência visual. Disponibilizamos o software leitor de tela em máquinas das Bibliotecas e dos laboratórios de informática. Ainda, visando a segurança e autonomia das pessoas cegas, temos projeto de sinalização tátil através do piso direcional e alerta, bem como de diretórios em Braille.

14.6. Ações para Romper Barreiras Físicas

Há alguns anos, deu-se início ao processo de adaptação das instalações físicas no sentido de sua acessibilidade, com as seguintes ações: retirada de pequenos degraus, construção de rampas, instalação de elevadores, instalação de telefones para surdos, instalação de softwares leitores de telas nos laboratórios de informática, em sala multimídia e nas Bibliotecas. Na construção dos novos prédios levou-se em consideração a proposta de desenho universal e as normas da ABNT sobre acessibilidade e os antigos já foram adaptados para atender a estas necessidades.

14.7. Formação Docente

A Metodista oferece oficinas através do programa de capacitação docente Atualiza e pelo NEAD, através do Programa de Inclusão Pedagógica. As oficinas de LIBRAS e de Educação Inclusiva são **oferecidas pelo Núcleo de Formação Cidadã**. Os docentes também contam com o apoio da assessoria pedagógica para inclusão nas questões relativas ao fazer docente cotidiano.

14.8. Apoio Psicopedagógico

Objetiva apoiar o estudante com deficiência no primeiro período de estudos, no sentido da identificação de possíveis barreiras e da superação das mesmas logo no início do curso. Acontece através de 04 encontros com o professor responsável.

14.9. Fórum de Inclusão

Promove regularmente debates sobre temas relativos à inclusão de pessoas com deficiência (educação, trabalho, cidadania), dialoga com a comunidade externa (MID, Movimento Grande ABC para Todos, Fraternidade Cristã, etc.) e promove o tema inclusão no Congresso Científico da Metodista.

Assim, as políticas de inclusão que estão sendo desenvolvidas pela Universidade Metodista, procuram abordagens e medidas coletivas e cooperativas, com assessoria pedagógica específica, orientação ao corpo docente e discente no sentido de otimizar seus estudos, superando barreiras no processo de construção do conhecimento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS DO PROJETO PEDAGÓGICO

BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, nº. 9394/96.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia. Publicado em julho de 2010.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos. Parecer CNE/CES 436/2001. Publicado em abril de 2001.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Diretrizes curriculares nacionais para a educação ambiental. Parecer CNE/CP 14/2012. Publicado em junho de 2012.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Diretrizes curriculares nacionais para a educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana. Parecer CNE/CP 003/2004. Publicado em maio de 2007.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Diretrizes curriculares - nível tecnológico. Resolução CNE/CP Nº. 3 de 18/12/2002. Publicada no DOU em 23/12/2002.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Nova forma de organização da educação profissional e tecnológica de graduação. Parecer CNE/CES 277/2006. Publicado em junho de 2007.

UNIVERSIDADE METODISTA DE SÃO PAULO. Estatuto e o Regimento Geral da Universidade Metodista de São Paulo, e seus respectivos Regulamentos.

UNIVERSIDADE METODISTA DE SÃO PAULO. Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2007-2016.

UNIVERSIDADE METODISTA DE SÃO PAULO. RESOLUÇÃO CONSUN Nº 39/2007. Diretrizes para a elaboração e revisão dos Projetos Pedagógicos e organização da Matriz Curricular dos Cursos de Graduação.

I - As orientações fixadas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional Nº 9394/96;

II - As DIRETRIZES CURRICULARES Nível Tecnológico Resolução CNE/CP Nº 3 de 18/12/2002 publicada no DOV em 23/12/2002;

III - O CATÁLOGO NACIONAL DOS CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA

publicado pelo MEC em julho de 2006;

IV - O Projeto Pedagógico da Universidade Metodista de São Paulo;

V - O Estatuto e o Regimento Geral da Universidade Metodista de São Paulo, e seus respectivos Regulamentos;

VI - O Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI - da Universidade Metodista de São Paulo;

VII - Os objetivos e fins da Faculdade e do Curso, deliberados e aprovados pelos colegiados competentes;

VIII - DIRETRIZES para a formulação de PROJETO PEDAGÓGICO e organização da MATRIZ CURRICULAR de CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA;

WALS, E.E.J. e B. Jickling, Sustainability in Higher Education; from Doublethink and Newspeak to Critical and Meaningful Learning. *International Journal of Sustainability in Higher Education* 3(3): 221-32. 2002.

WALS, A.E.J., K.E. Walker e P.B. Corcoran. The Practice of Sustainability in Higher Education: A Synthesis, in P.B. Corcoran e A.E.J. Wals (eds), *Higher Education and the Challenge of Sustainability: Problematics, Promise and Practice*. Dordrecht: Kluwer Academic Publishers, 347-48.