

GASTRONOMIA

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

EAD



UNIVERSIDADE TIRADENTES - UNIT

REITOR

Jouberto Uchôa de Mendonça

VICE-REITOR

Jouberto Uchôa de Mendonça Júnior

VICE-REITORA ADJUNTA:

Marília Cerqueira Uchôa Santa Rosa

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

Arleide Barreto Silva

PRÓ-REITOR DE MARKETING, VENDAS E RELACIONAMENTO

Luis Cambaúva Beltrami

PRÓ-REITOR ADMINISTRATIVO-FINANCEIRO

Felipe Lima Silva

PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E EXTENSÃO

Ronaldo Nunes Linhares

Avenida Murilo Dantas, 300, Bairro: Farolândia

CEP: 49032-490 – Aracaju – Sergipe

www.unit.br

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	141.1	Construção, Implantação e consolidação do Projeto Pedagógico de Curso	
142. DADOS GERAIS SOBRE A UNIVERSIDADE TIRADENTES			
162.1		Histórico da Instituição	
162.1.1		Campi, Infraestrutura e Cursos	
182.2		Missão, Valores e Objetivos da UNIT	
212.3		Organograma da Instituição	
232.4		Estrutura Acadêmica e Administrativa	
233. ASPECTOS FÍSICOS, DEMOGRÁFICOS, ECONÔMICOS E EDUCACIONAIS DE SERGIPE			253
3.1		Aspectos Demográficos e Características dos Domicílios	253
3.2		Aspectos Econômicos	273
3.3		Aspectos Educacionais	331
3.4		A UNIT frente ao desenvolvimento do Estado e da Região	386
3.5		Políticas institucionais no âmbito do curso	408
3.6		Políticas de Ensino	39
3.7		Políticas de Pesquisa	420
3.8		Políticas de Extensão	442
4. DADOS DO CURSO	454.1	Dimensão das turmas:	
464.2		Legislação e Normas que regem o Curso	
464.3		Formas de acesso ao Curso	
485. DADOS CONCEITUAIS DO CURSO			
485.1		Contextualização e justificativa da oferta do curso.	
485.2		Bases Formativas e Pedagógicas do Curso de Gastronomia	
525.3		Modelagem de Oferta de Disciplina	
555.3.1		Dimensão on-line	
575.3.2		Dimensão presencial	
585.4		Objetivos do Curso	
595.4.1		Objetivo Geral	
595.4.2		Objetivos Específicos	
595.5		Perfil Profissional	
605.6		Campo de Atuação	
646. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E METODOLÓGICA DO CURSO			
656.1		Procedimentos Metodológicos Adotados	
676.2		Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)	
696.2.1		Acessibilidade do AVA	
766.3		Conteúdos Didáticos Digitais	

776.3.1		Acessibilidade	das	UAs
826.4	Outras	características	da	estrutura curricular
836.4.1		Acessibilidade		Metodológica
836.4.2	Flexibilização	na	Estrutura	Curricular
846.4.3	Interdisciplinaridade	na	Estrutura	Curricular
856.4.4	Educação das Relações Étnico-Raciais e História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena	856.4.5	Educação	Ambiental
866.4.6	Educação	em	Direitos	Humanos
876.5	Estrutura Curricular -	Código de Acervo Acadêmico	122.1	
876.5.1	Eixos	Estruturantes	de	Ensino (PPI)
936.6	Eixo de	Fenômenos e	Processos Básicos	(PPI)
936.7	Eixo de	Formação	Específica	(PPI)
936.8	Eixo de	Práticas de Pesquisa e	Extensão	(PPI)
946.9	Eixo de	Práticas	Profissionais	(PPI)
946.10	Eixo de	Formação		Complementar
946.11		Temas		Transversais
946.12		Atividades		Complementares
966.13	Integração Ensino/Pesquisa/Extensão/Núcleo de Pesquisa e Geradores de Extensão	986.14	Programas/Projetos/Atividades da Iniciação Científica	
1026.15	Interação Teoria e Prática Princípios e Orientações das Práticas Pedagógicas			
1056.15.1	Estágio	Supervisionado		Extracurricular
1086.15.2	Das	Práticas	de	Extensão
1096.16	Sistemas	de		Avaliação
1106.16.1	Procedimentos e acompanhamento dos processos de avaliação de ensino e aprendizagem	1116.16.2	Avaliação do processo ensino/aprendizagem	
1136.16.3	Sistema de Avaliação -	Disciplinas	Teóricas	
1156.16.4	Sistema de Avaliação -	Disciplinas	Teórico-Práticas	
1166.16.5	Articulação da Auto Avaliação do curso com a Auto Avaliação Institucional			
1176.16.6				ENADE
1186.17	Participação do corpo docente e discente no processo pedagógico			
1226.18	Núcleo Docente	Estruturante		(NDE)
1246.19	Colegiado	do		Curso
1267.	CORPO SOCIAL (CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO)			
1287.1		Corpo		Docente
1287.2	Atividades	de		tutoria
1327.3	Ações pedagógicas do corpo de tutores em educação a distância			
1357.4	Interação entre tutores (presenciais e a distância), docentes e coordenação de curso a distância.	1357.5	Titulação e formação do corpo de tutores do curso	
1367.6		Equipe		Multidisciplinar
				1385
7.7	Administração Acadêmica do Curso	1397.8	Corpo Técnico - Administrativo e Pedagógico	
1397.8.1		Coordenador	do	curso
1407.8.2		Professor		Regente
1427.8.3		Professor	Tutor	Virtual
1437.8.4		Professor	Tutor	Presencial

1438.	FORMAS DE ATUALIZAÇÃO E REFLEXÃO
1448.1	Modos de integração entre a Graduação e a Pós-Graduação
1469.	APOIO AO DISCENTE
1479.1	Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS
1489.2	Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente
1509.3	Monitoria
1519.4	Internacionalização
1529.5	Unit Carreiras
1529.6	Programa de Bolsas
1539.7	Ouvidoria
1539.8	Acompanhamento dos Egressos
15410.	TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO ENSINO
APRENDIZAGEM 15510.1	Sistema Magister
15510.2	Sistema Protocolo
15610.3	Google for Education
15610.4	Brightspace da D2L - AVA
15610.5	Fale Conosco no AVA
15710.6	Central de Ajuda no AVA
15710.7	Sambatech
15810.8	Sistema de Gestão de Provas
15910.9	Dreamshaper
16110.10	Catálogo Sagah
16110.11	Biblioteca Virtual
16211.	CONTEÚDOS CURRICULARES
16211.1	Adequação e Atualização
16211.2	Dimensionamento da carga horária das disciplinas
16311.3	Adequação e atualização das ementas e planos de ensino
16311.4	Adequação, atualização e relevância da bibliografia
16411.5	Bibliografia Básica
16411.6	Bibliografia Complementar
16511.7	Periódicos especializados
16511.8	Planos de Ensino e Aprendizagem
16612.	INSTALAÇÕES DO CURSO
16712.1	Instalações Gerais
16712.2	Instalações Administrativas
17012.2.1	Auditórios
17212.2.2	Instalações para Docentes
17312.2.3	Espaços de convivência, lazer e alimentação
17412.2.4	Salas de Aulas, Laboratórios e Espaços de Aprendizagem
17712.2.5	Laboratórios para Ensino e Pesquisa
18012.2.6	Laboratórios de Informática
18612.3	Condições de acesso para portadores de necessidades especiais
18812.4	Infraestrutura de Segurança
18912.5	Complexo de Comunicação Social
19312.6	Condições de conservação das instalações
19512.7	Manutenção e Conservação dos Equipamentos

19513.				BIBLIOTECA
19513.1	Instalações	da		Biblioteca
19513.2	Instalações e mobílias	para estudos individuais e/ou grupos.		
19813.3	Acessibilidade	Informacional	–	Biblioteca Inclusiva
19913.4	Política de Aquisição,	Expansão e Atualização	do	Acervo
20013.5	A	Expansão e Consulta	ao	Acervo
20113.6	Política de Atualização e	Desenvolvimento	de	Acervo
20213.7	Programa de Atendimento	ao Usuário	-	Serviços
20313.8	Horário de funcionamento	das		Bibliotecas
20313.9	Pessoal técnico	e		administrativo
20313.10	Outros	Serviços	da	Biblioteca
20413.11				Indexação
20614.	PLANOS	DE	ENSINO	E APRENDIZAGEM
20814.1			1º	PERÍODO
20814.2			2º	PERÍODO
22514.3			3º	PERÍODO
24314.4			4º	PERÍODO
26014.5			OPTATIVAS	I
				275

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Organograma da Universidade Tiradentes	21
Figura 2 - População por grupos de idade – Sergipe – 1º trim. 2021	23
Figura 3 - Variação % do PIB a preços de mercado - Brasil - 1º trim. 2019 - 1º trim. 2021	25
Figura 4 - Participação no Valor Adicionado Bruto a preços correntes por Setores – Sergipe – 2010 -2018	26
Figura 5 - Produto Interno Bruto - variação anual real (%) - Sergipe - 2010-2018	27
Figura 6 - Variação Acumulada de 12 meses – Volume de Serviços por atividades – Brasil Dezembro 2020.	28
Figura 7 - Variação Mensal em relação igual mês do ano anterior – Volume de Serviços – Sergipe – jan.2020/ mai. 2021	29
Figura 8 - Número de matrículas no Ensino Básico – Sergipe – 2010/ 2015/ 2020.	31
Figura 9 - Número de vagas oferecidas em cursos de graduação, por modalidade de ensino – Brasil – 2014 -2019.	32
Figura 10 - Número de ingressos em cursos de graduação – 2009-2019.	33
Figura 11 - Evolução número de matrículas rede privada de Ensino Superior – Sergipe – 2010-2019	34
Figura 12 - Ilustração do modelo blended	50
Figura 13 - Modelo de oferta das disciplinas do curso.	53
Figura 14 - Exemplo de distribuição didática da carga horária de 1 disciplina de 80h com realização de 2 encontros presenciais por noite.	53
Figura 15 - Exemplo de distribuição didática da carga horária da disciplina durante 1 semana letiva	53
Figura 16 - Estratégias de presencialidade para cada tipo de disciplina	54
Figura 17 - Resumo de ferramentas disponíveis no AVA (Brightspace da D2L) utilizado pela UNIT.	66
Figura 18 - Tela inicial de uma disciplina no AVA	67
Figura 19 - Requisitos da premiação sobre Acessibilidade ao AVA da D2L	73
Figura 20 - Tela de exemplo da trilha de aprendizagem de uma Unidade de Aprendizagem.	75
Figura 21 - Exemplo de UA com legendas da Dica do Professor habilitada	78
Figura 22 - Exemplo visualização do app hand talk ativo para interpretação em libras	78
Figura 23 - Exemplo de UA com alto contraste preto habilitado	79
Figura 24 - Exemplo de UA com fonte espaçada	79
Figura 25 - Imagem de acesso às categorias de interação no Fale Conosco	152

Figura 26 - Categorias disponíveis de tutoriais na Central de Ajuda.	153
Figura 27 - Painel de upload de vídeos no Sambatech	170
Figura 28 - Imagem com a ferramenta de reconhecimento facial habilitada (visão aluno)	171
Figura 29 - Dashboard da Starline sobre os resultados da Avaliação Presencial	171
Figura 30 - Modelo de trilha de aprendizagem do Dreamshaper	172
Figura 31 - Tela de gestão de processos do Bonsae via web	173
Figura 32 - Página inicial do Catálogo Sagah	174
Figura 33 - Imagens do Mini shopping da Universidade Tiradentes (Sede)	190
Figura 34 - Imagem do mini shopping da Unidade Acadêmica de Estância	190
Figura 35 - Imagens do mini shopping da Unidade Acadêmica de Itabaiana	191
Figura 36 - Imagens do mini shopping da Unidade Acadêmica de Propriá	191
Figura 37 - layout de um laboratório de informática	199
Figura 38 - Estúdios de gravação do CCS	210

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Mapa de recursos e estratégias didáticas da dimensão on-line, de acordo com a Taxonomia de Bloom	54
Quadro 2 – Mapa de recursos e estratégias didáticas da dimensão presencial, de acordo com a Taxonomia de Bloom	55
Quadro 3 – Composição do NDE do curso de Gastronomia EAD	121
Quadro 4 – Corpo Docente do curso de Gastronomia EAD	126
Quadro 5 – Titulação do Corpo Docente do curso de Gastronomia EAD	126
Quadro 6 – Regime de trabalho do Corpo Docente do curso de Gastronomia EAD	127
Quadro 7 – Corpo de Professores-Tutores do curso de Gastronomia EAD	132
Quadro 8 - Composição da área da Universidade Tiradentes	163
Quadro 9 - Quadro Geral de Edificações da Universidade Tiradentes (Unidade Farolândia – Sede)	163
Quadro 10 - Quadro Geral de Edificações das demais Unidades que compõe a Universidade Tiradentes	164
Quadro 11 - Quadro Geral das Instalações Administrativas	165
Quadro 12 - Quadro Geral dos Auditórios	167
Quadro 13 - Quadro Geral de Sala de Aulas	167
Quadro 14 - Quadro Geral de Espaços Didáticos-pedagógicos	171
Quadro 15 - Quadro Geral de Laboratórios para Ensino e Pesquisa	173
Quadro 17 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Central	188
Quadro 18 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial I	189
Quadro 19 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial II	189
Quadro 20 - Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial III.	190
Quadro 21 - Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial IV.	190
Quadro 22 - Distribuição das instalações e mobílias para estudos	190
Quadro 23 – Horário de funcionamento das bibliotecas	195

1. APRESENTAÇÃO

1.1 Construção, Implantação e consolidação do Projeto Pedagógico de Curso

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Tiradentes – Unit é resultado da construção das diretrizes organizacionais, estruturais e pedagógicas, com a participação do corpo docente do curso por meio de seus representantes no Núcleo Docente Estruturante (NDE) e colegiado. Encontra-se articulado com as bases legais e a concepção de formação profissional que favoreça o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao exercício da profissão, como a capacidade de observação, criticidade e questionamento, sintonizada com a dinâmica da sociedade nas suas demandas locais, regionais e nacionais, assim como com os avanços científicos e tecnológicos. O referido documento surge a partir da necessidade de criação de um curso de formato inovador, apoiado no uso de tecnologias para fortalecimento do processo de aprendizagem, tendo como objetivo principal o atendimento aos princípios e diretrizes do Projeto Pedagógico Institucional, Diretrizes Curriculares Nacionais, Catálogo Nacional de Cursos Superiores, Pareceres do CNE e indicadores de qualidade do Inep/MEC.

A construção do PPC ocorre, afirmativamente, ancorada em uma ação intencional, refletida e fundamentada no coletivo de sujeitos, agentes interessados em promover a missão da Universidade de inspirar as pessoas a ampliar horizontes por meio do ensino, pesquisa e extensão, com ética e compromisso com o desenvolvimento social. Desta forma, o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Tecnologia em Gastronomia da Universidade Tiradentes – Unit está em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais, Projeto Pedagógico Institucional da Unit – PPI e seu Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, fundamentado nas necessidades socioeconômicas, políticas, educacionais, demandas do mercado de trabalho no Estado de Sergipe e Região Nordeste, e as condições institucionais da IES para expansão da oferta de cursos na área.

Cônsua de sua responsabilidade com a sociedade e com o desenvolvimento de Sergipe e do Nordeste, a Unit sintonizada com a dinâmica da sociedade nas suas demandas locais, regionais e nacionais, assim como com os avanços científicos e tecnológicos, criou o Curso de Tecnologia em Gastronomia EAD tendo por base os princípios preconizados na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que enfatiza a importância da construção dos conhecimentos mediante políticas e planejamentos educacionais, capazes de garantir o padrão de qualidade no ensino, flexibilizando a ação educativa, valorizando a experiência do aluno, respeitando o pluralismo de ideias e princípios básicos da democracia, de modo a favorecer o desenvolvimento de habilidades e competências, imprescindíveis à formação de um discente com capacidade reflexiva e analítica, observador e questionador, pronto a atuar de forma assertiva na sociedade.

O PPC está organizado de modo a contemplar os critérios indispensáveis à formação de um profissional dotado das competências essenciais para o exercício profissional frente ao contexto sócio-econômico-cultural e político da região e do País.

A proposta conceitual e metodológica é entendida como um conjunto de cenários em que há a construção do perfil do estudante a partir da aprendizagem significativa, que promove e produz sentidos. Esta proposta está em conformidade com os princípios da UNESCO, isto é, educar para fazer, para aprender, para sentir e para ser; busca-se a construção de uma visão da realidade e de situações excepcionais e singulares na qual atuará o futuro profissional com o compromisso de transformar a realidade em que vive.

Nesse contexto, a Unit se compromete com a oferta de um curso de relevância social que assegura a qualidade na formação acadêmica, com vistas a atender as necessidades da população tanto local como das regiões circunvizinhas como pilar essencial para a construção da cidadania.

2. DADOS GERAIS SOBRE A UNIVERSIDADE TIRADENTES

2.1 Histórico da Instituição

A Universidade Tiradentes - UNIT é mantida pela Sociedade de Educação Tiradentes S/S Ltda., também identificada pela sigla SET, sociedade simples, com sede e foro na cidade de Aracaju/SE, registrada no Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas do 10º Ofício na mesma Cidade sob nº 2232, Livro A-15, fls. 42 a 45, em 9 de dezembro de 1971. Localizada na Avenida Murilo Dantas, 300 – Bairro Farolândia. A Universidade Tiradentes iniciou a sua história com o Colégio Tiradentes em 1962, ofertando o Ensino Fundamental e Médio – Profissionalizante: Pedagógico e Contabilidade. Em 1972, a Instituição foi autorizada pelo Ministério da Educação e do Desporto a ofertar os cursos de Graduação em Ciências Contábeis, Administração e Ciências Econômicas, sendo cognominada Faculdade Integrada Tiradentes (FITs), mantida pela Associação Sergipana de Administração – ASA, na época entidade de direito privado, sem fins lucrativos, reconhecida pela comunidade sergipana. Em 25 de agosto de 1994, a FITs foi reconhecida como Universidade através da Portaria Ministerial nº 1.274 publicada no Diário Oficial da União nº 164 em 26 de agosto de 1994, denominando-se Universidade Tiradentes – UNIT.

Em 2000, a Universidade Tiradentes passou a ofertar Educação a Distância - EAD, com a finalidade de proporcionar formação superior de qualidade às comunidades que dela necessitam. Desde então, desenvolve ações no sentido de dispor cursos de graduação, de extensão e disciplinas nos cursos presenciais (Portaria nº 2253/MEC/2003) nessa modalidade de ensino. A UNIT está credenciada pelo Conselho Nacional de Educação e pelo Ministério da Educação para oferta de cursos na modalidade de Educação a Distância de acordo com a Portaria Nº 651/04 e a Portaria do MEC Nº847 de 04 de abril de 2006. Com esse credenciamento e visando à necessidade de qualificar profissionais do interior do Estado, através de convênios com prefeituras municipais, a UNIT vem implantando, desde outubro de 2004, polos de Educação a Distância. Atualmente a IES – Instituição de Ensino Superior tem Polos de Apoio Presencial nas cidades sergipanas de Aracaju, Estância, Lagarto, Itabaiana, Nossa Senhora das Dores, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora do Socorro, Poço Verde,

Propriá, São Cristóvão, Tobias Barreto e Umbaúba. Criando para o Estado de Alagoas o polo de Maceió e Arapiraca, no Estado da Bahia os Polos de Alagoinhas, Feira de Santana, Salvador e Vitória da Conquista, em Pernambuco, Garanhuns, Petrolina e Caruaru, e Mossoró no Rio Grande do Norte.

No ano de 2004, a IES foi credenciada para ofertar o Programa Especial de Formação Pedagógica para portadores de diploma de Educação Superior – PROFOPE, destinado aos professores da Educação Básica, nas áreas de Letras/Português e Matemática, que quisessem obter o registro profissional equivalente à licenciatura.

Atualmente, a Instituição, com 61 (sessenta e um) anos de existência, disponibiliza um extenso portfólio de cursos presenciais nas áreas de Humanas e Sociais, Exatas e Biológicas e da Saúde, ministrados em cinco campi: Aracaju - capital (Centro/Farolândia) e interior do Estado de Sergipe: Estancia, Itabaiana e Propriá.

A autonomia universitária permitiu a expansão da IES também no campo da Pós-Graduação. Na modalidade Lato Sensu, a comunidade sergipana dispõe de 20 (vinte) cursos nas mais diversas áreas de conhecimento; 10 (dez) MBAs, 10 (dez) cursos Stricto Sensu sendo 05 de mestrado e 05 de doutorado, nas áreas de Engenharia de Processos, Saúde e Ambiente, Educação, Direito e Biotecnologia Industrial, em parceria com a Associação de Instituições de Ensino e Pesquisa da Região Nordeste do Brasil.

A Universidade Tiradentes, em sua macroestrutura, dispõe do Innovation Center, Centro de Saúde e Educação Ninota Garcia, do Laboratório Central de Biomedicina, Centro de Memória Lourival Batista, Memorial de Sergipe, Farmácia-Escola e da Clínica de Odontologia, com o objetivo de apoiar as atividades de ensino, pesquisa e extensão, possibilitando aos acadêmicos os conhecimentos indispensáveis à sua formação. Ações de fomento à arte também são muito valorizadas na UNIT e elas são desenvolvidas por meio da área de extensão, dando ao aluno uma formação cidadã. Entre os trabalhos na instituição existe coral, grupo de dança, espaço de museu e o Instituto Tobias Barreto de Educação e Cultura, que preserva a memória e divulga a obra do jurista sergipano Tobias Barreto de Meneses.

A IES também conta com o Complexo de Comunicação Social - CCS, que faz parte da estrutura do campus da Farolândia, disponibilizando para os alunos dos cursos de Jornalismo, Publicidade e Propaganda e Design Gráfico um dos mais completos centros de áudio e vídeo das escolas de comunicação do País; a Clínica de Psicologia, que objetiva oferecer orientação de estágio aos alunos, prestar serviços na área organizacional e no atendimento à comunidade; e com o Núcleo de Práticas Jurídicas do Curso de Direito, que funciona como escritório modelo, oportunizando aos discentes a prática profissional na área jurídica, através da prestação de serviços jurídicos gratuitos à sociedade.

Para atender ao contexto apresentado, a UNIT mantém um amplo quadro de colaboradores distribuídos em diversos departamentos e setores, além dos docentes; todos empenhados em promover um ensino de qualidade, prestar atendimento acadêmico aos discentes e manter em andamento os diversos projetos sociais, culturais e esportivos da Instituição, visando sempre o desenvolvimento regional.

2.1.1 Campi, Infraestrutura e Cursos

Campus Aracaju Centro – Localizado à rua Lagarto nº 264, Centro, CEP: 49010-390, telefax: (79) 3218-2100, Aracaju/SE; sua infraestrutura comporta a Biblioteca Setorial, Teatro Tiradentes e laboratórios de Informática de última geração. No campus Centro, encontram-se instalados também, um polo Unit EAD que oferece vários cursos de graduação, nas áreas de licenciatura e bacharelado, e o Núcleo de Práticas Jurídicas (NPJ) do curso de Direito, localizado à rua Lagarto, 253.

Campus Aracaju Farolândia - Localizado na Av. Murilo Dantas, 300, Farolândia, CEP 49032-490, telefax: (79) 3218-2100, Aracaju/SE, foi implantado em 1994; tem uma Vila Olímpica com quadras poliesportivas, pista de atletismo, campo de futebol, piscinas; laboratórios de informática; complexo laboratorial interdisciplinar para as áreas de Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Humanas e Sociais Aplicadas e Ciências Exatas e Tecnológicas. Nesse campus, ainda está localizado o Instituto de Tecnologia e Pesquisa – ITP, integrante do seletor grupo dos Institutos do Milênio/CNPq, que facilita o desenvolvimento da pesquisa e tecnologia da Instituição, e o Innovation Center. Esse campus oferece também uma Vila

Olímpica com quadras poliesportivas, pista de atletismo, campo de futebol, piscinas, academia de ginástica, um mini shopping com restaurantes, lanchonetes, banca de revista, salão de beleza, livraria e agência bancária. No campus encontra-se também um dos polos EAD.

A Universidade disponibiliza ainda para os alunos, laboratórios jurídicos e o Complexo de Comunicação Social (CCS), onde se encontram os laboratórios para gravação e edição de atividades. Localizado no campus Aracaju - Farolândia, o CCS é uma estrutura laboratorial moderna que conta com estúdios de áudio, fotografia e televisão, laboratórios de rádio, redação, planejamento gráfico e criação, além de ilhas de edição (linear e não linear). O aluno tem a oportunidade de gravar e editar vídeos para apresentação em eventos e projetos extensionistas e interdisciplinares, desenvolvidos em todos os períodos do curso.

Em funcionamento há os seguintes cursos na modalidade presencial: Bacharelados em Administração, Arquitetura e Urbanismo, Biomedicina, Ciências da Computação, Ciências Biológicas, Ciências Contábeis, Jornalismo, Comunicação Social – Publicidade e Propaganda, Design Gráfico, Direito, Educação Física, Enfermagem, Engenharia Ambiental, Engenharia Civil, Engenharia de Petróleo, Engenharia de Produção, Engenharia Mecatrônica, Engenharia Elétrica, Engenharia Mecânica, Engenharia Química, Engenharia de Petróleo, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição, Odontologia, Psicologia, e Sistema de Informação; licenciaturas nas áreas de Ciências Biológicas, Educação Física e Matemática; cursos tecnológicos em Design de Interiores, Gastronomia, Estética e Cosmética, Radiologia e Redes de Computadores. Na modalidade a distância, são ofertados os cursos de Administração, Gestão de Recursos Humanos, Ciências Contábeis, Gestão Pública, Estética e Cosmética, Biomedicina, Gastronomia, Educação Física, Pedagogia, Gestão Comercial, História e Serviço Social, e ainda os cursos de Análise e Desenvolvimento de Sistemas e Segurança no Trabalho.

Campus Estância – Localizado na travessa Tenente Eloy, s/nº CEP: 49200-000, telefax: (79) 3522-3030 e (79) 3522-1775, Estância/SE (a 68 km de Aracaju), foi implantado no segundo semestre de 1999. Dispõe de uma sede que privilegia uma ampla infraestrutura composta por: mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes, biblioteca setorial, laboratórios, amplas salas de aula e área de convivência. Oferece os cursos de Direito, Medicina e

Enfermagem. Neste espaço funciona também um polo de Apoio Presencial para cursos na modalidade a distância.

Campus Itabaiana – Localizado na rua José Paulo Santana, 1.254, bairro Sítio Porto, CEP: 49500-000, telefax: (79) 3431-5050, Itabaiana/SE (a 57 km de Aracaju), foi implantado em 25 de fevereiro 2002. Tem uma sede constituída por uma ampla infraestrutura composta por: mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes, biblioteca setorial, laboratório de informática, amplas salas de aula e área de convivência. Os cursos em funcionamento são: Direito e Enfermagem. Neste espaço funciona também um polo de Apoio Presencial para cursos na modalidade a distância.

Campus Propriá - Localizado à praça Santa Luzia, nº 105, Centro, CEP: 49900-000, telefax: (79) 3322-2774, Propriá/SE, foi implantado no 1º semestre de 2004. A sua infraestrutura contempla mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes, biblioteca setorial, laboratório de informática, amplas salas de aula e área de convivência. Os cursos em funcionamento são: Direito. Neste espaço funciona também um polo de Apoio Presencial para cursos na modalidade a distância.

Polos de Apoio Presencial – Localizados em endereços distintos, dispõem em sua infraestrutura das condições necessárias para o funcionamento dos cursos de acordo com as respectivas necessidades de ofertas.

BAHIA

- Alagoinhas
- Paulo Afonso
- Vitória da Conquista

SERGIPE

- Aracaju (Farolândia)
- Aracaju (Centro)
- Estância

- Itabaiana
- Lagarto
- Nossa Senhora da Glória
- Nossa Senhora das Dores
- Nossa Senhora do Socorro
- Poço Verde
- Propriá
- Tobias Barreto
- Umbaúba

ALAGOAS

- Arapiraca
- Maceió (Cruz das Almas)
- Maceió (Benedito Bentes)

PERNAMBUCO

- Caruaru
- Garanhuns
- Petrolina
- Recife

RIO GRANDE DO NORTE

- Mossoró

2.2 Missão, Valores e Objetivos da UNIT

Missão da Instituição

“Inspirar as pessoas a ampliar horizontes por meio do ensino, pesquisa e extensão, com ética e compromisso com o desenvolvimento social”.

Valores

- Valorização do ser humano
- Ética
- Humildade
- Inovação
- Cooperação
- Responsabilidade Social

Seus princípios norteadores expressam-se por meio das seguintes diretrizes:

- Autonomia universitária;
- Fomento à indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão;
- Gestão participativa e eficiente;
- Pluralidade de ideias;
- Compromisso com a qualidade da oferta educacional;
- Interação constante com a comunidade;
- Inserção regional, nacional e internacional;
- Respeito à diversidade e direitos humanos;
- Atuação voltada ao desenvolvimento sustentável.

Objetivos da UNIT

A Universidade Tiradentes está apta para ministrar cursos de graduação nas modalidades presencial e Educação a Distância (EAD), sequenciais, superiores de tecnologia, de pós-graduação *Lato Sensu* (presencial e EAD), *Stricto Sensu* e de extensão, fundamentados no desenvolvimento de pesquisas, estímulos à criação cultural e ao desenvolvimento científico, embasados no pensamento reflexivo, que propicie a promoção de intercâmbio e cooperação com instituições educacionais, científicas, técnicas e culturais, nacionais e internacionais. Em seu Estatuto, nos Art. 2º e 3º, estabelece como objetivos:

- formar profissionais e especialistas em nível superior;

- promover a criação e transmissão do saber e da cultura em todas as suas manifestações;
- participar do desenvolvimento socioeconômico do País, em particular do Estado de Sergipe e da Região Nordeste.

2.3 Organograma da Instituição

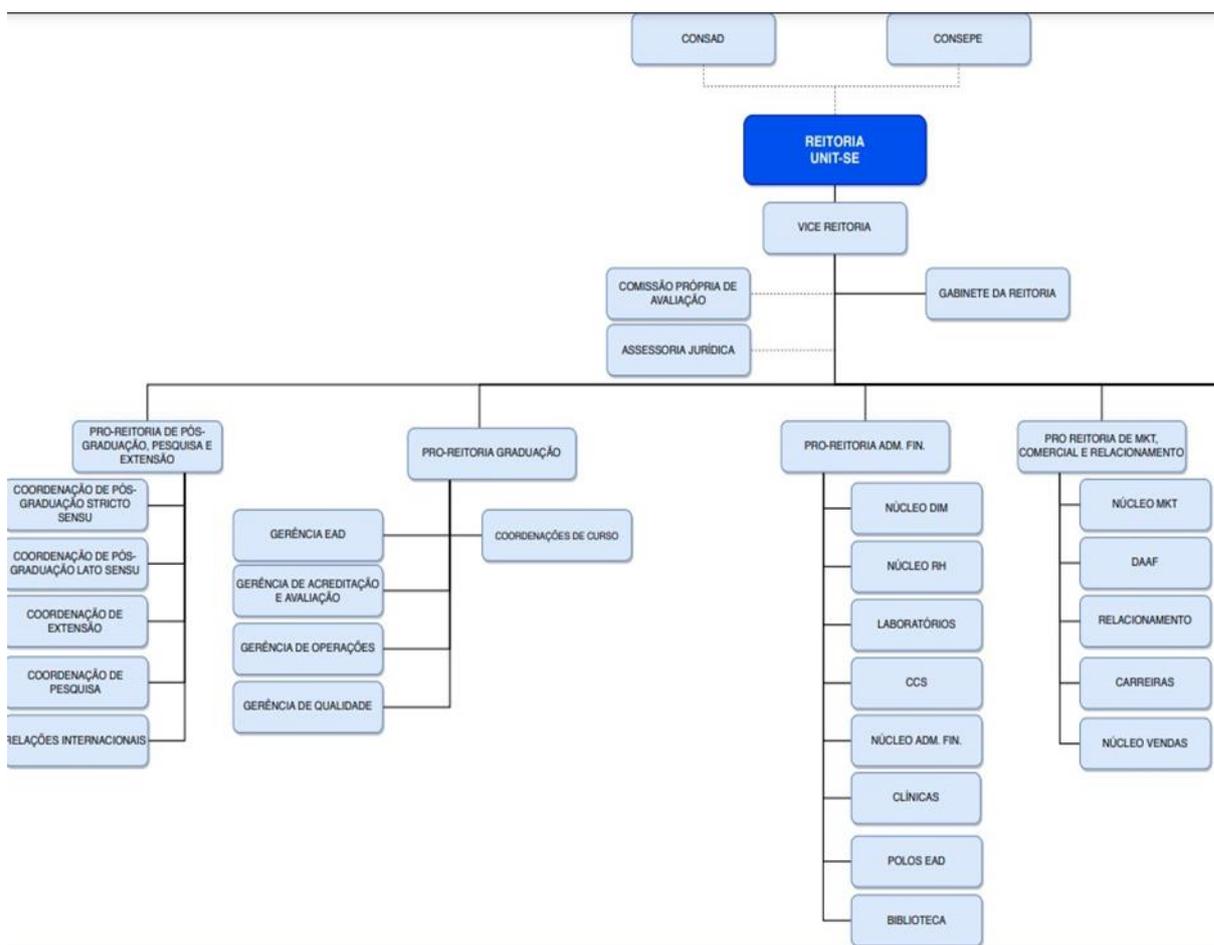


Figura 1 – Organograma da Universidade Tiradentes

2.4 Estrutura Acadêmica e Administrativa

IDENTIFICAÇÃO	QUALIFICAÇÃO ACADÊMICA
<p>Reitor: Jouberto Uchôa de Mendonça</p>	<p>Especialista em Administração e Gerência de Unidade de Ensino – FIT's/SE, 1992.</p>

Vice-Reitor: Jouberto Uchôa de Mendonça Júnior	Mestre em Comunicação pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (2003) e Especialista em Administração pela Organização Universitária Interamericana (1995).
Vice-Reitora Adjunta: Marília Cerqueira Uchôa Santa Rosa.	Especialista em Medicina Preventiva e Social – HCFMRP/USP, 1995.
Pró - Reitoria de Graduação: Arleide Barreto Silva	Doutora em Educação - Universidade Tiradentes, 2021.
Pró-Reitor de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão: Ronaldo Nunes Linhares	Doutor em Ciências da Comunicação pela Universidade de São Paulo (USP), Pós-Doutor pela Universidade de Aveiro (UA).
Pró-Reitor de Marketing, Vendas e Relacionamento Luis Cambauva Beltrami	Mestre em Controladoria, Universidade Federal da Bahia, 2016.
Coordenador da Área de Saúde Juliana Maria Dantas Mendonça Borges	Doutora em Ciências da Saúde - Universidade Federal de Sergipe (UFS).
Gerente Acadêmica EAD: Karen Michelly Moraes e Sasaki	Doutora em Desenvolvimento Regional e Urbano, Universidade Salvador, 2008.
Gerente Acadêmica de Avaliação e Acreditação Michelline Roberta Simões do Nascimento	Doutora em Educação - Universidade Tiradentes, 2021

Coordenador do Curso de Gastronomia EAD: Hugo José Xavier	Doutor em Educação pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul - PUCRS (2015)

3. ASPECTOS FÍSICOS, DEMOGRÁFICOS, ECONÔMICOS E EDUCACIONAIS DE SERGIPE

3.1 Aspectos Demográficos e Características dos Domicílios

Sergipe, menor estado da federação brasileira, possui uma extensão territorial de 21.938,184 km², proporcional a 0,26% do território nacional e 1,4% da região Nordeste. Limita-se ao norte com o Estado de Alagoas, separado pelo Rio São Francisco, ao sul e a oeste pelo Estado da Bahia e ao leste com o oceano Atlântico. O Estado possui 75 municípios agrupados pelo IBGE em 13 microrregiões político-administrativas, que fazem parte de 3 mesorregiões.

Em 2020, a população estimada em Sergipe era de 2.318.822 pessoas, de acordo com os dados do IBGE, representando um crescimento de 12% em relação ao quantitativo populacional registrado no Censo 2010, que contabilizou uma população de 2.068.017 pessoas. A distribuição da população estimada por grupo de idades pode ser observada na Figura 02, com base nos dados da Pnad contínua, do primeiro trimestre de 2020, observa-se um quantitativo expressivo de crianças no estado, já que o grupo de 0-13 anos representa 20,5% da população, observa-se ainda forte predominância da população adulta, o grupo de 25 a 39 anos (24%) e 40 a 59 anos (24,6%).

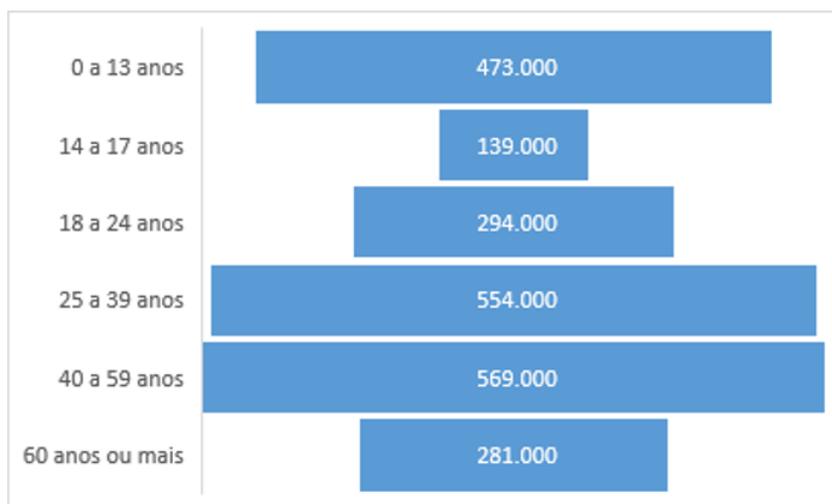


Figura 2 - População por grupos de idade – Sergipe – 1º trim. 2021
Fonte: IBGE – Pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios Contínua trimestral.

De acordo com a PNAD Contínua, para o ano de 2019, em Sergipe, 52,2% da população residente é formada por mulheres, frente a 47,8% de homens. No tocante ao aspecto cor ou raça, a predominância é de pessoas que se consideram pardas, representando 69%, já as brancas constituíam 20,3% e as pretas 9,9% da população residente.

A capital sergipana, Aracaju, concentra hoje aproximadamente 28% da população sergipana, com uma população estimada para 2020, de 664.908 pessoas, sendo o 1º do estado em termos populacionais. Em segundo lugar, tem-se Nossa Senhora do Socorro, que faz parte da Região Metropolitana de Aracaju, com uma população estimada de 185.706 pessoas. Na Região Centro-Sul, o principal município é Lagarto com uma população de 105.221 pessoas, configurando a 3ª maior população. Na região Agreste-Central, Itabaiana é a principal cidade, com uma população estimada, em 2020, de 96.142 pessoas, 4ª maior do estado. Já, na região Sul Sergipano, o principal município é Estância, com uma população de 69.556 pessoas, sendo a 6ª maior população. No Alto Sertão Sergipano, destaca-se Nossa Senhora da Glória, com uma população estimada 37.324, décima maior em Sergipe, e na região do Baixo São Francisco, Propriá destaca-se como cidade mais representativa em termos populacionais, com uma população estimada de 29.692 pessoas.

Do ponto de vista da estrutura e características dos domicílios e população sergipana, é possível observar algumas informações relevantes, com base na Pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios Contínua, para o ano de 2019.

Em relação aos domicílios particulares permanentes sergipanos, destacam-se alguns aspectos: apenas 27,6% tinham Microcomputador ou Tablet; 92,5% dos domicílios tinham um Telefone Móvel Celular; 94,8% possuíam Televisão, sendo que 87,2% utilizavam conversor digital para televisão aberta, 19% tinha serviço de TV por assinatura e 30,8% antena parabólica; em relação ao acesso à internet, 80,2% utilizavam internet, sendo que destes, 99,7% acessavam por meio do telefone móvel celular, e apenas 31,6% por computador ou tablet.

Quanto às características gerais dos domicílios sergipanos, pode-se observar que, 90,1% eram casas, sendo que 65,6% dos domicílios eram próprios, já pagos e apenas 28,3% possuíam um automóvel.

Em relação aos aspectos de acesso aos serviços básicos, pode-se observar que: 85,6% dos domicílios coletavam diretamente o lixo; 85% tinham a rede geral de distribuição como principal forma de abastecimento de água, no entanto apenas 48,4% tinham acesso a rede de esgoto sanitário geral ou fossa séptica ligada à rede geral.

Em síntese, entender estes aspectos populacionais é fundamental para avaliar o horizonte futuro no que tange ao fomento de políticas sociais e educacionais para atendimento das demandas de uma nova sociedade, com mais acesso à informação e tecnologias. Apesar da população do estado ainda apresentar demandas sociais básicas, existem avanços significativos no atendimento e superação destes desafios.

3.2 Aspectos Econômicos

A pandemia da Covid-19 impactou profundamente as trajetórias econômicas esperadas não apenas para economia brasileira, como para economia global, ao longo de 2020 e 2021. Apesar dos avanços no processo de retomada da atividade econômica e redução das

medidas sanitárias de isolamento social, não há dúvidas que existirão reflexos no produto interno bruto (PIB), no emprego e na renda ainda serão esperados nos próximos anos para economia brasileira e consequentemente para a economia sergipana.

Os resultados recentes para economia brasileira mostram uma recuperação significativa desde o terceiro semestre de 2020. No primeiro trimestre de 2021, registrou-se um crescimento do PIB de 1,2% em relação ao 4º trimestre de 2020, o resultado positivo dá continuidade a série de bons resultados nos últimos três trimestres, como pode ser observado na figura 3, no terceiro trimestre de 2020, o PIB avançou 7,8% e 3,2% entre outubro e dezembro de 2020, quando comparados ao trimestre imediatamente anterior.

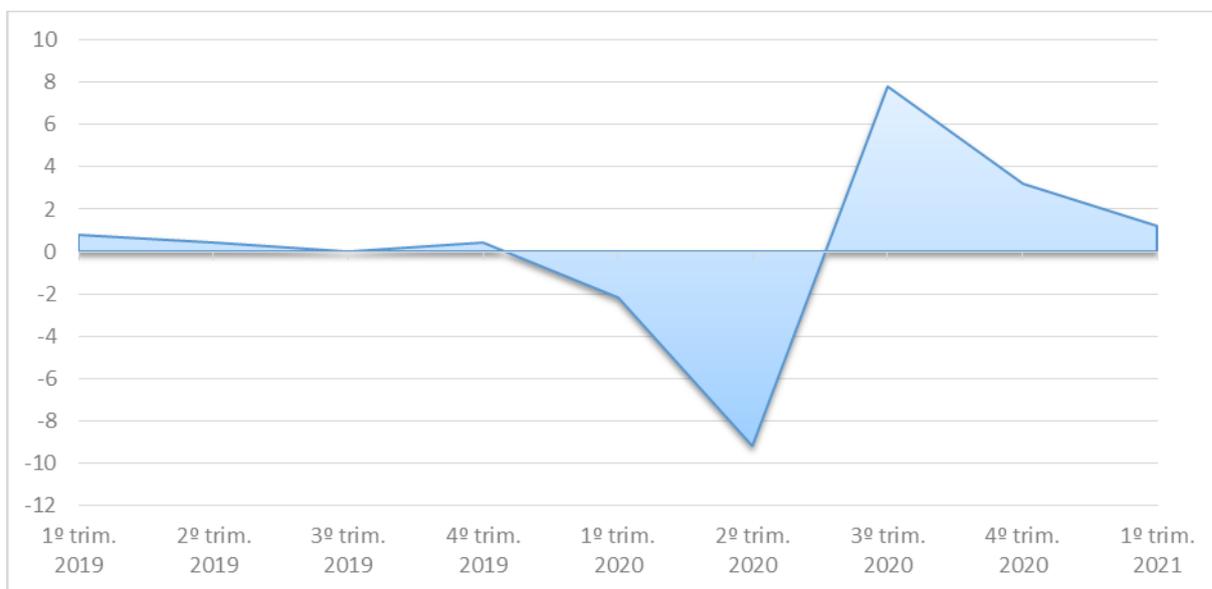


Figura 3 - Variação % do PIB a preços de mercado - Brasil - 1º trim. 2019 - 1º trim. 2021

Fonte: IBGE - Contas Nacionais Trimestrais.

Apesar dos resultados recentes positivos, a taxa acumulada em quatro trimestres (em relação ao mesmo período no ano anterior) ainda revela os efeitos colaterais do período recessivo com uma variação negativa de -3,8% no 1º trimestre de 2021.

Ainda não é possível apresentar de forma efetiva os reflexos do cenário atual sobre o PIB sergipano, visto que os dados mais atuais disponibilizados pelos órgãos oficiais datam do ano de 2018. O PIB a preços correntes do estado de Sergipe registrou um montante de R\$ 42,0 bilhões em 2018, indicando uma queda de 1,8% em relação ao ano anterior. Em sua composição, o setor de Serviços representava 76,2% do valor adicionado bruto sergipano,

sendo 29% destes referentes aos Serviços e Administração Pública, a Indústria segundo maior setor representava 20% e o setor Agropecuário, de menor peso, contabilizava apenas 3,8% da produção sergipana em 2018. O peso do setor de serviços tem apresentado crescimento sucessivo ao longo da década, por sua vez a agropecuária perdeu ainda mais espaço na economia sergipana, como pode ser observado na figura 04.

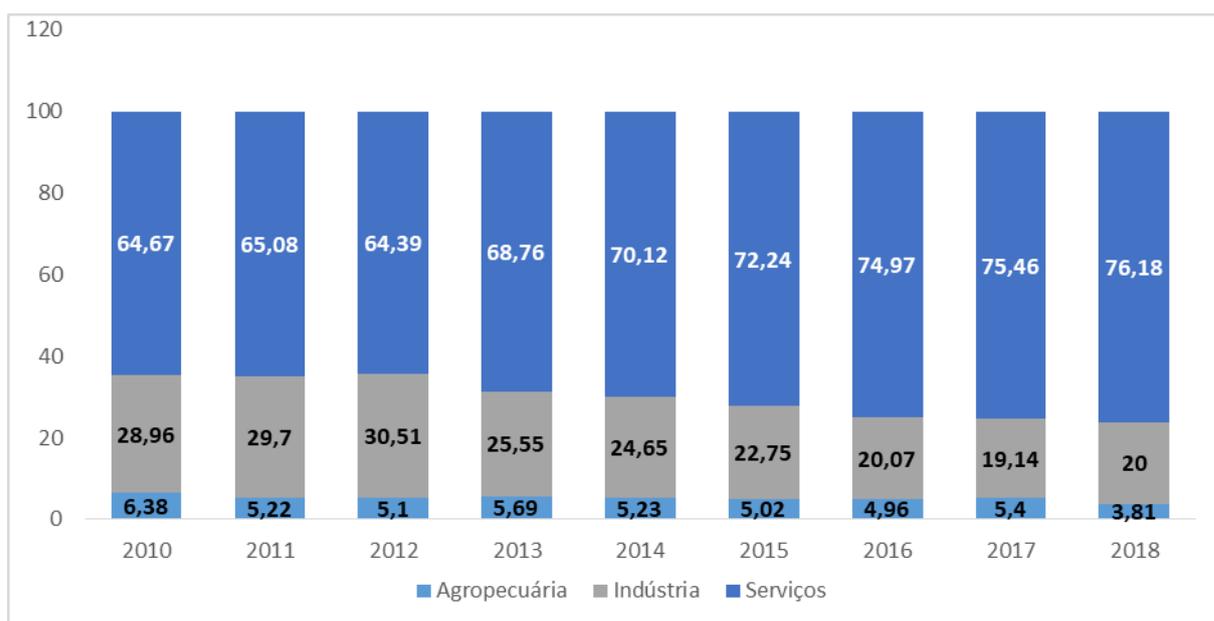


Figura 4- Participação no Valor Adicionado Bruto a preços correntes por Setores – Sergipe – 2010 -2018

Fonte: IBGE – Produto Interno Bruto dos Municípios.

Em termos reais os resultados da atividade econômica do estado já apresentavam uma retração entre os anos de 2015-2018, ver figura 04. Neste sentido, é possível supor que os efeitos da crise recente para a economia sergipana poderão ser ainda mais danosos, visto que a economia já passava por um período sucessivo de retração.

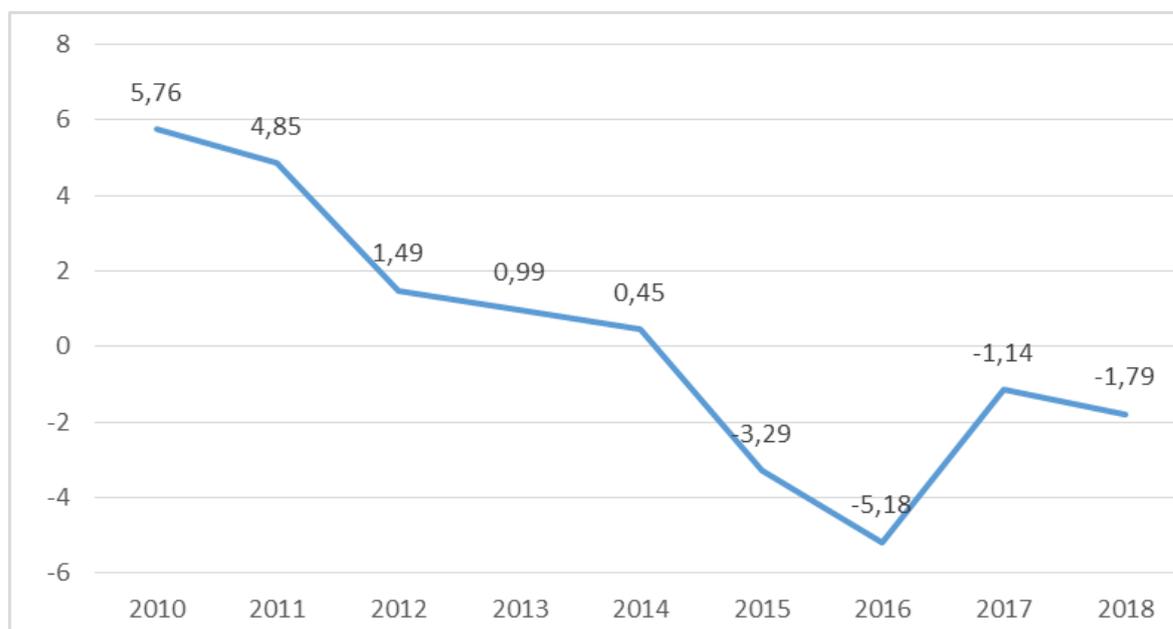


Figura 5 - Produto Interno Bruto - variação anual real (%) - Sergipe - 2010-2018

Fonte: IBGE – Produto Interno Bruto dos Municípios.

Diante do fato do setor de Serviços ser o mais representativo da economia sergipana, e o que engloba as atividades como o setor educacional, é fundamental avaliar o comportamento deste setor no período recente. O setor de serviços, de acordo com os dados do Sistema de Contas Nacionais - IBGE, representa atualmente 63% do PIB brasileiro e 68% do emprego do país. No entanto, no ano de 2020 a variação percentual do Setor de Serviços no PIB foi de uma retração de 4,5%, sendo o pior resultado dos últimos setenta anos (período que se tem dados registrados).

Com a chegada e disseminação do coronavírus no Brasil, em fevereiro de 2020, o setor de serviços foi o primeiro a sofrer as consequências da pandemia, o setor encerrou o ano de 2020 com uma queda de 7,8% no índice de volume de serviços, de acordo com os dados da Pesquisa Mensal de Serviços do IBGE, sendo o pior resultado dos últimos setenta anos. Como pode ser observado na figura a seguir os segmentos mais afetados foram: Serviços prestados às famílias (-35,6%) e Transportes Aéreos (-36,9%). A partir de março de 2021, é possível observar uma recuperação do setor quando comparado ao mesmo mês do ano anterior,

observando variações positivas em março (4,6%), em abril (20,1%) e em maio (23%).

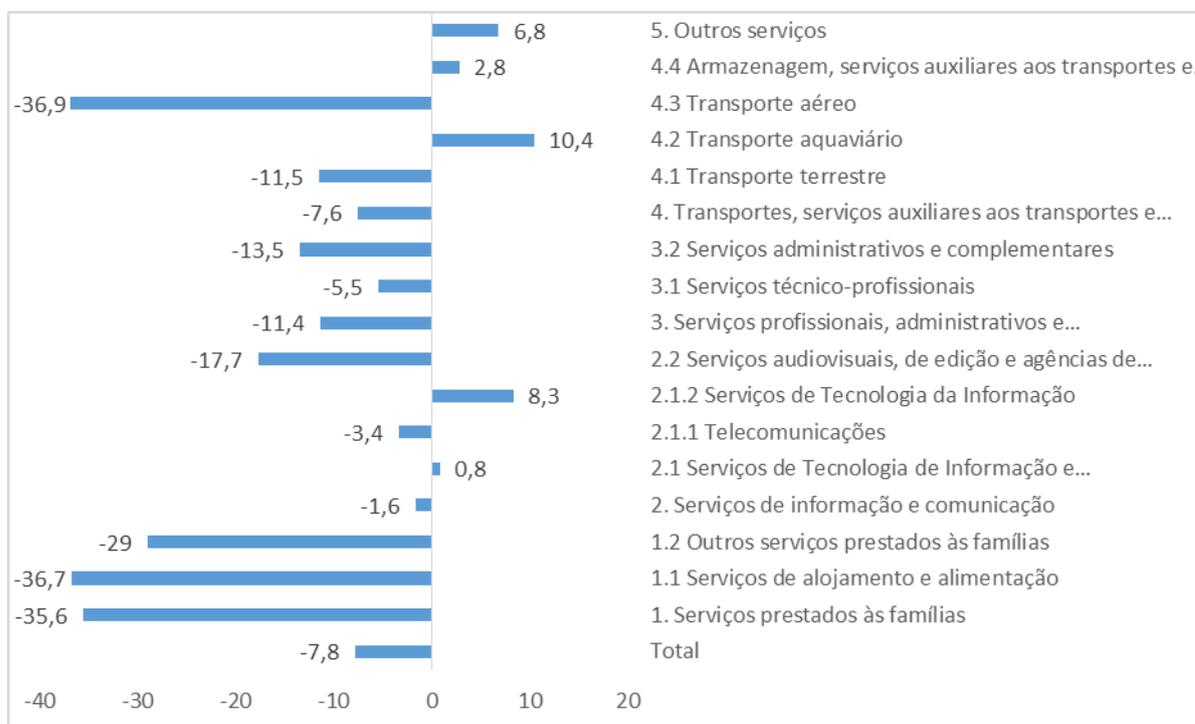


Figura 6 - Variação Acumulada de 12 meses –
Volume de Serviços por Atividades – Brasil – Dezembro 2020.
Fonte: IBGE – Pesquisa Mensal do Serviço

Os resultados para Sergipe foram ainda mais significativos, o índice de volume de serviços acumulou uma queda de 15,1% ao longo do ano de 2020. Só voltando a apresentar resultados positivos em abril de 2021 com uma variação positiva de 8,2% em relação a abril de 2020, como pode ser observado na Figura 06 que segue.

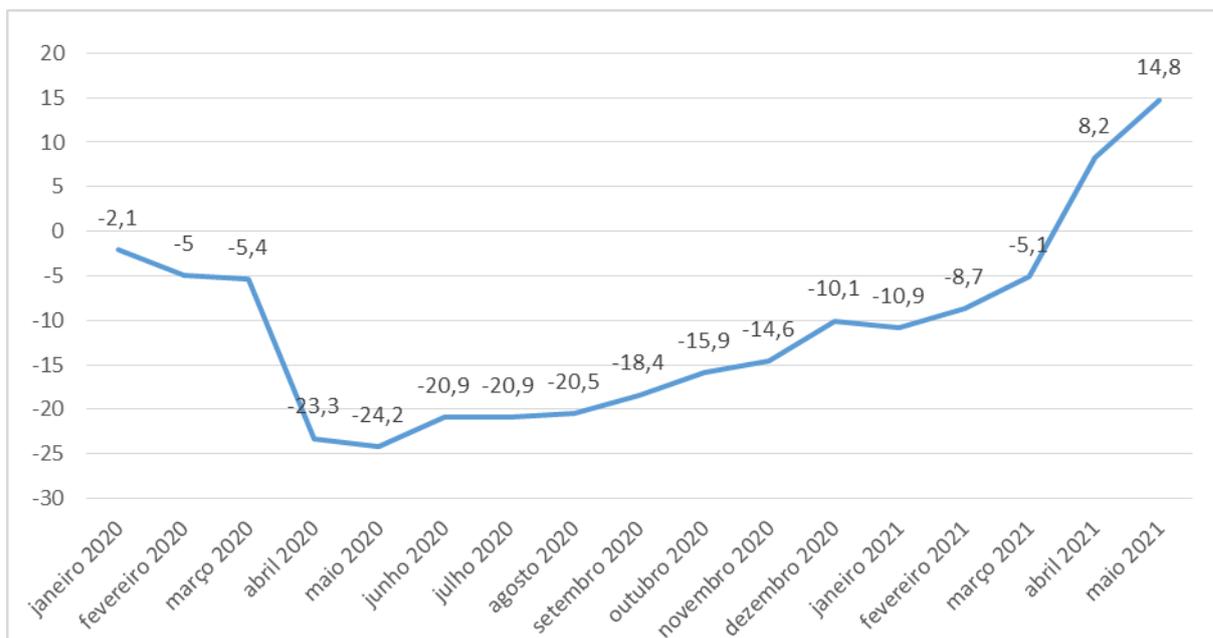


Figura 7 - Variação Mensal em relação igual mês do ano anterior –
Volume de Serviços – Sergipe – jan.2020/ mai. 2021
Fonte: IBGE – Pesquisa Mensal do Serviço

Acompanhar a evolução deste setor para economia sergipana é termômetro para avaliar o comportamento da atividade econômica no estado, visto que se trata do setor de maior relevância na composição do PIB estadual. Sendo este um setor predominantemente formado por micro e pequenas empresas, empreendedores individuais e maior gerador de empregos, as oscilações nos resultados de cada segmento do setor de serviços será fundamental nos resultados de geração de empregos e renda.

Neste sentido, para conclusão desta breve caracterização dos aspectos econômicos, avalia-se o comportamento dos indicadores de emprego e renda no mercado sergipano, no período recente.

Em 2020, os resultados para Sergipe, Pesquisa de Amostra de Domicílios (Pnad – Contínua) indicam que há um grande desafio a ser enfrentado na ocupação da força de trabalho, a taxa média anual de pessoas desocupadas atingiu a marca de 18,4% em 2020, representando a terceira maior taxa do Brasil, ficando atrás apenas da Bahia (19,8%) e Alagoas (18,6%). No 1º trimestre de 2021, a taxa de desocupação em Sergipe atingiu 20,9%, um acréscimo de 2,9% em relação ao trimestre anterior. Uma taxa superior à brasileira (14,7%) e

a do Nordeste (18,6%). Assim, no primeiro trimestre de 2021, registrou-se para o estado 226 mil desocupados, uma queda na população ocupada de 859 para 855 mil pessoas, um percentual de 8,4% de desalentos. O rendimento médio real dos trabalhadores, habitualmente recebidos por mês (pelas pessoas em idade de trabalhar ocupadas na semana de referência), no 1º trimestre deste ano, caiu de R\$ 1.921 para R\$ 1.738, no confronto com o trimestre anterior, correspondendo a um decréscimo de 9,5%. Na comparação anual, quando o valor era R\$ 1.789, a queda foi de 2,9%.

Já a renda domiciliar per capita nominal mensal em Sergipe foi de R\$ 1.028 em 2020. O valor, que é calculado como a razão entre o total dos rendimentos domiciliares (em termos nominais) e o total dos moradores, ficou abaixo da média nacional (1.380). Segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (Pnad Contínua), divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em comparação a 2019, Sergipe manteve o 2º melhor rendimento registrado pelo Nordeste. No cenário nacional, o estado passou da 17ª para a 16ª posição. Apesar dos resultados econômicos recentes não serem os melhores, Sergipe ainda se diferencia dentro do Nordeste no quesito renda.

3.3 Aspectos Educacionais

Entender a realidade educacional em Sergipe demanda inicialmente uma percepção do nível de acesso à educação básica e dos níveis de escolaridade da população sergipana. Do ponto de vista geral, alguns dados de escolaridade ainda são preocupantes para o estado, de acordo com a Pesquisa Nacional de Amostras de Domicílios contínua para o ano de 2019, a taxa de analfabetismo entre pessoas de 15 anos ou mais era de 13,5% desta faixa, no grupo de 60 anos ou mais este indicador chegava a 37,0% desta população.

Outro indicador importante, é a situação de ocupação (trabalho) e condição de estudo das pessoas de 15 a 29 anos, os dados da PNAD contínua indicam que, 30,9% deste grupo apenas estudavam, contra 32,7% que apenas trabalhavam. Por outro lado, os que trabalhavam e estudavam representava 10,2% do grupo, e a aqueles que nem trabalhavam e nem estudavam representavam 26,2% das pessoas nesta faixa etária. Outro ponto importante é o nível de escolaridade média deste grupo populacional, em Sergipe o número médio de

anos de estudo foi de 8,2 anos, abaixo do da meta do Plano Nacional de Educação que é elevar o grau de escolaridade médio desta população para no mínimo 12 anos. Estima-se que em Sergipe da população entre 17 e 49 anos, aproximadamente 80% não tenha ensino médio completo.

De acordo com os dados do Censo da Educação Básica 2020, em Sergipe foram registradas 533.450 matrículas na educação básica, sendo 83.228 matrículas no Ensino Infantil, 322.614 matrículas no Ensino Fundamental e 77.638 matrículas no Ensino Médio. Pode-se observar a evolução do número de matrículas na figura a seguir, para anos selecionados. O número de matrículas no Ensino Médio teve uma retração de aproximadamente 5% entre 2015 e 2020. No Ensino Fundamental esta retração no número de matrículas é próxima de 6% para o mesmo período, por outro lado o crescimento no número de matrículas no Ensino Infantil tem uma expansão de aproximadamente 7% entre 2015 e 2020.

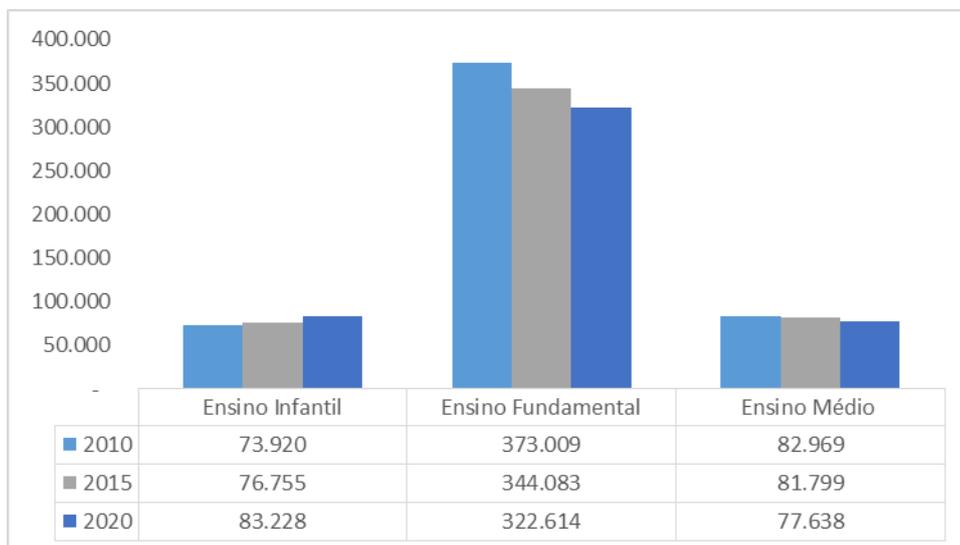


Figura 8 - Número de matrículas no Ensino Básico – Sergipe – 2010/ 2015/ 2020.
Fonte: INEP - Censo da Educação Básica, 2020.

No que tange, a distribuição das matrículas, observa-se que 49% das matrículas da educação básica são na rede municipal de ensino, já a rede privada tem uma participação de 21,8% no total de matrículas. Em número de escolas, Sergipe apresentava em 2020, 1421 escolas de ensino infantil, 1720 escolas de ensino fundamental e 298 escolas de ensino médio.

A respeito da Educação Superior, inicialmente é importante contextualizar a realidade brasileira, a partir dos dados do Censo da Educação Superior 2019, é observado que há no país 2.608 instituições de ensino superior, deste total 2.306 são instituições da rede privada e 302 instituições públicas. O número total de matrículas em 2019, na educação superior alcançou o montante de 8.604.526, sendo que deste total, 75% estão matriculados na rede privada, um total de 6.524.108

Os dados do Censo da Educação Superior, em 2019 os cursos de bacharelado continuam concentrando a maioria dos ingressantes da educação superior (66%), seguidos pelos cursos de licenciatura (19,7%) e de tecnólogos (14,3%).

O censo também revela que o ensino a distância se confirma como tendência de crescimento na educação superior brasileira. Em 2019, das 16.425.302 vagas ofertadas no nível superior, 10.395.600 foram na modalidade a distância. Os dados do censo apontam ainda que, entre 2014 e 2019 o crescimento no número de vagas ofertadas na modalidade EAD foi de 70%, como pode ser observado na Figura 09.

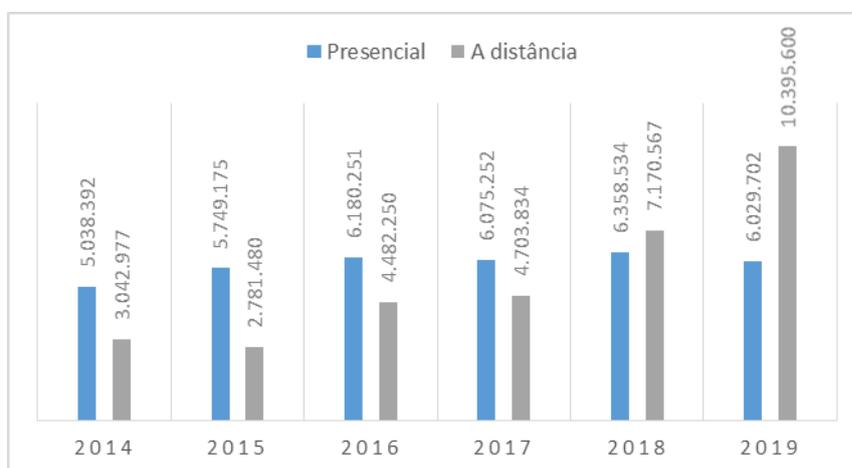


Figura 9 - Número de vagas oferecidas em cursos de graduação, por modalidade de ensino – Brasil – 2014 -2019.
Fonte: INEP – Censo da Educação Superior, 2020.

No ano de 2009, o número de alunos ingressantes no ensino a distância correspondia a 16,1% do total de novos alunos. Já, em 2019, esse número de novos alunos na EAD foi de 43,8%. Entre 2014 e 2019, o número de estudantes que ingressaram nos cursos de graduação presenciais teve uma retração de 14,3%, como pode ser observado na Figura 10.

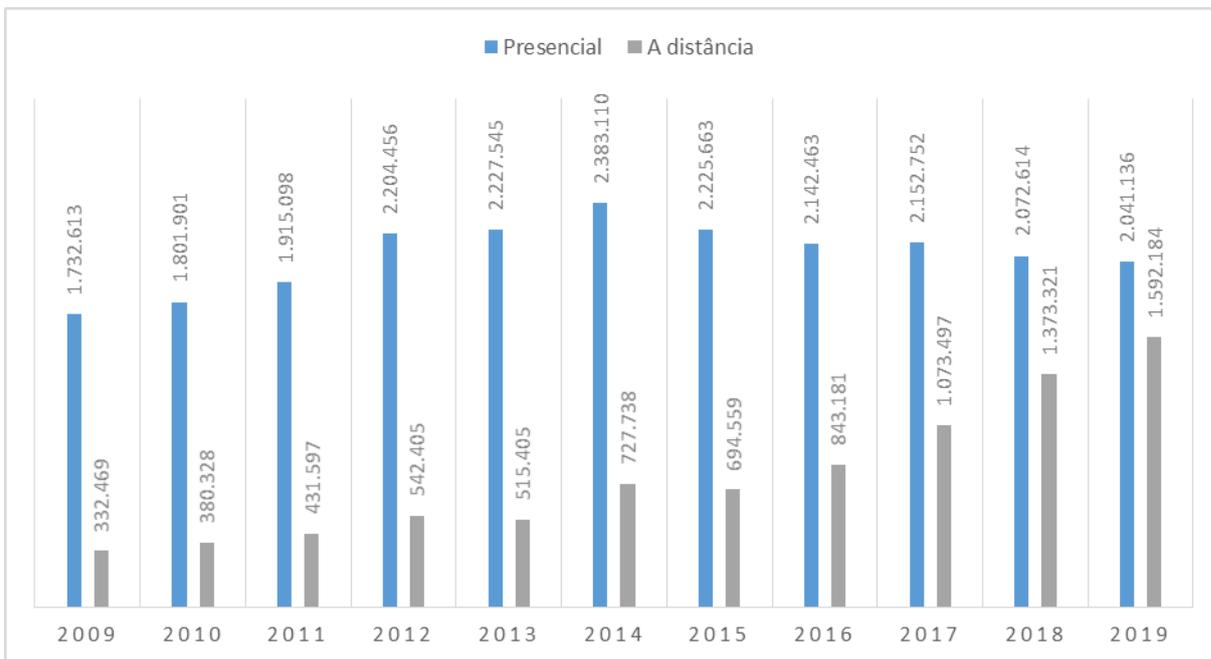


Figura 10 - Número de ingressos em cursos de graduação – 2009-2019.
Fonte: INEP – Censo da Educação Superior, 2020.

O aumento do número de ingressantes entre 2018 e 2019 é ocasionado, exclusivamente, pela modalidade a distância, que teve uma variação positiva de 15,9% entre esses anos, já que nos cursos presenciais houve um decréscimo de -1,5; Entre 2009 e 2019, o número de ingressos variou positivamente 17,8% nos cursos de graduação presencial e nos cursos à distância aumentou 378,9%.

Não obstante deste cenário, a realidade da Educação Superior em Sergipe, caminha na mesma direção, considerando os dados para rede privada de ensino, com base nos dados do Censo da Educação Superior, 2019, o número de matrículas total em 2019 na rede privada, foi de 55.378, sendo que 39.695 na modalidade presencial e 15.483 na modalidade à distância. É possível analisar o crescimento da EAD em detrimento da modalidade presencial, na Figura 11. Observou-se um crescimento médio entre 2017 e 2019, no número de matrículas na modalidade EAD da ordem de 22,78%, contra uma retração média para o mesmo período de 5,72% na modalidade presencial.

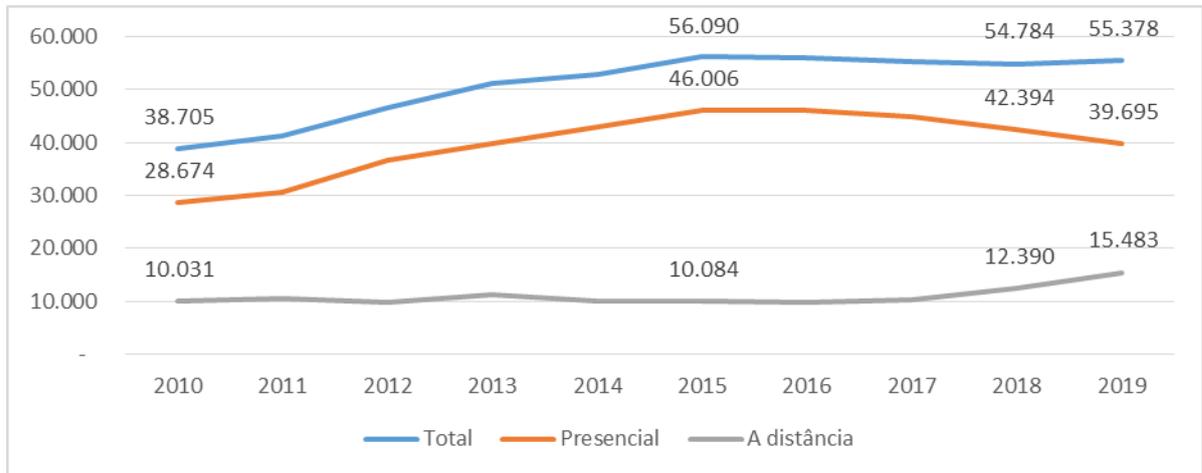


Figura 11 - Evolução número de matrículas rede privada de Ensino Superior – Sergipe – 2010-2019
Fonte: INEP – Censo da Educação Superior, 2020.

No caso de Sergipe, a modalidade presencial ainda tem uma participação relativa no número de matrículas elevado, em 2019, 72% das matrículas eram nesta modalidade, porém apresentado um decréscimo de 5% em relação a 2018, variação essa representada no crescimento da participação proporcional na modalidade EAD, que variou de 23% em 2018 para 28% do número de matrículas em 2019.

Dentre os cursos/áreas de formação com maior número de matrículas destaca-se a área da Saúde, com 34% dos alunos matriculados em Sergipe, em especial Enfermagem (5.255 alunos), Educação Física (3.011 alunos) e Psicologia (2.099 alunos), outra área de destaque é a de Educação com 17% dos alunos, em especial o curso de Pedagogia (6.320 alunos), a área de Negócios engloba 15% das matrículas e as Engenharias com 8%. Porém, o destaque vai para o curso de Direito que tem um quantitativo de 9.487 alunos matriculados, e representa 17% das matrículas no estado.

Considerando o contexto e as demandas socioeconômicas e educacionais regionais, apresentadas neste documento, a proposta da criação do Curso Tecnológico em Gastronomia EAD da Universidade Tiradentes – UNIT tem a sua concepção pautada em um contexto em que a realidade econômica sergipana não se apresenta tão favorável, a oferta de um curso na modalidade à distância amplia a disponibilidade de acesso a potenciais estudantes que apresentam dificuldade de renda, de deslocamento e manutenção de um curso presencial. É

reconhecido que os cursos EAD tendem a ter mensalidades mais acessíveis porquanto amplia sua possibilidade de atuação geográfica possibilitando que estudantes residentes em outros municípios ou mesmos aqueles que precisam trabalhar, e não conseguem acessar unidades presenciais diariamente realizem a sua formação.

Além desse aspecto, entendendo que hoje em Sergipe 20% da sua população encontra-se na faixa etária de 0 a 13 anos, dentro do grupo da nova geração de nativos digitais, que exigirão serviços educacionais diferenciados no futuro próximo, faz-se necessário a oportunidade de novas modelagens de ensino e aprendizagem é uma tendência que se solidifica a cada dia e que foi ampliada pela necessidade de virtualização tanto dos modelos de trabalho quanto de ensino, ocasionados pela pandemia.

Segundo dados do Governo de Sergipe oriundos do SIGA (Sistema Integrado de Gestão Acadêmica), do Sistema Integrado Administrativo Educacional 160.598 (SIAE) e da Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura (Seduc), no Estado, o ensino médio em todas as suas modalidades contabilizou em 2020, 64.010 estudantes, passando em 2021 para 71.169 alunos matriculados. Esses números representam um aumento de 11%. Ao fazer um recorte apenas do Ensino Médio em Tempo Integral, a modalidade saltou de 12.870 matriculados (dezembro de 2020) para 16.575 (maio de 2021), um aumento de 29%. Desta forma, contamos com os inúmeros concludentes do ensino médio que ainda não tiveram acesso ao ensino superior. Isso, sem levar em conta os portadores de diploma que já se encontram inseridos no mercado de trabalho, mas que buscam outra graduação e/ou pós-graduação como forma de requalificação e ascensão na carreira profissional e que podem encontrar na educação a distância oportunidade necessária pelo formato diferenciado que proporciona.

Visualizamos com isso, que a proposta da criação do Curso Tecnológico em Gastronomia EAD da Universidade Tiradentes – UNIT teve a sua concepção pautada na demanda crescente e nas necessidades socioeconômicas, políticas, culturais e educacionais da região.

3.4 A UNIT frente ao desenvolvimento do Estado e da Região

Frente às constantes transformações sociais, políticas, econômicas e tecnológicas que vem ocorrendo de forma cada vez mais acelerada na sociedade exponencial, a UNIT é impulsionada a constantemente reinventar-se e está a frente para assegurar o cumprimento das responsabilidades assumidas por sua ampla e relevante inserção regional, para tanto busca em seus princípios desenvolver um projeto acadêmico articulado com as demandas regionais e locais, alinhando-se às transformações que ocorrem no cenário nacional e internacional.

A UNIT tem sede em Aracaju, capital do estado de Sergipe, onde se localizam os Campi Aracaju - Centro, e Aracaju - Farolândia. Atua também no interior do Estado através de campi avançados, na cidade de Estância, região sul de Sergipe; no município de Itabaiana, centro-agreste sergipano e em Própria, cidade de fronteira com o estado de Alagoas, situada no norte do Estado.

O primeiro retrato da importância da UNIT para o desenvolvimento do estado é a própria construção do Campus Farolândia em 1994, o bairro Farolândia antes da implantação do campus da Unit era um local com condições inadequadas para o desenvolvimento do comércio, sem saneamento básico, transporte urbano e pouco habitada. A inserção da Unit no bairro Farolândia transformou a vida da comunidade que nele decidiu fixar residência, desenvolveu o comércio local, melhorou as condições de moradia e de vida da população do entorno, constituindo-se hoje no maior bairro da cidade de Aracaju.

Para mais, a Unit contribui para a transformação social, por meio de condições de acesso ao ensino superior, bem como pelas atividades extensionistas e de prestação de serviços à comunidade.

A inserção da Unit por meios de Campi avançados nas cidades de Itabaiana, Estância e Propriá, bem como por meios dos Polos de Educação à Distância em outras cidades do interior sergipano e nordestino, gera um forte impacto regional, reafirmando o compromisso da Instituição em contribuir com o desenvolvimento do estado. A interiorização da Unit oportuniza a oferta de emprego, e por meio dos efeitos de transbordamento econômico vem desenvolvendo os bairros e cidades, em que possui inserção, melhorando, de tal forma, as

condições de vida da população, das cidades que se faz presente, do estado de Sergipe e região onde está localizada.

Dentro deste cenário destacamos a atuação da Universidade Tiradentes na formação de profissionais das diversas áreas do saber, preparando-os para se destacarem pela excelência de sua capacitação. Atualmente são ofertados pela instituição, mais de 40 cursos de graduação, nas modalidades presencial e EAD. Destacamos que a Universidade Tiradentes é a única universidade privada do estado de Sergipe que oferta cursos de pós-graduação *stricto sensu*, com seus 5 mestrados e 5 doutorados, fortalecendo sua importância para o desenvolvimento regional, fundamentando-se no desenvolvimento da ciência e tecnologia, por meio de pesquisas avançadas, promovendo ainda o intercâmbio e cooperação com instituições educacionais, científicas, técnicas e culturais, nacionais e internacionais.

Conforme demonstrado, a Instituição se destaca no cenário regional e local, na medida em que busca atualizar-se constantemente face às demandas requeridas pelo progresso e bem-estar da população, notabilizando-se inclusive como propulsora do desenvolvimento do estado e regional por constituir-se numa agência de fomento e geração de emprego e renda no espaço urbano em que atua.

3.5 Políticas institucionais no âmbito do curso

A Universidade Tiradentes – Unit, em consonância com o contexto atual e atenta às novas tendências educacionais e profissionais, assume em seu PDI, o compromisso de formar profissionais dotados de um saber que se alicerça nas mais recentes teorizações da ciência, integradas com o desenvolvimento e melhoria das condições de vida das comunidades onde atua. Para tanto, busca na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, o embasamento para uma atuação pedagógica qualificada que promova uma formação inovadora. Nesta perspectiva, as Políticas Institucionais concebem:

- Ensino como processo de socialização e produção coletiva do conhecimento.

- Pesquisa como princípio educativo a permear todas as ações acadêmicas da Universidade, bem como as atividades desenvolvidas no âmbito da iniciação científica.
- Extensão como processo de interação com a comunidade, a partir de ações contextualizadas da aprendizagem e o cumprimento da função social da Instituição.

Ao assumir o desafio de promover a educação para a autonomia, propõe o questionamento sistemático, crítico e criativo pelos agentes formadores e em formação, dos processos e das práticas a serem empreendidas. Em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional, que preconiza a articulação entre teoria e prática, o curso de Gastronomia contempla, desde os primeiros períodos, ações e práticas inovadoras voltadas para a promoção de oportunidades de aprendizagem, alinhadas ao perfil do egresso que visam colocar o aluno em contato com a realidade social e profissional em que irá atuar, como forma de promover a ação-reflexão-ação sobre esta, a exemplo do eixo integrador e do eixo de práticas profissionais previstos na sua estrutura.

3.6 Políticas de Ensino

A Universidade Tiradentes, focada nessa premissa norteadora, propõe uma educação capaz da promoção de situações de ensino e aprendizagem sintonizadas na construção de conhecimentos e no desenvolvimento de competências. Nessa perspectiva, aliam, na realização das situações de ensino e vivências acadêmicas, abordagens que propiciem:

- O desenvolvimento curricular contextualizado e circunstanciado.
- A busca da unidade entre teoria e prática.
- A integração entre ensino, pesquisa e extensão.
- A integração dos conhecimentos efetivada nos níveis interdisciplinar e transdisciplinar.
- A construção permanente da qualidade de ensino.

Desse modo, no âmbito do curso de Gastronomia, serão propiciadas situações que favoreçam o desenvolvimento de profissionais capacitados para atender às necessidades e

expectativas do mercado de trabalho e da sociedade, com competência para formular, sistematizar e socializar conhecimentos em sua área de atuação.

Para tal, serão desenvolvidas ações, dentre as quais: atualização permanente do projeto pedagógico, adoção dos princípios pedagógicos da educação baseada em competências, capacitação didático-pedagógica permanente do corpo docente do curso; valorização dos princípios éticos, flexibilização dos currículos, práticas simuladas e reais, de forma a proporcionar ao aluno autonomia na sua formação acadêmica, levando em consideração as DCNs e a dinâmica do perfil profissional do curso.

3.7 Políticas de Pesquisa

A pesquisa na UNIT se constitui como princípio pedagógico, de modo a incentivar a busca de informações nas atividades acadêmicas, assim como a realização de práticas investigativas por meio do Programa de Iniciação Científica. Desse modo, visa desenvolver uma ação contínua que, por meio da educação, da cultura e da ciência, busca unir o ensino e a investigação, propiciando, através dos seus resultados, uma ação transformadora entre a academia e a população.

Neste sentido, serão incentivadas as práticas investigativas que propiciem:

- Fomento ao aprofundamento do conhecimento científico, técnico, cultural e artístico por meio do incentivo permanente, em todas as práticas acadêmicas, da busca de informações nas mais diversas fontes de consulta disponíveis, de modo a desenvolver a curiosidade científica e o espírito investigativo dos alunos, dentre os quais:
- Estímulo e incentivo ao pensar crítico em qualquer atividade didático-pedagógica.
- Fomento à realização de práticas de investigação focada na temática da região onde a UNIT se insere.
- Manutenção de serviços de apoio indispensáveis às práticas de investigação, tais como, biblioteca, documentação e divulgação científica.

- Promoção de iniciação científica através do Programa de Bolsas de Iniciação Científica – PROBIC e Programa Voluntário de Iniciação Científica – PROVIC.
- Fomento às parcerias e convênios com organizações públicas e privadas para a realização das práticas investigativas de interesse mútuo.
- Incentivo à programação de eventos científicos e a participação em congressos, simpósios, seminários e encontros, tais como a Semana de Pesquisa e de Extensão-SEMPESQ.
- Apoio à divulgação dos trabalhos que foram e/ou estão sendo desenvolvidos em parceria entre os alunos e os professores.

Na área de pesquisa, todos os programas de doutorado da Universidade Tiradentes, nas áreas de Biotecnologia, Direito, Educação, Engenharia, e Saúde e Ambiente são recomendados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), órgão que regulamenta a pós-graduação no Brasil. Em recente avaliação da Capes, os cursos *stricto sensu* ficaram entre os melhores do Nordeste. A excelência em educação e pesquisa dos cursos atinge o reconhecimento nacional e internacional. Um exemplo é a Medalha de Ouro Wipo, concedida anualmente pela World Intellectual Property Organization, agência da ONU especializada em promover a proteção da propriedade intelectual ao redor do mundo. Somente uma patente é premiada com essa medalha no Brasil e, em 2014, a premiação foi para docentes da Universidade Tiradentes. Professores e alunos de Graduação e Pós-Graduação do Grupo Tiradentes percorrem o mundo, produzem ciência e tecnologia em parceria com renomados pesquisadores, das mais bem conceituadas instituições de ensino superior. Eles estão em países como EUA, Canadá, Portugal, Espanha, França, República Tcheca, Bélgica, Suécia, Alemanha, Itália, Holanda, Colômbia, Peru e Chile.

No âmbito dos cursos, são incentivadas as atividades de pesquisa, por meio de diversos mecanismos institucionais, a exemplo de atribuição pela IES de carga horária para orientação das atividades de iniciação científica. Ademais, há promoção e incentivo à apresentação de produção técnica e científica em eventos a exemplo da SEMPEQS.

Para o corpo discente, a Universidade Tiradentes oferece bolsas de iniciação científica, e os alunos poderão ainda, ser beneficiados com bolsas destinadas por órgãos conveniados.

Considerando situações em que essa oferta não contemple a todos os alunos inscritos, a Instituição irá estimular a participação voluntária, sem prejuízo da legitimidade institucional do projeto de pesquisa, regida pelo Programa Voluntário de Iniciação Científica – PROVIC.

Para fortalecer o eixo pesquisa, a Instituição oportuniza aos discentes a participação nos grupos de pesquisa vinculados ao Diretório de Pesquisa do CNPq.

3.8 Políticas de Extensão

A extensão é concebida como processo educativo, cultural e científico que se articula com o ensino e a investigação de forma indissociável, viabilizando a relação transformadora entre a Instituição e a sociedade. Nessa direção, serão implementadas ações, pautadas nas seguintes diretrizes:

- Fomento ao desenvolvimento de habilidades e competências de discentes possibilitando condições para que esses ampliem, na prática, os aspectos teóricos e técnicos aprendidos e trabalhados ao longo do curso através das disciplinas e conteúdos programáticos.
- Estímulo à participação dos discentes nos projetos idealizados para o curso e para a Instituição de modo geral, possibilitando a interdisciplinaridade e transversalidade do conhecimento.
- Garantia da oferta de atividades de extensão de diferentes modalidades.
- Estabelecimento de diretrizes de valorização da participação do aluno em atividades de extensão.
- Concretização de ações relativas à responsabilidade social da Universidade Tiradentes.

Nessa direção, a extensão ocorre mediante articulação com o ensino e a pesquisa, sob a forma de atividades em projetos, garantindo a disponibilidade de algumas atividades de forma gratuita para a população de baixa renda, em especial para as comunidades circunvizinhas, reafirmando assim seu compromisso com uma inclusão social e com o desenvolvimento regional.

Pautada nestas diretrizes sustenta-se que a articulação entre a Instituição e a sociedade por meio da extensão é um processo que permite a socialização e a transformação dos conhecimentos produzidos com as atividades de ensino e a pesquisa, recuperando e (re) significando saberes gerados a partir das práticas sociais, contribuindo para o desenvolvimento regional. No âmbito do curso de Gastronomia, a curricularização da extensão, ou creditação curricular da extensão, é uma estratégia prevista e regulamentada conforme orientações da Resolução nº 7 MEC/CNE/CES, de 18 de dezembro de 2018. A modelagem prevista para desenvolvimento das atividades acadêmicas, se efetivará por meio de projetos, ações e componentes com forte perfil de interdisciplinaridade que irão favorecer a integralização da carga horária prevista, ao longo do processo formativo do estudante.

Assim sendo, em sua arquitetura curricular as disciplinas com perfil e alinhamento com a extensão, foram identificadas a partir de critérios que consideram a importância da disseminação dos conhecimentos acadêmicos produzidos pela Universidade de forma que os saberes dos diferentes componentes curriculares possam compor um conjunto de ações articuladas em torno de questões sociais que propiciem aos alunos vivência e experimentação possibilitando a construção de competências de modo interprofissional e interdisciplinar.

A integralização da extensão ao longo do processo formativo do estudante se organizará para o fortalecimento do protagonismo discente em todas as etapas de sua organização e desenvolvimento, e não para mera participação. Tais atividades se retroalimentarão tendo em vista o alinhamento entre o ensino e a pesquisa tendo regulamentação específica que orientará a sua execução.

4. DADOS DO CURSO

INSTITUIÇÃO MANTENEDORA

Nome: Sociedade de Educação Tiradentes

Endereço: Rua Murilo Dantas, 300 – Bairro Farolândia.

Cidade: Aracaju Estado: Sergipe CEP: 49032-490

Tel: (079) 3218-2133 / 3218-2134

Home Page: <http://www.unit.br>

E mail: reitoria@unit.br

INSTITUIÇÃO MANTIDA

Nome: Universidade Tiradentes

Endereço: Rua Murilo Dantas, 300 – Bairro Farolândia.

Cidade: Aracaju Estado: Sergipe CEP: 49032 - 490

Tel: (079) 3218-2000 / 3218-2532

Home Page: <http://www.unit.br>

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Coordenador: Hugo José Xavier Santos

Identificação: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Modalidade: EAD

Vagas: 300 vagas anuais

Regime de Matrícula: Semestral

Duração: 2 anos

Carga Horária Total: O curso tem uma carga horária total de 1600 horas.

Tempo de Integralização:

- Tempo mínimo: 04 (quatro) períodos letivos com duração de 02 (dois) anos.
- Tempo máximo: 08 (oito) períodos com duração de 04 (quatro) anos.

4.1 Dimensão das turmas:

- **Turmas teóricas:** 50 alunos
- **Turmas práticas:** 35 alunos

4.2 Legislação e Normas que regem o Curso

- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional/LDBN (Lei nº 9.394/96), modificada pela Lei nº 10.639/2003;

- RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2021 - Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia;
- Portaria Normativa nº 742, de 2 de agosto de 2018;
- O Decreto nº 5.296/2004 - Regulamenta as Leis nº 10.048/2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e nº10.098/2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiências;
- O Decreto nº 5.626/2005 - Regulamenta a Lei nº10436/2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais, Libras, e o artigo 18 da Lei nº10098/2000.
- A Resolução 01/2012 - Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- A Resolução nº 01 de 17/06/2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - Normatiza o Núcleo Docente Estruturante;
- A Resolução CNE/CP nº 1/2004 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;
- A Lei 11.645/2008 - Altera a Lei no 9.394/1996, modificada pela Lei 10.639/2003, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”;
- Lei 9.795/99 - Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências;
- Ainda o Decreto 4.281/2002 - Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências;
- Portaria normativa nº 742, de 2 de agosto de 2018, que altera a Portaria Normativa nº 23, de 21 de dezembro de 2017, que dispõe sobre os fluxos dos processos de credenciamento e credenciamento de instituições de educação superior e de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos.
- Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da

Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE 2014-2024 e dá outras providências.

- Resolução nº 1, de 11 de março de 2016, que estabelece Diretrizes e Normas Nacionais para a Oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância.
- Plano de Diretrizes Institucionais e o Plano Pedagógico Institucional.

4.3 Formas de acesso ao Curso

O acesso às informações do Curso de Tecnologia em Gastronomia EAD ocorrerá através do site da Universidade Tiradentes - UNIT – www.unit.br - disponibilizando no Catálogo do curso os objetivos, o perfil do egresso, administração acadêmica, campo de atuação, estrutura física, e valor da mensalidade do curso; bem como através do telefone (79) 3218 - 2100, ou diretamente com o Coordenador do curso, através do telefone (79) 3218 - 2116 ou pelo email: 2116

Para ingressar no Curso de Graduação em Gastronomia, o candidato poderá concorrer ao Processo Seletivo a ser realizado semestralmente (vestibular e ENEM), que é organizado pela Comissão Permanente de Processo Seletivo da Instituição; como portador de diploma ou ainda através de transferência externa ou interna. As vagas serão definidas por meio de política institucional consubstanciada pela Reitoria da Universidade Tiradentes, Vice Presidência Acadêmica e gerenciadas pelo Departamento de Assuntos Acadêmicos e Financeiros – DAAF e pela Coordenação do Curso.

5. DADOS CONCEITUAIS DO CURSO

5.1 Contextualização e justificativa da oferta do curso.

A alimentação ocupa um lugar de suma importância nas relações entre povos. Com o desenvolvimento das nações, novos alimentos são incorporados ao dia-a-dia da população e a culinária é firmada como um importante pilar cultural de uma nação, servindo como referência para os povos. Entretanto os segredos da culinária têm corrido velozmente

de uma região à outra eliminando todas as barreiras, desafia-se a natureza criando e cultivando em todas as partes do mundo todo tipo de animal, fruta ou vegetal adaptado às condições locais ou em ambientes artificiais. Tais mudanças na cozinha somadas ao avanço tecnológico, ao desenvolvimento da indústria e das técnicas de conservação foram responsáveis pelas mudanças nos costumes alimentares, às refeições rápidas começaram a tomar espaço, e tal fato faz com que o mercado esteja cada vez mais carente de profissionais capacitados.

Com o desenvolvimento e a riqueza das nações, novos alimentos são incorporados ao dia-a-dia das populações, com o progresso deixa-se de lado o conceito de alimentação apenas como a necessidade de sobrevivência, entregando-se paulatinamente à busca de certo hedonismo no ato de comer. A partir dessa perspectiva emocional, a culinária passa a ser vista como arte, transcendendo necessidades fisiológicas e representando a cultura de uma região, que por esse viés, denomina-se Gastronomia.

A Gastronomia ultrapassa a arte culinária, na medida em que a sua abrangência tem um alcance nos processos de inovação, gestão e empreendedorismo. A dinâmica de relação técnica com atividades econômicas se torna essencial para o setor de Alimentos e Bebidas e fundamentalmente decisiva no desempenho das empresas de alimentação.

O presente Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gastronomia foi concebido, conforme Diretrizes Curriculares, Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI e o Projeto Pedagógico Institucional - PPI.

Neste sentido, parte-se da concepção de que formar profissionais competentes significa habilitá-los a compreender e resolver situações complexas e interdependentes dentro de um contexto sócio-político-econômico, no qual se busca o dinamismo e a liderança como atitudes básicas, atendendo às necessidades de mercado, estando atualizado conforme a necessidade dos clientes em demandas atuais e características biopsicossociais, visando o alcance de melhor qualidade de vida para os indivíduos e a coletividade.

Ressalta-se no presente projeto pedagógico o desenvolvimento lógico do conteúdo e a organização sequencial dos conhecimentos de maneira a permitir o desenvolvimento de habilidades e competências, visando à formação de um aluno com capacidade crítica e analítica, observador, questionador, empreendedor, inovador e preparado para o mercado de trabalho em constante mudança no setor gastronômico.

A estrutura curricular do curso de Gastronomia preconiza a construção do conhecimento técnico, através de suas competências que, por sua vez, encontra-se em sintonia com a dinâmica da sociedade nas suas demandas sociais, gerais e regionais, com foco nas necessidades locais, assim como com os avanços científicos e tecnológicos, evidenciando o papel da Universidade Tiradentes em desenvolver a formação profissional como um processo contínuo, autônomo e permanente. Além de formar profissionais com alto nível de competência para conceber, planejar, gerenciar, empreender, inovar e operacionalizar produções culinárias, com atuação nas diferentes etapas dos serviços de alimentação, levando em consideração os aspectos culturais, econômicos e sociais.

No curso de Gastronomia, além de desenvolver a prática na cozinha, os profissionais devem ter o domínio da história, da cultura e da ciência dos alimentos, além de exaltar a criatividade, o empreendedorismo e atenção à qualidade alimentar, que são essenciais na formação do profissional. O tecnólogo em Gastronomia deve finalizar o curso, consciente de suas responsabilidades legais, éticas e comprometido com a prestação de serviços em hospitalidade e com a saúde dos indivíduos.

A oferta do curso de Gastronomia na modalidade à distância pela Universidade Tiradentes, justifica-se não apenas pelo contexto atual, mas em especial pela necessidade do desenvolvimento de competências múltiplas, dentro de uma sociedade que vivencia mudanças digitais de forma exponencial.

É inegável que a modalidade a distância permite de forma significativa uma maior inclusão social e democratização do acesso à educação. Por isso, é evidente que somente uma graduação nessa modalidade poderá possibilitar uma formação de qualidade em localidades menos favorecidas de Sergipe e do Nordeste, seja pela inviabilidade financeira de parte desta

população, para se deslocar até a capital ou cidades que contam com uma formação presencial, seja pelos altos custos de manutenção de um curso presencial, desde aos valores mais elevados de mensalidade, aos custos com deslocamento e transporte, alimentação, dentre outros. A UNIT, entende que tem um papel fundamental para contribuir no crescimento de Sergipe e de toda a Região Nordeste, dotando o mercado de profissionais qualificados e preparados para enfrentar tão acirrada concorrência.

O Curso de Gastronomia na modalidade à distância terá como premissas, o compromisso social com atuação regional, buscando soluções para as questões contemporâneas que exigem cada vez mais, profissionais que conjuguem profundo conhecimento nas diferentes áreas de atuação.

Desta forma, o curso de Gastronomia da Universidade Tiradentes buscará proporcionar aos acadêmicos uma formação ética, científica, criativa, humanística, com experiência digital, capacitando-o com formação generalista, para atuar em todas as áreas do conhecimento.

De acordo com esses princípios, a UNIT adota no desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia, as seguintes proposições gerais:

- Integração entre ensino, pesquisa e extensão.
- Utilização de novas metodologias de ensino e tecnologias inovadoras, que conduzam à reflexão crítica.
- Métodos didáticos apropriados ao ensino com o uso de tecnologia educacional contemporânea.
- Atuação em parceria com entidades da sociedade civil e em benefício de causas de interesse público, permitindo o envolvimento dos estudantes em práticas sociais solidárias e cooperativas, contribuindo para a sua formação ética e cidadã e o fomento à extensão.
- Implementação de formas variadas de avaliação do desempenho do educando, com a adoção de instrumentos avaliativos coadunados com o processo de avaliação contínua.

A partir do exposto, a UNIT apresenta o curso de Gastronomia EAD, visando suprir a necessidade social de formação profissional comprometida com os valores éticos e profissionais.

Como diferenciais competitivos, para garantir o compromisso de uma formação adequada aos desafios contemporâneos da sociedade, os estudantes do Curso de Gastronomia da Universidade Tiradentes na modalidade a distância terão experiências formativas que irão ultrapassar as fronteiras da Universidade e atingem aspectos que conectam o local e o global, incorporando assim a lógica de um currículo que articula dimensões interculturais e globais, seja de conteúdo, resultados da aprendizagem e/ou métodos avaliativos e de ensino.

A implementação destes mecanismos se dará de duas formas:

- Abrangente, com a oferta de possibilidades de formações temporárias no exterior por meio dos mais de 70 acordos de cooperação internacionais com Instituições de Ensino Superior de todo o mundo, sendo possível a estada de um a dois semestres, ou;
- Específica, por meio de programas proporcionados em parceria com a mesma rede de parceiros ou por meio nosso Tiradentes Institute em Boston, nos Estados Unidos da América. Neste caso, há a possibilidade de termos com frequências anuais a oferta de:
- Ciclo de Palestras por meio de plataformas virtuais proporcionando o contato dos nossos estudantes com profissionais e acadêmicos de referência em seu país de origem;

Para garantir a qualidade formativa, todas estas oportunidades são desenhadas com a participação do docente da área escolhida para a experiência, visando garantir a qualidade na aprendizagem prevista.

5.2 Bases Formativas e Pedagógicas do Curso de Gastronomia

A metodologia híbrida será adotada na operação do curso de Gastronomia, a qual busca privilegiar experiências das modalidades presencial e EAD, respeitando-se a legislação educacional do sistema federal de ensino.

De acordo com Horn & Staker (2015, p. 346¹) o ensino híbrido é “qualquer programa educacional formal no qual um estudante aprende, pelo menos em parte, por meio do ensino on-line, com algum elemento de controle do estudante sobre o tempo, o lugar, o caminho e o ritmo.”

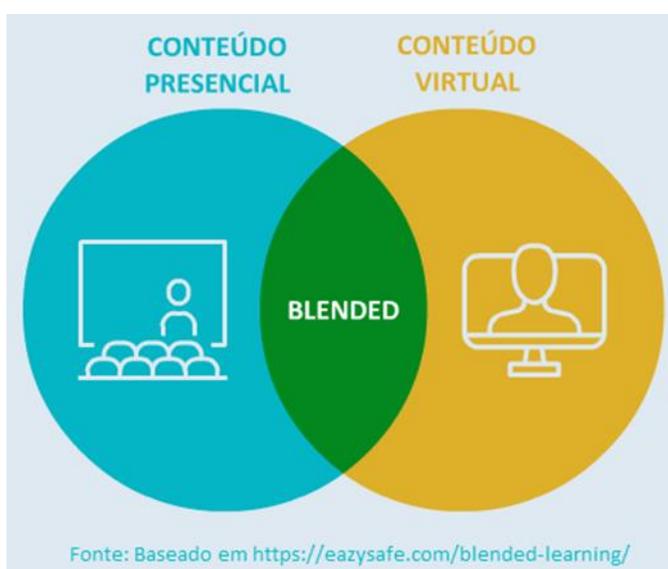


Figura 12 – Ilustração do modelo blended

Ao adotar a metodologia híbrida pretende-se inserir presencialidade com foco no desenvolvimento de competências e habilidades técnicas e comportamentais. Dessa forma, as atividades presenciais são integradas à dimensão on-line combinando experiências das duas dimensões que processam um circuito de aprendizagem.

Neste sentido, o currículo neste PPC foi concebido como uma instância dinâmica e flexível, alimentada pela avaliação constante do processo de aprendizagem e do curso. Buscou-se, superar a ação formativa escolarizada e limitada que prende o currículo em uma

¹ HORN, M.; STAKER, Heather. *Blended: usando a inovação disruptiva para aprimorar a educação*. Porto Alegre: Penso, 2015.

ideia de “grade curricular”, concebendo-o como um conjunto de ações que cooperam para a formação humana em suas múltiplas dimensões. Desta forma, apresenta uma estrutura que faculta ao profissional a ser formado a articulação constante entre ensino, pesquisa e extensão.

O curso contemplará atividades teóricas e práticas, por meio de disciplinas e ações pedagógicas integradoras e complementares, capazes de dinamizar o trabalho acadêmico e responder de maneira excelente as demandas postas à profissão, os conteúdos curriculares previstos no PPC, irão promover assim o efetivo desenvolvimento do perfil profissiográfico uma vez que a UNIT entende que o currículo compreende, em primeiro lugar, o perfil desejado dos egressos e que deste emerge a concepção filosófica, pedagógica e metodológica do curso de Gastronomia. Essa é a concepção norteadora que sustentará as práticas educativas desenvolvidas ao longo do processo de formação dos estudantes. Nessa direção, o dimensionamento da carga horária das disciplinas durante a concepção do currículo levou em consideração os conhecimentos necessários ao desenvolvimento de competências imprescindíveis ao profissional a ser formado.

A proposta deste Currículo é, pois, proporcionar um circuito de aprendizagem em que a prática e o desenvolvimento da identidade profissional estejam no centro das atividades, preocupando-se com a identificação e adequação de processos que conduzam aos resultados previamente estabelecidos, prevendo a integração e alinhamento de metodologias de ensino-aprendizagem e métodos de avaliação que venha atender a acessibilidade metodológica dos diferentes perfis atendidos.

Como se trata de um curso com metodologia híbrida há previsão de momentos presenciais e online. Cada encontro presencial é previsto para ser realizado em 1h20 minutos. Didaticamente, pode-se distribuir o momento presencial de diversas maneiras. Cabe aos professores, juntamente, com o núcleo docente estruturante e a coordenação do curso planejarem os encontros presenciais com uso de metodologias ativas e uso intensivo de tecnologias educacionais visando personalizar o processo de ensino-aprendizagem. Dentre as diferentes possibilidades, ilustramos um exemplo de momento presencial planejado por um curso híbrido.

LOCAL DE REALIZAÇÃO	ENCONTRO PRESENCIAL			AÇÕES
Sala de Aula	Atividade Orientada	80min		<ul style="list-style-type: none"> • Atividade diagnóstica de aprendizagem – 20 min • Ações de aprendizagem com metodologias ativas – 40 min • Atividade de avaliativa – 20 min
Laboratório de Práticas ou Ambiente Profissional	Caderno de Práticas	80min		<ul style="list-style-type: none"> • Descrição o procedimento prático – 10 min • Ações de aprendizagem da atividade prática – 40 min • Resultados da aula prática – 30 min

Todo esse circuito de aprendizagem segue a lógica de encadeamento de saberes, pautam-se numa abordagem interdisciplinar e sistêmica conforme sinaliza o PPI, estabelecendo os caminhos que indicam as propostas e alternativas adequadas para a concretização da formação pretendida, visto que o êxito das mesmas busca a construção progressiva das competências profissionais a partir da interdependência existente entre o que se aprende e como se aprende estando organizadas em duas dimensões: presencial e online.

5.3 Modelagem de Oferta de Disciplina

A oferta do curso de Gastronomia EAD atende ao modelo trimestral com início e fim de atividades pedagógicas em cada trimestre. Dessa forma, o volume de disciplinas é distribuído contemplando: 1) encadeamento de saberes e 2) vínculo com a profissão.

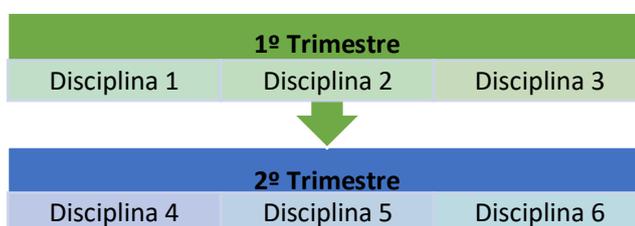


Figura 13 – Modelo de oferta das disciplinas do curso.

Cada disciplina é integralizada em 1 trimestre de 10 semanas com estimativa de 8 horas semanais de estudo por cada disciplina (a flexibilidade de horário pode variar de acordo

com o desenho do curso planejado pelo professor da disciplina, juntamente, com o núcleo docente estruturante e a coordenação do curso). Ressalta-se que as dimensões presencial e on-line estão intrinsecamente relacionadas.

	1ª semana	2ª semana	3ª semana	4ª semana	5ª semana	6ª semana	7ª semana	8ª semana	9ª semana	10ª semana	TOTAL
Dimensão Presencial	2h40	2h40	2h40	2h40	2h40	2h40	2h40	2h40	2h40	2h40	80h
	Encontro Presencial									Avaliação Presencial	
Dimensão On-line	5h20	5h20	5h20	5h20	5h20	5h20	5h20	5h20	5h20	5h20	
	Estudo on-line										

Figura 14 – Exemplo de distribuição didática da carga horária de 1 disciplina de 80h com realização de 2 encontros presenciais por noite.

Durante 1 (uma) semana letiva o aluno precisa organizar sua jornada de estudos de forma em que o horário do encontro presencial seja fixo e o horário de estudo on-line seja flexível e distribuído durante a semana. Dessa forma, é possível conciliar com as demais disciplinas matriculadas.

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Dimensão Presencial		2h40 (fixo)				-	-
Dimensão On-line	1h05 (flexível)	-	1h05 (flexível)	1h05 (flexível)	1h05 (flexível)	1h (flexível)	-

Figura 15 – Exemplo de distribuição didática da carga horária da disciplina durante 1 semana letiva

A presencialidade das disciplinas dos cursos com modelagem híbrida é planejada de acordo com a natureza didático-pedagógica do componente curricular. Nesse sentido, foram planejados três tipos de estratégias de presencialidade, que são definidas durante a modelagem do currículo realizada pela coordenação do curso.

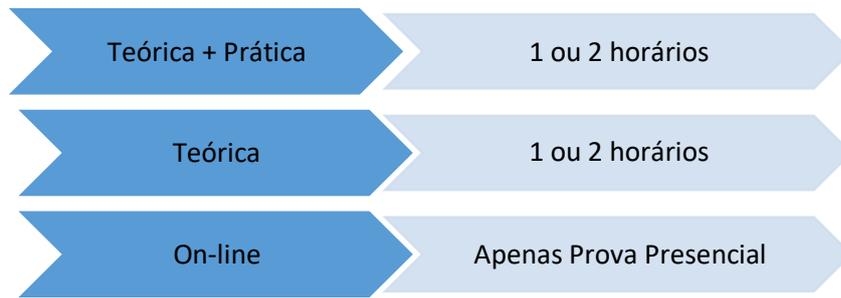


Figura 16 – Estratégias de presencialidade para cada tipo de disciplina

Portanto, a definição dos horários para cada tipo de disciplina é realizada durante a modelagem do currículo e calendário acadêmico permitindo que os professores possam planejar suas atividades pedagógicas elegendo o tipo de encontro presencial de acordo com a competência profissional que deseja ser trabalhada.

5.3.1 Dimensão on-line

Na dimensão on-line, são previstas as atividades mediadas por tecnologia, as quais podem ser distribuídas de acordo com o quadro a seguir.

Quadro 1 – Mapa de recursos e estratégias didáticas da dimensão on-line, de acordo com a Taxonomia de Bloom

Principal competência	Níveis da Taxonomia de Bloom	Dimensões	Recursos e estratégias didáticas
Estudo on-line para desenvolvimento da autonomia intelectual	Conhecer Compreender Aplicar	Estudo	<ul style="list-style-type: none"> • Material de leitura obrigatória no Ambiente Virtual de Aprendizagem – Unidades de Aprendizagem • Bibliografia da Biblioteca Virtual • Infográficos • Videoaulas • Links de leitura complementar
		Atividades de aprendizagem	<ul style="list-style-type: none"> • Reunião com tutores no AVA em tempo real (Google Meet) • Fóruns de discussão • Interação individual para esclarecimento de dúvidas (Fale Conosco)

		Avaliação	<ul style="list-style-type: none">• Questões de múltipla escolha e discursivas• Atividades dirigidas
--	--	-----------	---

Todas as ferramentas de comunicação e interação entre alunos, tutores e professores estão disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Ademais, os acessos à biblioteca virtual também são realizados através dos sistemas eletrônicos da UNIT.

5.3.2 Dimensão presencial

A dimensão presencial envolve diferentes estratégias de presencialidade e são definidas de acordo com o *locus* de realização da atividade, que pode ser em sala de aula, laboratório (campus), e, em visita guiada curricular, em campo de atuação profissional ou prática supervisionada.

A dimensão presencial envolve diferentes estratégias de presencialidade e são definidas de acordo com o locus de realização da atividade: sala de aula nos polos de apoio presencial, laboratórios, visita guiada curricular em campo de atuação profissional e práticas jurídicas diversificadas (reais e simuladas), além de atividades extensionistas.

- A aula teórica é realizada em sala de aula, mediada por Tutor Presencial, que aplica planejamento didático-pedagógico de acordo com os objetivos de aprendizagem previstos para aquela etapa curricular.
- Aula teórico-prática acontece em espaços com infraestrutura adequada às normas técnicas de segurança e que atende às exigências para realização de atividades práticas e teóricas com o planejamento teórico-metodológico que atenda aos objetivos de aprendizagem.
- A avaliação presencial é um requisito obrigatório para cursos a distância. Deve existir avaliação presencial para conteúdos teóricos e conteúdos que exigem habilidades técnicas/práticas. A avaliação pode acontecer em sala de aula ou nos laboratórios de práticas.

Quadro 2 – Mapa de recursos e estratégias didáticas da dimensão presencial, de acordo com a Taxonomia de Bloom

Principal Competência	Níveis da Taxonomia de Bloom	Dimensões	Recursos e estratégias didáticas
Desenvolvimento de experiência universitária presencial	Analisar Avaliar Criar	Teórica	<ul style="list-style-type: none"> Atividade orientada com contextualização de conteúdos
		Prática	<ul style="list-style-type: none"> Atividade orientada ou Caderno de Práticas pautado nos princípios de metodologias ativas
		Avaliativa	<ul style="list-style-type: none"> Atividades dirigidas ao final de cada encontro presencial Questões de múltipla escolha e discursivas para prova presencial Prova de habilidades práticas para disciplinas de caráter prático

Dessa forma, os professores planejam suas atividades elegendo o tipo de aula de acordo com a competência profissional que deseja ser trabalhada. É importante informar que as aulas teóricas e práticas podem ser realizadas em outros espaços físicos, bem como com atividades que contribuam para o desenvolvimento de competências profissionais.

5.4 Objetivos do Curso

5.4.1 Objetivo Geral

Preparar profissionais dotados de formação ética, técnica, criativa e humanística, com potencialidade para atuar como gestor de negócios gastronômicos capaz de criar, desenvolver e controlar atividades voltadas para a área de alimentos e bebidas.

5.4.2 Objetivos Específicos

São objetivos específicos do Curso de Gastronomia da Universidade Tiradentes:

- Disponibilizar ferramentas compatíveis com as demandas das disciplinas do curso e que assegurem o aprendizado técnico-operacional;

- Estimular o aluno no desenvolvimento profissional, senso crítico e criativo, determinando, assim, o seu diferencial;
- Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho;
- Qualificar o discente em um conjunto de aptidões para que se torne um tecnólogo em Gastronomia;
 - Garantir a formação do tecnólogo de Gastronomia, detentor de uma visão ampla e inovadora de todas as etapas de elaboração de alimentos.

O Curso busca preparar profissionais com potencialidade para atuar na melhoria das condições ambientais de trabalho, visando garantir perfeita integração homem/trabalho.

5.5 Perfil Profissional

Os profissionais egressos do curso Tecnológico em Gastronomia da UNIT serão capazes de assumir as funções impostas pelo mercado de trabalho global. O modelo de Currículo por Competências implantado na Instituição tem como premissa que o processo de formação profissional ocorrerá de maneira interdisciplinar e gradativa. Esta nova pedagogia tem como finalidade promover o encontro entre formação e emprego. Os resultados a serem obtidos norteiam o processo educacional. Em síntese, o currículo por competência, em vez de partir de um corpo de conteúdos disciplinares existentes, com base no qual se efetuam escolhas para cobrir os conhecimentos considerados mais importantes, a elaboração do currículo por competência parte da análise de situações concretas e da definição de competências requeridas por essas situações, recorrendo às disciplinas somente na medida das necessidades exigidas pelo desenvolvimento dessas competências.

Busca-se o aperfeiçoamento dos profissionais na área, habilitando-os para trabalhar no gerenciamento de alimentos e bebidas, planejamento de cardápios, organização de eventos gastronômicos, produção de alimentos, consultoria gastronômica e treinamentos. Os profissionais estão aptos a atuar no campo profissional que pretende formar como fast-foods, lanchonetes, bares, bebidas, restaurantes, buffets, hotéis, companhias aéreas, entre outros.

As ações didático-pedagógicas devem privilegiar o desenvolvimento e o aprimoramento de competências essenciais ao exercício profissional. Visando preparar a transição, com sucesso, para o mundo do trabalho, considerando os diferentes graus de maturidade do aluno em sua trajetória acadêmica, são designadas competências a serem desenvolvidas pelos alunos em cada período, numa perspectiva interdisciplinar. Ao discutir a elaboração de 'currículos por competências' no ensino profissionalizante, Jiménez (1995) compreende que as competências definidas como referências para o currículo correspondem a unidades para as quais convergiram e se entrecruzariam um conjunto de elementos que as estruturam (conhecimentos, habilidades e valores).

O curso de Gastronomia pretende desenvolver as competências artístico-cultural, científica, empreendedora e profissional. Possibilita conhecimentos de diferentes culturas relacionadas à gastronomia mundial e regional. Além de permitir o aprimoramento de habilidades artísticas e criativas na formação, gerando uma atuação diferenciada e inovadora; Oferecer a compreensão científica sobre os alimentos e processos aos quais eles possam ser submetidos, dominando técnicas e procedimentos para seu manuseio; Ter o domínio dos conceitos e técnicas de gestão que possibilitará ao profissional gerir e administrar seu ambiente de trabalho, podendo atuar de forma independente no seu próprio empreendimento ou na coordenação e assessoramento de profissionais da área ou áreas afins.

A competência profissional tende a alcançar uma formação integrada de técnicas de processamento dos alimentos, das diferentes áreas da gastronomia estudadas no curso, assim como dará uma atenção especial à gastronomia regional, procurando valorizar a cultura e os produtos da região.

1º Período:

Após concluir o primeiro período o aluno deverá ter a capacidade de:

- Identificar os principais microrganismos que apresentam riscos e perigos de origem alimentar, dos fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos para aumentar a

segurança alimentar e dos processos de higienização durante todas as etapas de produção;

- Executar processos gerenciais, administrativos e cálculos relacionados a custos, preço de venda, faturamento, lucratividade entre outros;
- Conhecer a importância e particularidades da hospitalidade na execução dos tipos de serviços e produtos gastronômicos;
- Compreender a importância da gastronomia enquanto cultura mediante a sua relevância histórica;
- Conhecer as áreas de atuação do profissional gastrólogo;
- Desenvolver trabalhos científicos mediante normas técnicas oficiais.
- Elaborar projetos de desenvolvimento de novos produtos.
- Desenvolver habilidades de liderança e desenvolvimento de pessoas, lidando com processos interdisciplinares e desenvolver técnicas gerenciais;
- Desenvolver técnicas de Marketing de serviços básicos;

2º Período:

Após concluir o primeiro período o aluno deverá ter a capacidade de:

- Executar técnicas gastronômicas para a produção e execução de pratos produção utilizando técnicas e habilidades básicas e intermediárias de cozinha clássica e contemporânea;
- Conhecer e executar pratos e técnicas da cozinha fria;
- Compreender a importância do conhecimento de técnicas de nutrição e a química de alimentos;

3º Período:

Após a conclusão desta etapa do curso, o aluno deverá ter a capacidade de:

- Conhecer bebidas destiladas, fermentadas, não alcoólicas e processo de fabricação e planejar harmonizações com base na enogastronomia;
- Desenvolver a capacidade de organização por meio de planilhas de estoque, vendas, precificação e execução de pesquisa de preços e elaboração de cardápio de acordo com a necessidade do cliente;
- Conhecer, planejar e executar diversos tipos eventos gastronômicos e cerimonial considerando as particularidades de suas fases, desenvolvendo habilidade de organização do espaço de acordo com o evento.
- Capacidade de pesquisa e entendimento de como utilizar os produtos da cultura regional, valorizando as regiões e os períodos sazonais e defesos;
- Elaborar projetos de desenvolvimento de novos produtos e executar;
- Apropriar-se de conceitos teórico-metodológicos voltados à ética, às tecnologias e ao comprometimento socioambiental com vistas a aplicá-los na vida acadêmica e profissional, desenvolvendo habilidades de reflexão e análise crítica acerca da realidade em vários contextos.
- Conhecer hábitos alimentares, cultura gastronômica e ingredientes das regiões brasileiras: norte, sudeste, centro-oeste e sul;

4º Período:

- Conhecer o mercado de panificação e os processos utilizados na produção de pães, a partir do desenvolvimento de técnicas de produção e identificação de ingredientes;
- Aprender as técnicas de doçaria clássica e brasileira, a partir do conhecimento de ingredientes e execução de produções específicas;
- Desenvolver postura criativa, inovadora na produção de pratos e gerenciamento de equipes;

- Elaborar um Plano de Negócios e suas implicações mercadológicas, financeiras, operacionais e estratégicas;
- Desenvolver trabalhos científicos;
- Exercitar o desenvolvimento de produtos.
- Conhecer ingredientes típicos e hábitos alimentares internacionais, executando pratos da cozinha internacional clássica e contemporânea;
- Desenvolver e executar pratos de cozinha saudável;

5.6 Campo de Atuação

O curso pretende formar profissionais para atender às exigências requeridas pelo mercado de trabalho, de forma empreendedora e inovadora nos setores de alimentos e bebidas. Para isso ele deverá receber uma formação ampla, sobre as competências gerais e específicas da área gastronômica, que lhe permita acompanhar a transformação da gastronomia na produção de serviços e atendimento no que se refere à alimentação.

Espera-se do egresso do curso um conhecimento geral da área de Gastronomia permitindo a atuação voltada para os hábitos alimentares das pessoas nos âmbitos cultural e social por meio de procedimentos básicos na elaboração de pratos típicos regionais e internacionais, além da compreensão e execução de todas as etapas de processamento em panificação e confeitaria.

Os profissionais de gastronomia atuam:

- Na organização das áreas de produção com o planejamento adequado de cardápios e sua operacionalização, bem como, com o acompanhamento de rentabilidades;
- No planejamento de estabelecimentos do setor, como integrante de equipe multidisciplinar, para definição de áreas físicas, de planos de marketing e de registros e controles;
- No planejamento e organização de eventos gastronômicos, considerando os recursos humanos, materiais e financeiros;

- No gerenciamento e operacionalização dos estabelecimentos visando sua otimização e rentabilidade;
- Na consultoria para planejamento, implantação e operacionalização de equipamentos do setor;
- Na qualificação de recursos humanos, mediante o ensino e o treinamento.

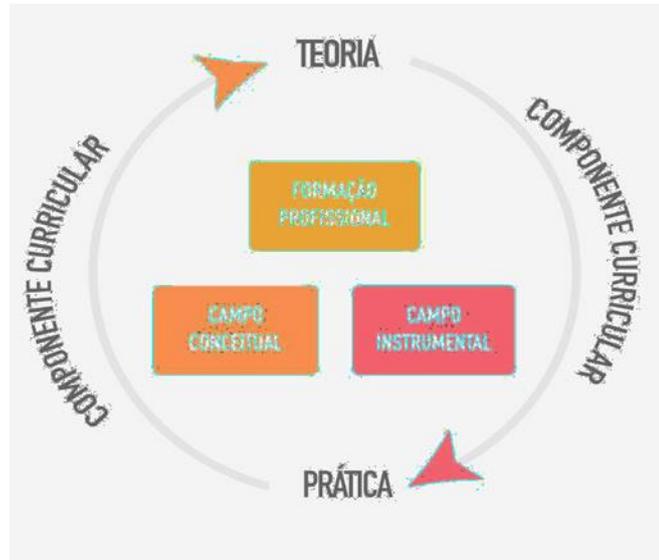
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E METODOLÓGICA DO CURSO

Os referenciais didático-pedagógicos do curso de Gastronomia encontram-se pautados no Projeto Pedagógico Institucional (PPI) que ressalta a articulação constante das atividades de ensino, pesquisa e extensão e o desenvolvimento de habilidades e competências. Estas, por sua vez, caracterizam-se pelo exercício de ações que possibilitam e estimulam a aplicação dos saberes, conhecimentos, conteúdos e técnicas para intervenção na realidade profissional e social, na resolução de problemas e nos encaminhamentos criativos demandados por fatores específicos. Estão entre essas habilidades e competências, o enfrentamento e resolução de problemas, construção de argumentações técnicas, trabalho em equipe, tomada de decisão, entre outras.

A interdisciplinaridade e transdisciplinaridade, marco referencial da organização metodológica e curricular, buscam estabelecer um diálogo constante das unidades programáticas de um mesmo ou de diferentes campos do saber, cujas práticas possibilitam a diminuição da fragmentação dos conhecimentos e saberes, em prol de um conhecimento relacional e aplicado.

Como elemento caracterizador da estrutura que fundamenta o currículo inovador deste curso, pode-se identificar a composição do quadro de disciplinas que objetivam alcançar duas realidades na formação profissional universitária, que são justamente a formação conceitual e a instrumental, estas formações efetivam-se por meio das disciplinas componentes do curso e em sua alocação por períodos, de forma que se permita alcançar um alto nível de preparação, no qual o aspecto teórico atua como base e se vincula diretamente às questões práticas, estando estes dois elementos, teoria e prática perpassando o projeto do

curso em sua totalidade. Desse modo, o aluno está em toda a sua formação lidando com aspectos e conhecimentos do campo conceitual e instrumental que sustentam e fomentam as ações profissionais para a formação na área gastronômica.



O Currículo do Curso de Gastronomia EAD da Universidade Tiradentes, abrange os diversos campos do conhecimento, identificando as disponibilidades e avaliando as relações homem/trabalho/meio-ambiente, despertando nos alunos o espírito crítico e criativo, habilitando-os para a gestão inter e transdisciplinar das atribuições do profissional da área jurídica e desenvolvendo no educando a capacidade de aprender a fazer, fazendo, conforme diretrizes adotadas por seu projeto pedagógico que estão amparados no PPI. Dessa forma, no Curso de Gastronomia há uma busca permanente de aproximação da teoria à prática, à medida que se proporciona ao educando, paulatinamente no transcorrer do curso, oportunidades de vivenciar situações de aprendizagem que extrapolam as exposições verbais em sala de aula. Fazem parte dos recursos metodológicos utilizados pelo professor: exercícios, análise e resolução de problemas que envolvam situações reais e atividades práticas realizadas nos laboratórios.

A metodologia de ensino prioriza o fortalecimento da autonomia e o compartilhamento de responsabilidade e compromisso com o processo ensino-aprendizagem, valorizando as potencialidades discentes, favorecendo o confronto de ideias e o desenvolvimento de conhecimentos significativos e funcionais. A interdisciplinaridade,

marco referencial da organização metodológica e curricular, busca estabelecer um diálogo constante das unidades programáticas de um mesmo ou de diferentes campos do saber, cujas práticas possibilitam a diminuição da fragmentação dos conhecimentos e saberes, em prol de um conhecimento relacional e aplicado.

6.1 Procedimentos Metodológicos Adotados

Ao se adotar um currículo baseado no desenvolvimento de competências busca-se, aliar a teoria com a prática, valorizando as experiências dos estudantes, a utilização das tecnologias da informação e comunicação, estimulando a autoaprendizagem, as práticas colaborativas, e a articulação dos conhecimentos inerentes do profissional com a sociedade.

A proposta de ensino do curso de Gastronomia EAD prevê a utilização de diversos métodos que possibilitem um aprendizado ativo e participante, articulando a construção de conhecimentos com o desenvolvimento de reflexões, transformações e atuações. Entre os métodos a serem utilizados no curso podemos citar:

- **Sala de aula invertida** - que, como o próprio nome já informa, inverte a lógica de organização da sala de aula com a disponibilização dos conteúdos a serem trabalhados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), para acesso em qualquer lugar e horário que o estudante deseje. Essa estrutura possibilita melhor aproveitamento do tempo na interação com o professor e os colegas para realizar atividades e discussões, sanar dúvidas, oportunizando assim a aprendizagem personalizada.
- **Aprendizagem por pesquisa** - Inquiry-based learning, trata-se de uma forma ativa de construção de aprendizagem que pressupõe trabalhos em grupo e atividades individuais com enfoque prático e/ou teórico para indagar, pesquisar e analisar, visando buscar informações importantes para a compreensão e elaboração de conceitos, processos explicativos e princípios de um tema ou objeto;

- **Aprendizagem significativa, interativa e colaborativa** - na qual por meio da interação e colaboração entre os diferentes agentes, os conteúdos são trabalhados de forma integrada e contextualizada, visando promover sentido ao que é discutido a partir do conhecimento prévio do estudante.
- **Inovação** no uso de tecnologias da informação e comunicação, que trata da busca de melhoria contínua das tecnologias aplicadas no processo de ensino e aprendizagem e nos conteúdos disponibilizados para os estudantes. Todos os professores estudam e têm acesso contínuo a novos aplicativos para celular e plataformas que possam apoiar a aprendizagem.
- **Cenários diversificados de aprendizagem** - Destaca-se a preocupação com a acessibilidade metodológica através da utilização de práticas diferenciadas, comunicação interpessoal e virtual, bem como instrumentos, métodos e técnicas de ensino e aprendizagem e de avaliação diversificados que atendam aos diferentes estilos e ritmos de aprendizagem. O curso utiliza diferentes cenários de aprendizagem oferecidos por inovações tecnológicas presentes na UNIT, advindas dos Serviços do **Google For Education**. Com estes recursos, o curso passou a ter acesso a versões ilimitadas do pacote educacional do aplicativo, incluindo o Drive, Gmail, Calendário e Docs, entre outros, o que possibilita inovações nas metodologias utilizadas no processo ensino aprendizagem, por meio de softwares colaborativos e da versatilidade proporcionada pelo Chromebooks, notebooks, tablets e smartphones. As atividades e aulas, também podem ser desenvolvidas de forma síncrona e assíncrona com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.
- **Bibliotecas Virtuais** – Espaço de consolidação da aprendizagem e ampliação de conhecimentos a exemplo da biblioteca virtual como recurso disponibilizado aos alunos, com acesso na IES e remoto, otimizando, desta forma, atividades extraclasse, consolidando a construção do conhecimento. Tais elementos proporcionam aprendizagens diferenciadas.

A proposta do Curso de Gastronomia EAD na UNIT envolve em sua estrutura curricular, disciplinas que contemplam o espírito de ajuste das comprovadas necessidades atuais do mercado de trabalho, e as inevitáveis transformações que este campo atravessa, a partir de um sólido embasamento teórico, sempre obedecendo as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos e a legislação vigente.

6.2 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

A UNIT utiliza o Brightspace da D2L como seu Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), o qual foi concebido de forma a agregar recursos tecnológicos educacionais que desenvolvam aspectos como colaboração, interação e permita a gestão acadêmica de forma completa. O AVA é um sistema informatizado, utilizado via internet, que possibilita o gerenciamento, a interação e a mediação do processo de aprendizagem dos estudantes. A possibilidade de produzir conteúdos, a partir de uma tecnologia que agrega diversas possibilidades de mídias e diversos formatos, faz do AVA da D2L um produto que incorpora, facilmente, as práticas pedagógicas da Instituição.

O Brightspace propicia aos alunos do curso, inovações no processo ensino-aprendizagem, por meio de ferramentas tecnológicas facilitadoras da construção do conhecimento, contribuindo, dessa forma, para a autonomia do aluno. O Brightspace foi concebido para ser mais do que um simples espaço de publicação de conteúdos; ele representa um espaço de interação e mediação entre professores, estudantes e a Instituição, traduzindo na prática a metodologia de ensino.

Ferramentas Brightspace para o Ensino Superior
Ajudando todos os alunos a alcançarem seu potencial.

COMECE AQUI

- Navegação**
Encontre as ferramentas necessárias para criar seu curso.
- Conteúdo**
Use a ferramenta Conteúdo para criar sua estrutura de curso.
- Avaliações**
Escolha e configure as opções de avaliação para o seu curso.
- Aplicativo Pulse**
Otimize o desempenho móvel do seu curso.

COMUNIQUE

- Avisos**
Crie avisos periodicamente em todo o curso.
- Feed de Atividade**
Publique mensagens e links para materiais do curso.
- Fórum de discussões**
Crie, gere e avalie fóruns de discussão.
- Calendário**
Mostre eventos do curso.
- Sala de aula virtual e Tarefas em vídeo**
Interaja usando ferramentas de vídeo.

AVALIE e MONITORE

- Progresso da Classe**
Visualize, compare e acompanhe rapidamente o desempenho da classe.
- Ferramenta Estatísticas**
Entenda como os alunos estão usando as ferramentas do seu curso.
- Questionários**
Crie questionários usando diversos tipos de perguntas.
- Rubricas**
Crie ou use rubricas existentes para agilizar seu fluxo de avaliação.

PERSONALIZE

- Livro de Notas**
Configure um sistema de notas para o seu curso e conecte-o às suas atividades de aprendizado.
- Avaliação Rápida***
Visualize, classifique, avalie e dê feedback para todas as avaliações pendentes em um único local.
- Anotações***
Forneca feedback detalhado usando ferramentas de anotação para corrigir envios de tarefas.
- Aplicativo Brightspace Assignment Grader**
Avalie os envios de tarefas de qualquer lugar.

ANALISE

- Premiações e Certificados**
Emita prêmios com base no mérito para os alunos a medida que progredem no curso.
- Mensagens Automatizadas**
Envie mensagens proativamente com base em critérios pré-definidos usando Agentes Inteligentes.
- Condições de Liberação**
Crie um caminho de aprendizado personalizado através do conteúdo do seu curso.
- Acesso Especial**
Conceda acesso especial ou restrições adicionais ao conteúdo às avaliações do curso.

Central de dados*
Acesso aos conjuntos de dados Brightspace e conjuntos de dados avançados para análises robustas.

Brightspace Insights™™™
Interaja com seus dados usando painéis com visualizações avançadas.

Brightspace Student Success System™™™
Identifique e intervenha utilizando análises preditivas.

Fale conosco:
+55 11 4280-7230
Comercial@D2L.com
D2L.com/Experimente

© 2019 D2L Corporation. A D2L é uma empresa D2L, Inc. D2L Corporation, D2L, D2L Connect, Brightspace, e D2L Success System são marcas registradas de D2L Corporation. Todas as demais D2L são marcas registradas de D2L Corporation. Todas as outras D2L são marcas de terceiros.

Figura 17 – Resumo de ferramentas disponíveis no AVA (Brightspace da D2L) utilizado pela UNIT.

Através dele o aluno estuda, tem acesso aos conteúdos didáticos digitais em diferentes formatos, esclarece suas dúvidas com os professores e professores-tutores, interage com colegas, realiza as avaliações, conhece o plano de ensino e aprendizagem, faz a leitura de notícias, tem acesso à biblioteca, ao calendário acadêmico, aos trabalhos das disciplinas, fóruns, dentre outros.

Unit Educação a Distância Fundamentos Antropol... KAREN MICHELLY MORAES ...

Material de Est... Entrega da Ativ... Discussões Participantes Central de Ajuda Fale Conosco Editar Curso

0% Padrões + Nova Unidade Visível Adicionar existente Criar novo

Conheça sua Disciplina!

Seja bem-vind@!

Conheça sua Disciplina!
Sistemática de Avaliação EAD_Hib
Apresentação da da disciplina

Semana 01

Figura 18 – Tela inicial de uma disciplina no AVA

A seguir apresentam-se os diferentes recursos disponíveis no AVA utilizado pela UNIT:

RECURSO	FERRAMENTAS E FUNCIONALIDADES
GESTÃO E CRIAÇÃO DE CURSOS	Arquivo Lista de Presença Favoritos Checklist Classlist Conteúdo Gerenciamento de conteúdo Copiar componentes do curso Course Builder™ Listagem cruzada Data Purge Auto-registro externo Perguntas frequentes Glossário Help Editor de HTML Representação de usuários Inserir coisas Assistente de Projeto Instrucional™ Agentes inteligentes (suporte para CBE) Repositório de Aprendizado Lições Links Gerenciar usuários Condições de Liberação de conteúdo Chave de funções Mapa de assentos Auto-registro Acesso especial Templates de Cursos
COLABORAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Feed de Atividades Anúncios / Anúncios Globais Blog Calendário Bate-papo Discussões E-mail Lockers de grupo Mensagens instantâneas Notificação de subscrição Integração social Integração síncrona

RECURSO	FERRAMENTAS E FUNCIONALIDADES
	<p>Notas por vídeo Salas de aula virtuais</p>
AVALIAÇÕES E RELATÓRIOS	<p>Estatísticas avançadas Trabalhos Brightspace Analytics Brightspace Assignment Grader™ Painel de Progresso do Usuário Painel de Progresso da Classe Competências ePortfolio Notas Biblioteca de perguntas Provas Rubricas Autoavaliação Pesquisa Trabalhos por vídeo</p>
REPOSITÓRIO DE APRENDIZAGEM	<p>Acessar meus objetos / Minhas coleções na página inicial Classificação de material com taxonomias poderosas Visualização de resultados da pesquisa em linha Pesquisa pública / repositórios públicos Metadados flexíveis e personalizáveis Indexação de texto completo em documentos Controle de acesso granular Pesquisa integrada: pesquisa de metadados federados e colhidos Integração com livro de notas Gerenciar de diversos repositórios Gerenciamento de permissões e direitos (Creative Commons) Personalização de listas e coleções de leitura Publicação com metadados ricos Conjunto completo de APIs JSON RESTful Suporte para SCORM 1.2 Suporte de pesquisa, navegação e filtro Controle de versão simples Single Sign-on (SSO) Template Metadados Biblioteca de imagens como miniaturas</p>
EPORTFOLIO	<p>Avaliação Conexão à rede social Painel de controle Armazenamento, compartilhamento e associações de arquivos Formulários Aplicativo móvel</p>

RECURSO	FERRAMENTAS E FUNCIONALIDADES
	<p>Notificações Apresentações Ferramentas reflexivas e de autoavaliação Transferibilidade</p>
OUTRAS FERRAMENTAS	<p>Auditor Criação de Curso em Massa Gerenciamento de usuários em massa Copiar cursos em lote Conversor de Pacotes de Cursos IP para soluções de autenticação</p>
APLICATIVOS MÓVEIS	<p>App de correção e atribuição de notas do Brightspace Assignment Grader Brightspace Pulse (visualização Carga de trabalho) ePortfolio Mobile Design responsivo (navegação na web móvel)</p>
CORE ANALYTICS	<p>Relatórios fáceis de usar, integrados diretamente ao Brightspace Learning Environment Relatórios de progresso da classe e do usuário</p>
ACESSO AOS DADOS	<p>Dados em massa via Data Hub (mais de 50 conjuntos de dados no nível do usuário como arquivos CSV) Dados agregados por meio de APIs de dados (atividade de aprendizado capturada como eventos e agregada) Dados do aplicativo (via APIs do aplicativo) combine facilmente conjuntos de dados e relatórios Gere visualizações de dados e relatórios complexos. Crie agregações e filtros personalizados Use seus dados para pesquisa Alguns conjuntos de dados avançados incluem: Todos os anos, Avaliação dos Resultados de Aprendizagem do Curso, uso do aluno, uso do professor.</p>
ARQUITETURA EM NUVEM	<p>O SLA para nossos clientes do Brightspace Cloud é de 99.9% Monitoramento, backup, atualização e patch. Planejamento de capacidade Manutenção da disponibilidade, segurança e desempenho do seu site Alto nível de escalabilidade por meio de várias abordagens eficazes de implementação Disaster Recovery Todos os componentes da arquitetura do aplicativo Brightspace são redundantes Dependendo do recurso de hospedagem, as certificações SSAE 16, PCI ou ISO estão disponíveis. Certificação ISO 27018 Certificação ISO 27001 anualmente</p>

RECURSO	FERRAMENTAS E FUNCIONALIDADES
	Network Operation Center (NOC) 24x7 para responder a incidentes.
FLEXIBILIDADE	Menu suspenso da ferramenta de administração APIs do Brightspace Widgets personalizados Páginas iniciais Gerenciar idiomas Navbars Hierarquia de várias unidades organizacionais Várias funções e permissões Registro do sistema Preferências de usuário
STANDARDS	SCORM: 1.2 RTE 3, 2004 Certificação com logotipos IMS: IMS-CP, IMS-RDCEO da empresa, IMS-QTI, IMS-CC, LTI do IMS (v1.1.1, mensagem do item de conteúdo v1.0) e outros IEEE: IEEE-LOM, padrões de objetos de aprendizagem para perfis de metadados Metadados: Dublin Core, CanCore, GEM (metadados) OAI-PMH - Protocolo da Iniciativa de Acesso Aberto para coleta de metadados Web: HTML, XML, REST Totalmente compatível com SCORM, suporta o modelo de dados e os padrões da API.
CARACTERÍSTICAS AVANÇADAS	Ensino adaptativo nativo para permitir criar automaticamente caminhos de aprendizado exclusivos em tempo real Análise Preditiva - O Student Success System (S3) fornece aos instrutores painéis analíticos preditivos para que eles possam ver rapidamente os alunos em risco e, com um clique, executar os dados. Advanced Analytics - um poderoso conjunto de relatórios longitudinais de alto desempenho, visualizações de dados sofisticadas e conjuntos de dados exportáveis que permitem às instituições agir. Ele fornece relatórios de dados institucionais sobre Engajamento, Avaliação e Realização de Resultados.

O AVA da D2L encontra-se integrado ao sistema acadêmico da IES, o Sistema Magister. Essa integração permite que o gerenciamento de informações e os ganhos sinérgicos de sua interlocução possam ser melhor aproveitados para o processo de ensino-aprendizagem. Atualmente, a D2L é a única empresa de grande porte que conta com a certificação ISO 27001 e 27018, atualizada a cada ano.

No AVA, docentes e discentes dispõem de várias mídias, ferramentas e recursos para ampliação e interação entre os alunos, fazendo com que os mesmos construam conhecimento, desenvolvendo competências necessárias para futura atuação no mercado de trabalho - tendo como base de apoio a metodologia da educação a distância.

O AVA assegura a integração, a cooperação, a interatividade e a construção coletiva do conhecimento, disponibilizando os conteúdos didáticos, os recursos e as tecnologias apropriadas e necessárias para desenvolver a cooperação entre professores, tutores e alunos, a acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional, bem como o desenvolvimento de competências e o alcance dos objetivos da aprendizagem.

Os encontros online permitem a comunicação em tempo real entre professores, tutores e alunos, bem como o gerenciamento de informações sobre a jornada de aprendizagem de cada aluno. Outra ferramenta importante é o **Fale Conosco**, canal de comunicação para dirimir dúvidas de natureza acadêmica, pedagógica e de conteúdos, bem como de natureza técnica. No AVA também estão à disposição dos alunos videoaulas, conteúdos didáticos e biblioteca virtual que auxiliam o desenvolvimento dos estudos, a construção dos conhecimentos e o desenvolvimento da aprendizagem.

A gestão do AVA é realizada pela Gerência de EAD, composta por uma equipe multidisciplinar que acompanha e desenvolve ações no Ambiente Virtual de Aprendizagem assegurando o seu funcionamento e a sua melhoria. O AVA tem seu layout desenhado e é programado por uma equipe tecnológica que a cada semestre letivo procura rever o ambiente e realizar alterações quando necessárias, de sorte a assegurar sua atualização e alinhamento aos objetivos da aprendizagem. O Departamento de Tecnologias da Informação dá o devido suporte técnico e os professores alimentam e retroalimentam o AVA, utilizando-o em todas as suas potencialidades.

Além de ser baseado em competências, o Brightspace disponibiliza uma série de **agentes inteligentes**, automatizados, que notificam os alunos, por email, quanto às atividades, ao acesso, rendimentos atingidos, lembretes e esses recursos do AVA permitem o acompanhamento individualizado do progresso dos alunos. Com o Brightspace da D2L a

atividade subjetiva passa a ser corrigida por padrões de correções. O professor utiliza interface rubricas para realizar a correção das atividades.

6.2.1 Acessibilidade do AVA

O AVA da UNIT é desenvolvido com empatia para promover a capacitação e empoderamento de alunos com deficiência. Por isso, a inclusão é parte da cultura da D2L. A acessibilidade é um componente integral do ciclo de desenvolvimento, o que permite um alinhamento aos padrões globais de acessibilidade que garantem a usabilidade por pessoas com deficiência e sua interoperabilidade com tecnologias assistivas. Nesse sentido, a D2L é continuamente premiada com alta reputação para garantir a acessibilidade de seus usuários.

Em 2021, a D2L foi finalista em 8 categorias do mais alto prêmio internacional que avalia soluções de tecnologia para a educação e foi vencedora em 3 delas: Melhor solução para estudantes com necessidades especiais, Melhor AVA para Educação Básica e Ensino Superior, Melhor Customer Experience. Para finalizar, a D2L também foi ganhadora do Prêmio Dr Jacob Bolotin, que atesta seus esforços e comprometimento com a acessibilidade e transparência nos relatórios VPAT e WCAG 2.0.

Acessibilidade

D2L

Prêmio Dr. Jacob Bolotin
Por dar o exemplo como líderes no setor em adesão consistente a padrões de acessibilidade no LMS

Comprometimento com a acessibilidade

- Programa de acessibilidade altamente integrado com atividades de pesquisa e desenvolvimento
- Esforços em prol da acessibilidade reconhecidos no setor

Transparência nos relatórios

- Relatórios abertos do VPAT e de listas de verificação WCAG 2.0 AA
- Auditoria da Knowbility: "acessibilidade excepcional"

Parcerias com clientes

- Grupo de interesse em acessibilidade há mais de 10 anos
- Consultoria regular com clientes e usuários finais

© 2020 D2L Corporation

D2L.com

Figura 19 - Requisitos da premiação sobre Acessibilidade ao AVA da D2L

6.3 Conteúdos Didáticos Digitais

Os conteúdos didáticos disponibilizados aos alunos fazem parte de um desenho educacional próprio e são planejados de forma integrada, com foco no desenvolvimento de competências específicas, através da combinação de produção interna de videoaulas e licenciamento de conteúdos de grupo editorial.

As videoaulas são gravadas pelos professores do curso de Gastronomia da UNIT de acordo com o planejamento pedagógico da disciplina, representado pelo Plano de Ensino e Aprendizagem, nos estúdios do Complexo de Comunicação Social. As videoaulas assumem a função de recursos audiovisuais de apoio aos temas já abordados nas Unidades de Aprendizagem e têm a função de exemplificar, ilustrar, contextualizar, problematizar, analisar de forma aprofundada os saberes para que o estudante desenvolva as conexões necessárias à aprendizagem porque são contextualizadas com temas atuais e estudos de caso. Enfim, as videoaulas seguem o rigor acadêmico exigido para a profissão e buscam sempre manter o estudante atualizado porque são gravadas semestralmente.

A Unit possui uma parceria com a Sagah/Grupo A para licenciamento de conteúdos digitais em formato HTML e responsivo. A Sagah possui conteúdos didáticos elaborado com base em metodologias ativas e aprendizagem *just in time*, visando possibilitar a aplicação da Sala de aula invertida e no ensino híbrido.

Os conteúdos didáticos digitais disponibilizados aos nossos alunos são planejados para serem utilizados para estudos independentes, bem como para serem utilizados durante os encontros presenciais como recursos de estratégias metodológicas ativas, porque possuem rigor acadêmico e pautam-se na clareza dos conceitos e informações que veiculam. Para cumprir com eficácia esses propósitos, os conteúdos são selecionados no Catálogo Sagah para que:

- Sejam interessantes, criativos, interativos, provocativos, reflexivos, problematizadores e motivadores;
- Contextualizem a teoria apresentada, trazendo exemplos práticos aplicados à realidade profissional;

- Tenham linguagem simples, clara, objetiva, elucidativa e dialoguem com o estudante;
- Contribuam para a construção da autonomia do estudante;
- Contemplem diferentes perfis de estudantes, de diferentes realidades sociais e culturais;
- Sejam formativos, isto é, levem a reflexões e práticas que culminem na mudança de postura, de atitude e que possam ser utilizados na vida cotidiana do estudante;
- Sejam contextualizados e orientados, a fim de garantir ao estudante autonomia no aprendizado;
- Equilibrem texto e recursos visuais;
- Proponham atividades variadas,
- Incentivem a pesquisa em outras fontes.

Todo conteúdo é desenvolvido por uma equipe de professores conteudistas, sendo especializados em suas áreas de formação. Antes de contratar um professor conteudista, a Sagah realiza um rigoroso processo de treinamento com o professor, onde ele produz uma Unidade de Aprendizagem (UA) de teste e apenas mediante a aprovação, é efetivada a contratação. Além disso, cada unidade de aprendizagem produzida pela Sagah passa por um minucioso e rigoroso controle de qualidade.

São características das Unidades de Aprendizagem:

- Linguagem dialógica:** Os textos orientativos, o que incluem os capítulos de livros que apoiam as unidades de aprendizagem, são elaborados em linguagem dialógica visando tornar o conteúdo mais próximo da linguagem do aluno.
- Conteúdo responsivo:** conteúdos que se ajustam ao dispositivo do aluno (computador, notebook, tablet, smartphones) permitindo que tenha uma experiência única de aprendizagem independentemente do tamanho de sua tela.
- Versão para impressão:** desenhada para fornecer o conteúdo na íntegra em PDF respeitando a formatação de impressão, os alunos conseguem acessar o conteúdo offline e/ou ainda imprimi-lo para realizar anotações.

- d. **Acessibilidade:** Existe uma versão adaptada das unidades de aprendizagem para alunos com deficiência visual e auditiva, de forma que deficientes visuais têm acesso uma versão da UA completa em texto limpo; e deficientes auditivos contam com a tradução em libras realizada pela ferramenta Hand Talk.
- e. **Autonomia de edição de UAs:** é possível editar as Unidades de Aprendizagem, possibilitando que os professores adicionem conteúdos como vídeos ou imagens, PDF's, por exemplo.
- f. **Inovação tecnológica:** a Sagah investe em tecnologias inovadoras para proporcionar experiências diferenciadas aos alunos, como, as tecnologias disponíveis: realidade aumentada para aproximar uma experiência realística em 3D, vídeos 360º e realidade virtual para proporcionar experiências imersivas, vídeos gravados com técnicas diferenciadas, como por exemplo, o lightboard.

Uma Unidade de Aprendizagem (UA) é composta por objetos de aprendizagem que permitem ao aluno desempenhar um papel ativo no processo de construção do conhecimento. Os estudos sobre aprendizagem demonstram que a taxa de aprendizagem cresce com a realização de atividades pelos alunos. Assim, as unidades foram elaboradas tendo como ponto de partida uma atividade-desafio que estimula o aluno ao estudo dos materiais didáticos que compõem a unidade: textos, vídeos e exercícios de fixação.

The screenshot shows a learning path interface for the course 'Desigualdades étnico-raciais'. The interface includes a navigation menu on the left with options: Apresentação, Desafio, Infográfico, Conteúdo do Livro, Dica do Professor, Exercícios, Na prática, and Saiba mais. The main content area displays the 'Apresentação' section, which includes a video thumbnail and text explaining the historical context of ethnic conflicts and the impact of racism. The interface also features a 'Próximo Desafio' button and a user profile icon 'KS'.

Figura 20 – Tela de exemplo da trilha de aprendizagem de uma Unidade de Aprendizagem.

Cada **Unidade de Aprendizagem** possui uma trilha integrada que possui 8 (oito) seções que serão descritas a seguir:

1. **Apresentação:** contém os objetivos de aprendizagem da UA, em termos de conteúdos, habilidades e competências. Esses objetivos de aprendizagem servem como norteadores para a elaboração dos demais itens que compõem a unidade. Os objetivos são precisos, passíveis de observação e mensuração. A elaboração de tais objetivos: a) delimita a tarefa, elimina a ambiguidade e facilita a interpretação; b) assegura a possibilidade de medição, de modo que a qualidade e a efetividade da experiência de aprendizado podem ser determinadas; c) permite que o professor e os alunos distingam as diferentes variedades ou classes de comportamentos, possibilitando, então, que eles decidam qual estratégia de aprendizado tem maiores chances de sucesso; e d) fornece um sumário completo e sucinto do curso, que pode servir como estrutura conceitual ou “organizadores avançados” para o aprendizado.
2. **Desafio:** essa seção visa contextualizar a aprendizagem por meio de atividades que abordem conflitos reais, criando-se significado para o conhecimento adquirido. O objetivo do desafio não é encontrar a resposta pronta no texto, mas sim provocar e instigar o aluno para que ele se sinta motivado a realizá-la. Busca-se, nesta atividade, elaborar uma situação real e formular um problema a ser resolvido, isto é, proporcionar ao aluno uma análise para se resolver uma questão específica. Este desafio propõe ao aluno a entrega de algum resultado: um artigo, um projeto, um relatório, etc. Ou seja, o aluno deverá produzir algo que comprove a realização da atividade e que permita a avaliação do seu progresso. O resultado da atividade pode ser entregue no AVA.
3. **Infográfico:** é uma síntese gráfica, com o objetivo de orientar o aluno sobre os conteúdos disponibilizados no material. São elementos informativos que misturam textos e ilustrações para que possam transmitir visualmente uma informação.

4. **Conteúdo de livro:** representa um trecho ou capítulo do livro selecionado. Esses textos serão produzidos em flipbook e disponibilizados aos alunos por intermédio de um link que o direciona para o material.
5. **Dica do professor:** a dica do professor é um recurso audiovisual de curta duração sobre o tema principal da unidade de aprendizagem. A dica do professor tem por objetivo apresentar o conteúdo em um formato dinâmico, complementando os demais objetos de aprendizagem.
6. **Exercícios de fixação:** são questões de múltipla escolha que abordam os pontos principais do conteúdo. São exercícios que reforçam e revisam, de forma objetiva, os conteúdos e as teorias trabalhadas na unidade de aprendizagem. São disponibilizadas cinco questões em cada unidade de aprendizagem. Cada exercício é apresentado e, após a resolução pelo aluno, a resposta correta é assinalada. Todas as opções de respostas possuem feedback, inclusive os distratores.
7. **Na Prática:** é a aplicação e contextualização do conteúdo. Um meio de demonstrar a teoria na prática. A aplicabilidade prática de cada conceito desenvolvido na unidade de aprendizagem é exemplificada. Ao contextualizar a teoria, a metodologia favorece o desenvolvimento das competências profissionais pelo conhecimento das situações reais da vida profissional.
8. **Saiba Mais:** permite a leitura complementar e mais profunda dos diversos assuntos abordados na unidade de aprendizagem. São artigos científicos, livros, textos, vídeos e outros materiais que estimulam a continuidade da leitura e o interesse de aprofundamento dos conteúdos.

Enfim, uma UA integra diferentes objetos de aprendizagem e funciona como ferramenta facilitadora do processo de ensino e aprendizagem. Sua abordagem dialógica, composta por textos e atividades criteriosamente produzidas, viabilizam ao aluno o papel de protagonista no seu processo de construção do conhecimento. A comunicação mediada pelos conteúdos didáticos, segue o estilo acadêmico e, ao mesmo tempo, busca a simplicidade e a dialogicidade, garantindo os pressupostos teórico-metodológicos necessários à mediação de conteúdo que o curso exige.

6.3.1 Acessibilidade das UAs

Todas as UAs da Sagah possuem recursos e soluções de tecnologia que permitem acessibilidade para pessoas com deficiência. Destacamos as funcionalidades:

- Todos recursos audiovisuais “Dica do professor” possuem legendas em português, aumento de velocidade da voz, permitindo o acesso de pessoas surdas ou mesmo alunos que preferem acompanhar os vídeos com legendas.



Figura 21 – Exemplo de UA com legendas da Dica do Professor habilitada

- Para alunos com deficiência auditiva, a Sagah disponibiliza um plug-in que traduz o conteúdo da unidade para Libras com suporte do Hand Talk.



Figura 22 – Exemplo visualização do app hand talk ativo para interpretação em libras

- Para alunos com visão subnormal habilitamos o alto contraste e texto com fonte ampliada e espaçada melhorando a experiência de leitura.



Figura 23 – Exemplo de UA com alto contraste preto habilitado



Figura 24 – Exemplo de UA com fonte espaçada

- Para alunos cegos disponibilizamos texto com versão adaptada para softwares leitores de texto e figuras descritas.

6.4 Outras características da estrutura curricular

6.4.1 Acessibilidade Metodológica

No currículo do curso de Gastronomia a acessibilidade metodológica é entendida como condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, de diferentes metodologias que favoreçam o processo de aprendizagem. Neste sentido, no curso de Gastronomia as atividades desenvolvidas observam as necessidades individuais e os diferentes ritmos e estilos de aprendizagem dos estudantes.

A comunidade acadêmica, em especial, os professores, concebem o conhecimento, a avaliação e a inclusão educacional promovendo processos e recursos diversificados a fim de

viabilizar a aprendizagem significativa dos estudantes. Desta forma, concebe-se que a acessibilidade metodológica no curso de Gastronomia deve considerar a heterogeneidade de características dos alunos para que se possa derrubar os obstáculos no processo de ensino aprendizagem promovendo assim a efetiva participação do estudante nas atividades pedagógicas e na apropriação dos conhecimentos e saberes que favoreçam uma formação integral no seu itinerário acadêmico.

Atentos a esses princípios, os conteúdos curriculares a serem abordados no Curso de Gastronomia encontram-se organizados de modo a constituírem-se elementos que possibilitem o desenvolvimento do perfil profissional do egresso, considerando as características individuais. No que se refere à ampliação no atendimento educacional especializado ligado às questões de acessibilidade, o acadêmico da Universidade Tiradentes conta com as ações desenvolvidas pelo Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial – NAPPS que oferece aos estudantes um serviço que objetiva acolhê-lo e auxiliá-lo a resolver, refletir e enfrentar seus conflitos emocionais, bem como suas dificuldades a nível pedagógico.

6.4.2 Flexibilização na Estrutura Curricular

A flexibilização curricular está fundamentada no PDI por mecanismos presentes no currículo do curso que se consolidam por meio de disciplinas optativas e atividades complementares à formação acadêmica. Estas objetivam:

- Proporcionar a construção do percurso acadêmico, enriquecendo e ampliando o currículo;
- Oportunizar a vivência teórico-prática de disciplinas específicas em cursos que pertencem à mesma área ou área afim;
- Possibilitar a ampliação de conhecimentos teórico-práticos que aprimorem a qualificação acadêmico-profissional.
- Oportunizar a vivência de situações de aprendizagem que extrapolam as exposições verbais em sala de aula.

Assim posto, tais componentes flexibilizam o currículo, propiciando a organização de trajetórias individuais de formação. Essas atividades promovem para o discente, o contato com conhecimentos que transcendam os programas disciplinares, o que viabiliza vivências voltadas ao mundo da ciência e do trabalho, tendo em vista a busca da sua autonomia acadêmica, ao efetuar escolhas que permitem a organização de trajetórias individuais no decorrer da formação profissional.

Acompanhando os avanços na profissão, estão inseridas na estrutura curricular disciplinas de formação geral: Cultura, Sociedade e Sustentabilidade, Libras

6.4.3 Interdisciplinaridade na Estrutura Curricular

A interdisciplinaridade é operacionalizada por meio da complementaridade de conceitos e intervenções entre as unidades programáticas de um mesmo campo do saber e entre diferentes campos, dialeticamente provocada através de conteúdos e práticas que possibilitam a diminuição da fragmentação do conhecimento e saberes, em prol de um conhecimento relacional e aplicado à realidade profissional e social. Busca-se, desse modo, favorecer uma visão contextualizada e uma percepção sistêmica da realidade, de modo a propiciar uma compreensão mais abrangente.

A disposição das disciplinas na estrutura curricular possibilita um percurso formativo que contribuirá para a transversalidade e a interdisciplinaridade, dessa forma há uma busca permanente de aproximação da teoria à prática, à medida que se proporcionam paulatinamente no transcorrer do curso, oportunidades de vivenciar situações de aprendizagem diferenciadas. Dentre as atividades interdisciplinares podemos mencionar as que serão desenvolvidas entre unidades curriculares, em que se desenvolverão pesquisas que envolvam os conteúdos estudados e fatos de interesse social, sendo um catalisador da integração dos temas conceituais e instrumentais, nelas serão desenvolvidas pesquisas interdisciplinares e também ações de extensão na comunidade.

6.4.4 Educação das Relações Étnico-Raciais e História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena

Em relação ao preconizado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena (CNE/CP Resolução 1/2004), o curso trata destas questões:

- No projeto pedagógico e na matriz curricular estão incluídos em conteúdos de disciplinas e atividades curriculares pertinentes;
- Nas Atividades Complementares patrocinadas pelo curso e pela Universidade, como tema de iniciação científica e pesquisa, extensão, entre outros;
- Nas disciplinas Cultura, Sociedade e Sustentabilidade e História da Alimentação e da Gastronomia entre outras, que abordarão as questões socioculturais e História dos Povos Indígenas e Afrodescendentes, dos Movimentos sociais como fruto do comportamento coletivo, a pluriétnia e o multiculturalismo no Brasil, entre outros, de modo a promover a ampliação dos conhecimentos acerca da formação destas sociedades e da sua integração nos processos físico, econômico, social e cultural da Nação Brasileira.

6.4.5 Educação Ambiental

De acordo com a Lei Federal de 27/04/1999, que dispõe sobre a educação ambiental, instituindo a Política Nacional de Educação Ambiental, o Parecer CNE/CP nº 14/2012, de 6 de junho de 2012, a educação ambiental (EA) e a Resolução Nº 2 de 15 de junho de 2012 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Esta se constitui como uma dimensão representada por processos nos quais cada indivíduo e coletividade edificam valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e valores voltados para a construção de uma consciência ambiental pautada na ética e sustentabilidade.

Desta forma, o Projeto Pedagógico e estrutura curricular do curso de Gastronomia apresenta a Educação Ambiental, que será desenvolvida de diferentes formas, tais como:

- Transversalmente nos diversos componentes curriculares, como temática a ser desenvolvida nas disciplinas.

- Nas disciplinas Cultura, Sociedade e Sustentabilidade e Cozinha Saudável e Gastronomia Sustentável, nesta última se avalia o impacto da atividade gastronômica no meio ambiente e a viabilidade ambiental e financeira da produção e do consumo de alimentos orgânicos, regionais e/ou sustentáveis.
- E ainda, em ações desenvolvidas no curso, a exemplo das Semanas Acadêmicas e outras ações institucionais, como o Programa “Conduta Consciente”.

6.4.6 Educação em Direitos Humanos

No tocante a Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, cujo objetivo central é a formação para a vida e para a convivência no exercício cotidiano, consubstanciado como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural, no curso de Gastronomia, a inserção dos conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos ocorrerá das seguintes formas:

- Pela transversalidade, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente;
- Como conteúdo específico na disciplina Cultura, Sociedade e Sustentabilidade;
- De maneira mista e combinando transversalidade e interdisciplinaridade, nos demais componentes curriculares, e também nas atividades complementares, de extensão e de pesquisa, desenvolvidas ao longo do curso;
- Ações institucionais como Seminários e Fóruns de discussão.

6.5 Estrutura Curricular - Código de Acervo Acadêmico 122.1

A estrutura curricular foi organizada de forma a contemplar o eixo de formação, devidamente alinhado ao PPI. Para tal, o presente PPC enfatiza as diferentes áreas do conhecimento permitindo o desenvolvimento do espírito científico e o aprimoramento das relações homem/natureza. Inspira-se nos pilares da educação contemporânea, formando

profissionais capazes de: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a ser e aprender a viver juntos, apostando no efeito multiplicador e transformador de suas práxis.

A organização curricular do Curso de Graduação em Gastronomia apresenta uma proposta de carga-horária total coerente com o que se prevê nos eixos permitindo a articulação entre teoria e prática, através de metodologias ativas e assim atendendo a todos os pressupostos básicos fundamentados neste projeto pedagógico de objetivos do curso e perfil do egresso, garantindo uma sólida formação para o aluno de Gastronomia.

A distribuição dos componentes curriculares levou em consideração o previsto na legislação educacional vigente quanto aos perfis, competências e saberes a serem desenvolvidos e que estão previstos. O encadeamento destes vai nortear a condução do curso orientando coordenação e docentes na estruturação das disciplinas de modo que uma seja sequência da outra. Para tal, foi estabelecida a **carga horária de 1600 horas e o período de 2 anos para integralização do curso**. As Atividades Complementares, que também fazem parte da integralização da carga horária, obedecem ao regulamento da Instituição.

Dessa forma, o currículo é desenvolvido na perspectiva da educação continuada, concebido como uma realidade dinâmica e flexível, propiciando a integração entre teoria e prática, de forma interativa, propiciando o diálogo entre as diferentes ciências e saberes, e promovendo atividades facilitadoras da construção de competências. Proporciona aos seus discentes uma formação generalista, crítica e reflexiva, capacitando-os para a identificação e resolução de problemas através do uso de novas tecnologias, preparando-os para o exercício da cidadania e contribuição não só com o desenvolvimento socioeconômico, ambiental e cultural por meio de práticas pedagógicas inovadoras, essas atividades são realizadas através de aulas práticas, seminários, simulações, estudos de casos e atividades de investigação e extensão além de aplicação de metodologias ativas.

Os saberes do curso de Gastronomia, estão organizados em eixos, que buscam desenvolver no aluno as competências requeridas para o exercício da profissão, oferecendo aos discentes a visualização do encadeamento entre os diversos conhecimentos, contribuindo de forma interdisciplinar e dinâmica para a construção de um saber com sólido embasamento

e compreensão. Os temas transversais se unem ao processo, consolidando a base para uma atuação competente e eficaz do futuro profissional em Gastronomia. Assim sendo, entendemos que o atual currículo atende de maneira excelente às expectativas mais exigentes, tanto no que tange ao presente como em relação às demandas profissionais do mercado futuro.

Além disso, os laboratórios específicos do curso de Gastronomia são espaços de construção do conhecimento sendo estes, utilizados para desenvolvimento de práticas sejam elas simuladas ou reais, de atendimento à comunidade, que abrangem o atendimento de cunho social à comunidade local e que será implementado ao curso ao longo da sua oferta. Tais atividades constituem-se importantes instrumentos na formação do egresso e de relação com a comunidade, possibilitando não só a produção de conhecimento e prestação de serviços, como também a consolidação da necessidade do profissional da área na sociedade, ampliando-se as possibilidades de inserção no mundo do trabalho.

A tabela a seguir apresenta a periodização da estrutura curricular referente ao curso de Gastronomia EAD.

1º Período					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO			
		TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
B202385	Gestão de Alimentos e Bebidas	4	0	4	80
B202377	Higiene e Segurança Alimentar	4	0	4	80
B202369	História da Alimentação e da Gastronomia	4	0	4	80
B202407	Marketing de Serviços em A e B	4	0	4	80
B202393	Métodos e Técnicas de Gastronomia	3	1	4	80
	Total	19	1	20	400

2º Período					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO			
		TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
H205246	Cultura, Sociedade e Sustentabilidade	4	0	4	80
B202423	Garde Manger	3	1	4	80
B202415	Habilidades Culinárias	3	1	4	80
B202440	Nutrição e Química dos Alimentos	4	0	4	80
B202431	Técnicas de Cocção Gastronômica	3	1	4	80
	Total	17	3	20	400

3º Período					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO			
		TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
B202458	Cozinha Brasileira	3	1	4	80
B202482	Elaboração e Engenharia de Cardápio	4	0	4	80
H208237	Experiência Extensionista I	4	0	4	80
B202466	Gestão de Eventos, Cerimonial e Protocolo	4	0	4	80
B202474	Mixologia e Iniciação ao Mundo dos Vinhos	3	1	4	80
	Total	17	3	20	400

4º Período					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO			
		TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
B202504	Cozinha Internacional	3	1	4	80
B202512	Cozinha Saudável e Gastronomia Sustentável	3	1	4	80
H208270	Experiência Extensionista II	4	0	4	80
B202490	Técnicas de Panificação e Confeitaria e Chocolateria	3	1	4	80
	Optativa	4	0	4	80
	Total	17	3	20	400

OPTATIVAS					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO			
		TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
F202517	Empreendedorismo	4	0	4	80
B200781	Libras	4	0	4	80
	Total	8	0	8	160

QUADRO RESUMO DO TOTAL GERAL DE CRÉDITOS E CARGA HORÁRIA DO CURSO

Créditos Totais	Carga Horária Teórica	Carga Horária Prática	Carga Horária Total do Curso
71	1420	180	1600

É crucial salientar que o presente Projeto Pedagógico está em consonância plena com a Resolução nº 7, datada de 18 de dezembro de 2018, atendendo de forma integral ao requisito legal de 10% mínimo de carga horária total curricular destinada às atividades de extensão. Ademais, obedece cuidadosamente à Portaria Normativa nº 742, de 2 de agosto de 2018, mantendo-se dentro do limite de 30% estabelecido como máximo para a carga horária total curricular destinada às atividades acadêmicas presenciais obrigatórias, com plena garantia de qualidade na formação dos egressos.

6.5.1 Eixos Estruturantes de Ensino (PPI)

No curso de Gastronomia da UNIT, são adotados os princípios da interdisciplinaridade e da flexibilidade na formação profissional por meio de componentes curriculares, cujas unidades programáticas contemplam os eixos estabelecidos pelas DCNs. Esses, por sua vez, coadunam-se aos Eixos Estruturantes do Projeto Pedagógico Institucional – PPI (Fenômenos e Processos Básicos, Práticas Investigativas, Formação Específica e Práticas Profissionais), que objetivam sistematizar a complementaridade dos conteúdos, saberes, ações e competências verticalmente, em grupos de unidades programáticas e/ou disciplinas que guardam certa proximidade quanto às finalidades específicas da formação.

Nessa perspectiva, as competências estabelecidas ao longo de todo o curso, norteiam as disciplinas ou campos do saber, em consonância com a missão da UNIT, o objetivo do curso e o perfil profissional do egresso.

6.6 Eixo de Fenômenos e Processos Básicos (PPI)

O eixo congrega conhecimentos e conteúdos associados à origem do campo de saber no qual está situado o curso, ao mesmo tempo em que fornece os subsídios necessários para a introdução do aluno naquele campo ou área de conhecimento.

Esse eixo contempla a **Formação Geral e Básica**, na medida em que capacita o estudante a entender a sociedade na qual ele está inserido, fornecendo subsídios teóricos acerca de conhecimentos filosóficos, sociológicos e antropológicos, com vistas à formação de um profissional cidadão, crítico e reflexivo.

6.7 Eixo de Formação Específica (PPI)

Neste eixo encontram-se as disciplinas de **Formação Específica** (própria de cada profissão) que permite ao estudante o desenvolvimento do conhecimento teórico e do domínio tecnológico de um determinado campo de atuação profissional, requerendo o conhecimento e o saber fazer de determinada profissão. Contempla a formação específica, na medida em que congrega as unidades de aprendizagem orientadas para o exercício e inserção

do estudante em diferentes contextos profissionais, institucionais, sociais e multiprofissionais inerentes à sua área de atuação.

6.8 Eixo de Práticas de Pesquisa e Extensão (PPI)

Congrega unidades de aprendizagens dirigidas para a apreensão de metodologias associadas à investigação do cotidiano, à iniciação científica e atividades de investigação e intervenção no ambiente, presentes nas disciplinas do curso.

6.9 Eixo de Práticas Profissionais (PPI)

Aglutina as unidades programáticas que abordam a aplicação dos conhecimentos, saberes, técnicas e instrumentos próprios da sua área de formação, e está voltado para o exercício e a inserção do estudante em diferentes contextos profissionais, institucionais, sociais e multiprofissionais inerentes a sua área ou campo de atuação, com o intuito de promover a aquisição prática de habilidades e competências específicas do exercício profissional em questão.

6.10 Eixo de Formação Complementar

É constituído por um conjunto de horas disponíveis para incluir, a qualquer tempo, os avanços conceituais e tecnológicos da área de formação profissional e atenderá a flexibilidade do currículo. Esse processo é desenvolvido por meio de práticas extensionistas de estudos independentes, consubstanciado na participação dos estudantes em congressos, seminários, monitoria, iniciação científica, estágios extracurriculares, projetos de pesquisa, dentre outros.

6.11 Temas Transversais

Conforme preconizado no PPI da Universidade Tiradentes, os temas transversais ampliam a ação educativa, adequando-se aos novos processos exigidos pelos paradigmas atuais e as novas exigências da sociedade pós-industrial, do conhecimento, dos serviços e da informação, visando promover a formação de cidadãos conscientes do seu papel no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil. Os temas transversais são temas ou assuntos que ultrapassam a abrangência dos conteúdos programáticos formalmente constituídos,

abordando questões de ordem ética, política e pedagógica que transpassam as ações universitárias. Assim, visando acompanhar as mudanças que ocorrem no mundo, tornou-se necessário o desenvolvimento de temáticas de interesse da coletividade, extrapolando, a abrangência dos conteúdos programáticos das disciplinas.

Desse modo, por meio da transversalidade são abordadas questões de interesse comum da coletividade como: meio ambiente, desenvolvimento sustentável, preservação cultural e diversidade, desigualdade e inclusão social, metas individuais versus metas coletivas, competitividade versus solidariedade, empreendedorismo, ética corporativista versus ética centrada na pessoa, dignidade da pessoa humana, cidadania, pluralidade cultural, justiça restaurativa, liberdade, democracia, desenvolvimento, solução pacífica dos conflitos e o combate à violência, questões de gênero e etnia, miséria e fome, buscando uma formação humanista e cidadã dos discentes, voltada para a missão institucional que visualiza a educação como um todo.

Os temas transversais para o curso de Gastronomia consideram os seguintes aspectos:

- Propositura a partir de discussões fundamentadas no corpo docente envolvido em cada ação;
- Clara associação com demandas sociais e institucionais nos âmbitos nacional, regional
- Identificação de temas atuais e complementares às políticas públicas de relevância social (inclusão, ampliação da cidadania, políticas afirmativas, formação ética, ecologia, direitos humanos e desenvolvimento, dentre outros).

Além dessas questões, em conformidade com as legislações vigentes, o curso de Gastronomia fundamenta-se na premissa de que o discente deve estar consciente do seu papel profissional e de sua responsabilidade social, assim, encontram-se incluídas nos conteúdos das diversas disciplinas do currículo do curso, temáticas que envolvem competências, atitudes e valores, atividades e ações voltadas para questões relativas às relações étnico-raciais com vistas ao respeito à diversidade cultural. O curso propiciará aos alunos através das disciplinas História e Cultura Afro-brasileira e Indígena, Relações étnico-

raciais e Fundamentos Antropológicos e Sociológicos, a análise e reflexão acerca de questões que envolvem a formação histórica e cultural do povo brasileiro e a diversidade étnica, oportunizando aos discentes a participação em debates e Seminários que apresentem a temática sobre a diversidade do nosso povo e também através de ações desenvolvidas pela Instituição, contemplando palestras, campanhas e atividades de extensão.

Também serão integrados de modo transversal, conteúdos que envolvam questões, referentes às Políticas de Educação Ambiental, Ética, Direitos Humanos, questões de Gênero e Etnia, Literatura e Linguagem e outras que desenvolvem com os discentes, Projetos e ações visando o aprofundamento dos conhecimentos, o debate e a conscientização de alunos e sociedade sobre os temas. A UNIT por sua vez, visando incorporar a dimensão socioambiental nas ações da instituição e orientar a conduta de alunos e funcionários, em prol do desenvolvimento sustentável, mantém o Programa Conduta Consciente, que é permanente e envolve a temática Ambiental.

Nesse contexto, conforme preconizado no Projeto Pedagógico Institucional - PPI, no curso de Gastronomia os temas transversais ampliarão a ação educativa, adequando-se aos novos processos exigidos pelos paradigmas atuais, às exigências da sociedade pós-industrial, do conhecimento, dos serviços e da informação, visando promover a educação de cidadãos conscientes do seu papel no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil.

Diante do exposto, há no curso uma preocupação com a formação de ordem ética, política e pedagógica que transpassa as ações de sala de aula.

6.12 Atividades Complementares

As atividades complementares são componentes curriculares enriquecedores e implementadores do perfil do formando, possibilitam a articulação entre a teoria, a prática e a pesquisa, favorecendo ainda a flexibilização e formação complementar do aluno.

Tais características propiciam a atualização constante do aluno, a criação do espírito crítico que o conduz a uma maior busca pelo saber na graduação, ampliando suas práticas profissionais possibilitando a articulação ensino/pesquisa/extensão. Deste modo a

Universidade Tiradentes entende que as atividades complementares fortalecem a formação do profissional em Gastronomia, permitindo aos alunos trocas importantes, tanto no âmbito acadêmico quanto no aspecto profissional.

Os discentes do curso serão constantemente estimulados a participar das atividades e sua efetivação ocorrerá através de participação em eventos; monitoria; atividades acadêmicas a distância; iniciação a pesquisa, vivência profissional complementar; workshops, congressos, seminários, mesas redondas, trabalhos orientados de campo; desenvolvimento de artigos científicos; dentre outras. Além das atividades a serem propiciadas pela coordenação do curso e pela Instituição, os alunos serão também incentivados a participarem de atividades fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos, atividades independentes e transversais de interesse da formação do profissional.

As Atividades Complementares possuem a característica de serem atemporais, respeitando o tempo de cada aluno, mantendo coerência com a proposta curricular institucional. Então, podem ser desenvolvidas ao longo dos semestres, devendo estar contempladas até o final do curso de graduação, sendo suas normas determinadas pela Instituição.

Ciente de que o conhecimento é construído em diferentes e variados cenários, e conforme Art. 4º do Regulamento das Atividades Complementares da Universidade Tiradentes, serão consideradas Atividades Complementares as atividades, descritas abaixo:

- I. Monitorias (voluntária ou remunerada);
- II. Disciplinas cursadas fora do âmbito da estrutura curricular do curso;
- III. Estágios Extracurriculares;
- IV. Iniciação Científica;
- V. Participação em congressos, seminários, simpósios, jornadas, cursos, minicursos, feiras científicas, etc.;
- VI. Publicação de trabalho científico em eventos de âmbito nacional, regional ou internacional;

- VII. Elaboração de trabalho científico (autoria ou coautoria) apresentado em eventos de âmbito regional, nacional ou internacional;
- VIII. Publicação de artigo científico completo (artigo publicado ou aceite final da publicação) em periódico especializado;
- IX. Visitas técnicas fora do âmbito curricular;
- X. Artigo em periódico.
- XI. Autoria ou coautoria de livro ou de capítulo de livro;
- XII. Participação na organização de eventos científicos;
- XIII. Participação em programas de extensão promovidos ou não pela UNIT;
- XIV. Participação em cursos de extensão e similares patrocinados ou não pela UNIT;
- XV. Participação em jogos esportivos de representação estudantil;
- XVI. Prestação de serviços e atividades comunitárias, através de entidade beneficente ou organização não governamental, legalmente instituída, com a anuência da Coordenação do Curso e devidamente comprovada, exceto o serviço e atividades obrigatórias do Tribunal do Júri, na condição de Jurado, que serão pontuadas na forma da Tabela Anexa;
- XVII. Participação em palestra ou debate de mesas redondas e similares;
- XVIII. Participação em Fóruns de Desenvolvimento Regionais promovidos ou não pela UNIT;
- XIX. Participação em Grupos de estudos e pesquisa da Universidade, vinculados à graduação e pós-graduação.

Para reconhecimento e validação das atividades, o aluno deverá comprovar por meio de certificados de valor reconhecido, a sua atividade complementar junto ao grupo de responsabilidade técnica e coordenação do curso, conforme quadro apresentado no Regulamento.

6.13 Integração Ensino/Pesquisa/Extensão/Núcleo de Pesquisa e Geradores de Extensão

Os Núcleos de Pesquisa e Geradores de Extensão são apresentados institucionalmente e convergem para a consecução da missão da Universidade e de seus princípios, gerando os

respectivos produtos de interação de ensino – uma vez que são desenvolvidos no âmbito das disciplinas de forma complementar; de pesquisa – na medida em que promove a aquisição de competências inerentes ao ato investigativo no processo de ensino, identificando a necessidade de geração de novos conhecimentos; e de extensão – que possibilita a associação direta dos conteúdos e metodologias desenvolvidas no ensino e nas práticas investigativas com as ações de interação e intervenção social.

Na Universidade Tiradentes a articulação entre ensino, pesquisa e extensão é concebida como princípio institucional e pedagógico indispensáveis para a formação profissional. O desenvolvimento das atividades acadêmicas associadas tem por objetivo possibilitar ao estudante os meios adequados para ampliar os conhecimentos necessários à sua formação, além de despertar e fomentar suas habilidades e aptidões para a produção de cultura.

Nessa direção, a Instituição incentiva o corpo docente a desenvolver práticas pedagógicas interdisciplinares e extraclases, que não se restrinjam ao âmbito da sala de aula e a exposições teóricas. Além disso, a integração dos princípios articuladores das funções universitárias têm como referência a pesquisa como ação educativa, consubstanciada na prática pedagógica por meio da metodologia de ensino pautada na concepção de “aprender a aprender” para aprender, objetivando assegurar a autonomia intelectual do aluno.

A indissociabilidade ensino/pesquisa/extensão pressupõe a articulação das três grandes áreas do conhecimento (ciências exatas, ciências biológicas e ciências humanas), nas atividades docentes e discentes previstas nas disciplinas integrantes no currículo do curso, produzindo conhecimentos e participando do desenvolvimento sócio regional.

De acordo com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), a pesquisa deve acontecer no cotidiano, considerando o conjunto de atividades acadêmicas orientadas para a ampliação e manutenção do espírito de pesquisa, cuja articulação com o ensino e extensão ocorre a partir de núcleos de pesquisa, que são similares aos núcleos geradores de extensão. Constituem Núcleos de Pesquisa:

- **Desenvolvimento Tecnológico Regional**

- Uso e transformação de Recursos Minerais e Agrícolas;
- Otimização de Processos e Produtos;
- Tecnologias Promotoras de Desenvolvimento;
- **Saúde e Ambiente**
 - Educação e Promoção de Saúde;
 - Enfermidades e Agravos de Impacto Regional;
 - Desenvolvimento e Otimização de Processos/Produtos e Sistemas em Saúde;
- **Desenvolvimento Socioeconômico, Gestão e Cidadania**
 - Desenvolvimento Sustentável e Políticas Públicas;
 - Políticas de Gestão/Finanças e Tecnologias Empresariais;
 - Direito e Responsabilidade Social;
- **Educação, Comunicação e Cultura**
 - Educação e Comunicação;
 - Sociedade e Cidadania;
 - Linguagens/Comunicação e Cultura.

Ressalta-se que os núcleos acima convergem para a consecução da missão institucional e para a articulação do ensino, pesquisa e extensão no âmbito dos cursos e programas da IES, não restringindo, todavia, outras iniciativas de incremento das ações de ensino, pesquisa e de extensão possíveis por meio de outros mecanismos (projetos de ensino continuado, extensão e pesquisa fomentadas por políticas específicas propostas pelos órgãos da Instituição – Fóruns de Desenvolvimento Regional, Programas de Iniciação Científica, constituição de grupos de pesquisa etc.), sendo, porém, preservados os núcleos de interesse institucional citados. Assim, as iniciativas de extensão e de pesquisa (também de iniciação científica e/ou de práticas investigativas) devem estar associadas, declaradamente, a um dos Núcleos Geradores.

As práticas de pesquisa permeiam os conteúdos que compõem a matriz curricular do curso de Gastronomia. Aliadas ao desenvolvimento de habilidades e competências, estas práticas têm como objetivo a interação entre o mundo do saber e o mundo do fazer. Consideram-se como práticas de pesquisa, as atividades realizadas em campo e as desenvolvidas na biblioteca.

Nestas práticas, os alunos conhecerão métodos usados na pesquisa, rigor científico, ética na experimentação, realizarão levantamento de dados, análise e processamento dos resultados obtidos e discutirão os mesmos. A interação entre ensino e pesquisa é de suma importância para o desenvolvimento do futuro profissional, sendo a iniciação científica o primeiro passo para a concretização deste ideal.

Além das ações de pesquisa e extensão, a UNIT instituiu os Fóruns de Desenvolvimento Regional com a finalidade de estimular intervenções de integração, envolvendo o corpo docente, discente e a população de cidades do interior do estado e da capital. Os fóruns realizam atividades que permitem aos alunos aplicarem na prática, os conhecimentos adquiridos em sala de aula de forma interdisciplinar. Os Fóruns de Desenvolvimento Regional visam à melhoria da qualidade de vida das comunidades carentes e para isso têm realizado ações sequenciais que atendem principalmente a essas comunidades.

A UNIT oferece regularmente bolsas de monitoria e de iniciação científica, como parte do processo participativo do aluno nas atividades regulares de ensino e pesquisa. Neste pensamento foi implantado o Programa de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Tiradentes - PROBIC-UNIT, do qual participam professores e estudantes da UNIT.

As bolsas de iniciação científica foram implementadas, inicialmente através de um programa mantido com recursos próprios e organizado através de critérios e normas regulamentadas e amplamente divulgados através de Editais da instituição.

A Universidade Tiradentes incentiva por meio destas bolsas, a participação dos discentes em projetos de pesquisa, visando o desenvolvimento e a transformação regional. Além disso, a UNIT está investindo na formação de Grupos de Pesquisa, baseados na interdisciplinaridade de suas áreas de atuação.

No tocante à extensão, a atuação do curso também estará pautada por diretrizes de incentivo e promoção de atividades que envolvam a comunidade, oportunizando aos discentes a participação em ações e Projetos de Extensão desenvolvidos pelo Curso e também pela Instituição.

Entre os eventos Institucionais voltados para o curso de Gastronomia, promovidos em Sergipe, irão incluir os estudantes do EAD, para fomentar as ações de Pesquisa e Extensão.

6.14 Programas/Projetos/Atividades da Iniciação Científica

A Iniciação Científica é um instrumento que possibilita levar os estudantes, desde cedo, ao contato com a atividade científica e engajá-los na pesquisa. Nessa perspectiva propicia apoio teórico e metodológico para realização de projeto de pesquisa e um canal adequado para a formação de uma nova mentalidade de ensino aprendizagem.

Com a finalidade de incentivar a pesquisa, a instituição oferece regularmente bolsas de iniciação científica, como parte do processo participativo do aluno nas atividades regulares de ensino e pesquisa. Nessa perspectiva, foi implantado o Programa de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Tiradentes - PROBIC-UNIT, do qual participam professores e estudantes da instituição.

As bolsas de iniciação científica foram implantadas inicialmente através de um programa mantido com recursos próprios e organizado através de critérios e normas que se pautaram pela transparência e acuidade, através de Editais amplamente divulgados na Instituição. A Universidade Tiradentes conta ainda com bolsas do Programa de Bolsa de Iniciação Científica - PIBIC e Programa de Bolsa de Iniciação Científica Júnior – PIBICJ, do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico CNPq.

O Instituto de Tecnologia e Pesquisa (ITP) oferece oportunidade ao aluno de ingressar na pesquisa se engajando em projetos de pesquisas dos professores e pesquisadores do ITP como estagiários ou bolsistas, remunerados ou não. Criado em 1998 em resposta às demandas por estrutura apropriada ao desenvolvimento da Ciência e da Tecnologia em Sergipe e na Região Nordeste, o Instituto de Tecnologia e Pesquisa (ITP) surgiu como fruto do processo de amadurecimento regional face à formação e chegada de pesquisadores altamente produtivos atraídos, em especial, pela consolidação local do Grupo Tiradentes. Ao longo de dezenove anos de existência o ITP tem aprimorado a atuação em pesquisa, desenvolvimento e inovação.

O ITP é coordenado por um CEO e três gestores executivos, todos com ampla experiência nas áreas de gestão, ciência e tecnologia. Durante este tempo, o Instituto conta com mais de 400 projetos aprovados por diferentes instituições conceituadas de fomento à pesquisa e à inovação no País, totalizando mais de R\$74 milhões em recursos angariados. Tais verbas são investidas na aquisição de equipamentos e insumos para o desenvolvimento das pesquisas, e também na formação de recursos humanos através de suporte às atividades de Iniciação Científica e Pós-Graduação das instituições de ensino locais, oferecendo acesso a cerca de 360 alunos por semestre.

Composto por 19 laboratórios de pesquisa (nas unidades Sergipe e Alagoas) e dois de prestação de serviços, o ITP possui 61 pesquisadores – sendo que 34% deles são bolsistas do CNPq - e caminha cada vez mais rumo à internacionalização das atividades desenvolvidas, crescimento reconhecido pelo número de parcerias feitas com instituições de pesquisa fora do Brasil, sendo contabilizadas 16 até o momento.

Dentre as instituições parceiras estão Harvard e MIT nos EUA; Universidade Nova de Lisboa, Instituto Superior Agrônomo e a Universidade de Aveiro, em Portugal; as universidades Complutense de Madri, Barcelona e Alicante, na Espanha; Universidade de Lyon, na França; a Universidade Técnica de Praga, na República Tcheca; Universidade Autônoma do México e a Universidade Técnica de Viena, na Áustria. No país, a quantidade de parcerias é ainda maior e já somam 37, com Universidades conceituadas. Com uma infraestrutura tecnológica de ponta, o ITP possui em alguns laboratórios equipamentos únicos no Nordeste, a exemplo do aparelho de cromatografia GCxGC-MS (Quatro Polos Massa), instalado no Laboratório de Síntese de Materiais e Cromatografia (LSINCROM), e que está possibilitando a criação do primeiro Centro de Excelência em Cromatografia na região Nordeste. A busca pela excelência levou o ITP a criar a própria Política da Qualidade, que resultou na certificação, junto ao INMETRO, do Laboratório de Estudos Ambientais (LEA), que é exclusivo para a prestação de serviços e segue a norma NBR-ISO/IEC 17025:2005, que garante a qualidade dos ensaios laboratoriais realizados pelo LEA. Dentre o escopo de serviços do Laboratório de Estudos Ambientais estão a análise de efluentes sanitários, industriais e

caixas separadoras de água e óleo (NRT - Conama 430/2011); análise de água salina, salobra, doce e pluvial (NRT - Conama 357) e análise de solos (NRT - Conama 420/2009).

Além desses programas, financiados por agências externas de fomento à pesquisa e/ou projetos contratados diretamente por empresas, a instituição disponibiliza o PROVIC - Programa Voluntário de Iniciação Científica da UNIT, quando o mérito científico já foi avaliado pelos respectivos comitês “ad hoc” e não há concessão de bolsa ao aluno vinculado ao projeto.

Os alunos do curso de Gastronomia são estimulados a produzir trabalhos acadêmicos e científicos, cuja divulgação pode ocorrer através dos seguintes meios:

- SEMPESQ (Semana de Pesquisa da UNIT): realizada anualmente, tem como objetivo divulgar os trabalhos acadêmicos, promovendo assim o incentivo à pesquisa;
- Prêmio Universitário de Monografia da UNIT: é um projeto criado pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão e destina-se a todos os alunos regularmente matriculados sobre a orientação de um professor da instituição;
- Revista Interfaces: tem como finalidade à divulgação dos trabalhos científicos provenientes de todos os cursos da Universidade Tiradentes e de outras instituições;
- Biblioteca Sede: os trabalhos desenvolvidos (monografias, relatórios técnicos científicos, entre outros) são catalogados, selecionados e incluídos no acervo da Biblioteca Sede para consulta pela comunidade acadêmica;
- Portal da Universidade: a produção acadêmica do corpo docente e discente pode ser divulgada nas páginas dos respectivos Cursos;
- Cadernos de Graduação: são publicados os artigos desenvolvidos pelos alunos.

O Programa de Iniciação Científica é administrado pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão, na figura do Coordenador de Pesquisa e Iniciação Científica. Encarando a Universidade como uma agência produtora de conhecimento e responsável por torná-lo acessível, a UNIT tem de um lado incentivado a publicação pelos professores e

pesquisadores dos trabalhos por eles realizados e de outro, apoiado a participação dos docentes em eventos científicos através do seu Programa de Capacitação e Qualificação Docente, bem como a realização de diferentes eventos.

O curso de Gastronomia EAD é direcionado para cumprir sua missão dentro do campo da pesquisa, permitindo aos alunos o pleno desenvolvimento de suas atividades acadêmicas. Os professores integrantes do Núcleo (NPGD) e da Graduação, orientam os alunos no desenvolvimento dos seus Projetos de Pesquisa.

6.15 Interação Teoria e Prática Princípios e Orientações das Práticas Pedagógicas

As ações de ensino (em diversas modalidades e níveis), de pesquisa (em suas diversas instâncias institucionais) e de extensão, estão direcionadas ao atendimento de concepções definidas na missão institucional e princípios gerais do Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e contribuem para a operacionalização de tais elementos, constituindo referencial didático-pedagógico para o curso.

As práticas didáticas privilegiam o aprimoramento e aplicação de habilidades e competências claramente identificadas, caracterizadas pelo exercício de ações que possibilitam e estimulam a aplicação dos saberes, conhecimentos, conteúdos e técnicas para intervenção na realidade profissional e social, na resolução de problemas e nos encaminhamentos criativos demandados por fatores específicos, tais como:

- Tomada de decisão;
- Enfrentamento e resolução de problemas;
- Pensamento crítico e criativo;
- Domínio de linguagem;
- Construção de argumentações técnicas;
- Autonomia nas ações e intervenções;

- Trabalho em equipe;
- Contextualização de entendimentos e encaminhamentos e
- Relação Competências/Conteúdos.

Conforme preconizado no PPI/UNIT, a aquisição de habilidades e competências são fundamentadas em conteúdos consagrados e essenciais para o entendimento conceitual da área de conhecimento ou atuação, e efetiva-se por meio de:

- **Interdisciplinaridade** – operacionalizada por meio da complementaridade de conceitos e intervenções entre as unidades programáticas de um mesmo campo do saber e entre diferentes campos, dialeticamente provocada através de conteúdos e práticas que possibilitem a diminuição da fragmentação do conhecimento e saberes, em prol de um conhecimento relacional e aplicado à realidade profissional e social.
- **Transversalidade** – temas de interesse comum da coletividade, comprometidos com a missão institucional, com a educação e com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), operacionalizado nas diversas disciplinas que compõem o curso.
- **Abordagem Dialética em Disciplinas e Ações** – integração entre conceitos teórico-metodológicos e práticos, análise reflexiva das contradições eminentes da realidade com incremento de estudos de casos, simulações, debates em sala sobre questões do cotidiano etc.
- **Fomento à Progressiva Autonomia do Aluno** – implantação de práticas didáticas e pedagógicas que promovam a autonomia crescente do aluno no transcorrer de sua formação, por meio de métodos de estudos dirigidos, desenvolvimento de pesquisas, intervenções técnicas com orientação/acompanhamento, etc.
- **Promoção de Eventos** – intensificação de atividades extraclasse no âmbito das disciplinas, das unidades programáticas do curso ou da Instituição no que diz respeito à promoção de eventos científicos e acadêmicos, de extensão e de

socialização dos saberes, de sorte a possibilitar a autonomia e diversidade de metodologias educacionais e de informação/análise da realidade profissional.

- **Orientação para a Apreensão de Metodologias** – as ações de aulas e/ou de formação possibilitam aos alunos a aquisição de competências no sentido da utilização de metodologias adequadas para a busca de informações e/ou desenvolvimento de formas de atuação, utilizando-se de métodos consagrados pela ciência, bem como outros disponibilizados pela tecnologia e pelo processo criativo.
- **Utilização de Práticas Ativas/Ênfase na Aprendizagem** – desenvolvimento de atividades em que os alunos participem ativamente de desenvolvimento/construção de projetos, definição de estratégias de intervenções, execução de tarefas supervisionadas, avaliação de procedimentos e resultados e análises de contextos. A ênfase especial é dada ao processo de aprendizagem possibilitado pela participação efetiva do aluno na construção de saberes úteis, evitando-se o simples processo de transmissão de conhecimento emitido por docente.
- **Utilização de Recursos Tecnológicos Atuais** – qualificação dos agentes universitários (docente, discente e pessoal técnico-administrativo) para utilização de recursos tecnológicos disponíveis na área e/ou campo de atuação.
- **Concepção do Erro Como Etapa do Processo** – nas avaliações precedidas, os erros eventualmente verificados são identificados e apontados pelo docente para serem corrigidos pelos discentes, de forma a contribuir com a sua aprendizagem.
- **Respeito às Características Individuais** – insistente orientação no sentido de prevalecer o respeito às diferenças: culturais, afetivas e cognitivas presentes nas relações.

Considerando os preceitos acima definidos, o curso de graduação em Gastronomia, através de seus componentes curriculares e ações acadêmicas, objetiva a formação de um profissional apto a atuar no mundo do trabalho como agente crítico e transformador. Para tanto, os professores são incentivados a desenvolver no discente, espírito crítico em relação

aos conhecimentos, para que esses vivenciem a sua aplicabilidade no contexto social em que estão inseridos.

O curso de Gastronomia da UNIT, por meio de princípios e orientações quanto às práticas pedagógicas, priorizará a relação teórico–prática, contribuindo de forma substancial para a formação de profissionais capazes de atender o mercado de trabalho com bases sólidas e de acordo com as legislações vigentes no país em consonância com as Diretrizes Curriculares, garantindo o ensino com conteúdo essenciais relacionados ao processo de formação do indivíduo, família e comunidade.

6.15.1 Estágio Supervisionado Extracurricular

O Estágio Supervisionado Extracurricular não obrigatório, destinado a alunos regularmente matriculados no Curso de Gastronomia da UNIT, tem sua base legal na Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, § 2º do Art. 2º, que define estágio não obrigatório como “aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória”.

A caracterização e a definição do estágio em tela requerem obrigatoriamente a existência de um contrato entre a UNIT e pessoas jurídicas de direito público ou privado, coparticipantes do Estágio Supervisionado não obrigatório, em que devem estar acordadas todas as condições, dentre as quais: matrícula, frequência regular do educando, compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso e acompanhamento da instituição e da parte concedente.

A validação desse respectivo estágio como atividade complementar será norteadas pelos procedimentos e normas previstas na Portaria Institucional que estabelece as diretrizes acerca das Atividades Complementares.

Para facilitar não só o estágio, mas também a inserção no mercado de trabalho, a Instituição mantém de forma gratuita, um serviço destinado aos alunos e egressos da UNIT, que buscam colocação ou recolocação no mercado de trabalho e também às empresas parceiras que buscam profissionais para seus quadros.

O **Unit Carreiras** é um espaço voltado para os alunos da graduação, pós-graduação e egressos da UNIT com foco na capacitação profissional, no gerenciamento e divulgação de oportunidades profissionais e de estágios, na orientação individual ao plano de carreira e na interação social por meio das redes sociais. Os alunos do curso de Gastronomia EAD possuem acesso direto ao Carreiras pelo Portal do Fale Conosco, dentro do AVA.

Sempre atuando de forma estratégica, o UNIT Carreiras disponibiliza vagas de empregos e estágios, por meio de parcerias com renomadas empresas de dentro e fora do Estado, além de oferecer diversos serviços visando a capacitação profissional.

6.15.2 Das Práticas de Extensão

O artigo 207 da Constituição Federal (CF)/1988; a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB 9394/96); a meta 12.7 do Plano Nacional de Educação (PNE)/2014- 2024, Lei 13.005/2014; a Resolução nº 07 de 2018 e a Lei do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) Nº 10.861 de 14 de abril de 2004 evidenciam a necessidade de articulação e diálogo entre o conhecimento produzido sistematicamente na universidade e os diversos saberes disponíveis na sociedade, por meio da Extensão Universitária, constituindo-se em uma etapa importante para a formação do futuro profissional e como um espaço pedagógico de articulação da teoria e prática.

Em vista disso foram criadas as atividades de Extensão, de caráter obrigatório constituindo-se como fator preponderante para a formação profissional, desempenhadas pelo aluno e correlacionadas a sua formação acadêmica. A Extensão integra a estrutura curricular dos cursos de graduação na modalidade presencial e a distância, com carga horária específica, obedecendo a legislação que estabelece 10% da carga horária total do curso, a fim de promover a integração entre Instituição de Ensino Superior (IES), discentes e sociedade.

A extensão universitária é uma atividade curricular obrigatória que promove a articulação do Processo Pedagógico único, interdisciplinar, político educacional, cultural, científico e tecnológico, promovendo indissociabilidade do ensino-pesquisa-extensão.

São consideradas atividades de Extensão: Programas; Projetos; Cursos e Oficinas; Eventos e Prestação de Serviços.

- I. **Programas** - Ações de caráter institucional contínuo e permanente, educativo, artísticos, cultural e científico, que visa articular os processos formativos e de produção de conhecimento que possibilitem ações interativas entre a universidade e a sociedade, com prazos e metas previamente estabelecidos e proposto institucionalmente.
- II. **Projetos** - Conjunto de ações extensionistas processuais com objetivos específicos e prazos definidos, que resultem em um produto, serviço ou processo para atender a uma comunidade, desenvolvidos por alunos, professores e corpo técnico-administrativos de um determinado curso e/ou área de conhecimento.
- III. **Cursos e Oficinas** - Conjunto articulado de ações pedagógicas de caráter teórico e/ou prático, presencial, semipresencial ou a distância, planejada e organizada de maneira sistemática.
- IV. **Eventos** - Ações que implicam na apresentação pública e livre, ou também com público específico, do conhecimento, por meio de produto cultural, científico e tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pela Instituição.
- V. **Prestação de Serviços** - Atividades de transferência à comunidade, do conhecimento gerado na Instituição, por meio de contratos e convênios com parceiros públicos ou privados. A prestação de serviços se caracteriza por intangibilidade, inseparabilidade e não resulta na posse de um bem.

A Extensão será **realizada presencialmente** nas comunidades a partir do diálogo entre os agentes internos da IES e os externos, com o objetivo de promover, por meio das atividades extensionistas, modificações significativas na realidade a qual se destina. No curso de Gastronomia a extensão é integralizada por meio dos componentes de Experiência Extensionista I e II ofertados no 3º e 4º períodos.

6.16 Sistemas de Avaliação

6.16.1 Procedimentos e acompanhamento dos processos de avaliação de ensino e aprendizagem

Consonante aos princípios defendidos na prática acadêmica, a sistemática de avaliação do processo ensino/aprendizagem concebida pela Unit, no curso de Gastronomia resguarda a contextualização para estimular o desenvolvimento de competências, através de metodologias de intervenção.

A avaliação não é utilizada para punir ou premiar o aluno, ela é um instrumento que verifica a intensidade ou nível de aprendizagem, permitindo ao docente planejar intervenções pedagógicas que possibilitem a superação de dificuldades e os desvios observados. Neste processo, valoriza-se a autonomia, a participação e o desenvolvimento de competências focadas no aprendizado previstos no planejamento das disciplinas. Avaliar, neste Projeto Pedagógico do Curso, não significa verificar a classificação dos estudantes e sim verificar a produção de conhecimentos, a redefinição pessoal, o posicionamento e a postura do educando frente às relações entre conhecimento existente nesta determinada área de estudo e a realidade sócio educacional em desenvolvimento. A avaliação deve estar voltada para as competências, traduzidas no desempenho, deixando de ser pontual, punitiva e discriminatória, orientada à esfera da cognição e memorização; para transformar-se num instrumento de acompanhamento de todo o processo ensino-aprendizagem, como forma de garantir o desenvolvimento das competências necessárias à formação profissional.

As avaliações são efetuadas presencialmente durante as unidades programáticas de cada período letivo conforme calendário acadêmico. A composição é expressa em notas, abrangendo Prova Contextualizada, que aborda os conteúdos ministrados, verificada por meio de exame aplicado e da verificação processual do rendimento (individual ou em grupo) de investigação (pesquisa, iniciação científica), de extensão, trabalhos de campo, seminários, resenhas debates, etc. Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular, observando-se os critérios estabelecidos pelo PPC (Projeto Pedagógico do Curso).

O sistema de avaliação adotado pelo curso de Gastronomia EAD obedece aos princípios norteadores do PPI, tais como: a quantidade de avaliações, suas modalidades, média para aprovação, número de provas, entre outros. Nessa direção, são adotados os procedimentos que objetivam verificar a aprendizagem através de instrumentos que estejam em sintonia com técnicas e metodologias de intervenção profissional, além de buscar mecanismos de superação de desvios, explicitadas as premissas iniciais sobre a avaliação do processo ensino/aprendizagem. Entre os diferentes meios de avaliação que poderão ser utilizados no processo de ensino-aprendizagem podemos citar:

- **AVALIAÇÃO OBJETIVA (MÚLTIPLA ESCOLHA):** Possibilita maior cobertura dos assuntos ministrados em aula, satisfazendo ao mesmo tempo o critério da objetividade e permitindo que examinadores independentes e qualificados cheguem a resultados idênticos. Entretanto, as questões de múltipla escolha não podem ultrapassar 20% do total da avaliação.
- **AVALIAÇÃO CONTEXTUALIZADA:** Possibilita ao estudante a formulação de respostas de maneira livre, facilitando a crítica, correlação de ideias, síntese ou análise do tema discutido. Permite, ainda, a avaliação da amplitude do conhecimento, lógica dos processos mentais, organização, capacidade de síntese, racionalização de ideias e clareza de expressão.
- **SEMINÁRIOS:** Possibilita o desenvolvimento da capacidade de observação e crítica do desempenho do grupo, bem como de estudar um problema, em diferentes ângulos, em equipe e de forma sistemática. Além disso, permite o aprofundamento de um tema, facilitando a chegada a conclusões relativas ao mesmo.
- **RELATÓRIOS DE PRÁTICAS:** Representa uma descrição sintética e organizada dos procedimentos realizados durante as atividades práticas, possibilitando a análise e discussão desses procedimentos.
- **ESTUDOS DE CASOS:** Desenvolve nos alunos a capacidade de analisar problemas e criar soluções hipotéticas, preparando-os para enfrentar situações reais e complexas, mediante o estudo de situações problemas.

- **AValiação PRÁTICA:** Possibilita avaliar os conhecimentos práticos adquiridos, que complementam os conteúdos teóricos e que poderão dar subsídios para a resolução de problemas.

Destaca-se que todas as orientações em relacionadas aos critérios de avaliação ao que se refere à aprovação, estão disponíveis no AVA para download pelo aluno, assim como no regulamento acadêmico que é de livre acesso do estudante através da página da Universidade.

6.16.2 Avaliação do processo ensino/aprendizagem

Consonante aos princípios defendidos no Projeto Pedagógico Institucional e pela prática acadêmica, a sistemática de avaliação do processo ensino/aprendizagem concebida pela Universidade Tiradentes, na modalidade EAD resguarda a contextualização da avaliação para estimular o desenvolvimento de habilidades e competências, através de técnicas e metodologias de intervenção em situações possíveis de atuação.

A avaliação é um instrumento que verifica a intensidade ou nível de aprendizagem, permitindo ao docente planejar intervenções pedagógicas que possibilitem a superação de dificuldades e dos desvios observados. Neste processo, valoriza-se a autonomia, a participação e o desenvolvimento de habilidades e competências focadas em possibilidades reais de aprendizado previstas no planejamento das disciplinas e unidades programáticas, num processo contínuo.

O objetivo da avaliação é a construção do conhecimento, a compreensão e o desenvolvimento da capacidade do aluno para resolver problemas referentes aos assuntos, fórmulas e métodos que lhe foram efetivamente ensinados. A avaliação em cursos de educação a distância, segundo a proposta apresentada, deverá ter caráter processual e cumulativo. No entanto, tendo em vista os princípios pedagógicos definidos e a especificidade da estrutura curricular proposta, alguns aspectos deverão ser considerados, tais como:

1. Sala de aula invertida, tendo a prática como fio condutor do processo de aprendizagem;

2. Pesquisa como princípio educativo;
3. Sinergia entre as atividades propostas e os objetivos de aprendizagem;
4. Aprendizagem significativa, interativa e colaborativa.

O acompanhamento do desempenho do aluno, parte do processo de avaliação de aprendizagem, será feito pelos professores responsáveis pelas disciplinas, através de atividades obrigatórias a serem desenvolvidas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e presencialmente nos polos, durante toda a execução das disciplinas.

Os instrumentos de avaliação da UNIT caracterizam-se pela possibilidade de produzir múltiplas associações do sujeito no processo de construção do conhecimento. Além disso, buscam promover um processo contínuo e formativo de avaliação, representado pela consolidação de conhecimentos, bem como de habilidades, posturas e atitudes, adequadas à formação acadêmica e profissional pretendida.

Para tanto, para atingir os objetivos de aprendizagem planejados para formação acadêmica a UNIT opta pelos seguintes instrumentos avaliativos para as disciplinas do ciclo básico e específico:

- I. **Prova Presencial (PP)** - instrumento composto de questões objetivas e subjetivas, envolvendo operações mentais variadas (compreensão, reconhecimento, identificação, interpretação, aplicação, associação, análise, síntese e inferência) e mobilizando conteúdos didáticos da disciplina. Tem o objetivo de consolidar os conhecimentos adquiridos durante o processo.
- II. **Atividade Orientada (AO)** – as AOs são instrumentos de avaliação processual, ou seja, desenvolvidas em etapas, que prioriza a colaboração entre os estudantes, tendo como objetivos principais auxiliar, de forma colaborativa, cooperativa, contextualizada e interdisciplinar, na consolidação, significação, aplicação e socialização dos conhecimentos adquiridos e promover o desenvolvimento de competências (saberes, habilidades e valores). São realizadas presencialmente através de estratégias de aprendizagem ativa.

- III. **Produção da Aprendizagem Significativa (PAS)** - instrumento de natureza subjetiva, realizado individualmente, de forma processual e contínua, ao longo da disciplina, sob a assistência e orientação de um professor tutor. Desse modo, representa uma oportunidade de avaliação processual com o envolvimento dos estudantes na atividade, a criatividade, a concentração, a pesquisa, a mobilização de conhecimentos de outras disciplinas, entre outros.

A decisão pela escolha do tipo de instrumento avaliativo depende da análise pedagógica do perfil da disciplina e pode combinar um ou mais tipos, desde que sempre exista a Prova Presencial.

6.16.3 Sistema de Avaliação - Disciplinas Teóricas

Para as disciplinas teóricas do curso são utilizados os instrumentos e pesos relacionados a seguir.

PESOS E TIPOS DE ATIVIDADES AVALIATIVAS

Tipo da Avaliação	Peso	Nota	Onde realiza	Observações
PROVA PRESENCIAL <ul style="list-style-type: none"> Prova Objetiva Prova Subjetiva 	Peso 6	0 a 10 pontos	Polo Presencial	Aluno possui direito a 2ª chamada
ATIVIDADE ORIENTADA <ul style="list-style-type: none"> São 4 (quatro) atividades 	Peso 4		Entrega de Avaliação no AVA	Aluno NÃO possui direito a 2ª chamada

COMO CALCULAR A MÉDIA

Para calcular a **Média Final da Disciplina** utilize a fórmula:

$$MFD = (((PO + PSS) * 6) + (AO * 4) / 10$$

- Se MFD maior ou igual a 6,0 = Aprovado
- Se MFD entre 4,0 e 5,9 = apto para Prova Final
- Se MFD menor ou igual 3,9 = Reprovado

Legenda:

MFD – Média Final da Disciplina

PO – Prova Objetiva

PSS – Prova Subjetiva

AO – Atividade Orientada

Se você precisar realizar **Prova Final**, calcule sua Média Final:

$$MF = (MFD + PF) / 2$$

- Se MF maior ou igual a 6,0 = Aprovado
- Se MF menor ou igual 5,9 = Reprovado

Legenda:

MF – Média Final

MFD – Média Final da Disciplina

PF – Prova Final

6.16.4 Sistema de Avaliação - Disciplinas Teórico-Práticas

Para as disciplinas teórico-práticas do curso são utilizados os instrumentos e pesos relacionados a seguir.

PESOS E TIPOS DE ATIVIDADES AVALIATIVAS

Tipo da Avaliação	Peso	Nota	Onde realiza	Observações
PROVA PRESENCIAL <ul style="list-style-type: none"> • Prova Objetiva • Prova Subjetiva 	Peso 6	0 a 10 pontos	Polo Presencial	Aluno possui direito a 2ª chamada
ATIVIDADE ORIENTADA <ul style="list-style-type: none"> • São 4 (quatro) atividades 	Peso 2		Entrega de Avaliação no AVA	Aluno NÃO possui direito a 2ª chamada
ATIVIDADE PRÁTICA <ul style="list-style-type: none"> • São 2 (duas) atividades 	Peso 2		Polo Presencial	Aluno NÃO possui direito a 2ª chamada

COMO CALCULAR A SUA MÉDIA

Para calcular a **Média Final da Disciplina** utilize a fórmula:

$$\text{MFD} = (((\text{PO} + \text{PSS}) * 6) + (\text{AO} * 2) + (\text{ATP} * 2)) / 10$$

- Se MFD maior ou igual a 6,0 = Aprovado
- Se MFD entre 4,0 e 5,9 = apto para Prova Final
- Se MFD menor ou igual 3,9 = Reprovado

Legenda:

MFD – Média Final da Disciplina

PO – Prova Objetiva

PSS – Prova Subjetiva

AO – Atividade Orientada

ATP – Atividade Prática

Se você precisar realizar **Prova Final**, calcule sua Média Final:

$$\text{MF} = (\text{MFD} + \text{PF}) / 2$$

- Se MF maior ou igual a 6,0 = Aprovado
- Se MF menor ou igual 5,9 = Reprovado

Legenda:

MF – Média Final

MFD – Média Final da Disciplina

PF – Prova Final

6.16.5 Articulação da Auto Avaliação do curso com a Auto Avaliação Institucional

Com o objetivo de instaurar um processo sistemático e contínuo de autoconhecimento e melhoria do seu desempenho acadêmico, a Universidade Tiradentes iniciou em 1998 o Programa de Avaliação Institucional, envolvendo toda a comunidade universitária, coordenado pela Comissão Própria de Avaliação – CPA.

O processo de autoavaliação implementado reflete adequadamente o compromisso da Unit e do curso de Gastronomia com a qualidade dos serviços prestados à comunidade acadêmica, bem como com a formação profissional.

Nesse sentido, o curso de Tecnólogo em Gastronomia realizará periodicamente ações que decorrem dos processos de avaliação dirigidas pela CPA (autoavaliação e avaliação nominal docente), mas também fundamentará suas ações a partir dos resultados e relatórios de avaliação interna simulados.

A Avaliação Interna do Curso de Bacharelado em Gastronomia será realizada pela Coordenação do curso por meio de reuniões sistemáticas com o NDE e Colegiado através da análise da avaliação interna e externas (ENADE e outros) e do PPC, identificando os pontos de fragilidade e propondo alternativas para sua superação; gerando ações de compatibilização dos objetivos e princípios preconizados no PPC com o PPI, Diretrizes Curriculares Nacionais, e a proposta de formação de profissionais.

Assim, podemos afirmar que estarão previstas e implementadas as ações decorrentes dos processos de avaliação do curso conforme descrição:

1. Ações voltadas à política de monitoria;
2. Participação dos alunos no Programa de Nivelamento e Formação Complementar;
3. Divulgação do Núcleo de Apoio Psicossocial e Pedagógico NAPPS, para alunos e docentes;
4. Formação continuada de professores do curso no Programa de Capacitação Docente;
5. Participação de professores e alunos no processo de avaliação interna;
6. Atualização e ampliação do acervo bibliográfico do curso e intensificação de sua utilização;
7. Ampliação do acervo do laboratório e ações efetivas de utilização e acompanhamento.

Destaca-se que a CPA disponibilizará a gestão do curso relatório dos resultados dos processos internos e que estes servem de instrumento norteador de ações futuras desenvolvidas pelo curso de Gastronomia na busca pelo acompanhamento contínuo e pela excelência nos serviços prestados à comunidade acadêmica.

6.16.6 ENADE

A Instituição considera os resultados da autoavaliação e a avaliação externa para o aperfeiçoamento e melhoria da qualidade dos cursos. Nessa direção, o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE), que integra o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), constitui-se elemento balizador da qualidade da educação superior

A avaliação institucional é entendida como um processo criativo de autocrítica da Instituição, como política de autoavaliar-se para garantir a qualidade da ação universitária e para prestar contas à sociedade da consonância dessa ação com as demandas científicas e sociais da atualidade.

A operacionalização da avaliação institucional dá-se através da elaboração/revisão e aplicação de questionários eletrônicos para aferição de percepções ou de graus de satisfação com relação com relação à prática docente, a gestão da coordenação do curso, serviços oferecidos pela IES e política/programas institucionais, as dimensões estabelecidas pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES envolvendo todos os segmentos partícipes em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso.

A avaliação sistematizada dos cursos e dos professores é elaborada pela CPA, cuja composição contempla a participação de segmentos representativos da comunidade acadêmica, tais como: docentes, discentes, coordenadores de cursos, representantes de áreas, funcionários técnico-administrativos e representantes da sociedade. Em consonância com a meritocracia, a Unit tem premiado os melhores docentes avaliados semestralmente.

Os resultados da avaliação docente, avaliação dos coordenadores de cursos e da avaliação institucional são disponibilizados no portal Magister dos alunos, dos docentes e amplamente divulgados pela instituição.

Além disso, o Projeto Pedagógico será avaliado a cada semestre letivo por meio de reuniões sistemáticas da Coordenação com o Núcleo Docente Estruturante, Colegiado de Curso, corpo docente, corpo discente, direção e técnicos dos diversos setores envolvidos. Essa ação objetiva avaliar e atualizar o Projeto Pedagógico do Curso - PPC, identificando fragilidade para que possam ser planejadas novas estratégias e ações, com vistas ao aprimoramento das

atividades acadêmicas, necessárias ao atendimento das expectativas da comunidade universitária.

Aspectos como concepção, objetivos, perfil profissional, ementas, conteúdos, metodologias de ensino e avaliação, bibliografia, recursos didáticos, laboratórios, infraestrutura física e recursos humanos são discutidos por todos que fazem parte da unidade acadêmica, visando alcançar os objetivos propostos, e adequando-os ao perfil do egresso.

Essas ações visam à coerência dos objetivos e princípios preconizados no curso e sua consonância com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) e as reflexões empreendidas com base nos relatórios de avaliação externa, além de formar profissionais comprometidos com o desenvolvimento econômico, social e político do Estado, da Região e do País.

Nesse contexto, o corpo docente será avaliado, semestralmente, através de instrumentos de avaliação planejados e implementados pela CPA e aplicados com os discentes via Internet. Nessa perspectiva, são observados os seguintes indicadores de qualidade do processo de ensino- aprendizagem:

- I. Domínio de conteúdo;
- II. Prática docente (didática);
- III. Cumprimento do conteúdo programático;
- IV. Pontualidade;
- V. Assiduidade;
- VI. Relacionamento com os alunos.

Além da avaliação realizada pelo corpo discente, os professores também são avaliados pelas respectivas coordenações de curso que observam os seguintes indicadores:

- I. Elaboração do Plano de Curso;
- II. Cumprimento do conteúdo programático;
- III. Pontualidade e assiduidade (sala de aula e reuniões);
- IV. Utilização de recursos didáticos e multimídia;

- V. Escrituração do diário de classe e entrega dos diários eletrônicos;
- VI. Pontualidade na entrega dos trabalhos acadêmicos;
- VII. Atividades de pesquisa;
- VIII. Atividades de extensão;
- IX. Participação em eventos;
- X. Atendimento às solicitações do curso;
- XI. Relacionamento com os discentes.

O comprometimento de todos com o Projeto Pedagógico do Curso é obtido através de uma ampla divulgação do seu conteúdo nas discussões, encontros, reuniões e na própria dinâmica do curso, buscando cada vez mais a participação, o envolvimento dos professores e dos alunos quanto à conduta pedagógica e acadêmica mais adequada para alcançar os objetivos propostos.

A Coordenação do curso, o Colegiado e o NDE realizarão análise detalhada dos resultados dos Relatórios do Curso, da Instituição, Questionário Socioeconômico e Auto Avaliação Institucional do Curso, quando estes existirem, identificando fragilidades e potencialidades, com a finalidade de atingir as metas previstas no planejamento estratégico institucional, bem como, elevar o conceito do curso e da instituição junto ao Ministério da Educação.

Visando conscientizar os alunos da importância da avaliação, a UNIT implantou o Projeto ENADE constituído de atividades que envolvem orientação e preparação, nos aspectos acadêmicos e psicológicos. Com o objetivo de fornecer apoio e motivação para os discentes na realização do exame, foi realizada também, uma parceria com a Clínica de Psicologia da instituição.

Além disso, visando o aperfeiçoamento do processo, os resultados das avaliações são analisados pela Coordenação de Avaliação e Acreditação e Pró-Reitoria de Graduação - PG, para implementação de alternativas que contribuam para a excelência das ações. Nesse sentido, as dificuldades evidenciadas são trabalhadas pela Coordenação do Curso que orientará os professores com vista ao aprimoramento de suas atividades, promovendo cursos

de aperfeiçoamento e dando suporte nas fragilidades didático-pedagógicas. Toda essa projeção futura servirá de parâmetro para ações e planejamento que visem agregar valor às atividades desenvolvidas.

O envolvimento da comunidade acadêmica no processo de construção, aprimoramento e avaliação do curso vêm imbuídos do entendimento de que a participação possibilita o aperfeiçoamento do mesmo. Nessa direção, cabe ao Colegiado, a partir da dinâmica em que o Projeto Pedagógico é vivenciado, acompanhar a sua efetivação e coerência junto ao Plano de Desenvolvimento Institucional e Projeto Pedagógico Institucional, constituindo-se etapa fundamental para o processo de aprimoramento.

A divulgação, socialização e transparência do PPC contribuem para criação de consciência e ética profissional, no aluno e no professor, levando-os a compreender que fazem parte da Instituição e a desenvolver ações coadunadas ao que preconiza o referido documento.

Visando ao aperfeiçoamento do processo, os resultados das avaliações são analisados pela Pró-Reitoria de Graduação, para implementação de alternativas que contribuam na melhoria das ações. Nesse sentido, as dificuldades evidenciadas são trabalhadas pela Coordenação do Curso e pela Pró-Reitoria, que orienta os professores com vistas ao aprimoramento de suas atividades, promovem cursos de aperfeiçoamento e dão suporte nas fragilidades didático-pedagógicas.

A Pró-Reitoria de Graduação, também é responsável pela análise e implementação de modelos acadêmicos, desenvolvimento de capacitações, tecnologias educacionais, organização de Jornadas e Semanas Pedagógicas, acompanhamento e atualizações do Projeto Pedagógico Institucional e Projeto Pedagógico de Curso junto às coordenações, garantindo qualidade e adequação às diretrizes curriculares e normas institucionais.

6.17 Participação do corpo docente e discente no processo pedagógico

A participação do corpo docente e discente no Projeto do Curso ocorrerá pela reflexão das ações com vistas a uma conduta pedagógica e acadêmica que possibilite a consecução dos objetivos nele contidos, bem como da divulgação do PPI, ressaltando a importância dos documentos como agentes norteadores das ações da instituição, dos cursos e das atividades acadêmicas.

O envolvimento de todos (docentes e discentes) no processo de construção, execução e aprimoramento do PPC está imbuída da concepção de que o conhecimento possibilita aperfeiçoamento, divulgação, socialização e transparência, de modo a contribuir para criação de consciência e ética profissional, com vistas à compreensão e desenvolvimento de ações coadunadas ao que preconiza o referido documento.

Nessa direção, as instâncias consultivas e deliberativas como o Conselho Superior de Ensino Pesquisa e Extensão – CONSEPE e o Conselho Superior de Administração – CONSAD, possuem representantes dos diversos segmentos da instituição e a alternância dos mesmos anualmente, vislumbra a participação representativa dos diversos atores. Nessas instâncias, participam a Pró – Reitoria de Graduação, Pró - Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão, além da Vice Presidência Acadêmica, Vice Presidência Administrativo - Financeira, e demais representantes de órgãos que se relacionam direta e indiretamente com as atividades acadêmicas, com o objetivo de desenvolver integralmente as funções universitárias de ensino/pesquisa/extensão.

No âmbito do curso, o Núcleo Docente Estruturante e o Colegiado, por meio de seus representantes do Corpo docente e discente, estarão constantemente envolvidos nas decisões acadêmicas, onde serão discutidas e deliberadas questões peculiares à vida universitária, objetivando o aprimoramento das atividades.

A participação dos professores e alunos no Colegiado do Curso se dará a partir dos representantes titulares e suplentes, os quais possuem mandatos e atribuições regulamentadas pelo Regimento Interno da Universidade.

Os professores do curso participarão sistematicamente das reuniões acadêmicas e administrativas, nas quais são discutidas e deliberadas questões peculiares à vida

universitária, objetivando o aprimoramento das atividades. Desses fóruns participam também os Diretores de Graduação, Assuntos Comunitários e Extensão, Pós-Graduação e Pesquisa, além da Superintendência Acadêmica, Pró - Reitoria Administrativo - Financeiro e demais representantes de órgãos que se relacionam direta e indiretamente com as atividades acadêmicas, com o objetivo de desenvolver integradamente as funções universitárias de ensino – pesquisa – extensão.

Os professores e os alunos serão também representados, mediante processo eleitoral, no Conselho Superior de Ensino Pesquisa e Extensão – CONSEPE e no Conselho Superior de Administração – CONSAD, com a alternância de representantes anualmente.

No processo de construção do Projeto Pedagógico do curso de Gastronomia valorizou-se a participação do corpo docente através de reuniões periódicas e de cursos de capacitação promovidos pela Universidade através das Pró-Reitorias, na perspectiva de envolvimento e comprometimento dos que fazem o Curso.

A participação e o acompanhamento na execução do Projeto Pedagógico do Curso será efetivada por meio de reuniões entre outros, com o corpo docente e discente, para que a prática de ensino em cada disciplina, atenda e esteja articulada, à concepção, aos objetivos e ao perfil profissional do Projeto Pedagógico.

6.18 Núcleo Docente Estruturante (NDE)

Em conformidade com as orientações da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES) em sua Resolução nº 1 de 17/06/2010, o Curso de Gastronomia da UNIT contará com o Núcleo Docente Estruturante – NDE que é um órgão consultivo da coordenação do curso, responsável pelo processo de concepção, implementação, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso. O Núcleo Docente Estruturante será constituído por 05 (cinco) docentes do curso, dos quais 100% possuem titulação obtida em programas de pós-graduação stricto sensu e 100% possui tempo integral e ou parcial na IES. A nomeação será efetuada pela Reitoria para executar suas atribuições e atender a seus fins, tendo o coordenador do curso como presidente. São atribuições do Núcleo Docente Estruturante - NDE:

- I. Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de graduação;
- II. Participar da revisão e atualização periódica do projeto pedagógico do curso, submetendo-o à análise e aprovação do Colegiado de Curso;
- III. Propor permanente revisão ao que se refere a concepção do curso, definição de objetivos e perfil de egressos, metodologia, componentes curriculares e formas de avaliação em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais;
- IV. Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- V. Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as atividades de ensino constantes no currículo;
- VI. Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas das necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as Diretrizes Curriculares;
- VII. Analisar os planos de ensino dos componentes curriculares dos cursos, sugerindo melhorias e atualização;
- VIII. Propor alternativas de melhoria a partir dos resultados das avaliações internas e externas dos cursos em consonância com o Colegiado;
- IX. Assessorar a coordenação do curso na condução dos trabalhos de alteração e reestruturação curricular, submetendo a aprovação no Colegiado de Curso, sempre que necessário;
- X. Propor programas ou outras formas de capacitação docente, visando a sua formação continuada.
- XI. Acompanhar as atividades do corpo docente no que se refere às Práticas de Pesquisa e Práticas de Extensão;
- XII. Acompanhar as atividades desenvolvidas pelo corpo docente, sobretudo no que diz respeito à integralização dos Planos de Ensino e Aprendizagem e Plano Integrado de Trabalho;
- XIII. Elaborar semestralmente cronograma de reuniões;
- XIV. Encaminhar relatórios semestrais à coordenação do curso, sobre suas atividades, recomendações e contribuições.

- XV. Propor alternativas de integração horizontal e vertical do curso, respeitando os eixos estabelecidos nos respectivos projetos pedagógicos e nas Diretrizes Curriculares Nacionais;

Os docentes do curso de Gastronomia EAD da UNIT que irão compor o NDE, serão contratados em regime de tempo parcial ou integral. O NDE do curso será composto por:

Quadro 3 – Composição do NDE do curso de Gastronomia EAD

DOCENTES	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Hugo José Xavier Santos	Doutor	Integral
Isabelle Andrade Brito	Mestre	Integral
Tatiana Maria Palmeira dos Santos	Doutor	Parcial
Thaís Trindade de Brito Ribeiro	Doutor	Parcial
Ticiane Clair Remacre Munareto Lima	Mestre	Parcial

6.19 Colegiado do Curso

O Colegiado do Curso constitui-se instância de caráter consultivo e deliberativo, cuja participação dos professores e estudantes ocorre a partir dos representantes titulares e suplentes, os quais possuem mandatos e atribuições regulamentados pelo Regimento Interno da Universidade Tiradentes.

Composto pelo Coordenador do Curso, que o presidirá, e por representantes docentes, que desempenham atividades no curso, indicados pelo coordenador e referendados pela Reitoria, e conta também com representantes do corpo discente, regularmente matriculados no Curso e indicados pelo Corpo Docente. Todos os membros do Colegiado possuem mandato de 01 (um) ano, podendo ser reconduzidos, à exceção do seu presidente, o Coordenador do Curso, membro nato.

Nessa direção, o comprometimento do corpo docente e discente ocorre através da participação dos professores e alunos no que se refere principalmente à determinação da conduta pedagógica e acadêmica mais adequada para alcançar os objetivos acadêmicos.

São atribuições do Colegiado do Curso de Gastronomia:

- I. Assessorar a coordenação e supervisão do funcionamento do curso;
- II. Avaliar e aprovar as proposições de atualização do Projeto Pedagógico de Curso - PPC, encaminhadas pelo NDE;
- III. Apreciar e deliberar sobre as sugestões apresentadas pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE, pelos demais docentes e discentes quanto aos assuntos de interesse do Curso;
- IV. Propor e validar alterações na estrutura curricular do curso observando os indicadores de qualidade determinados pelo MEC e pela instituição, quando for o caso;
- V. Analisar e aprovar os Planos de Ensino e Aprendizagem encaminhadas pelo NDE, propondo alterações, quando necessário;
- VI. Analisar e aprovar o desenvolvimento e aperfeiçoamento de metodologias próprias para o ensino das disciplinas do curso;
- VII. Garantir que sejam estabelecidas e mantidas as relações didático-pedagógicas das disciplinas do curso, respeitando os objetivos e o perfil do profissional, definido no projeto pedagógico do curso;
- VIII. Definir e propor as estratégias e ações necessárias e/ou indispensáveis para a melhoria de qualidade da pesquisa, da extensão e do ensino ministrado no curso, a serem encaminhadas à Pró – Reitoria de Graduação - PRG;
- IX. Examinar e responder, quando possível, as questões suscitadas pelos docentes e discentes, ou encaminhar ao setor competente, cuja solução transcenda as suas atribuições.
- X. Apresentar a coordenação propostas de atividades extracurriculares necessárias para o bom funcionamento do curso;
- XI. Avaliar e emitir parecer sobre o Plano Individual de Trabalho - PIT, quando solicitado;
- XII. Aprovar os projetos de pesquisa, de pós-graduação e de extensão relacionados ao Curso, submetendo-os à apreciação e deliberação;

- XIII. Colaborar com os diversos órgãos acadêmicos nos assuntos de interesse do Curso;
- XIV. Analisar e decidir os pleitos quebra de pré-requisitos e adaptação de disciplinas, mediante requerimento dos interessados;
- XV. Deliberar sobre aproveitamento de estudos quando solicitado pelos alunos;
- XVI. Manter registrado todas as reuniões e deliberações, através de atas que devem ser devidamente arquivadas

7. CORPO SOCIAL (CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO)

7.1 Corpo Docente

A educação a distância requer, dos profissionais envolvidos, a compreensão de ensino e aprendizagem por uma ótica não restritiva, que não a encare como mera adaptação do ensino presencial, ou um tipo de metodologia de ensino, mas como um paradigma que conceba a formação como uma experiência de aprendizagem, cujos saberes são instrumentos para o desenvolvimento de habilidades e o ensino é complementar ao exercício constante da autonomia intelectual do estudante.

Nesse sentido, a docência em EAD pauta-se na dimensão de construção de saberes com autonomia e no fomento à pesquisa e interação entre os atores envolvidos no processo de ensino-aprendizagem a distância: professores regentes, professores tutores (presenciais e virtuais) e coordenação de curso. Dessa forma, considera-se a existência de múltiplas formas de arquitetura do conhecimento e possibilidades de aprendizagem.

É imprescindível que se tenha clareza das colocações elucidadas por Ramal (2021²) para atuação docente, sobretudo em educação a distância:

- O docente é um mediador, orientador e facilitador do processo de ensino-aprendizagem cabendo-lhe contribuir para a superação das dificuldades do

² RAMAL, A. C. Um novo paradigma em educação. Disponível em: https://ledum.ufc.br/arquivos/didatica/2/Novo_Paradigma_Educacao.pdf. Acesso em 30 jul. 2021.

estudante, atuando no âmbito afetivo e na formação de conceitos, valores e atitudes. Portanto, o adequado planejamento de encontros presenciais é essencial para o sucesso da aprendizagem;

- O estudante é sujeito de sua aprendizagem, porquanto é facultada a liberdade para escolher os momentos mais convenientes para estudos (síncronos ou assíncronos, presenciais ou a distância), privilegiando-se da sua autonomia intelectual;
- A sala de aula online ultrapassa as barreiras convencionais escolares e vai além, dentro de ambientes virtuais de aprendizagem, com a utilização de ferramentas de interação colaborativa;
- A tecnologia passa a fazer parte da rotina e contexto educacional dos estudantes e está a serviço da aprendizagem;
- Os conteúdos curriculares são flexíveis, dinâmicos e coadunam-se com tendências do mundo do trabalho e do relacionamento interpessoal;
- Os estudantes assumem o desafio de estudar por motivação e a instituição de integrar ações educativas que promovam a motivação;
- A instituição deixa de ser um espaço burocrático para transformar-se em um espaço de construção colaborativa;

O corpo docente do Curso de Gastronomia EAD é constituído por profissionais dotados de experiência e conhecimento na área que lecionam e a sua seleção levou em consideração a formação acadêmica e a titulação, bem como o aproveitamento das experiências profissionais no exercício de cargos ou funções relativas ao universo do campo de trabalho no qual o curso está inserido, valorizando o saber prático, teórico e especializado que contribui de forma significativa para a formação do perfil desejado do egresso do curso.

A UNIT dispõe de um Plano de Carreira do Magistério Superior, cujo objetivo é estimular o alcance das metas e missão de cada curso, bem como de programa de qualificação docente, motivando-os para o exercício do magistério superior, aperfeiçoando o exercício profissional.

O Plano de Carreira da Instituição contempla ascensão profissional horizontal (promoção sem mudar de função, entretanto com aumento nos rendimentos) e vertical (crescimento profissional em cargo e rendimento), bem como motivar o corpo docente e ser justo com os profissionais nos aspectos de qualificação profissional e dedicação à instituição – tempo de atividade como professor universitário na IES.

No sentido de motivar o professor à formação exigida para o exercício da docência, os dirigentes da Universidade Tiradentes, tem se concentrado em aprofundar o conhecimento, seja ele prático (decorrente do exercício profissional) ou teórico/epistemológico (decorrente do exercício acadêmico), através de Programas de Formação docente por meio de jornadas pedagógicas, oficinas e minicursos desenvolvidos ao longo dos períodos, que contribuem na formação exigida para a docência no ensino superior.

Estes programas voltados à formação pedagógica do professor universitário despertam naqueles que o realizam, o comprometimento com as questões educacionais, não se limitando aos aspectos práticos (didáticos ou metodológicos) do fazer docente, mas englobando dimensões relativas às questões éticas, afetivas e político-sociais envolvidas na docência, fundamentando-se numa concepção de práxis educativa e do ensino como uma atividade complexa, que demanda dos professores uma formação que supere o mero desenvolvimento de habilidades técnicas ou, simplesmente, conhecimento aprofundado de um conteúdo específico de uma área do saber.

O corpo docente do curso de Gastronomia EAD é composto por professores todos com titulação *stricto sensu* e ampla experiência no magistério superior. Dentre outras atividades, serão os responsáveis por desenvolver, analisar e atualizar os conteúdos dos componentes curriculares, além da bibliografia proposta para os respectivos planos de ensino, relacionando-os a conteúdos de pesquisa de ponta, visando atingir aos objetivos das disciplinas e ao perfil proposto de formação do egresso.

DOCENTES	ADMISSÃO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	DISCIPLINAS QUE MINISTRA
1. Hugo José Xavier Santos	10/08/2007	Doutor	Integral	Marketing de Serviços de A e B; Experiência Extensionista I; Experiência Extensionista II
2. Isabel Cristina Barreto Andrade	01/11/2010	Doutor	Integral	Empreendedorismo
3. Isabelle Andrade Brito	01/02/2012	Mestre	Parcial	História da Alimentação e da Gastronomia; Elaboração e Engenharia de Cardápios; Cozinha Internacional
4. Káthia Cilene Santos Nascimento	01/03/2011	Mestre	Parcial	Cultura, Sociedade e Sustentabilidade; Libras
5. Romy Gleyse Chagas Barros	09/11/2021	Doutor	Horista	Garde Manger; Mixologia e Iniciação ao Mundo dos Vinhos
6. Tatiana Maria Palmeira dos Santos	25/07/2011	Doutor	Parcial	Higiene e Segurança Alimentar
7. Thaís Trindade de Brito Ribeiro	16/07/2012	Doutor	Parcial	Métodos e Técnicas de Gastronomia; Habilidades Culinárias; Nutrição e Química dos Alimentos; Técnicas de Cocção Gastronômica; Cozinha Brasileira; Gestão de Eventos, Cerimonial e Protocolo; Cozinha Saudável e Gastronomia Sustentável; Técnicas de Panificação e Confeitaria e Chocolateria
8. Ticiane Clair Remacre Munareto Lima	16/01/2019	Mestre	Parcial	Gestão de Alimentos e Bebidas

Quadro 6 – Titulação do Corpo Docente do curso de Gastronomia EAD

TITULAÇÃO	QUANTITATIVO	%
Mestre + Doutores	8	100%
Doutores	5	62,50%
Total de Docentes	8	

Quadro 7 – Regime de trabalho do Corpo Docente do curso de Gastronomia EAD

REGIME DE TRABALHO	QUANTITATIVO	%
Horista	1	11,11%
Parcial	6	77,78%
Integral	1	11,11%
TOTAL	8	100%

7.2 Atividades de tutoria

As atividades de tutoria do curso de Gastronomia EAD são desenvolvidas pela equipe Docente, através dos professores tutores, sob a supervisão da Coordenação de Curso e apoio da Supervisão de Tutoria. Como parte integrante da concepção metodológica para o curso de Gastronomia, a política institucional pressupõe um sistema de acompanhamento pedagógico, por compreender que o acompanhamento da aprendizagem discente necessita de uma sólida equipe docente comprometida com as dimensões pedagógica, tecnológica, interpessoal e gerencial no desenvolvimento de sua prática profissional.

Assim, os Tutores Presenciais e Virtuais têm como objetivo facilitar e guiar o aluno para uma experiência de aprendizagem que o permita finalizar com êxito a graduação e adquirir as competências e habilidades para o mercado de trabalho. O Professor Tutor possui atribuições relacionadas a mediação, facilitação e avaliação de atividades pedagógicas presenciais (Professor Tutor Presencial) e no Ambiente Virtual de Aprendizagem (Professor Tutor Virtual).

Desse modo, o professor assume a postura de orientação do estudante, para o desenvolvimento de sua potencialidade intelectual e construção do seu próprio conjunto de conhecimentos, sobre os conteúdos apresentados durante o curso a distância. É do professor o papel de personificação do vínculo tangível entre as mídias educacionais interativas, as ferramentas de colaboração digitais e o estudante, de forma que as atividades do processo educacional estejam mediadas no sentido de retroalimentar a sua aprendizagem. Sendo assim, compreende-se que a abordagem dos conteúdos curriculares deve ser orientada à

condução do estudante para a reflexão crítica, bem como a aplicação do conhecimento na sua prática pessoal, profissional e acadêmica (MACHADO E MACHADO, 2004³).

Para o desenvolvimento desse princípio é necessário um profissional de educação que contemple as seguintes competências técnicas: domínio competente e crítico das informações e conteúdos pertinentes à sua área de atuação; conhecimento da rotina de trabalho; domínio competente dos meios de comunicação a serem utilizados para a mediação eficaz entre o estudante e os conteúdos do ensino; visão articulada do funcionamento da IES como um todo; percepção nítida e crítica das complexas relações entre educação e sociedade.

As atividades de tutoria previstas a serem implantadas no curso de Gastronomia EAD, atendem de maneira excelente as demandas didático-pedagógicas previstas no percurso formativo do estudante e que estão previamente desenhadas na matriz curricular do curso. Essas atividades serão conduzidas por professores que desempenham o papel de tutor, sendo os responsáveis por dar suporte aos discentes no que diz respeito ao desenvolvimento das atividades acadêmicas no curso de graduação. A equipe de tutores é dividida em Tutor Presencial e Tutor Virtual.

O professor Tutor Presencial terá como atribuições de grande relevância, nos momentos presenciais:

- **Aula Inaugural:** ocorrerá no início de cada semestre letivo e destina-se à apresentação da equipe e da metodologia. Neste momento o tutor também se apresenta à turma e explica sua função;
- **Tutoria de Acolhimento:** a Tutoria de Acolhimento ocorrerá no início de cada semestre letivo para garantir o primeiro acesso dos alunos ao Magister, ao AVA e ao E-mail institucional. Além disso, apresentar e orientar o aluno sobre as etapas da sua jornada pedagógica no curso.
- **Encontro Presencial:** ocorrerá com a facilitação e a mediação das atividades pedagógicas de cada disciplina pelo Tutor Presencial. A frequência dos alunos no

³ MACHADO, L. D. e MACHADO, E. C. *O papel da tutoria em ambientes EaD*, 2014. Disponível em: <http://www.abed.org.br/congresso2004/por/pdf/022-TC-A2.pdf>. Acesso em 02 ago. 2021.

encontro é obrigatória, visto que as atividades de aprendizagem são avaliativas elaboradas pelos professores das disciplinas;

- **Plantões de Tutoria Presencial:** Estes momentos serão direcionados aos alunos para que procurem o Tutor Presencial a fim de dirimir dúvidas, ampliar a discussão dos conteúdos das disciplinas e possibilitar mais uma oportunidade de interação com ele. Para tanto, serão comunicados no polo os dias e horários em que o Tutor Presencial estará de plantão para cada turma;
- **Avaliação Presencial:** seguindo orientação do Ministério da Educação (MEC), as provas deverão ocorrer na forma presencial. Serão aplicadas pelo professor Tutor Presencial, sendo uma avaliação por disciplina, de forma individual e sem consulta. Para suporte à logística de geração, aplicação e devolutiva de provas, a UNIT possui um Sistema de Gestão de Provas que permite que as provas sejam realizadas em papel e depois digitalizadas ou diretamente em computadores/notebooks/chromebooks com ferramentas de segurança, como reconhecimento facial e bloqueios de navegadores;

O professor tutor virtual terá como atribuições de grande relevância, no Ambiente Virtual de Aprendizagem:

- **Interação no Fórum:** o Tutor Virtual irá motivar, engajar e mediar debates e discussões no fórum, o qual é um espaço de reflexão e construção de conhecimento em comunidade;
- **Plantão Virtual de Dúvidas:** o Tutor Virtual irá agendar encontros síncronos para tirar dúvidas sobre o conteúdo e sobre as atividades propostas no AVA. Este momento será realizado pelo menos uma vez por disciplina.
- **Interação nos Canais de Comunicação do AVA:** o Tutor Virtual estará a disposição para responder dúvidas e orientar os alunos no Fale com Professor, o qual funciona como uma ferramenta de envio de mensagens (pergunta e resposta). Além disso, o Tutor Virtual noticiará todas as atividades e eventos do curso e da disciplina no Mural da Disciplina;

- **Correção das Avaliações Presenciais:** O Tutor Virtual irá corrigir e fornecer o feedback das questões subjetivas das Avaliações Presenciais utilizando a rubrica como referência e orientações.

7.3 Ações pedagógicas do corpo de tutores em educação a distância

Os professores que atuarão como tutores, serão vinculados de acordo com o seu perfil acadêmico às disciplinas do curso, desenvolverão um trabalho articulado com linguagem dialógica ao perfil de alunos. A experiência na educação a distância soma-se à experiência profissional que agrega a práxis e as necessidades de contextualização, além do planejamento de atividades utilizando-se de diferentes recursos tecnológicos e metodológicos para atender aos diferentes perfis. Para isso, se utilizarão de diferentes processos avaliativos, respeitando os diferentes ritmos de aprendizagem, apropriando-se os resultados do processo avaliativo para replanejar sua prática e assim fomentar o processo formativo.

Os professores tutores vinculados ao curso de Gastronomia EAD serão os responsáveis por conduzir os encontros presenciais interativos, fazer a mediação pedagógica junto aos discentes demonstrando qualidade no bom relacionamento com os estudantes, incrementando processos de ensino aprendizagem e orientando os estudantes quando necessário, a ingressarem em atividades e leituras complementares que auxiliem sua formação.

O papel do tutor é assegurar a participação e engajamento do aluno no processo-ensino-aprendizagem; assim como mediar as interações, orientar os estudantes quanto aos conteúdos e atividades da disciplina, acompanhando seu desempenho e corrigindo atividades e avaliações. O trabalho de interação e acompanhamento dos estudantes é realizado virtualmente, através do AVA. Além desses momentos atuarão também na mediação de fóruns de discussão estabelecendo vínculo permanente com os alunos atendidos dando suporte às atividades dos docentes e a mediação pedagógica junto aos discentes.

7.4 Interação entre tutores (presenciais e a distância), docentes e coordenação de curso a distância.

A interação contínua e eficaz da equipe docente é fundamental para o sucesso do aluno no processo-ensino-aprendizagem. Essa comunicação interna ocorrerá em diferentes momentos do período letivo de maneira espontânea e planejada. As ações agendadas serão a **Conexão Docente**, as **reuniões de alinhamento** e o **Planejamento Pedagógico**. O último evento ocorrerá no início dos semestres com o foco de avaliar o semestre anterior e definir as estratégias para o próximo período letivo. As reuniões de alinhamento ocorrerão no mínimo duas vezes por semestre para orientar e dirimir as dúvidas dos docentes sobre a execução do planejamento. Por fim, o Conexão Docente é um evento de construção e compartilhamento de experiências entre os docentes com o foco na melhoria da experiência de aprendizagem do aluno.

A interação espontânea que deverá ocorrer ao longo do semestre entre os docentes está pautada no fluxo de comunicação claro e acessível entre coordenador de curso, professores regentes e professores tutores (presenciais e virtuais). Assim, a nossa equipe docente tem acesso aos contatos de e-mail de todos os colegas para interagirem sobre as disciplinas e o curso. Além disso, os docentes têm uma linha aberta de comunicação com a coordenação do curso e a gerência acadêmica.

O acesso do tutor às atividades acadêmicas planejadas para o semestre é realizado através da **Pasta do Tutor no AVA**. Nessa pasta, o tutor acessa as informações técnicas e metodológicas para cada aula através de textos e vídeos gravados pelos professores regentes.

A Coordenação do Curso avalia o desempenho da equipe de tutores através do monitoramento de indicadores qualitativos e quantitativos relativos a execução das suas atribuições. A avaliação qualitativa ocorrerá periodicamente sendo realizada tanto por todos que interagem com o Tutor ao longo das disciplinas (aluno, docentes, coordenação e equipe de suporte acadêmico). A avaliação quantitativa acompanha o cumprimento das atribuições como prazos de correção, registro de frequência e tempo-resposta nos canais de comunicação. Essa avaliação busca subsidiar ações de feedback corretivos e preventivas.

7.5 Titulação e formação do corpo de tutores do curso

O corpo de professores tutores que atuarão na graduação em Gastronomia EAD, tem graduação na área da disciplina, que irá assumir a docência, e no mínimo pós-graduação *lato sensu* na área da disciplina ou em áreas afins. Além disso, os professores tutores dos nossos cursos à distância têm expressiva experiência acadêmica e profissional na área. Outros aspectos relevantes para fazer parte da equipe de tutores são as competências comportamentais como empatia, comprometimento, criatividade, equilíbrio emocional, flexibilidade e trabalho em equipe (MATTAR et. al., 2020⁴).

Esses aspectos conectados com a metodologia de trabalho utilizada nas disciplinas permitirá um acompanhamento e uma mediação do processo de ensino-aprendizagem capaz de identificar as necessidades e as fragilidades, que os discentes apresentam em termos de aprendizagem, disponibilizando aos mesmos o apoio e a orientação necessários ao seu desenvolvimento.

A eficiência e a eficácia do trabalho proposto acima dependem de uma formação contínua da equipe de tutores. Isto ocorre através de uma **trilha de aprendizagem** desenhada para cada semestre. A equipe pedagógica inicia com um evento no início do semestre para avaliar o anterior e fornecer o feedback individual e coletivo. Juntamente com a equipe de tutores, são debatidos os temas e definidas melhorias. Depois dessa etapa, realizamos oficinas de formação para aprimoramento das habilidades técnicas e socioemocionais. Os eventos de conexão docente, o monitoramento e feedback do rendimento, e as reuniões de alinhamento dão continuidade à jornada de aprendizagem. Esse ciclo continua no semestre seguinte, sempre buscando o aprimoramento do ambiente de trabalho, da execução das estratégias e melhorar a experiência do aluno.

Quadro 8 – Corpo de Professores-Tutores do curso de Gastronomia EAD

⁴ MATTAR, JOÃO et al. Competências e funções dos tutores online em educação a distância. Educação em Revista, Belo Horizonte, v. 36, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/edur/a/wDMtcL9SsDw5ZMFLfxr98Cw/?lang=pt#>. Acesso em 02 ago. 2021.

Nome	Titulação	Regime de trabalho	Formação
1. Romy Gleyse Chagas Barros	Doutor	Horista	Doutora em Biotecnologia Industrial pelo Programa de Pós-Graduação da Rede Nordeste de Biotecnologia (RENORBIO), Graduada em Nutrição pela Universidade Tiradentes - UNIT, Tecnóloga em Gastronomia pela Universidade Tiradentes - UNIT.

7.6 Equipe Multidisciplinar

Para garantir a experiência de aprendizagem do aluno da graduação de Gastronomia EAD a UNIT designou um grupo de profissionais que compõe a Equipe Multidisciplinar que tem como um de seus objetivos promover a integração das ações pedagógicas às soluções tecnológicas parceiras da universidade de forma que as metodologias contempladas e planejadas colaborem com a experiência dos estudantes e para o fortalecimento do processo de ensino e aprendizagem.

A equipe multidisciplinar apoia o projeto pedagógico e estabelece as diretrizes técnico-pedagógicas do design instrucional, curadoria de conteúdos no Catálogo Sagh, produção e gravação das videoaulas, operacionalização da oferta dos elementos que compõem o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) possibilitando as vivências previstas nas metodologias ativas planejadas para o curso. Seus membros são nomeados através de portaria da Reitoria para atender as demandas das diferentes áreas do conhecimento sendo estes responsáveis entre outros aspectos pela disseminação das tecnologias e metodologias educacionais para a educação a distância. São representantes da equipe multidisciplinar:

- Representante da área acadêmica EAD – responsável pelo relacionamento com fornecedores de suporte às atividades acadêmicas, concepção e gestão de indicadores de EAD com foco no engajamento e operação de cursos EAD.
- Representante da equipe de planejamento didático-pedagógico – responsável pelas atividades de capacitação de professores para metodologia EAD, papéis e responsabilidades de cada docente, prazos, fluxos de entregas para tutores.

Interage com fornecedores para organizar o cronograma de produção de UAs, caso necessárias, e acompanhamento das entregas publicadas no Catálogo.

- Designer Instrucional – responsável pelo design instrucional do aluno dentro do AVA avaliando sua jornada de aprendizagem de forma, cada vez mais, intuitiva; modela os documentos de orientação de professores e orientação para adequação ao padrão EAD.
- Representante da equipe de comunicação social do CCS – responsável pela garantia das condições de funcionamento de todos os estúdios de gravação e transmissões ao vivo. O CCS possui as instalações de estúdios, centraliza a produção de videoaulas e nele trabalham cinegrafistas, editores e assistente de produção.
- Representante da equipe audiovisual – atua na produção e direção de cena de professores; capacita professores para atuação e gravação de videoaulas.
- Representante da equipe de desenvolvimento web e AVA – garante o pleno funcionamento do Fale Conosco, Central de Ajuda, elaboração de dashboards com indicadores de performance dos alunos.

7.7 Administração Acadêmica do Curso

7.8 Corpo Técnico - Administrativo e Pedagógico

A Universidade Tiradentes em sua estrutura acadêmica instituiu uma organização administrativa que busca atender as atividades de ensino, pesquisa e extensão planejadas nos respectivos projetos pedagógicos e previstas em seu Plano de Desenvolvimento Institucional. Desta forma os cursos contam em sua organização interna:

- **Coordenador de Área**

Gestor responsável por coordenar um grupo de cursos e seus coordenadores operacionais e pedagógicos. Sua gestão deve ter como foco aspectos qualitativos e quantitativos que favoreçam o alcance das metas institucionais. Atuará na execução, acompanhamento e nos desdobramentos que envolvam ações a serem realizadas pelas coordenações operacionais e pedagógicas.

- **Coordenador Operacional**

Gestor de curso responsável por coordenar estudantes e professores. Sua gestão deve focar qualitativamente no que se refere ao cumprimento do Projeto Pedagógico dos Cursos objetivando a execução adequada dos programas e atividades nele previstas.

- **Coordenador Pedagógico**

Profissional de suporte ao coordenador de área e coordenador operacional. Responsável por propor intervenções pedagógicas que favoreçam as práticas acadêmicas alinhadas ao perfil do curso.

Esse grupo de profissionais atende à demanda existente, considerando a gestão do curso, a relação com os docentes e discentes, com tutores e equipe multidisciplinar (quando for o caso) e a representatividade nos colegiados superiores, é pautada em um plano de ação documentado e compartilhado e dispõe de indicadores de desempenho.

No curso de Gastronomia EAD a gestão acadêmica está assim organizada:

Nome	Função	Titulação	Regime de Trabalho
Juliana Maria Dantas Mendonça Borges	Coordenador de Área	Doutora	Integral
Hugo José Xavier	Coordenador Operacional	Doutor	Integral
Isabelle Andrade Brito	Coordenador Pedagógico	Mestre	Integral

7.8.1 Coordenador do curso

A coordenação desenvolve suas atividades em tempo integral, dedicadas à gestão do curso, desenvolvendo as seguintes atividades:

- Presidir o NDE e Colegiado de Curso;
- Atualização do Projeto Pedagógico do Curso, promovendo a implantação e a execução da proposta de curso, avaliando continuamente sua qualidade juntamente com o corpo docente e com os alunos;
- Acompanhamento e cumprimento do calendário acadêmico;
- Elaboração da oferta semestral e trimestral de disciplinas e atividades de trabalhos finais de graduação e estágios, vagas e turmas do curso;
- Participação na qualidade de presidente nas reuniões do Colegiado e NDE, coordenando suas atividades e fazendo cumprir as decisões e as normas emanadas dos órgãos da administração superior;
- Orientação e supervisão do trabalho docente relacionados aos registros acadêmicos para fins de cadastro de informações dos alunos nos prazos do Calendário;
- Elaboração do planejamento semestral de eventos e atividades complementares do curso;
- Análise dos processos sobre os pedidos de revisão de frequência e de prova, aproveitamento de disciplinas, transferências, provas de segunda chamada e demais processos acadêmicos referentes ao curso;
- Participação no processo de seleção, admissão, treinamento e afastamento de professores e tutores, vinculados ao curso;
- Providenciar a substituição de professores e tutores nos casos de faltas planejadas;
- Incentivo a participação da comunidade acadêmica nas avaliações internas (nominal docente e institucional);
- Atendimento presencial e online, e orientação de ordem acadêmica aos alunos;
- Participação nas ações institucionais voltadas à captação, fixação e manutenção de alunos;

- Providenciar todos os trâmites para o reconhecimento/renovação de reconhecimento de curso junto ao MEC;
- Liderar e participar efetivamente dos processos de avaliação in loco externas do MEC e desempenho das demais funções que lhes forem atribuídas no Estatuto/Regimento da UNIT.

7.8.2 Professor Regente

O Professor Regente atua no campus sede da UNIT, desenvolvendo atividades de **planejamento pedagógico** das aulas e na gestão das estratégias vinculadas ao sistema de **avaliação de aprendizagem**. Acompanha e implementa, em alinhamento com a coordenação do curso, a execução do Projeto Pedagógico do Curso em todas as ações vinculadas ao ensino, pesquisa e extensão universitária. Atua no **desenvolvimento, seleção e validação ad hoc** dos conteúdos didáticos (audiovisuais e digitais), garantindo o atendimento ao perfil do egresso. Promove **interlocução** com os professores tutores e tutores presenciais.

Especificamente poderá

- aprimorar o banco de itens/questões vinculados ao sistema de avaliação de aprendizagem;
- atuar na auditoria de correções de provas por meio de amostras;
- planejar atividades e itens avaliativos;
- cadastrar encomendas e itens avaliativos no AVA;
- orientar semanalmente tutores presenciais;
- participar do núcleo docente estruturante do curso;
- gravar aulas (em vídeo) para autoestudo dos alunos;
- validar provas;
- emitir parecer das solicitações de aluno referente à nota.

7.8.3 Professor Tutor Virtual

O Professor Tutor Virtual é responsável pela **tutoria** a distância, **mediada por tecnologia**, de alunos matriculados em cursos de graduação a distância. Proporciona a mediação pedagógica e atendimento ao estudante por meio de ferramentas de interação síncronas e assíncronas. Emite parecer associado ao sistema de avaliação de aprendizagem, corrigindo e recomendando aperfeiçoamento. Estabelece o relacionamento institucional com o aluno, apoiando o programa de permanência acadêmica. Implementa ações pedagógicas a partir de dados analíticos do AVA.

Especificamente poderá

- interagir com estudantes no AVA (diferentes ferramentas).
- corrigir questões dissertativas das avaliações presenciais.
- emitir/analisar relatórios do AVA.
- interagir em ferramenta síncrona, em horário agendado, por meio dos sistemas eletrônicos AVA, Google Meet ou Whatsapp.
- interagir com corpo docente para implementar ações pedagógicas.
- divulgar ações de relacionamento institucional (eventos, ações acadêmicas, campanhas institucionais).
- atender os alunos no Fale com o professor.

7.8.4 Professor Tutor Presencial

Profissional responsável pela mediação de **encontros presenciais**, fomentando os alunos a dirimir dúvidas com os professores por meio de ferramentas de interação síncronas e assíncronas. Aplica o planejamento de atividades formativas vinculadas ao curso e de avaliações presenciais dos componentes curriculares. Participa de ações de extensão e campanhas institucionais.

Especificamente poderá:

- acompanhar as atividades pedagógicas dos encontros presenciais dos alunos;
- corrigir as Atividade Orientadas, Produção de Aprendizagem Significativa (PAS), Prova Prática e lançar as notas no AVA, de acordo com o calendário acadêmico.
- aplicar e monitorar a avaliação presencial em datas definidas no calendário acadêmico;
- aferir e registrar, no sistema acadêmico, a frequência dos alunos durante os encontros presenciais;
- incentivar os alunos participarem de eventos acadêmicos da instituição;
- interagir, nos canais de comunicação do AVA, com o Professor Tutor Virtual e Professor Regente da disciplina;
- participar de atividades pedagógicas (reuniões e capacitações) demandadas pela supervisão de tutoria;
- participar de orientações semanais de tutoria com os professores das disciplinas;
- preparar o ambiente da sala (infraestrutura técnica e física) para garantia de correta operação das aulas;
- registrar as atividades desenvolvidas no plantão de tutoria para acompanhamento da gestão acadêmica;
- promover o engajamento dos alunos para uso do AVA por meio de atividades formativas e apoiar na resolução de dúvidas de navegação;
- zelar e estimular o convívio harmônico entre os alunos;
- realizar supervisão acadêmica, quando atribuída à função, nos processos relacionados à disciplina, como: visita do campo de estágio, conferência de documentos relacionados ao estágio, elaboração de relatórios de visita de campo, laboratório, registrar e lançar notas da atividade acompanhada.

8. FORMAS DE ATUALIZAÇÃO E REFLEXÃO

A Universidade Tiradentes, através da Superintendência Acadêmica e da Pró-Reitoria de Graduação, desenvolve programas de apoio didático-pedagógico aos docentes através de capacitações constantes com membros das comunidades externa e interna.

O Programa de Capacitação e Qualificação Docente implantado na Instituição desenvolve suas ações objetivando qualificar e capacitar os docentes em três modalidades: Capacitação Interna; Capacitação Externa e Estudos de Pós-Graduação.

Na UNIT, a formação continuada dos docentes constitui-se em um processo de atualização dos conhecimentos e saberes relevantes para o aperfeiçoamento da qualidade do ensino, caracteriza-se como uma exigência não apenas da instituição como também da sociedade contemporânea com vistas ao desenvolvimento de competências, habilidades e valores necessários à prática.

Nesse contexto, a Vice-Presidência Acadêmica em parceria com a Pró-Reitoria de Graduação, priorizando o processo pedagógico como forma de garantir a qualidade no ensino, na pesquisa e na extensão, desenvolve o Programa de Formação Docente para o Ensino Superior, com o objetivo promover ações pedagógicas que possibilitem aos docentes da uma formação permanente, como meio de reflexão do trabalho teórico-metodológico e aprimoramento das práxis, através de discussão e troca de experiências.

Devidamente articulado com programas de auxílio financeiro, busca estimular e aperfeiçoar o seu quadro docente possibilitando o acesso a informações, métodos, tecnologias educacionais/pedagógicas modernas.

Os Projetos Pedagógicos dos cursos de graduação ofertados pela UNIT obedecem a uma política educacional centrada na visão global do conhecimento humano, realizada através do exercício da interdisciplinaridade e indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Nessa direção, esse documento é constantemente acompanhado e atualizado por todos seus atores nas diversas instâncias de representações.

A Pró-Reitoria de Graduação tem como finalidade acompanhar sistemática e qualitativamente as atividades do ensino de graduação, assessorando o NDE na

elaboração/execução/avaliação dos respectivos projetos pedagógicos; prestar apoio pedagógico aos docentes e coordenadores de cursos, desenvolver programas de educação continuada do corpo docente e desenvolvimento das competências deles demandadas pela sociedade contemporânea, dentre outros.

A coordenação e os docentes do curso de Gastronomia estimularão a participação dos discentes nas diferentes atividades que dizem respeito à vida acadêmica, e o envolvimento dos alunos nas atividades promovidas pela coordenação do curso com, por exemplo, os projetos de extensão.

A participação política dos discentes na instância do Curso de Gastronomia também será valorizada e se dará de forma efetiva nas atividades acadêmicas realizadas. Os discentes serão incentivados a participar de forma democrática e ativa na construção do Curso, seja pela participação dos representantes discentes nas reuniões pedagógicas, seja informalmente, através de críticas e sugestões diretamente manifestadas à coordenação do curso.

Serão promovidos encontros, seminários, entre outros com a participação de multiprofissionais no sentido de discutir temas relevantes no que diz respeito à educação, saúde, ética, cidadania e política, entre outros.

Nas reuniões que acontecerão no final e início de cada semestre letivo, serão discutidos, entre outros pontos, a atuação dos docentes em sala de aula; avaliações realizadas via Internet pelos alunos; mecanismos de aperfeiçoamento metodológico (planejamento da prática ensino-aprendizagem); atualização dos conteúdos programáticos; elaboração de plano de ação para o curso; avaliação do mercado profissional; além de avaliar o Projeto Pedagógico do Curso.

A Coordenação do Curso de Gastronomia irá adotar elementos e procedimentos que aproximem educadores e educandos de diferentes realidades territoriais posicionando-se como instrumento de integração.

8.1 Modos de integração entre a Graduação e a Pós-Graduação

A UNIT possui cursos de pós-graduação lato e stricto sensu na área da Gastronomia, o que permite o intercâmbio de experiências entre acadêmicos de diferentes níveis de ensino. Os Cursos de Pós-Graduação, em nível de especialização, vinculados às áreas de conhecimento relacionadas aos Cursos de Graduação, objetivam a continuidade do processo de formação, oportunizando o aprofundamento do conhecimento teórico e instrumental prático, relacionados aos diversos aspectos que envolvem os conhecimentos da área.

Institucionalmente, os cursos de especialização lato sensu estão vinculados à Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão, porém, mantêm vínculos com os cursos de graduação, embora em níveis e de formas diferenciadas. Os cursos *lato sensu* têm as suas formas de proposição de acordo com as diferentes manifestações teórico-práticas e tecnológicas aplicadas à área de graduação, de acordo com as demandas profissionais.

A Coordenação e NDE, a partir das características do processo formativo do curso de Gastronomia, poderão propor cursos de especialização *lato sensu* aos seus egressos, objetivando o aprofundamento em campos de atuação no qual se situa o curso, os quais são ofertados pela Instituição oportunizando a continuidade da sua formação.

Os discentes do curso de Gastronomia da Universidade Tiradentes também terão a possibilidade de ingressarem nos programas *stricto sensu*, de Mestrado e Doutorado em Direitos Humanos, que têm como objetivo central desenvolver pesquisas e estudos avançados na área, com concentração em Direitos Humanos, a partir de uma perspectiva crítica, não eurocentrista, que contemple as experiências latino-americanas e as especificidades e potencialidades dos saberes locais, da cultura brasileira e das narrativas históricas que constituem a nossa tradição, para o enfrentamento de dimensões que atualmente geram importantes desafios ao universo jurídico: as complexidades sociais, as novas tecnologias e o ambiente natural. Ademais, os alunos da pós-graduação stricto sensu atuam como co-orientadores em trabalhos de conclusão de curso na graduação, o que ocorrerá no curso de Gastronomia EAD.

9. APOIO AO DISCENTE

A UNIT empreende uma excepcional Política de apoio, orientação e acompanhamento ao Discente, oferecendo condições extremamente favoráveis à continuidade dos seus estudos, independentemente de sua condição física ou socioeconômica. A partir das diretrizes do seu PDI, e por estar ciente da importância da formação de cidadãos éticos e profissionais competentes para o contexto regional, a Unit prioriza um conjunto de atividades e mecanismos aos seus estudantes que compõem um amplo Programa de Atendimento ao Discente.

Dentre os diferentes Programas de Apoio ao Discente destacamos: Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial – NAPPS, Programa de Apoio Pedagógico e Integração de Calouros, Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente, Unit Carreiras, Programa de Bolsas, Monitoria, Intercâmbios, Programa de Acolhimento do Aluno EAD entre outros. Tais mecanismos serão realizados em formato presencial e online, e norteiam o compromisso social desta IES, que ciente do seu papel, busca viabilizar o binômio acesso/permanência daqueles que a escolhem como instituição formadora.

O atendimento e relacionamento com os alunos, ocorre por meio da promoção, execução e acompanhamento de programas e projetos que contribuam para a formação dos alunos, proporcionando-lhes condições favoráveis à integração na vida universitária e acessibilidade metodológica ou ainda, através de mecanismos de recepção e acompanhamento dos discentes ao longo da sua formação, criando condições para o acesso e permanência no ensino superior.

Há uma preocupação constante com a sua permanência durante o processo de formação, o que implica a superação dos obstáculos. Para tal destaca-se a atuação do UNIT Carreiras, espaço dedicado aos alunos da graduação, pós-graduação e egressos com foco na capacitação profissional, no gerenciamento e divulgação de oportunidades profissionais e de estágios, na orientação individual ao plano de carreira. Congregando as ações, o NAPPS oferece aos estudantes um serviço que objetiva acolhê-lo e auxiliá-lo a resolver, refletir e enfrentar seus conflitos emocionais, bem como suas dificuldades a nível pedagógico.

9.1 Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS

O Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS tem como finalidade atender ao corpo discente, integrando-os à vida acadêmica, a Unit oferece um importante serviço que objetiva acolhê-lo e auxiliá-lo a resolver, refletir e enfrentar seus conflitos emocionais, bem como suas dificuldades a nível pedagógico. O Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS é constituído por uma equipe excelentemente preparada e multidisciplinar que busca contribuir para o desenvolvimento e adaptação do aluno à vida acadêmica, a partir de uma visão integradora dos aspectos emocionais e pedagógicos.

Nessa perspectiva, são desenvolvidas diversas ações, entre as quais:

- **atendimento individualizado** - destinado a estudantes com dificuldade de relacionamento interpessoal e de aprendizagem, visando a identificação da área problemática: profissional, pedagógica, afetivo-emocional e/ou social, envolvendo a escuta do docente quanto à situação;
- **acompanhamento extraclasse** - para estudantes que apresentam dificuldades em algum componente curricular, mediante reforço personalizado desenvolvido por professores das diferentes áreas;
- **encaminhamento para profissionais e serviços especializados** - caso seja necessário, a exemplo da Clínica de Psicologia, vinculada ao curso de Formação de Psicólogo da Instituição, onde os discentes podem receber atendimento especializado gratuito. Vale salientar que tal iniciativa inscreve-se nos debates da Unit sobre o direito de todos à educação e à igualdade de oportunidades de acesso e permanência nessa modalidade de ensino.

Vale salientar que tal iniciativa inscreve-se nos debates da UNIT sobre o direito de todos à educação e à igualdade de oportunidades de acesso e permanência nessa modalidade de ensino. Outro aspecto que merece destaque é que a Universidade Tiradentes estruturou todos os seus campi no que se refere à mobilidade dos seus discentes disponibilizando rampas de acesso, elevadores, piso tátil, banheiros adaptados, vagas específicas de estacionamento, entre outros o que demonstra o olhar atento da UNIT as questões de igualdade de oportunidades de acesso e permanência na Educação Superior bem como contempla a

Educação em Direitos Humanos como parte do processo educativo, a IES adota como referência a Norma Técnica 9050/2015, da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Em relação aos alunos com deficiência visual, a IES está comprometida, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, a proporcionar sala de apoio contendo: máquina de datilografia braile, impressora braile acoplada a computador, sistema de síntese de voz; gravador e fotocopiadora que amplie textos; acervo bibliográfico em fitas de áudio; software de ampliação de tela; equipamento para ampliação de textos para atendimento a aluno com visão subnormal; lupas, régua de leitura; scanner acoplado a um computador; acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em braile. Quanto aos alunos com deficiência auditiva, a IES está igualmente comprometida desde o acesso até a conclusão do curso, e disponibiliza intérpretes de língua brasileira de sinais. Cumpre salientar que todo conteúdo digital disponibilizado ao aluno possui acessibilidade com formato que atende a todos os tipos de deficiência: desde textos adaptados à ferramentas de libras digital como Hand Talk.

Ressalta-se ainda que o NAPPS é o setor responsável por acompanhar e atender ao que estabelece a Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012 que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista fazendo o acompanhamento especializado dos estudantes com tais necessidades.

9.2 Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente

A Universidade Tiradentes desenvolve mecanismos de nivelamentos e formação continuada com vistas a favorecer o desempenho de forma integral e contínua dos acadêmicos. Esse mecanismo é compreendido pelos seguintes serviços:

- Oferta de cursos em Ambiente Virtual de Aprendizagem, para ambientação ao universo online em consonância com as demandas de nivelamento de estudos;
- Oferta de cursos de extensão voltados à preparação para inserção no mercado de trabalho;
- Programa de Gestão da Aprendizagem, voltado para a formação complementar que busca auxiliar os alunos a alcançar seus objetivos de vida e carreira acadêmica,

identificando potencialidades e dificuldades desde o início da jornada no Ensino Superior. Através de avaliações diagnósticas, é possível mapear as principais lacunas de aprendizagem, em relação ao uso da norma-padrão da língua portuguesa, interpretação de texto, operações matemáticas e raciocínio lógico. A partir dos dados obtidos e disponibilizados em um dashboard, coordenações de curso e professores são municiados de dados relevantes para o planejamento assertivo.

A oferta de disciplinas de formação complementar, nivelamento discente, bem como da oferta de monitoria, é formalizada a partir das demandas específicas de cada curso de graduação da Universidade Tiradentes.

9.3 Monitoria

A política de Monitoria da UNIT tem como objetivo, oportunizar aos discentes o desenvolvimento de atividades e experiências acadêmicas, visando aprimorar e ampliar conhecimentos, fundamentais para a formação profissional; aperfeiçoar e complementar, as atividades ligadas ao processo de ensino, pesquisa e extensão e estimular a vocação didático-pedagógica e científica inerente à atuação dos discentes.

O Curso de Gastronomia desenvolve semestralmente a política de Monitoria, possibilitando aos alunos do curso obter um aprimoramento dos conhecimentos adquiridos, além de vivenciar com os professores orientadores as atividades desenvolvidas em salas de aulas, através do atendimento aos alunos solucionando dúvidas referentes às disciplinas e trabalhos de pesquisa, entre outras atividades pertinentes ao programa de monitoria.

O processo seletivo dá-se após a divulgação do Edital, expedido pela Pró-Reitoria de Graduação, onde os alunos submetem-se a provas escritas das disciplinas que foram divulgadas e entrevistas, para terem a oportunidade de se tornarem monitores. A monitoria pode ser remunerada ou voluntária, na qual fica estabelecida uma carga horária semanal a ser cumprida pelo discente (monitor). Os professores orientadores, juntamente com a Coordenação elaboram todo o processo seletivo, composto de prova, títulos e entrevista, e são aprovados os alunos que obtiverem melhor classificação.

9.4 Internacionalização

O departamento de Internacionalização está vinculado à Reitoria da Universidade Tiradentes e ao Grupo Tiradentes, e tem por missão ampliar as possibilidades de alunos, professores e corpo administrativo se mobilizarem internacionalmente, através da realização de intercâmbios acadêmicos e científicos, proporcionando informação e oportunidades internacionais de estudo.

A UNIT tem parceria com instituições de ensino de 17 países como Canadá, Portugal, Espanha, Coreia e Estados Unidos. Por meio delas, os estudantes podem participar de programas de intercâmbio, os quais são uma ótima oportunidade para adquirir conhecimento global, seja de novas culturas ou de técnicas profissionais. O setor de Internacionalização da UNIT oportuniza aos discentes, através de diversos convênios e programas, como o Programa de Intercâmbio Fellow Mundus, o Programa de Bolsas Ibero-americanas para Estudantes de Graduação – Santander Universidades, e outras iniciativas, o ingresso em instituições do exterior, ampliando assim o seu desenvolvimento internacional e sua percepção sobre os diferentes matizes que compõem o mundo globalizado.

Vale salientar que a Universidade Tiradentes, no ano de 2017, tornou-se a primeira instituição a atuar fora do Brasil com um centro de Educação Superior, o Tiradentes Institute, no campus da Universidade de Massachusetts – UMass Boston, que tem a missão de compartilhar conhecimento, inovação, ideias, cultura e línguas que ambas as instituições possuem. Vale salientar que a UMass Boston é referência em pesquisa e inovação no mundo.

9.5 Unit Carreiras

Trata-se de um espaço com foco na capacitação profissional, no gerenciamento e divulgação de oportunidades profissionais e de estágios, na orientação individual ao plano de carreira e na interação social, por meio das redes sociais.

O Serviço é destinado aos alunos e egressos da IES, de forma gratuita, que desejam colocação ou recolocação no mercado de trabalho. Sempre atuando de forma estratégica, a Unit Carreiras disponibiliza vagas de empregos e estágios, por meio de parcerias, com

renomadas empresas no Estado e no país, além de oferecer diversos serviços, visando à capacitação profissional. O setor é responsável pelo desenvolvimento do Programa Acompanhamento de Egressos, bem como pelos eventos de empregabilidade e convênios para estágios extra-curriculares.

9.6 Programa de Bolsas

A Unit possui programas de apoio aos seus discentes, nas diversas modalidades de ensino. Dentre as possibilidades, o Programa Universidade para Todos – PROUNI, do Governo Federal, além de outros de natureza própria, tais como bolsas de extensão para participação em atividades, como, por exemplo, o Projeto Mentoria.

Também, destacam-se:

- Programa de Bolsa de Iniciação Científica, permite introduzir os estudantes de graduação com vocação no âmbito da pesquisa científica;
- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Extensão, que visa iniciar o estudante em atividades de iniciação científica e extensão desenvolvida pela IES;
- Programa de Apoio a Eventos e Capacitação, que subsidia a participação de discentes e docentes em atividades de aperfeiçoamento contínuo;

Todos os programas e ações implementadas na instituição podem receber recursos oriundos da Unit e/ou de agências de fomento e/ou parceiros institucionais.

9.7 Ouvidoria

A Ouvidoria da Universidade Tiradentes, que se encontra implantada desde 2010, é órgão independente e tem a responsabilidade de tratar as manifestações dos cidadãos sejam eles alunos, fornecedores, colaboradores e sociedade em geral, registradas sob a forma de reclamações, denúncias, sugestões e/ou elogios. Trata-se de um canal de comunicação interna e externa.

Tem como objetivo oferecer ao cidadão a possibilidade irrestrita da interatividade, de forma rápida e eficiente. É uma atividade institucional de representação autônoma, imparcial e independente, de caráter mediador, pedagógico e estratégico, que permite identificar tendências para orientação e recomendação preventiva ou reativa, fomentando assim a promoção da melhoria contínua dos processos Institucionais.

Os atendimentos efetuam-se presencialmente, ou via telefone e site. A Ouvidoria traduz, por meio da estratificação dos dados registrados, as principais manifestações e demandas em relatórios demonstrados às Instâncias competentes, o que propicia análise e considerações para as providências necessárias, para a melhoria contínua das ações institucionais.

9.8 Acompanhamento dos Egressos

A Universidade Tiradentes instituiu como política o Programa de Acompanhamento do Egresso com a finalidade de acompanhar os egressos e estabelecer um canal de comunicação permanente com os alunos que concluíram sua graduação na Instituição, mantendo-os informados acerca dos cursos de pós-graduação e extensão, valorizando a integração com a vida acadêmica, científica, política e cultural da IES.

O programa também visa orientar, informar e atualizar os egressos sobre as novas tendências do mercado de trabalho, promover atividades e cursos de extensão, identificar situações relevantes dos egressos para o fortalecimento da imagem institucional e valorização da comunidade acadêmica.

O UNIT Carreiras, espaço dedicado aos alunos da graduação, pós-graduação e egressos, tem foco na capacitação profissional, no gerenciamento e divulgação de oportunidades profissionais e de estágios, dando orientação individual ao plano de carreira. Foca também na interação social por meio das redes sociais. O serviço oferecido pelo UNIT Carreiras é destinado aos alunos de forma gratuita, que desejam colocação ou recolocação no mercado de trabalho, bem como empresas parceiras que buscam profissionais para seus quadros.

10. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

A modalidade de Educação a Distância possui especificidades que se traduzem na sua organização e operacionalização didática. Nesse sentido, consoante com os princípios e referenciais defendidos no PPI da UNIT e respaldados pelas políticas institucionais, apresentaremos a concepção e organização didático-pedagógica de modo a explicitar o desenvolvimento das práticas metodológicas efetivas, no âmbito da Universidade, para a promoção do ensino e aprendizagem.

As tecnologias da informação e comunicação podem ser definidas como um conjunto de recursos tecnológicos, utilizados de forma integrada, com um objetivo comum e a sua utilização na educação presencial vem potencializando os processos de ensino – aprendizagem, além de possibilitar o maior desenvolvimento – aprendizagem – comunicação entre os envolvidos no processo.

Nessa direção, os alunos do curso de Gastronomia EAD da Universidade Tiradentes terão a oportunidade, desde o primeiro período, de vivenciarem a utilização de ferramentas tecnológicas de Informação e Comunicação, no processo de ensino e aprendizagem, desenvolvendo de modo interativo sua autonomia nos estudos acadêmicos. As soluções tecnológicas disponíveis reafirma sua postura inovadora e motivadora para adoção de alternativas didático-pedagógicas, tais como utilização de recursos audiovisuais e de multimídia em sala de aula, utilização de equipamentos de informática com acesso à Internet de alta velocidade, simulações por meio de softwares específicos às áreas de formação.

10.1 Sistema Magister

Será disponibilizado para os professores e estudantes o Sistema MAGISTER, sistema acadêmico desenvolvido pela Unit e que oferece ferramentas aos docentes e discentes tais como postagem de avisos e gerenciamento da vida acadêmica do aluno: acesso a notas, matriz curricular, histórico escolar, comunicados da coordenação, acompanhamento de faltas. Possui versão web e aplicativo para celular.

10.2 Sistema Protocolo

Através do Sistema de Protocolo o estudante tem acesso ao conjunto de serviços para inserção de processos de petições de documentos, solicitação de revisão de notas, justificativas de faltas entre outros serviços, com acompanhamento on-line de todos os pareceres. Desse modo, as várias formas de atualização do conhecimento são oportunizadas aos alunos do curso por meio da tecnologia da informação e comunicação, oportunizando a atualização e a atuação no mercado de trabalho.

10.3 Google for Education

A UNIT é reconhecida mundialmente pelo programa Universidade de Referência – Google for Education, iniciativa da Google em prol da transformação cultural na educação superior do mundo. As soluções Google permitem estimular e integrar os mecanismos adotados em sala de aula com a disponibilidade de todas as soluções Google para a educação. Cada aluno e cada professor, ao se matricular, ganha uma conta de email Google (@sounit) com acesso ilimitado ao Google Drive, conseguem realizar videochamadas no Google Meet com tempo ilimitados, além de todas as suas soluções tecnológicas em nuvem, o que possibilita implantar soluções inovadoras em sala de aula com uso de metodologias ativas aprimorando o processo de ensino-aprendizagem. Além das soluções digitais do Google a Unit possui um parque tecnológico de chromebooks garantindo a portabilidade e versatilidade de dispositivos móveis.

10.4 Brightspace da D2L – AVA

O Ambiente Virtual de Aprendizagem implantado na Unit é o Brightspace, da empresa canadense D2L. É uma plataforma estável, segura, totalmente em nuvem e com uma arquitetura de software moderna, oferecendo um sistema rápido, flexível e escalável com certificações internacionais ISO 27001 e ISO 27018. Possui diversas ferramentas de comunicação, interação, liberação de conteúdo e gerenciamento completo de aprendizagem através de sua analítica de dados. A solução de analytics permite que professores tenham

acesso a uma análise preditiva para alunos que demandam atenção e ofereçam ajuda de forma proativa, antes que seja necessária uma intervenção formal.

10.5 Fale Conosco no AVA

O Fale Conosco é uma ferramenta de comunicação direta entre alunos, professores e coordenações para esclarecimento das dúvidas pedagógicas. Além dos sujeitos principais do processo pedagógico, ressalta-se que existe uma equipe de suporte ao aluno para atendimento ao Fale Conosco: Suporte Técnico, Carreiras, Suporte às Avaliações Presenciais e Experiências Extensionistas. As equipes de apoio que respondem diretamente aos alunos com tempo de resposta de até 48h, com auditoria diária e painel de acompanhamento e gestão de mensagens respondidas (dentro e fora do prazo) e a avaliação da resposta que foi concedida ao autor.

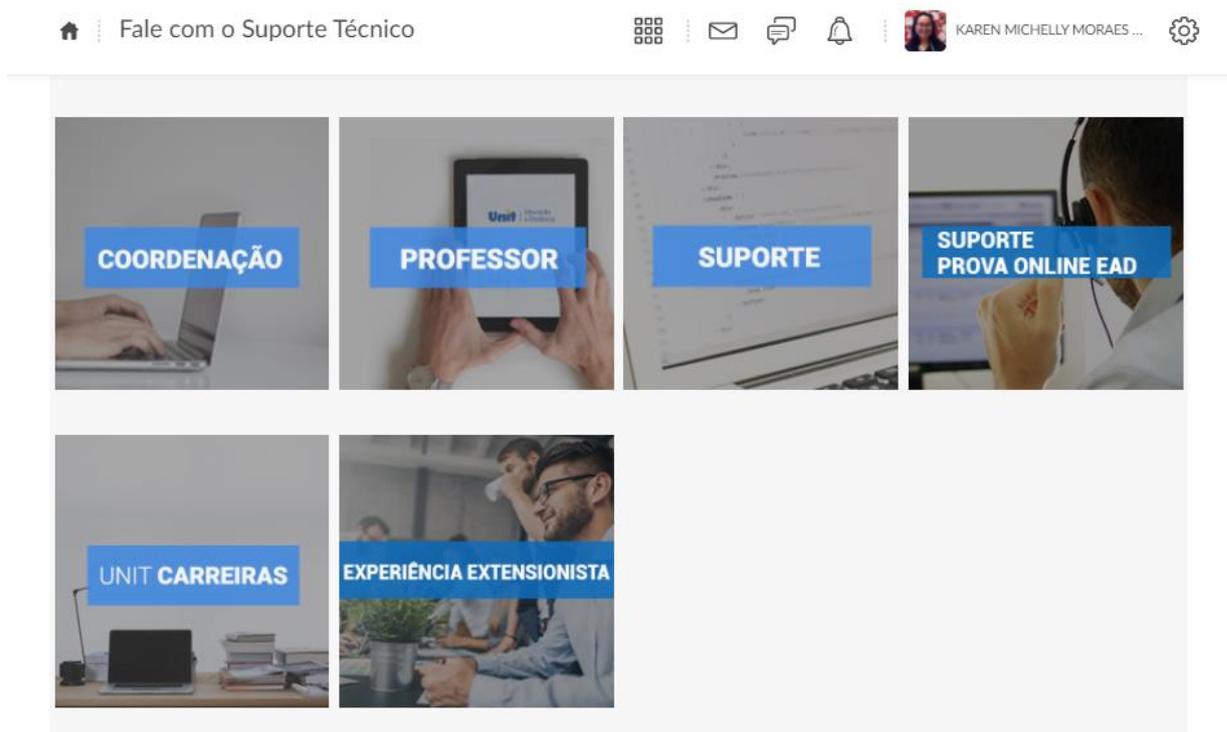


Figura 25 – Imagem de acesso às categorias de interação no Fale Conosco

10.6 Central de Ajuda no AVA

A Central de Ajuda é um portal de conteúdos no qual o aluno tem acesso a diferentes tutoriais para download. Os tutoriais são disponibilizados, através do acesso ao AVA, e organizados por categorias mais frequentes: 1) como estudar na UNIT EAD, 2) conheça os espaços da Unit EAD, 3) Informações acadêmicas e serviços, 4) Dúvidas frequentes.

Central de Ajuda

Olá KAREN, como posso te ajudar?

Digite uma palavra ou frase

ONDE ESTOU: /INICIO/

COMO ESTUDAR NA UNIT EAD

- A equipe EaD
- Como Imprimir e Utilizar a Unidade de Aprendizagem?
- Como estudar a distância?
- Como ter sucesso nos estudos?
- Guia do estudante EAD (.pdf)
- Espaços de Interação da disciplina
- Outros Tutoriais
- O que é importante verificar no "Conheça sua Disciplina" no AVA?

CONHEÇA OS ESPAÇOS DA UNIT EAD

- Quais são os espaços de aprendizagem?
- O polo de apoio presencial
- Como usar o AVA?
- Requisitos Técnicos do Computador para usar o AVA
- Como usar Magister?

INFORMAÇÕES ACADÊMICAS E SERVIÇOS

- A UNIT EAD
- A metodologia EaD
- Sistemática de Avaliação On-line e Semipresencial
- Processo de Renovação de Matrícula
- Guia de Recuperação
- Guia do Estudante EaD 2020
- Guia do Estudante Avaliação EAD

DÚVIDAS MAIS FREQUENTES

- A UNIT EAD
- A metodologia EaD
- Como Imprimir e Utilizar a Unidade de Aprendizagem?
- Como estudar a distância?
- Como usar Magister?
- Sistemática de Avaliação On-line e Semipresencial
- Espaços de Interação da disciplina
- Guia de Recuperação
- Outros Tutoriais
- O que é importante verificar no "Conheça sua Disciplina" no AVA?

Figura 26 – Categorias disponíveis de tutoriais na Central de Ajuda.

A Sambatech é uma solução tecnológica que garante infraestrutura de qualidade para distribuição, gerenciamento e armazenamento de vídeos para entregar aos alunos videoaulas de acordo com sua capacidade de acesso de internet. Todas as videoaulas são publicadas na Sambatech e o link do vídeo postado na disciplina do AVA. A utilização da Sambatech permite, além da garantia de disponibilidade tecnológica, a legendagem automática (texto de legendas em sincronia entre áudio e vídeo) de forma confiável e segura de todas as videoaulas, aumentando a acessibilidade pedagógica do conteúdo digital. Além de garantir acessibilidade, o uso de legendas facilita o aprendizado e a compreensão de conteúdos educacionais.

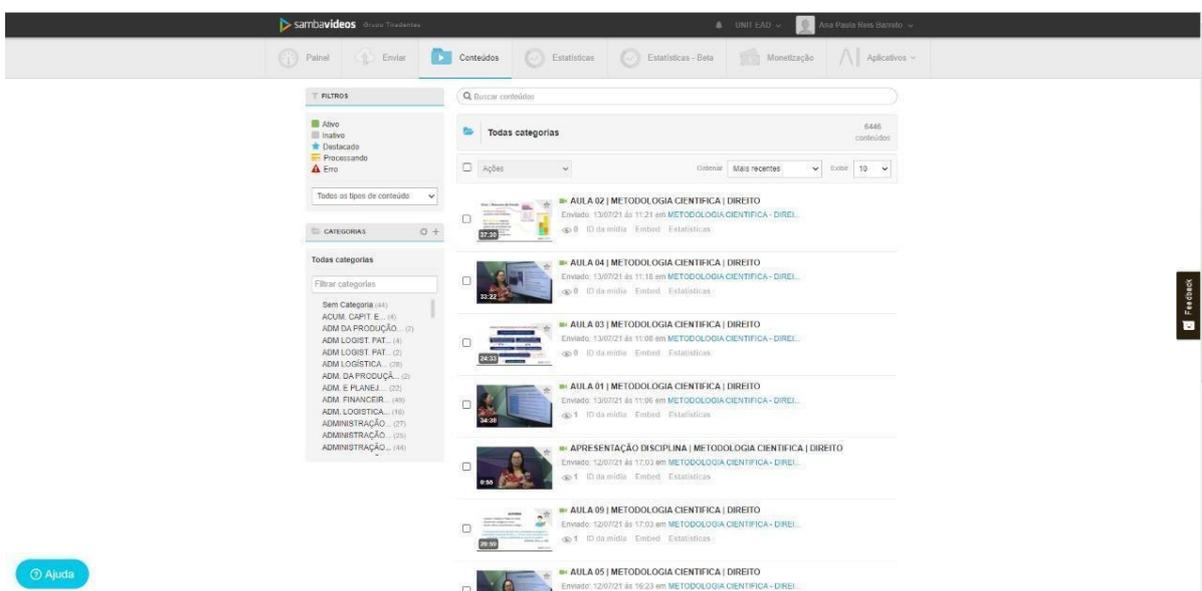


Figura 27 – Painel de upload de vídeos no Sambatech

10.8 Sistema de Gestão de Provas

O Sistema de Gestão de Provas da UNIT tem a Starline Tecnologia como uma de suas parceiras. Esse sistema permite aplicação de provas presenciais no formato impresso e online. Abrange a gestão dos processos inerentes a banco de questão, agendamentos de provas, geração de provas, monitoramento de provas online com funcionalidades de proctoring (reconhecimento facial), correção automática de provas em papel (questões de múltipla escolha), através de leitura óptica, bem como correção automática de provas online (questões de múltipla escolha), geração de resultados e relatórios.

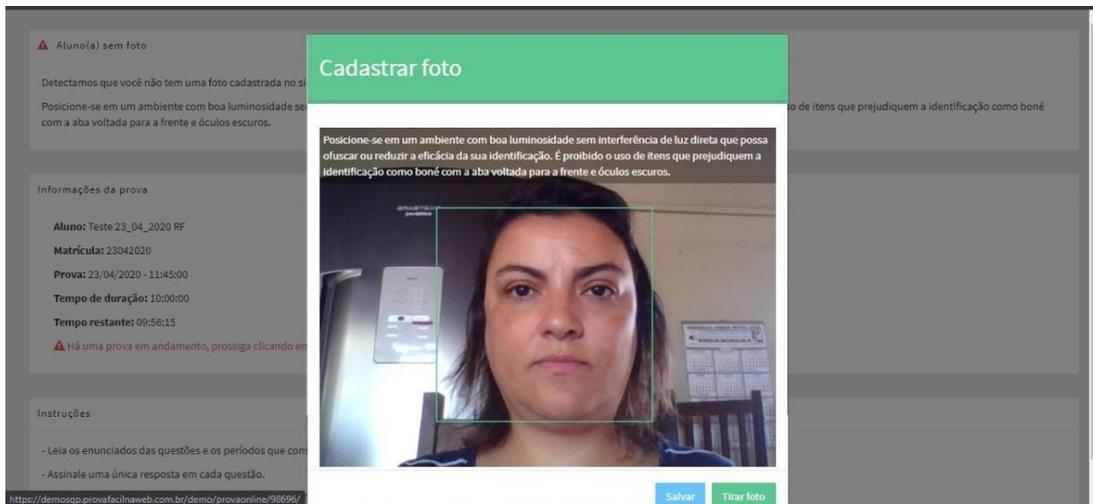


Figura 28 – Imagem com a ferramenta de reconhecimento facial habilitada (visão aluno)

O SGP disponibiliza um dashboard completo que permite informações precisas sobre o processo avaliativo com informações que são utilizadas como etapa do processo de reflexão da aprendizagem dos alunos. Desde 2015 a Unit já gerou e aplicou mais de 6 milhões de provas para os alunos dos cursos de graduação EAD seguindo rigoroso processo e garantindo segurança ao processo avaliativo.

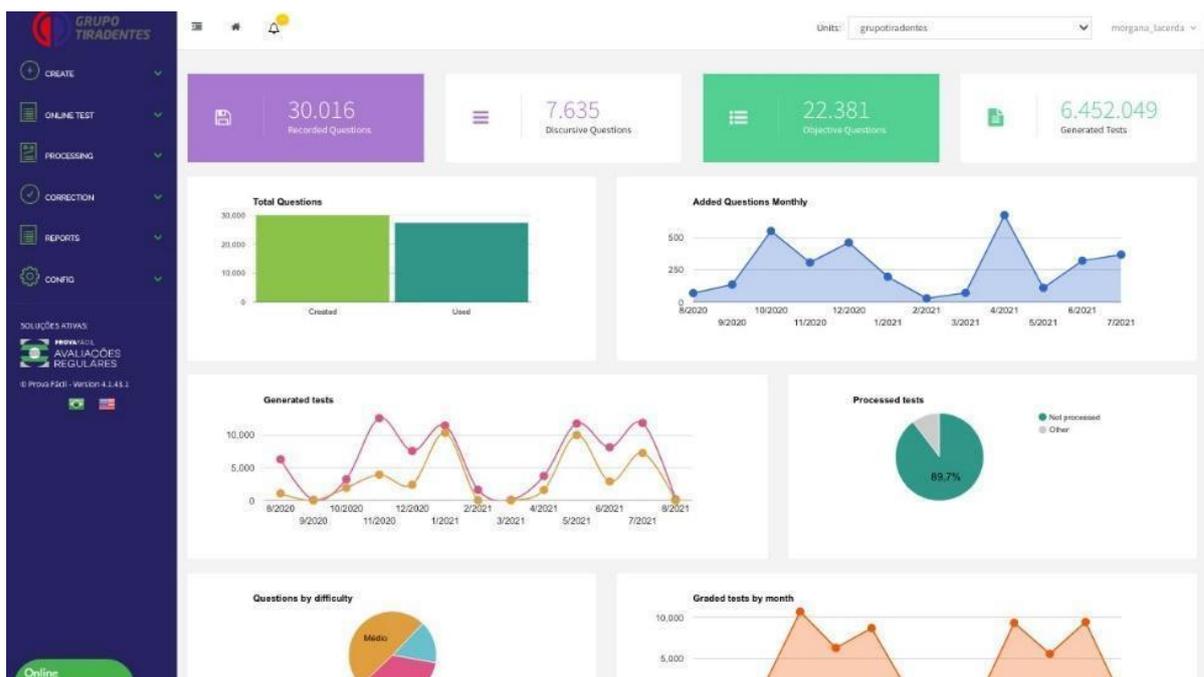


Figura 29 – Dashboard da Starline sobre os resultados da Avaliação Presencial

10.9 Dreamshaper

A UNIT estabeleceu parceria com a Dreamshaper para disponibilizar aos seus alunos trilhas de projeto com desafios, atividades e conteúdos didáticos que ajudam a garantir que o aluno consiga avançar autonomamente em atividades pautadas em Aprendizagem Baseada em projetos, muito utilizada nas ações das experiências extensionistas. A DreamShaper é uma ferramenta online, acessada através do AVA da D2L, que permite aos alunos a construção de projetos com todo o suporte e orientação dos seus professores. As trilhas de aprendizagem existentes podem ser ajustadas de acordo com as necessidades dos professores e também é possível a criação de novas trilhas de aprendizagem, sempre seguindo um modelo inovador. Cada trilha de aprendizagem da Dreamshaper organiza um passo a passo com conteúdos didáticos que pode tornar as trilhas únicas e exclusivas.



Figura 30 – Modelo de trilha de aprendizagem do Dreamshaper

10.10 Catálogo Sagah

O Catálogo Sagah é o portal de conteúdos digitais, organizados em Unidades de Aprendizagem (UAs), que os professores acessam para curadoria de conteúdos e organização das disciplinas no AVA. Atualmente, possui mais de 19 mil Unidades de Aprendizagem distribuídas em diferentes áreas do conhecimento e atualizado diariamente. As UAs da Sagah foram desenvolvidas baseadas na metodologia de aprendizagem ativa com conteúdos que inserem o aluno em situações do seu cotidiano como profissional.



The screenshot displays the Sagah catalog interface. At the top left, the logo 'Sagah' is visible with the tagline 'SOLUÇÕES EDUCACIONAIS INTEGRADAS'. The user is logged in as 'Olá, KAREN'. A navigation menu on the left lists categories: EDUCAÇÃO, EXATAS, SAÚDE, and SOCIAIS APLICADAS (selected). Under 'SOCIAIS APLICADAS', sub-categories include ADMINISTRAÇÃO, CIÊNCIAS CONTÁBEIS, COMÉRCIO EXTERIOR, DIREITO (checked), ECONOMIA, and Gestão Ambiental. The main content area shows 'São mais de 19601 UAs no nosso catálogo' and a search bar with the text 'Buscar Unidades de Aprendizagem'. Below the search bar, it indicates '1108 unidades encontradas - Página 1 de 56'. The first result is 'Equilíbrio econômico-financeiro', marked as 'NOVA'. It belongs to the area 'SOCIAIS APLICADAS', course 'DIREITO', and discipline 'LICITAÇÃO E CONTRATOS' (code 48797). The 'Objetivos da Aprendizagem' section lists three goals: 'Definir equilíbrio econômico-financeiro em contratos.', 'Identificar os fatos previsíveis ou imprevisíveis que justifiquem a modificação do contrato.', and 'Reconhecer as hipóteses de desequilíbrio do contrato.' A second result, 'Alegações finais', is also marked as 'NOVA' and belongs to the same area and course.

Figura 32 – Página inicial do Catálogo Sagah

10.11 Biblioteca Virtual

Outra ferramenta que os alunos e professores possuirão é o acesso à biblioteca online, podendo realizar pesquisa em livros ou periódicos acerca de assuntos sobre sua área de formação e/ou de interesse diversos. Com relação às bases de dados voltadas para as áreas Multidisciplinares e de Gastronomia, estão disponíveis para uso: Academic Search Premier (EBSCO); Minha Biblioteca – Livros eletrônicos de diversas áreas do conhecimento; ABNT – Normas; Periódicos CAPES; Bentley.

11. CONTEÚDOS CURRICULARES

11.1 Adequação e Atualização

Para estabelecer a perfeita sintonia do curso de Gastronomia, será realizada semestralmente a atualização do Projeto Pedagógico do Curso, pela Coordenação, NDE, Colegiado e Corpo Docente, realizando-se a análise dos conteúdos programáticos quanto às ementas, objetivos, metodologias e bibliografias, ajustando-as se necessário, passando estas adaptações inclusive pela criação de novas disciplinas ou modificação das já existentes, demonstrando-se assim a preocupação com a qualidade do curso e o acompanhamento da evolução e necessidades do campo de trabalho e perfil do egresso, bem como as mudanças ocorridas no âmbito da Legislação. Todas as adequações são realizadas com acompanhamento da Pró-Reitoria de Graduação.

11.2 Dimensionamento da carga horária das disciplinas

A carga horária das disciplinas está dimensionada com base nos objetivos gerais e específicos do curso e o perfil profissional do egresso, respeitando as Diretrizes Curriculares Nacionais e as necessidades do contexto nacional, regional e local. Por se tratar de curso EAD, **a carga horária das disciplinas é contabilizada em horas-relógio.**

11.3 Adequação e atualização das ementas e planos de ensino

A elaboração, adequação e atualização das ementas das disciplinas e os respectivos planos de ensino do curso de Gastronomia oferecido pela UNIT, será realizada pelo Corpo Docente, com supervisão do Núcleo Docente Estruturante, do Colegiado e da Coordenação do Curso, tendo em vista a integração horizontal e vertical do currículo, no âmbito de cada período e entre os mesmos, considerando a multi e transdisciplinaridade como paradigmas que melhor contempla o atual estágio de desenvolvimento científico e tecnológico.

Definidas as competências e habilidades a serem desenvolvidas; os conteúdos foram identificados e sistematizados na forma de ementas das disciplinas curriculares, considerando a produção recente na área. Vale ressaltar que as atualizações e adequações serão construídas a partir do perfil desejado do profissional, em face das novas demandas sociais do século XXI, das constantes mudanças na produção do conhecimento, das Diretrizes Curriculares Nacionais, do PDI, do PPI e das características sociais e culturais da região.

Os planos de ensino das disciplinas são analisados pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE e Coordenação do curso, sendo posteriormente encaminhados à Gestão de Conteúdo e Planejamento Pedagógico/EAD que emite parecer pedagógico. Após esse processo, são divulgados no AVA.

11.4 Adequação, atualização e relevância da bibliografia

A bibliografia dos planos de ensino e aprendizagem é fruto do empenho coletivo do corpo docente que seleciona semestralmente dentre a literatura, aquela que atende com excelência as necessidades do curso. Os livros e periódicos recomendados, tanto em termos de uma bibliografia básica quanto da complementar, são definidas buscando-se a adequação ao perfil do profissional em formação, a partir da abordagem teórica e/ou prática dos conteúdos imprescindíveis ao desenvolvimento das suas competências e habilidades gerais e específicas, considerando os diferentes contextos.

11.5 Bibliografia Básica

A política de atualização do acervo de livros e periódicos está calcada na indicação prioritária dos professores e alunos, solicitação avaliada na sua importância pelo Núcleo Docente Estruturante e deliberada pelo Colegiado do Curso.

A IES se encontra em plena execução dessa política, não apenas para atender às demandas do MEC, mas prioritariamente às necessidades e solicitações do corpo docente e discente. Através da Campanha de Atualização do Acervo, semestralmente as bibliografias dos cursos de graduação são avaliadas quantitativa e qualitativamente, para contemplação das atualizações e ampliação do acervo. A quantidade de exemplares adquirida para cada curso é definida com base no número de estudantes e norteadas pelas recomendações dos indicadores de padrões de qualidade definidos pelo MEC. A aquisição da versão impressa é sempre ponto de discussão porque o acervo virtualizado garante maior acessibilidade pedagógica aos alunos.

Toda a comunidade acadêmica tem acesso ao sistema online de sugestão de compra e acompanhamento do pedido disponível no sistema Pergamum. É importante ressaltar que as

referências bibliográficas básicas dos conteúdos programáticos de todos os Planos de Ensino e Aprendizagem das disciplinas do curso se encontram adequadas no que refere à quantidade (três referências) ao conteúdo das disciplinas e atualidade considerando os últimos cinco anos, sem desconsiderar as referências clássicas.

Todos os exemplares são tombados junto ao patrimônio da IES. A Universidade Tiradentes disponibiliza de Biblioteca On-line, com consulta ao acervo virtualmente através de plataformas On-Line, pelo site www.unit.br [Biblioteca]. O usuário pode acessar os serviços on-line de consulta, renovação e reserva das bibliotecas, gerenciadas pelo Pergamum. O acervo virtual também possui exemplares físicos à disposição para consulta. Através dos serviços de pesquisa em bases de dados acadêmicas/científicas, os estudantes podem acessar mais de quatro mil títulos em texto completo, de artigos publicados em periódicos de maior relevância dos centros de pesquisa do mundo.

Na Base de Dados por Assinatura – A Biblioteca assina e disponibiliza bases de dados nas diversas áreas de conhecimento. Como forma de apoio aos estudantes, a Biblioteca disponibiliza espaço para apoio e estudos individuais e em grupo, além de laboratório de informática para pesquisas e Chromebooks que ficam disponíveis aos estudantes.

11.6 Bibliografia Complementar

O acervo da bibliografia complementar do curso de Gastronomia está informatizado, atualizado e tombado junto ao patrimônio da IES e atende de forma excelente o mínimo de cinco títulos por unidade curricular. A bibliografia complementar atende adequadamente aos programas das disciplinas e as suas unidades programáticas.

O curso conta também com a Biblioteca Virtual Universitária, com livros eletrônicos de várias editoras e em diversas áreas do conhecimento. A política de atualização do acervo de livros e periódicos está calcada na indicação prioritária dos professores e alunos, solicitação avaliada na sua importância pelo Núcleo Docente Estruturante e deliberada pelo Colegiado do Curso.

11.7 Periódicos especializados

As assinaturas de periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma impressa ou informatizada; bases de dados específicas (revistas e acervo em multimídia) atendem adequadamente aos programas de todos os componentes curriculares e à demanda do conjunto dos alunos matriculados no curso de Gastronomia da UNIT. O curso conta com periódicos de maneira a ilustrar as principais áreas temáticas do curso. Um acervo de significativas publicações periódicas na área de Gastronomia, de distribuição mensal ou semanal, é atualizado em relação aos últimos três anos.

Além disso, os usuários têm acesso livre a periódicos eletrônicos Nacionais e Internacionais, através do convênio firmado com a Capes, de acesso gratuito. São disponibilizadas aos docentes e discentes as bases de dados providas pela empresa EBSCO – Information Services, com o objetivo de auxiliar nas pesquisas bibliográficas dos trabalhos realizados por professores e alunos da Instituição. Este banco de dados é atualizado diariamente por servidor EBSCO, que por sua vez, gerencia bases de dados e engloba conteúdos em todas as áreas do conhecimento. São disponibilizados também, através de assinatura junto à Coordenação do Portal de Periódicos da CAPES, o acesso à base de dados da American Chemical Society – ACS contendo a coleção atualizada e retrospectiva de títulos de publicações científicas editadas pela renomada instituição.

11.8 Planos de Ensino e Aprendizagem

Os planos de ensino e aprendizagem estabelecem o direcionamento pedagógico para o trabalho docente, elencando os conteúdos e estratégias a serem trabalhados com os discentes, no empenho em oferecer as mais variadas formas de desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para a formação sólida e humanista do futuro profissional de Gastronomia, prevista no perfil profissional do egresso deste curso.

A análise, revisão e atualização dos planos será constante, a fim de acompanharem as mudanças do mercado de trabalho, de legislação e as inovações pedagógicas, tão necessárias para o excelente desenvolvimento educacional dos discentes, mantendo-se o mesmo cuidado para com a bibliografia, cuja atualização será realizada periodicamente, mantendo o compromisso da Instituição e do curso, de oferecer aos seus alunos um conhecimento atual,

efetivo e primoroso, contando para isso, com a contribuição e participação efetiva dos seus docentes e coordenação.

Os planos de ensino do Curso de Gastronomia EAD, possuem estreita relação com o Projeto Pedagógico, garantindo assim a coerência e integração de ações. Eles são construídos com base no perfil profissional e as competências propostas para o mesmo; busca-se a oferta dos conhecimentos necessários para uma atuação profissional efetiva, levadas em consideração as necessidades e possibilidades dos alunos, são flexíveis e abertos, permitindo os ajustes sempre que necessário, mantendo visibilidade para o processo e acompanhando o cronograma estabelecido para cada disciplina.

O modelo de Currículo por Competências tem como premissa, que o processo de formação profissional ocorra de maneira interdisciplinar e gradativa. Os resultados a serem obtidos norteiam o processo educacional. As ações didático-pedagógicas irão privilegiar o desenvolvimento e o aprimoramento de competências essenciais ao exercício profissional.

Visando preparar a transição, com sucesso, para o mundo do trabalho, considerando os diferentes graus de maturidade do aluno em sua trajetória acadêmica, são designadas competências a serem desenvolvidas pelos alunos em cada período, numa perspectiva interdisciplinar.

A metodologia de ensino será desenvolvida através de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

Anexo: Planos de Ensino e Aprendizagem do Curso de Gastronomia EAD.

12. INSTALAÇÕES DO CURSO

12.1 Instalações Gerais

A Universidade Tiradentes situa-se em cinco campi assim localizados: 02 em Aracaju (Centro e Farolândia), 01 em Estância, 01 em Itabaiana e 01 em Propriá. O quadro a seguir demonstra a distribuição das áreas dos campi.

Quadro 9 - Composição da área da Universidade Tiradentes

Campus	Área Construída (m ²)
Aracaju Centro	14.746,29
Aracaju Farolândia (Sede)	120.130,64
Estância	5.055,92
Itabaiana	2.886,43
Propriá	3.657,85
Total	146.477,13

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

A infraestrutura física abriga as instalações administrativas e acadêmicas dos campi da Unit, a exemplo de salas de aula, biblioteca, laboratórios de ensino e pesquisa, clínicas, gabinetes de trabalho, NPJ, instalações esportivas, áreas de serviços, áreas de alimentação e lazer, gráfica, estúdios de televisão, núcleos de comunicação, oficinas de manutenção, entre outras.

A Universidade Tiradentes, na Unidade Aracaju Farolândia (Sede) possui em suas instalações:

Quadro 10 - Quadro Geral de Edificações da Universidade Tiradentes (Unidade Farolândia – Sede)

Edificações	Área Construída (m ²)
Almoxarifado	3.342,61
Biblioteca	8.017,52
Biotério	276,43
Bloco A	5.457,27
Bloco B	5.102,64
Bloco C	5.457,83
Bloco D	7.750,18
Bloco E	4.372,36
Bloco F	4.252,92
Bloco G	7.248,48
Capela	67,12
CCS - Complexo de Comunicação Social	857,30

Edificações	Área Construída (m ²)
Centro Gastronômico	421,73
Conduta Consciente	26,31
Espaço Dona Nena	389,97
Estacionamento e Guaritas	44.984,83
Gráfica Gutemberg	517,39
Incubadora	200,42
Instalações Esportivas	8.350,22
ITP – Instituto de Tecnologia e Pesquisa	2.014,67
Minishopping	4.080,42
NUESC - Núcleo de Estudos em Sistemas Coloidais	927,40
Reitoria	5.409,42
Salão de Ginástica	251,76
Shopping Grátis UNIT	96,86
Usina Geradora	265,58
Total de área construída	120.130,64

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

As demais Unidades, em dimensões variadas, seguem a estrutura física composta basicamente por: Salas de aulas distribuídas em blocos didáticos, contendo ainda biblioteca, laboratórios, mini shopping, praças de alimentação, dentre outros espaços específicos, de acordo com os cursos ali instalados. Destaca-se no Campus Centro a Clínica Odontológica com uma área construída de 2.065,75m², espaço importante na oferta de serviços comunitários e qualificação dos estudantes do curso de Odontologia. O quadro a seguir apresenta a estrutura física dos demais prédios que fazem parte da Universidade Tiradentes:

Quadro 11 - Quadro Geral de Edificações das demais Unidades que compõe a Universidade Tiradentes

Edificações	Área Construída (m ²)
Unidade Centro:	
Biblioteca	545,20
Blocos A, B, C, D	7.546,02

Edificações	Área Construída (m ²)
Blocos E, F	4.589,32
Clínica Odontológica	2.065,75
Unidade Estância:	
Biblioteca	519,57
Bloco A	882,56
Bloco B	908,53
Bloco C	903,76
Bloco D	907,57
Mini shopping	896,73
Centro Gastronômico	421,73
Unidade Itabaiana:	
Mini shopping	643,64
Bloco A	1.504,55
Bloco B	738,24
Unidade Propriá:	
Blocos A, B	1.748,85
Bloco C	1.002,36
Bloco D, E	906,64

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

12.2 Instalações Administrativas

As instalações administrativas estão bem estruturadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, climatização, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade necessárias para o exercício das atividades planejadas. As edificações da Universidade Tiradentes oferecem instalações compatíveis com a sua estrutura organizacional e com as condições necessárias ao desenvolvimento das funções administrativas dos seus diversos cursos, considerando atendimento necessário a toda comunidade acadêmica das suas Unidades, conforme demonstrado no quadro abaixo.

Quadro 12 - Quadro Geral das Instalações Administrativas

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos/pessoas	Área Construída (m ²)
Aracaju Farolândia			
Reitoria (*) Compreende as áreas administrativas que dão suporte ao funcionamento dos Cursos e demais áreas existentes no campus	136 espaços	-	5.409,42
Bloco A – Sala dos Coordenadores de Cursos	1	30	92,19
- Sala da Coordenação Unit Idiomas	1	6	30,98
- Sala de Coord. de Laboratório de Informática	1	-	63,00
- Depósitos	2	-	57,90
Bloco B - Sala de Controle	1	-	14,41
- Sala de Mecanografia	1	-	53,13
- Depósitos	6	-	56,92
Bloco C – Sala dos Coordenadores de Cursos	1	-	62,64
- Sala Coordenação Bloco C	1	36	148,90
Bloco D – Sala da Coordenação	2	95	189,58
- Sala das Coordenações de Cursos	1	10	90,67
- Sala Copiadora (Xerox)	1	-	30,72
Bloco E - Sala da Coordenação	1	10	41,04
- Sala da Direção da Área de Saúde	1	-	38,80
- Sala de Coordenação de Laboratórios	1	-	28,10
- Sala de Coordenação de Medicina	1	-	42,88
- Sala do Coordenador	1	-	10,34
- Sala do Coordenador de Medicina	1	-	11,37
- Sala de Reunião	1	-	7,56
Bloco F – Sala Diretoria de Pesquisa e Extensão	1	-	43,37
- Sala Coordenação de Pesquisa	1	-	10,13
- Sala Coordenação <i>Stricto Sensu</i>	1	-	31,83
- Sala Gerência da Pós-Graduação/ adm.	1	-	220,40
- Sala de Apoio	1	-	5,30
- Sala da Coordenação	1	-	51,75
- Sala Relações Institucionais	1	20	80,98
- Sala Núcleo de Pós-Graduação em Direito	1	-	44,53
- Sala de Processamento	1	-	12,77
- Editora Unit	1	-	52,00
- Sala do Administrativo-	1	-	17,75
Bloco G – Sala Coordenação	1	30	122,32
- Sala dos Coordenadores de Cursos	1	20	73,00
- Sala Técnica	4	-	13,04
- Sala Arquivo	1	-	15,48
- Depósito	2	-	68,42
Aracaju Centro			
Blocos A, B, C, D			
- Almoarifado	5	-	161,11
- Departamento de Assuntos Acadêmicos (DAA)	1	20	71,04
- Depósitos	8	-	90,38
- Departamento de Tec. da Informação (DTI)	1	-	31,94

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos/pessoas	Área Construída (m ²)
- Salas das Coordenações dos Cursos	1	-	111,91
- Sala Mecanografia	1	-	23,98
- Sala Medicina do Trabalho	1	-	29,16
- Sala da Direção	1	-	30,22
- Sala da Tesouraria	1	-	13,95
- Sala de Manutenção	1	-	10,33
- Sala de Controle de Áudio e Video		-	28,88
Blocos E, F			
- Coordenação (EaD)	1	6	33,00
- Depósitos	11	-	165,05
- Sala de Segurança	1	-	12,00
- Sala Gestor	1	-	13,79
- Sala do Tutor	1	-	12,27
Estância			
Bloco A			
- Sala da Coordenação	1	13	62,45
- Sala da Direção do EaD	1	-	58,58
- Depósitos	4	-	11,26
Bloco C			
- Setor de Segurança	1	-	3,24
Itabaiana			
Bloco A			
- Sala da Coordenação	1	-	34,20
- Depósitos	6	-	47,48
- Sala da Direção	1	-	12,05
- Sala da Coordenação EaD	1	-	8,45
Propriá			
Blocos A, B			
- Arquivo	2	-	7,82
- Sala Coordenação	1	-	24,68
- DAA/Tesouraria	1	12	36,36
- Depósitos	1	-	60,78
- Sala Direção	1	-	12,46
- Sala de Reunião	1	-	8,45
- Sala de Xerox	-	-	14,78
Blocos D, E			
- Coordenação EaD	1	11	28,28

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

12.2.1 Auditórios

Na Universidade Tiradentes existem 09 auditórios e 02 mini auditórios espalhados em suas Unidades Acadêmicas. Esses ambientes apresentam excelentes condições de iluminação

natural e artificial, climatizados, com recursos audiovisuais adequados para as atividades desenvolvidas nas unidades. A manutenção dos ambientes é feita de forma sistemática, proporcionando aos seus usuários conforto e bem-estar.

Quadro 13 - Quadro Geral dos Auditórios

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos/pessoas	Área Construída (m ²)
Aracaju Farolândia			
Reitoria	1	126	181,23
Bloco C – Auditório	1	150	128,58
Bloco D – Auditório	2	560	503,79
Bloco F – Auditório	1	44	89,60
Bloco G – Auditório	2	400	628,14
Aracaju Centro			
Blocos E, F - Auditório	1	112	168,01
Estância			
Biblioteca - Mini auditório	1	162	164,60
Itabaiana			
Bloco B - Mini auditório	1	100	121,10
Propriá			
Blocos D, E - Auditório	1	106	297,68
Total	11	1.760	2.282,73

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

12.2.2 Instalações para Docentes

As instalações disponibilizam as condições necessárias ao desenvolvimento das funções administrativas do Curso bem como ao atendimento aos alunos e professores. As dependências são arejadas e apresentam ótima iluminação natural e artificial com excelente sistema de ar refrigerado.

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos/pessoas	Área Construída (m ²)
---------	------------	------------------------------	-----------------------------------

Aracaju Farolândia			
Bloco A – Sala dos Professores	1	-	63,00
- Sala do NDE	1	-	25,66
- Espaço Professor Tempo Integral	1	-	41,69
Bloco B - Espaço Professor Tempo Integral	1	10	43,04
- Sala do NUP – Núc. de Proj. – Arq. e Urb.	1	10	61,83
Bloco C – Sala dos Professores	1	-	62,26
- Espaço Professor Tempo Integral	1	-	62,22
Bloco D – Sala dos Professores	1	-	62,17
- Sala do NDE	2	-	88,33
- Espaço Professor Tempo Integral	1	20	63,35
- Sala dos Professores PPGD	1	-	42,21
Bloco E – Sala dos Professores	1	-	58,89
- Sala do NDE	3	-	58,80
Bloco F – Sala dos Professores	1	-	38,91
- Sala de Programa de Pós Graduação em Educação - Docente	1	-	75,60
Bloco G – Sala dos Professores	1	-	37,81
Aracaju Centro			
Blocos A, B, C, D			
- Sala dos Professores	1	-	71,16
- Espaço Professor Tempo Integral	1	-	23,23
- Sala do NDE	1	4	23,99
Estância			
Bloco A – Sala dos Professores	1	-	44,84
- Sala do NDE	1	-	16,32
Bloco C			
- Espaço do Professor - Tempo Integral	1	-	31,00
Itabaiana			
Bloco A - Sala dos Professores	1	-	46,78
- CAEPSS - Centro de Atendimento ao Estudante em Pesquisa em Serviço Social - Atendimento	1	5	34,28
Propriá			
Blocos A, B			
- Sala dos Professores	1	-	61,36
Total	11	1.760	2.282,73

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017).

12.2.3 Espaços de convivência, lazer e alimentação

Um espaço de convivência tem várias finalidades. Uma delas é unir pessoas, visto que se torna um lugar agradável no qual as pessoas se encontram para estudar, ler, comer, conversar, descansar. A concepção da área de convivência para a Universidade Tiradentes surgiu de forma planejada para ser um espaço transdisciplinar, podendo ser usado para várias atividades, transmitindo para a comunidade acadêmica o despertar pelo conhecimento, dando novas possibilidades de realizar suas atividades.

Na Unidade de Aracaju da Farolândia – Sede, o mini-shopping é uma das áreas de convivência mais procurada pela comunidade acadêmica. Ele ocupa uma área de 3.931,07 m², e em suas instalações estão disponíveis serviços gráficos, lojas de alimentação, instituição financeira, banheiros e lojas diversas.



Figura 33 - Imagens do Mini shopping da Universidade Tiradentes (Sede)

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

Na Unidade do Centro da Universidade Tiradentes, devido a características peculiares a sua arquitetura, as áreas de convivências são espalhadas em suas dependências. Para os Blocos A, B, C e D, existe um pátio coberto com uma área de 329,53 m² (imagem abaixo, à esquerda) e nos Blocos E e F uma área de alimentação de 55,80m² (imagem abaixo à direita), estruturada com cantinas, banheiros, mobiliário, cobertura para comodidade da comunidade acadêmica que por ali circula.

Na Unidade de Estância, o mini shopping conta com uma área de 896,73 m².



Figura 34 - Imagem do mini shopping da Unidade Acadêmica de Estância
Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

Em Itabaiana, o mini shopping conta com uma área de 643,64 m².



Figura 35 - Imagens do mini shopping da Unidade Acadêmica de Itabaiana
Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

Na Unidade de Propriá, uma praça de alimentação coberta, com 168,87 m², utilizada pela comunidade acadêmica.



Figura 36 - Imagens do mini shopping da Unidade Acadêmica de Propriá
Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

12.2.4 Salas de Aulas, Laboratórios e Espaços de Aprendizagem

As salas de aula da Universidade Tiradentes, são distribuídas em Blocos Didáticos. O espaço físico é adequado ao tamanho das turmas teóricas, com iluminação, com sistema de ar condicionado, computador ligado à internet banda larga e projetor de multimídia. No espaço das salas de aula é possível também aos alunos e professores acessarem a internet por meio da rede de *wi-fi*.

As salas de aulas estão distribuídas conforme quadro abaixo.

Quadro 14 - Quadro Geral de Salas de Aulas

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
Aracaju Farolândia			
Bloco A	31	1.488	1.910,65
Bloco B	50	2.334	3.066,80
Bloco C	38	1.824	2.380,00
Bloco D	55	2.628	3.462,46
Bloco E	01	36	56,08
Bloco F	21	735	1.798,10
Bloco G	08	540	584,00
Aracaju Centro			
Blocos A, B, C, D	11	550	645,73
Blocos E, F	19	950	1.038,42
Estância			
Bloco A	3	150	189,00
Bloco B	9	450	567,00
Bloco C	9	450	567,00
Bloco D	2	100	126,00
Itabaiana			
Bloco A	13	735	842,81
Bloco B	7	280	302,29

Propriá			
Blocos A, B	7	420	435,32
Bloco C	9	540	620,01
Blocos D, E	5	300	299,00
Total	288	14.040	18.371,32

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

Além das salas de aulas tradicionais, outros espaços são estruturados para a prática didático-pedagógica dos nossos docentes. São eles:

Quadro 15 - Quadro Geral de Espaços Didáticos-pedagógicos

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
Aracaju Farolândia			
Bloco A - Sala de Vídeo	1	48	63,00
- Sala Unit On Line	1	24	63,00
- Sala Unit Idiomas	9	180	278,82
- Sala Unit Carreiras	1	10	63,00
Bloco B - Sala de Material de Construção	1	42	63,00
- Sala de Prancheta (Desenho Técnico)	1	20	63,00
- Sala do NUP - Núcleo de Projetos – Arq. e Urb.	1	10	46,40
Bloco C - Sala de Dinâmica de Grupo	1	30	62,70
- Sala de Estética Corporal e Facial	1	35	119,57
- Sala de Vídeo	2	96	125,88
- Sala GEE	1	48	63,64
- Sala PAIMI (Programa de Assistência Integral a Melhor Idade)	1	25	59,72
Bloco D - Sala de Aula PAPGP	1	60	63,35
- Sala de Aula PPGD	3	129	157,78
- Sala de Estudos PPGD	1	30	31,15
- Sala Projeto Reformatório Extensão	1	48	63,35
- Sala de Treinamento	1	48	63,91
Bloco E - Centro Cirúrgico	1	30	38,75
- Centro Est. e Pesq. em Anat. e Antropologia Forense	1	10	27,93
- Clínica Médica Geriátrica	1	8	11,49
- Consultório	1	8	16,45
- Herbário	1	4	17,31
- Sala de Obstetrícia	1	8	39,49
- Sala da Saúde da Mulher (Consultório)	1	8	11,05
- Sala de Anatomia	4	120	316,44
- Sala de Antropometria	1	8	11,35
- Sala de Apoio Anatomia	1	10	47,98
- Sala de Apoio Bromatologia	1	4	19,73
- Sala de Apoio da Patologia	1	5	46,03
- Sala de Apoio Química	1	30	38,57
- Sala de Biofísica e Bioquímica	1	30	79,30
- Sala de Botânica	1	30	79,68
- Sala de Bromatologia	1	30	79,78

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
- Sala de Cardiologia	1	8	11,48
- Sala de Coleções Herbário	1	4	28,72
- Sala de Coleções Zoológicas	1	12	31,28
- Sala de Esterilização	1	20	19,92
- Sala de Estudos	1	42	52,69
- Sala de Farmacologia/ Fisiologia	1	30	79,66
- Sala de Fones	3	27	48,21
- Sala de Habilidade Cirúrgica	2	60	118,06
- Sala de Habilidades Médicas	3	24	79,15
- Sala de Habilidades de Enfermagem I	1	30	46,20
- Sala de Habilidades de Enfermagem II	1	30	77,99
- Sala de Habilidades de Enfermagem III	1	30	79,69
- Sala de Infectologia	1	20	32,65
- Sala de Lavagem	1	3	32,14
- Sala de Observação	1	3	10,08
- Sala de Pediatria	1	8	11,23
- Sala de Pneumologia	1	8	11,18
- Sala de Procedimentos Geral	1	8	11,57
- Sala de Psiquiatria	1	8	11,18
- Sala de Química	1	30	128,04
- Sala de Química	1	60	87,97
- Sala de Tecnologia Farmacêutica	1	30	61,65
- Sala de Trauma	1	8	11,30
- Sala de Tutoria	6	60	154,32
- Sala Morfofuncional I	1	30	88,38
- Sala Morfofuncional II	1	30	79,68
Bloco F - Sala de Observatório de Educação - COPES/ PPED/ DPE	1	30	37,85
- CMIRA/Sírio Libanês	1	98	162,05
- Núcleo de Pós Graduação em Educação	1	-	52,45
- Sala Tutoria	6	60	156,45
- Salas de Estudo Individual	7	51	169,72
Bloco G - Sala de Confiabilidade	1	30	73,00
- Sala de Desenho	6	204	452,50
- Sala de Desenho Ampliado/ Prancheta	1	30	87,50
- Sala de Desenho e Prancheta	2	42	186,82
- Sala de Desenho Livre	1	35	73,00
- Sala de Desenho Técnico	1	30	73,00
- Sala de Desenho Técnico Prancheta	1	30	73,00
- Sala de Multiuso	3	120	219,00
- Ateliê	7	300	525,50
Aracaju Centro			
Blocos A, B, C, D			
- Sala de Orientação	1	10	49,74
- Sala de Vídeo	3	60	174,24
- Sala Unit Idiomas	1	25	28,85
Blocos E, F			
- Clínica V (Odontologia)	1	30	81,37
- Sala de Tutoria (EAD)	7	350	417,07
- Salas de Práticas	1	5	20,80
Estância			

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
Bloco B –			
- Sala de Audiência	1	50	63,00
- Sala de Tutoria EAD	2	100	126,00
Bloco D			
- Sala de Emergência e Enfermagem Cirúrgica	1	10	23,32
Itabaiana			
Bloco A			
- Sala Unit Idiomas	1	35	34,64
Bloco B			
- Sala de Tutoria (EAD)	2	92	80,67
Total	143	3.676	7.178,59

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

12.2.5 Laboratórios para Ensino e Pesquisa

Os laboratórios da Universidade Tiradentes são voltados prioritariamente ao atendimento das atividades educacionais de graduação e pesquisa. Todos são bem equipados para realização de aulas práticas, exercícios de simulação, jogos, trabalhos em grupo e em outras aplicações, oferecendo aos nossos docentes e discentes, estrutura adequada para o aprendizado. A seguir, segue a distribuição dos mesmos por Unidade:

Quadro 16 - Quadro Geral de Laboratórios para Ensino e Pesquisa

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
Aracaju Farolândia			
Bloco A - Laboratório de Informática	17	276	1.071,00
Bloco B - Laboratório de Conforto Ambiental	1	55	63,00
- Laboratório de Matemática	1	28	63,00
- Laboratório de Material de Decoração	1	30	63,00
Bloco C - LABIMH/ Laboratório de Aptidão Física	1	25	96,67
- Laboratório de Avaliação Nutricional	1	25	31,03
- Laboratório de Fisioterapia	1	30	62,83
- Laboratório de Podologia	1	30	74,74
- Laboratório de Práticas Demonstrativas	1	43	62,00
- Laboratório de Radiologia	1	25	62,49
- Laboratório Visual e Visagismo	1	25	52,20
Bloco D - Laboratório de Avaliação Psicológica	1	84	88,00
- Laboratório de Criatividade	1	52	88,00

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
- Laboratório de Práticas Jurídicas I	1	80	88,0
- Laboratório de Práticas Jurídicas II	1	150	190,91
- Laboratório de Redação	1	30	63,35
Bloco E - Laboratório de Biologia	1	30	79,13
- Laboratório de Enfermagem	1	25	14,58
- Laboratório de Histologia	1	30	79,74
- Laboratório de Microbiologia	1	30	79,75
- Laboratório de Parasitologia	1	30	77,88
- Laboratório de Patologia	1	30	71,55
- Laboratório de Zoologia	1	30	79,24
Bloco F - Laboratório de Informática - PPGS/ PDE	1	30	81,12
- Lab. de Planej. e Prod. da Saúde (LPPS) - ITP/ PSA/ DPE/ UNIT	1	8	50,36
Bloco G - Laboratório de Artes Plásticas	1	30	73,00
- Lab. de Automação/Robótica e Acionamentos	1	40	133,25
- Laboratório de Eletrônica e Eletrotécnica	1	30	73,00
- Laboratório de Engenharia do Produto	1	25	103,29
- Laboratório de Engenharia Elétrica	1	26	133,25
- Laboratório de Estrutura e Modelagem	1	60	103,29
- Laboratório de Físico Química e Química Analítica	1	30	73,00
- Laboratório de FT e Hidráulica	1	56	73,00
- Laboratório de Geologia e Expositivo de Petróleo	1	42	87,50
- Laboratório de Geoprocessamento e Topografia	1	32	109,50
- Laboratório de Higiene e Segurança do Trabalho	1	29	73,00
- Lab. de Material de Decoração e Construção	1	60	109,50
- Laboratório de Modelagem Tridimensional e Plana	1	32	103,29
- Laboratório de Práticas de Engenharia	2	144	294,18
- Lab. de Processamento e Refino de Petróleo	1	28	73,00
- Laboratório de Química Orgânica	1	30	73,00
- Lab. de Tratamento de Água e Microbiologia	2	30	146,00
- Laboratório Física Elétrica	2	82	292,00
- Laboratório Física/ Mecânica	2	88	292,00
- Laboratório Mecatrônica/ Microcontroladores	1	30	73,00
Aracaju Centro			
Blocos A, B, C, D			
- LABHIS – Lab. de Estudos e Pesq. de História	1	-	76,14
- Laboratório de Imagens	1	64	56,11
- Laboratório de Informática	6	250	401,72
- Laboratório de Informática - EAD	1	20	55,78
- Laboratório de Línguas do Curso de Letras	1	25	56,20
- LABRINE - Laboratório de Pedagogia	1	18	44,27
- LPPEN - Laboratório de Práticas de Ensino	1	25	59,90
Blocos E, F			
- Laboratório Multidisciplinar	1	30	81,37
- Laboratório de Raio X	3	6	25,75
Estância			
Bloco A			
- Laboratório de Informática (EAD)	1	30	63,00
- Laboratório de Informática (UNIT ONLINE)	1	30	63,00

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
Bloco D			
- Laboratório de Anatomia	1	30	63,00
- Laboratório de Biologia	1	30	63,00
- Laboratório de Bioquímica	1	30	63,00
- Laboratório de Microbiologia	1	30	63,00
- Lab. Ginecologia e Obstetrícia	1	10	31,15
- Lab. Habilidades Técnicas	3	90	189,00
Itabaiana			
Bloco A			
- Laboratório de Informática	1	35	34,48
- Laboratório de Informática EAD	1	35	71,38
Bloco B			
- Laboratório de Anatomia	1	30	58,10
- Laboratório de Multidisciplinar	1	30	58,10
- Laboratório de Semiologia	1	30	58,10
- Laboratório de Semiotécnica	1	30	58,10
Propriá			
Bloco C - Laboratório de Informática	1	16	35,21
Blocos D, E			
- Laboratório de Anatomia	1	25	61,60
- Laboratório de Informática (EAD)	1	32	59,35
Total	100	3.129	7.274,43

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

O curso de Gastronomia do campus Farolândia conta com laboratórios excelentemente estruturados. Os Laboratórios são dotados de modernos recursos audiovisuais e informatizados com todos os equipamentos necessários para as práticas de simulação jurídica e audiências, previstas nas disciplinas do curso.

No campus Farolândia temos:

O Curso de Gastronomia possui estrutura própria para suas aulas práticas. O Centro gastronômico é composto por:

- Espaço gourmet;
- Cozinha escola;
- Vestiários e banheiros femininos, masculinos e de professores;

- Área de assepsia;
- Almojarifado;
- Depósitos de material de limpeza;
- Áreas de lavagem de alimentos;
- Preparo de vegetais;
- Pré-preparo;
- Área de armazenagem de utensílios;
- Área de armazenagem de alimentos;
- Áreas de circulação;
- Estações de gás e de lixo;
- Hall de recebimento de alimentos;
- Área de apoio para funcionários.

Objetivos:

Esse laboratório apresenta como objetivo geral proporcionar o desenvolvimento das habilidades e competências nas atividades vinculadas à formação acadêmica dos alunos do Curso de Gastronomia. Como objetivos específicos teremos de possibilitar: a realização de aulas práticas, a Extensão Universitária, o desenvolvimento de Projetos de Pesquisa, o treinamento de monitores relativos ao Curso.

Todos esses espaços possuem recursos audiovisuais e de multimídia, possibilitam a utilização de equipamentos de informática com acesso à Internet de alta velocidade. Também é relevante as possibilidades oferecidas em tais espaços por inovações tecnológicas, advindas dos Serviços do Google Apps for Education. Com estes recursos, os professores podem propor aos estudantes uso de metodologias ativas utilizadas no processo ensino aprendizagem, por meio de softwares colaborativos e da versatilidade proporcionada pelo Chromebooks o que

torna as práticas mais significativas uma vez que os estudantes passam a ser desafiados a resolverem situações problemas oriundas da sua prática profissional.

A cada semestre é avaliado pela coordenação que faz a gestão as necessidades de implementação no que se refere a aquisição de insumos e ao incremento para atendimento do plano de atividades do curso e das suas respectivas disciplinas. Esses espaços possuem normas de funcionamento e utilização estabelecidas para que os quesitos de segurança sejam atendidos, além desses aspectos possuem técnicos que são os responsáveis pela organização dos espaços e suporte ao desenvolvimento de atividades.

Estruturas Setoriais

Campus Aracaju Centro – está situado na Rua Lagarto, nº 264, Centro, CEP: 49.010-390 telefax: (79) 3218-2100 Aracaju/SE; tem Biblioteca Setorial, que atende ao complexo acadêmico do campus Centro, tem suas instalações em uma área de 1.136,98 m², com os seguintes ambientes: sala de estudo individual, sala de estudo em grupo, sala de Multimeios equipadas com computadores para pesquisa, sala dos professores e setor de Periódicos. E ainda, Teatro Tiradentes, - com área de 630,50 m² e capacidade para 510 pessoas, Auditório Nestor Braz – com área de 126,00 m² e capacidade para 90 pessoas e Auditório Geraldo Chagas - com área 156,05 m² e capacidade para 138 pessoas, além de laboratórios de Informática e laboratórios para os cursos de Licenciaturas em Letras-Português, Letras- Inglês, Pedagogia, História e Geografia (em extinção).

Campus Aracaju Farolândia - localizado à av. Murilo Dantas, 300, Farolândia, CEP: 49.032-490 telefax: (79) 3218-2100 Aracaju – SE e foi implantado em 1994. Esse espaço possui uma infraestrutura que contempla uma academia de ginástica, um mini shopping com restaurantes, lanchonetes, farmácia, livraria e agência bancária. Tem ainda uma Vila Olímpica, com quadras poliesportivas, pista de atletismo, campo de futebol, piscinas; laboratórios de Informática; e um Complexo Laboratorial Interdisciplinar, para as áreas de: Ciências Biológicas, Saúde, Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, Ciências Exatas e Tecnológicas. Nesse campus também está localizado o Instituto de Tecnologia e Pesquisa – ITP, integrante do seletor grupo dos Institutos do Milênio/CNPq, que facilita o desenvolvimento da pesquisa e tecnologia da

Instituição. O campus possui complexo de auditórios que atendem aos cursos de graduação e pós-graduação lato e stricto sensu, sendo estes: Auditório Padre Arnóbio - com área de 251,50 m² e capacidade para 250 pessoas, Auditório Padre Melo - com área de 251,50 m² e capacidade para 250 pessoas, Auditório Bloco C - com área de 127,15m² e capacidade para 150 pessoas, Auditório da Reitoria - com área de 159,95m² e capacidade para 180 pessoas, Auditório A do Bloco G - com área de 286,33m² e capacidade para 255 pessoas, Auditório B do Bloco G - com área de 286,33m² e capacidade para 255 pessoas. A Biblioteca Sede, que atende ao complexo acadêmico do campus Farolândia, tem suas instalações em uma área de 7.391,00 m², em três pavimentos, com ambientes de estudo em grupo, estudo individual, um auditório com capacidade para 60 pessoas, pinacoteca, laboratório Multimeios com 55 terminais com computadores conectados à internet, coleção de periódicos, biblioteca inclusiva com equipamentos para ampliação de textos, software de leitura do texto e livros sonoros. A Biblioteca oferece aos professores sala com recursos de filmes, TV e últimos lançamentos dos livros oferecidos pelas editoras.

Campus Estância – está localizado à Travessa Tenente Eloy s/nº, CEP: 49.200 - 000, telefax: (79) 3522-3030 e (79) 3522-1775 em Estância-SE (a 68 km de Aracaju). O referido Campus foi implantado no segundo semestre de 1999 e dispõe de uma sede que privilegia ampla infraestrutura composta por: mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes; auditório com área de 144m² e capacidade para 140 pessoas, biblioteca setorial que atende ao complexo acadêmico do campus Estância. A Biblioteca ocupa uma área de 578,4m², com laboratório de multimeios, sala de estudo em grupo e individual; laboratórios de informática e específicos dos cursos em funcionamento; amplas salas de aula e área de convivência. Neste campus são ofertados os cursos de: Direito, Enfermagem, Administração e Serviço Social.

Campus Itabaiana – localizado à Rua José Paulo Santana, 1.254, bairro Sítio Porto, CEP: 49500-000 telefax: (79) 3431-5050 em Itabaiana - SE (a 57 km de Aracaju), foi implantado em 25 de fevereiro 2002. Tem uma sede constituída por uma ampla infraestrutura composta por: mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes; biblioteca setorial que atende ao complexo acadêmico do campus e tem suas instalações em uma área de 104,50m², com salas de estudo em grupo e individual, laboratório e Multimeios com computadores para pesquisa

e acesso às bases de dados. Auditório com área de 80 m² e capacidade para 100 pessoas; laboratório de informática; amplas salas de aula e área de convivência. Os cursos em funcionamento são: Administração, Direito e Serviço Social.

Campus Propriá – Localizado à Praça Santa Luzia nº 105, Centro, CEP: 49900-000 telefax: (79) 3322-2774 em Propriá - SE, foi implantado no 1º semestre de 2004 e atualmente oferta os cursos de Direito, Serviço Social e Administração. A sua infraestrutura contempla um mini shopping; lanchonetes; biblioteca setorial; laboratório de informática; Auditório Ministro Carlos Aires de Brito, com área de 233 m² e capacidade para 230 pessoas. Biblioteca que atende ao complexo acadêmico do campus e tem suas instalações em uma área de 89,51m², com sala de estudo em grupo e individual, laboratório e Multimeios. Além de amplas salas de aula e área de convivência.

12.2.6 Laboratórios de Informática

Para atender a demanda dos cursos que utilizam recursos computacionais, os laboratórios de informática possuem uma estrutura padrão completa para atender as demandas de cada curso e estão preparados com softwares básicos e específicos com acesso a internet para auxiliar os professores e alunos em suas aulas e pesquisas acadêmicas.

Todos os 26 laboratórios de informática possuem uma área de 63m² onde são distribuídas 6 (seis) ou 10 (dez) bancadas com 30 (trinta) ou 40 (quarenta) cadeiras, e com 15 (quinze) ou 20 (vinte) computadores configurados dependendo da sua utilização e necessidade, mais 01 (um) computador para utilização do professor com 01 (um) projetor multimídia instalado.

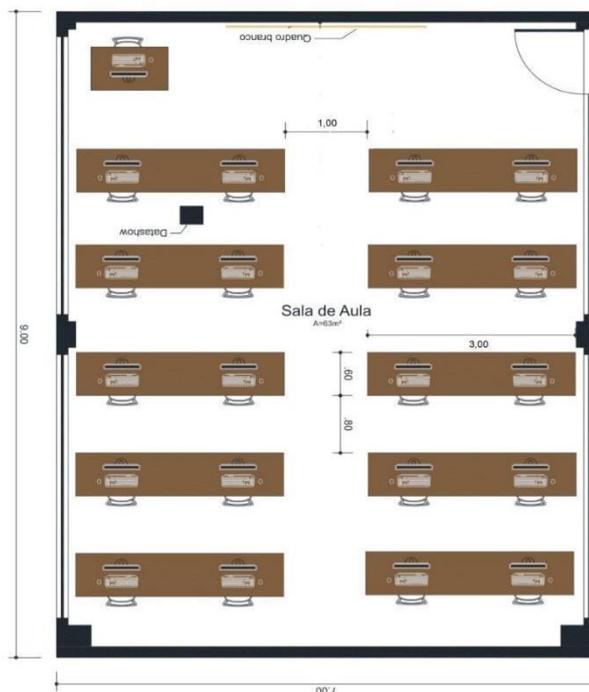


Figura 37 – layout de um laboratório de informática

Entende-se por Laboratório de Informática toda e qualquer sala equipada com microcomputadores com fins exclusivamente acadêmicos e que estejam, formalmente, sob a responsabilidade da Coordenação dos Laboratórios de Informática.

Entende-se por Usuário dos Laboratórios de Informática, professores, funcionários e alunos de graduação, pós-graduação e extensão da Universidade Tiradentes.

Para ter acesso aos microcomputadores dos Laboratórios, o usuário aluno precisará de uma conta de acesso individual que deve ser ativada através do acesso ao Sistema Magister, clicando no botão “Ative aqui o acesso a rede Wireless e aos laboratórios de informática.”, localizado na página inicial do referido sistema, e utilizando como login na máquina a sua matrícula e senha a mesma utilizada no Sistema Magister.

Para os usuários Professor e/ou Funcionário esta ativação deve ser feita através da página de Intranet da instituição e deve-se criar uma senha através do botão “Ativação de Rede sem Fio” onde será direcionado para uma página para criação de uma senha com no mínimo 8 dígitos. Para acesso nas máquinas os usuários Professor e/ou Funcionário irão

utilizar como login na máquina a sua matrícula institucional e senha, a mesma criada na página Intranet.

O horário de funcionamento dos Laboratórios de Informática é de Segunda-feira a Sexta-feira das 7:00 às 22:15 h e Sábados das 7:00 às 17:00 h. Os Usuários podem ter livre acesso aos Laboratórios de Informática nos horários em que estes estiverem como: "Aberto para Estudo", vide Quadro de Reserva dos Laboratórios divulgado pela Coordenação dos Laboratórios de Informática. Em nenhuma hipótese serão abertos Laboratórios para Estudo sem a presença de um Estagiário da Coordenação dos Laboratórios de Informática.

Nos horários em que os Laboratórios estiverem alocados para aulas só podem estar presentes o professor e alunos matriculados nas disciplinas em curso, devendo qualquer outro usuário verificar a disponibilidade dos laboratórios antes de acessar o recinto.

12.3 Condições de acesso para portadores de necessidades especiais

A UNIT atende integralmente todos os requisitos do Decreto 5.296/2004 através da viabilização das condições de acesso a todos os usuários das instalações gerais da Universidade, inclusive, aos portadores de necessidades especiais. São disponibilizados elevadores, rampas de acesso, banheiros com barras de fixação, possibilitando o deslocamento dos que possuem dificuldade motora ou visual.

Investindo na inclusão e na garantia do acesso real às atividades acadêmicas, a UNIT adquiriu em 2007, o Jaws – software sintetizador de voz para atender aos alunos deficientes visuais. O Jaws permite que as informações exibidas no monitor sejam repassadas ao deficiente visual através da placa e caixas de som do computador, enviadas para as linhas Braille, o que facilita o processo de inclusão e interação no desenvolvimento do ensino e da aprendizagem.

É relevante destacar que a UNIT investiu na adequação de todos os prédios (banheiros, rampas, elevadores, vagas de estacionamento etc.). Essas ações denotam o compromisso da Instituição para garantir o acesso e a permanência do portador de necessidades especiais, seja

aluno ou colaborador, no sentido de promover a inclusão de forma qualitativa que a inserção pode possibilitar aos portadores de necessidades especiais, no tempo em que estiver na universidade.

12.4 Infraestrutura de Segurança

A UNIT possui um setor de Segurança no Trabalho que tem por objetivo desenvolver ações de prevenção, com vistas a uma melhor condição de trabalho, evitando acidentes e protegendo o trabalhador em seu local de trabalho, tanto no que se refere à segurança quanto à higiene.

ATIVIDADE

EPI – Equipamento de Proteção Individual

DESENVOLVIMENTO

O empregado que irá executar atividades em áreas de risco, quando contratado, passa por um treinamento em que o mesmo é informado quanto aos riscos a que estará exposto e os equipamentos de proteção a serem usados.

Serão fornecidos ao empregado recém-admitido todos os EPI 's para realização de suas atividades, onde o mesmo deverá assinar uma ficha de recebimento e responsabilidade. Deverá o empregado deslocar-se ao Setor de Segurança do Trabalho para troca dos EPI's ou dúvidas referente aos mesmos. “No ato da entrega dos EPI's os empregados recebem orientações específicas para cada equipamento quanto ao uso e manutenção”.

Quanto à solicitação de EPI's deverá ser feita por escrito (e-mail) pelo Coordenador, Gerente ou responsável do setor, ao Setor de Segurança do Trabalho, para ser avaliado e em seguida encaminhado ao setor de compras com suas respectivas referências.

Estão autorizados a solicitar Equipamento de Proteção Individual – EPI ao setor de compras, os Técnicos de Segurança do Trabalho, devido ao conhecimento e especificações técnicas.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

Coordenação Colaboradores

ATIVIDADE

Equipamento de Combate a Incêndio

DESENVOLVIMENTO

Os extintores e hidrantes em toda a Instituição foram dimensionados para as diversas áreas e setores, sendo feito um redimensionamento quando a mudança de layout ou construção de novas instalações.

Os extintores obedecem a um cronograma de recarga dentro das datas de vencimentos e testes hidrostáticos.

São realizados treinamentos específicos (teoria e prática) de princípio e combate a incêndio, utilizando os extintores vencidos que estão indo para recarga.

Os extintores são identificados por número de ordem e posto. Os hidrantes são testados semestralmente quanto ao estado de conservação das mangueiras, bicos, bombas de incêndio e a vazão da água se atende à necessidade.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

Coordenação Colaboradores

ATIVIDADE

Equipamento de Medição Ambiental

DESENVOLVIMENTO

O setor de Segurança do Trabalho dispõe de equipamentos de medição, facilitando os trabalhos de avaliação de ruído, temperatura e luminosidade para adicionais de insalubridade e aposentadoria especial.

Dos equipamentos temos: Decibelímetro, Luxímetro e um Termômetro de Globo (IBUTG). Os equipamentos são usados também na confecção do PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, no PPA – Programa de Proteção Auditiva.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

Coordenação Colaboradores

ATIVIDADE

Treinamento

DESENVOLVIMENTO

Os treinamentos seguem um cronograma, em que são divididos por área, dando prioridade às atividades de maior risco de acidente.

Os treinamentos são ministrados no setor de trabalho, na sala de treinamento do DRH, nos auditórios, etc.

São utilizados nos treinamentos efeitos visuais como data show, slides e estudos de casos práticos.

O SESMT, convidado pelos coordenadores da área da saúde, realiza treinamento sobre Biossegurança em laboratórios para os alunos dos cursos de: Fisioterapia, Farmácia, Biomedicina e enfermagem, orientando sobre como se proteger dos riscos biológicos e acerca da necessidade de adotar uma conduta profissional segura nos diversos laboratórios, evitando acidentes e doenças do trabalho.

Nos treinamentos de combate a princípio de incêndio a parte prática está sendo realizada em uma área aberta, onde são realizadas as simulações com os tambores cheios de combustível em chamas.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

ATIVIDADE

Sinalização

DESENVOLVIMENTO

As sinalizações da Instituição dividem-se em: Horizontais – São sinalizados pisos com diferença de níveis, pisos escorregadios (fitas antiderrapante), sinalização das áreas de limitação de hidrantes e extintores, demarcações em volta das máquinas que oferecem risco de acidente, etc.

Verticais - São vistas em toda área externa do Campus como placas de indicação de estacionamento, quebra mola, faixa de pedestre, placas de velocidade, etc.

Placas e Cartazes Indicativos e Educativos – São placas que indicam condição de risco, de perigo, de higiene, de material contaminante etc.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

Gráfica

ATIVIDADE

Serviços Terceirizados

DESENVOLVIMENTO

Toda contratação de prestadores de serviços (empregados) que envolvam em construção, manutenção, reparos e mudanças no ambiente físico e equipamentos da Instituição, deverá ser comunicada ao SESMT antes que estas iniciem suas atividades.

O SESMT solicitará à empresa contratada, documentações necessárias, equipamento de proteção individual e outros dispositivos que as tornem aptas para realização de suas atividades dentro dos padrões de Segurança normatizados pelo SESMT e preceitos exigidos pelo Ministério do Trabalho.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

ATIVIDADE

Dos Programas de Segurança do Trabalho

DESENVOLVIMENTO

A Instituição dispõe de programas de segurança que possibilitam a realização de suas atividades, evitando riscos de acidentes. Onde temos:

- PPRA – Programa de Prevenção a Riscos Ambientais;
- PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional;
- PGRSS – Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviço e Saúde;
- Programa Qualidade de vida no Trabalho – Programa de reeducação postural e ginástica laboral;
- SIPAT – Semana Interna de Prevenção de Acidentes com o objetivo de conscientizar os colaboradores sobre a necessidade de se proteger, abordando temas de interesses gerais com a participação dos colaboradores.
- Programa Mexa-se - programa de ginástica laboral disponível aos colaboradores.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

Coordenação CIPA

Colaboradores

ATIVIDADE

Acidente do Trabalho

DESENVOLVIMENTO

Todos os colaboradores que sofram acidentes de trabalho ocorridos, seja ele típico ou de trajeto, devem comparecer ao setor Médico para atendimento dos primeiros socorros e em seguida ao setor de Segurança do trabalho para prestar informações necessárias para investigação do acidente.

A emissão da CAT – Comunicação de Acidente do Trabalho, será preenchida a parte médica no ato do atendimento e em seguida complementar a outra parte, onde pode ser preenchida no próprio setor médico ou encaminhada ao setor de Segurança do Trabalho.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

Colaboradores

ATIVIDADE

Inspeções

DESENVOLVIMENTO

Regularmente e obedecendo a cronograma de visitas, serão realizadas inspeções de Segurança nos diversos setores da Instituição a fim de anteciparem-se aos acontecimentos inesperados por consequência da exposição aos agentes / riscos contidos nos setores.

As inspeções periódicas de Segurança serão realizadas nos horários relativos à execução das atividades desenvolvidas pelos setores para avaliar a eficiência das ações aplicadas pelo SESMT. Poderão ser solicitadas inspeções ou visitas em caráter de urgência pelos coordenadores por escrito (e-mail) informando a necessidade da visita. Esta será avaliada e priorizada.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

Coordenações

12.5 Complexo de Comunicação Social

Inaugurado em setembro de 1999, o Complexo de Comunicação Social da UNIT – CCS disponibiliza para os alunos da UNIT, um dos mais completos centros de áudio e vídeo das escolas de comunicação do país.

Composto por modernos e estruturados laboratórios, o CCS está instalado no Campus Aracaju Farolândia da Universidade Tiradentes. Em sua ampla área, estão distribuídos laboratórios, além de estúdios de televisão e de fotografia. O Complexo possui, também, dois camarins para facilitar o aprendizado dos alunos matriculados no curso de Comunicação Social da Universidade.

Entre os seus laboratórios estão os de Relações Públicas, rádio, áudio, fotografia, estúdio de televisão, editoração eletrônica, redação, produção, agência experimental, ilhas de edição em corte seco e não-linear, além de uma sala de controle pertencente ao estúdio de TV. Diversos trabalhos realizados pelo CCS, com os alunos em suas disciplinas práticas, fazem o diferencial do ensino na Instituição e atestam a importância do espaço como sendo mais um dos diferenciais oportunizados pelos cursos da UNIT, para seus discentes.



Figura 38 - Estudos de gravação do CCS

O CCS realiza trabalhos de comunicação audiovisual como: gravações de CD 's, spots e vídeos para a sociedade. É no CCS que também são gravadas todas as videoaulas do curso de Gastronomia EAD.

12.6 Condições de conservação das instalações

A conservação, limpeza, reparo e segurança de todas as instalações físicas da Universidade Tiradentes é realizada pelo Departamento de Infraestrutura e Manutenção (DIM), em consonância com outros departamentos e setores tecnológicos da UNIT. No entanto, considerando a demanda de serviços a IES contratou empresa especializada para manter a qualidade nos serviços oferecidos.

12.7 Manutenção e Conservação dos Equipamentos

A Política de Expansão da Universidade rege compra de equipamentos. Os novos laboratórios são implementados de acordo com a demanda dos diferentes cursos e a manutenção dos equipamentos se realiza por meio de licitação de preços dos serviços.

13. BIBLIOTECA

13.1 Instalações da Biblioteca

As Bibliotecas da Universidade Tiradentes, vinculadas ao Sistema Integrado de Bibliotecas, através da sua Mantenedora Sociedade Educacional Tiradentes, tem por objetivo a prestação de serviços e produtos de informação voltados ao universo acadêmico.

Em todas as Bibliotecas, o acervo encontra-se organizado em estantes próprias, instalado em local com iluminação natural e artificial adequadas, acessibilidade e as condições para armazenagem, preservação e disponibilização atendem aos padrões exigidos. Situada no Campus Aracaju Farolândia, conta com uma área de 7.391,00 m², em três pavimentos, com

ambientes de estudo em grupo, estudo individual, 2 auditórios, pinacoteca, sala de Multimeios, Setor de periódicos, biblioteca inclusiva equipada com equipamentos para ampliação de textos, software de leitura do texto e livros sonoros. A Biblioteca oferece aos professores espaço com recursos de filmes, TV e últimos lançamentos dos livros. Abaixo seguem imagens que podem ilustrar a infraestrutura disponibilizada a estudantes e docentes, além da comunidade externa.

A distribuição da área física construída da Biblioteca Central e das Bibliotecas Setoriais I, III, IV e V estão descritos nos quadros a seguir:

Quadro 17 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Central

Especificação	Área (m ²)
Jornais	80,00
Referência	129,51
Monografias	140,30
Reprografia	12,00
Sala de Aula (Sala 01)	78,46
Sala de Aula (Sala 02)	82,22
Mini - auditório (Sala 03)	95,48
Sala de jogos	68,75
Área de Acervo	1.179,00
Gerência administrativa	40,50
Área de Processamento Técnico	75,00
Pesquisa Internet	156,01
Área para periódicos	298,80
Recepção	83,11
Galeria de Arte	104,80
Área de Leitura	2.761,37
Circulação	1.130,38

Especificação	Área (m ²)
Restauração	53,35
Aquisição	49,00
Empréstimo de CD-Rom	25,46
Foyer	233,21
Área de banheiros	162,03
Lanchonetes	146,01
Cabines Individuais de Leitura	31,22
Cabines de Vídeo em Grupo	52,41
Cabines Individuais de Vídeo	15,61
Sala de Pesquisa dos Professores	107,01
Total	7.391,00

Fonte: Unit/DIM

Quadro 18 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial I

Especificação	Área (m ²)
Recepção	19,07
Referência	32,62
Acervo	219,92
Área de Leitura	75,84
Periódicos	25,50
Reprografia	12,65
Monografias	16,85

Fonte: Unit/DIM

Quadro 19 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial II

Especificação	Área (m ²)
Recepção	46,35
Acervo	218,15

Área de Leitura	125,50
Periódicos	23,75
Monografias	14,40
Setor de Informática/Vídeos	64,25
Depósito	2,00
Sala de Leitura	53,00
Sanitários	31,00
Total	578,4

Fonte: Unit/DIM

Quadro 20 - Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial III.

Especificação	Área (m²)
Acervo	39,19
Coletivo	43,31
Individual	22,00
Total	104,50

Fonte: Unit/DIM

Quadro 21 - Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial IV.

Especificação	Área (m²)
Acervo	66,06
Coletivo	-----
Individual	23,45
Total	89,51

Fonte: Unit/DIM

13.2 Instalações e mobílias para estudos individuais e/ou grupos.

A Universidade Tiradentes disponibiliza nas bibliotecas de seus campi espaços com mobiliários e equipamentos adequados aos estudos individuais e em grupo. O quadro abaixo informa o tipo e quantidade.

Quadro 22 - Distribuição das instalações e mobílias para estudos

Cabines e Mobílias	Biblioteca					
	Central	Centro	Estância	Itabaiana	Propriá	TOTAL
Mesas	92	38	15	08	02	155
Cadeiras	426	200	92	42	8	768
Cabines individuais para Estudo	36	23	06	04	---	69
Cabines individuais para TV – Vídeo	12	01	05	04	04	26
Cabines em grupo	04	02	02	--	--	08

Fonte: Unit/DIM

13.3 Acessibilidade Informacional – Biblioteca Inclusiva

O programa de inclusão e acessibilidade tem como missão garantir, de modo sistêmico, a inclusão informacional de toda a comunidade e promover o acesso aberto e fácil às bibliotecas físicas e digitais do SIB, a partir do atendimento qualificado e oferta de serviços, equipamentos e softwares adequados às pessoas com deficiência.

A acessibilidade informacional se dá através dos recursos que a Biblioteca Inclusiva disponibiliza: espaço, software, equipamentos e acervo para deficientes visuais, e em parceria com o Núcleo de Apoio Psicossocial, presta os seguintes serviços:

- Orientação aos usuários no uso adequado das fontes de informação e recursos tecnológicos;
- Acervo Braille, digital acessível e falado;

- Disponibiliza computadores, com softwares específicos para os usuários;
- Espaços de estudo;
- Impressão (texto em fonte maior para baixa visão, etc.) e cópias ampliadas.
- Bases de livros digitais com ferramenta que permite a reprodução em áudio dos textos;
- Para acesso a estes serviços foram instalados, os seguintes softwares e equipamentos:
 - Lupa; Jaws (sintetizador de voz);
 - Open Book (converte materiais impressos em imagens digitais cujo conteúdo textual é reconhecido e convertido em texto para ser falado por um sintetizador de voz.);
 - Ampliador de tela ZoomText;
 - Sintetizador de voz para o leitor de tela NVDA;
- Impressora Braille Columbia
- Máquina de escrever Braille Standard Perkins
- Scanner com voz-Alladin Voice 3.1
- Teclado Ampliado
- Teclado Linha Braille Edge 40
- Lupa Candy 5 HD II;

Conta com o acervo da biblioteca virtual Dorinateca, que disponibiliza livros para download nos formatos Braille, Falado e Digital Acessível DAISY para as pessoas com deficiência visual. É possível ter o livro acessível onde estiver, e usufruir deste benefício tecnológico que permite o acesso ao mundo da informação, cultura e educação com muito mais facilidade. www.dorinateca.org.br.

13.4 Política de Aquisição, Expansão e Atualização do Acervo

A Direção do Sistema Integrado de Bibliotecas da Sociedade Educacional Tiradentes - SIB é responsável pela manutenção, atualização do acervo e controle do Orçamento, seleção das bases de dados e suporte nos serviços e produtos para as Bibliotecas do Grupo. O trabalho desenvolvido pelas bibliotecas está intimamente ligado às áreas acadêmicas, uma vez que acervos e serviços prestados são dirigidos essencialmente a essa comunidade. Na indicação de títulos para compor o acervo dos cursos ressalta-se a atuação do Núcleo Docente Estruturante de cada curso que semestralmente através da Campanha para Atualização do Acervo, juntamente com os professores específicos das disciplinas, indicam novas aquisições e após análise do coordenador e seus órgãos colegiados, a indicação para aquisição é encaminhada através do Pergamum, ferramenta na qual a coordenação pode acompanhar o status da solicitação. Toda a comunidade acadêmica tem acesso ao sistema on-line de sugestões de compra, que é avaliado pela Direção do SIB e adquirido quando autorizado pelos órgãos competentes.

As bibliotecas do SIB estão subordinadas à Direção da Unidade em que estão instaladas e à Direção do SIB. Dessa forma, as bibliotecas interagem com sua comunidade no que se refere à identificação de necessidades de uso e à produção da informação especializada para o desenvolvimento das atividades acadêmicas, em todas as suas vertentes.

13.5 A Expansão e Consulta ao Acervo

O acervo é distribuído entre as bibliotecas da IES: Bibliotecas Universidade Tiradentes – UNIT (Biblioteca Central da Universidade Tiradentes – Campus Farolândia, Biblioteca Centro – Campus Centro Aracaju, Biblioteca Estância, Biblioteca Itabaiana, Biblioteca Propriá, Bibliotecas Setoriais e Bibliotecas dos Polos de Ensino a Distância);

Essas unidades colocam à disposição dos usuários um acervo de cerca de mais 581.243 mil itens, compreendendo livros, obras de referência, periódicos, monografias, mapas, filmes, documentários e outros materiais. Todas as bibliotecas estão informatizadas, permitindo consultas nos terminais de computadores da Biblioteca e acesso através do portal da Instituição de Ensino. Também oferta serviços, tais como a renovação de empréstimos, a alteração da senha e sugestão de material para aquisição. Através da Biblioteca Virtual

acessam as bases assinadas de periódicos, livros, normas e produção acadêmica em formato eletrônico.

13.6 Política de Atualização e Desenvolvimento de Acervo

A política de expansão e atualização do acervo das bibliotecas do SIB, está alicerçada na verificação semestral da bibliografia constante dos planos de ensino e na avaliação da demanda de estudantes pelo Sistema de Integrado de Biblioteca, docentes, coordenadores de cursos e seus órgãos colegiados, principalmente o Núcleo Docente Estruturante (NDE). Objetiva-se atender satisfatoriamente a proposta pedagógica prevista nos projetos pedagógicos de cada curso bem como da instituição, em relação ao Projeto Pedagógico Institucional (PPI). Em sua política de expansão do acervo, a Unit trabalha com a filosofia do orçamento participativo, alocando antecipadamente recursos para investimentos na ampliação e atualização do acervo, em consonância com a oferta de cursos de graduação, pós-graduação, projetos de pesquisa, projetos de extensão, bem como demais atividades desenvolvidas na área acadêmica.

Os principais objetivos da Política das bibliotecas do SIB são: delinear e implementar critérios para aquisição, expansão e atualização do acervo como suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão; estabelecer critérios da infraestrutura física das bibliotecas em todos os seus aspectos, como ampliação, novos espaços, o estado ideal de conservação do espaço físico, qualidade do ambiente interno, recursos e equipamentos e organização e disponibilidade do espaço e acessibilidade com rampas de acesso, mapa tátil, prateleiras adequadas, sinalização que atendam a toda comunidade interna e externa; prever e incorporar novas tecnologias para a implantação ou reestruturação dos serviços de informação.

Semestralmente através da Campanha para Atualização do Acervo os professores indicam novas aquisições e após análise do coordenador de cursos e seus órgãos colegiados, a indicação para aquisição é encaminhada através do Pergamum, ferramenta na qual a coordenação pode acompanhar o status da solicitação. Toda a comunidade acadêmica tem

acesso ao sistema on-line de sugestões de compra, que é avaliado pela Direção do SIB e adquirido quando autorizado pelos órgãos competentes.

13.7 Programa de Atendimento ao Usuário - Serviços

Tem como objetivo criar mecanismos de atendimento ao usuário através da consolidação de Serviço de Referência descentralizado, cobrindo áreas diversas do conhecimento; estimular o uso de recursos informacionais existentes no âmbito da instituição, facilitando o acesso dos usuários aos novos meios de comunicação em redes locais e remotas.

13.8 Horário de funcionamento das Bibliotecas

O horário de funcionamento das Bibliotecas Central e Setoriais está discriminado na tabela abaixo.

Quadro 23 – Horário de funcionamento das bibliotecas

Campi	Biblioteca	Horário de funcionamento
Aracaju – Farolândia	Biblioteca Central	De 2ª a 6ª das 7 às 22h; aos sábados, das 8 às 16h.
Aracaju – Centro	Biblioteca do Centro	De 2ª a 6ª das 7 às 22h; aos sábados, das 8 às 13h.
Estância	Biblioteca de Estância	De 2ª a 6ª das 9 às 22h; aos sábados das 9 às 13h.
Itabaiana	Biblioteca de Itabaiana	De 2ª a 6ª das 13 às 22h; aos sábados das 9 às 13h.
Propriá	Biblioteca de Propriá	De 2ª a 6ª das 13 às 22h; aos sábados das 9 às 13h.

13.9 Pessoal técnico e administrativo

As bibliotecas dispõem de uma equipe capacitada para desenvolver as atividades de suporte a apoio à comunidade acadêmica auxiliando nos serviços de pesquisa, organização, conservação e guarda de livros, revistas e jornais na biblioteca. A equipe conta com 55 colaboradores, sendo 9 bibliotecários, 8 Assistentes de Bibliotecas e 34 auxiliares e 8 menores aprendizes, distribuídos nas Bibliotecas da UNIT-SE.

BIBLIOTECA SEDE - FAROLÂNDIA	
Identificação	Qualificação Acadêmica
Direção do Sistema de Bibliotecas Gislene Maria da Silva Dias	Graduação em Biblioteconomia CRB/5 1410
Bibliotecário do SIB Delvania Rodrigues dos Santos Macedo	Graduação em Biblioteconomia - CRB/5 1425
Bibliotecário do SIB Eliane Maria Passos Gomes Mendes	Graduação em Biblioteconomia - CRB/5 1037
Francisco Santana Neto	Graduação em Biblioteconomia - CRB:1780/5

BIBLIOTECA CENTRO	Qualificação Acadêmica
Crisales de Almeida Meneses	Pós-graduada em Gestão da Informação – Universidade Federal de Sergipe – UFS. Graduada em Biblioteconomia – CRB-5/1211

BIBLIOTECA ESTÂNCIA	Qualificação Acadêmica
Karolinne de Santana Boto	Graduado em Biblioteconomia-CRB/51/5-P

BIBLIOTECA ITABAIANA	Qualificação Acadêmica
Nauro Ferreira de Araujo	Graduado em Biblioteconomia-CRB/51/1832

BIBLIOTECA PROPRIÁ	Qualificação Acadêmica
Thiago Lima Souza	Graduado em Biblioteconomia-CRB/51/1937

Fonte: UNIT/Biblioteca

13.10 Outros Serviços da Biblioteca

Todas as bibliotecas da rede também prestam os seguintes serviços:

- **Apoio em trabalhos acadêmicos** - padronização e normalização, segundo as normas da ABNT, dos trabalhos científicos realizados pelos alunos da Universidade. Os alunos de EAD devem solicitar aos Bibliotecários responsáveis pelas Bibliotecas dos Pólos, de acordo com a Normativa SIB 01.
- **Base de dados por assinatura** - a Biblioteca assina e disponibiliza bases de dados nas diversas áreas do conhecimento.
- **Bibliotecas digitais** - o Sistema Integrado de Bibliotecas disponibiliza aos usuários através do site de pesquisa acervos digitais.
- **Consulta ao catálogo on-line** - o acervo da Biblioteca pode ser consultado através do site: www.unit.br/biblioteca
- **Consulta local aberta à comunidade em geral** - as Bibliotecas disponibilizam seus acervos para consulta local à comunidade em geral.
- **Empréstimo domiciliar** - empréstimo domiciliar restrito aos alunos, professores, funcionários, de todos os itens do acervo, segundo políticas estabelecidas pela Biblioteca Central, relativas a cada tipo de usuário. Não há distinção entre alunos da graduação presencial ou EAD.
- **Recepção aos calouros** - no início letivo, as bibliotecas recebem os alunos calouros, promovendo a integração, apresentando seus serviços e normas através do vídeo institucional; visita monitorada e treinamentos específicos.
- **Renovação e reserva on-line** - os usuários do Sistema de Bibliotecas contam com a facilidade da renovação on-line.
- **Serviço de informação e documentação** - proporciona aos usuários a extensão do nosso acervo através de intercâmbios mantidos com outras instituições:
 - **COMUT (Programa de Comutação Bibliográfica)** junto à BIREME e ao IBICT: Programa de Comutação Bibliográfica, permitindo a toda comunidade acadêmica e de pesquisa o acesso a documentos em todas as áreas do conhecimento, através de cópias de artigos de revistas técnico- científicas, teses e anais de congresso. Acesso através do site www.ibict.br

- **SCAD (Serviço Cooperativo de Acesso a Documentos):** Serviço de comutação bibliográfica, integrado às fontes de informação da BVS, coordenado pela BIREME e operado em cooperação com as bibliotecas cooperantes das Redes Nacionais de Informação em Ciências da Saúde dos países da América Latina e Caribe. Tem como principal objetivo prover o acesso a documentos da área de ciências da saúde através do envio da cópia de documentos científicos e técnicos (artigos de revistas, capítulos de monografias, documentos não convencionais, etc) para usuários previamente registrados no SCAD.
- **Empréstimos entre bibliotecas** - O EEB (Empréstimo Entre Bibliotecas) entre o Sistema de Bibliotecas tem a finalidade facilitar e estimular a pesquisa do usuário, que pode consultar materiais disponíveis nos outros campi.

13.11 Indexação

A Biblioteca Jacinto Uchôa através da catalogação, objetiva padronizar as normas para descrição do material bibliográfico e não bibliográfico a ser incluído no acervo. A catalogação aplica-se aos livros, monografias, CD-ROM, gravação de som e gravação de vídeo. É utilizado o AACR2 – Código de Catalogação Anglo-Americano, o qual fixa normas para descrição de todos os elementos que identificam uma obra, visando sua posterior recuperação. O principal procedimento da catalogação consiste na análise da fonte principal de informação dos materiais para identificação de todos os elementos essenciais da obra. É importante ressaltar que é através da catalogação que se determinam as entradas, tais como: autor, título e assunto, além de outros dados descritivos da obra. Quanto à classificação do acervo, é utilizada a tabela CDU – Classificação Decimal

Universal, a qual consiste numa tabela hierárquica para determinação dos conteúdos dos documentos e a tabela CUTTER para designação de autoria. A CDU objetiva representar através de um sistema de classificação alfanumérico (números, palavras e sinais) os conteúdos dos documentos que compõem o acervo; essa por sua vez é aplicada a todo material bibliográfico e não bibliográfico a ser classificado. A classificação visa a determinação dos

assuntos de que trata o documento através dos números autorizados pela CDU e o principal procedimento consiste em fazer uma leitura técnica do material a ser classificado, para determinação do assunto principal.

O MARC – Registro de Catalogação Legível por Máquina – objetiva servir de formato padrão para intercâmbio de registros bibliográficos e catalográficos, possibilitando agilização dos processos técnicos, melhoria no atendimento ao usuário, recuperação da informação através de qualquer dado identificável do registro, entre outros.

14. PLANOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

14.1 1º PERÍODO

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Gestão de Alimentos e Bebidas			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202385	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil do egresso que contribui: assertivo na gestão de negócios e pessoas, com visão empreendedora.
- Competências que contribuem para formar: planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e de bebidas em diversos segmentos de mercado

1. EMENTA

Planejamento operacional do setor de alimentos e bebidas: papel do gestor; Tipologia de restaurantes. Organização da Gestão de Pessoas: Tipos de serviços; Atendimento ao cliente. Planejamento Físico funcional e Layout: Estruturação e materiais utilizados no espaço físico de cozinha profissional; Fluxograma operacional; Legislações municipais para implementação de cozinhas profissionais. Gerenciamento de custos: Introdução a custos; Formação de preços de venda.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Planejamento operacional do setor de alimentos e bebidas; Organização da Gestão de Pessoas; Planejamento Físico funcional e Layout; Gerenciamento de custos.

2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Oferecer ao aluno conhecimentos sobre as técnicas de serviços em bares e restaurantes, gastronomia e administração de restaurantes e bares, e construção de organogramas e funções dos colaboradores, sua composição e atribuições dentro dos segmentos de Alimentos e Bebidas.

3. COMPETÊNCIAS

- Habilidades de liderança e desenvolvimento de pessoas;
- Capacidade de desenvolver um bom atendimento mediante as técnicas aprendidas buscando a excelência e satisfação do cliente;
- Executar Cálculos gerenciais e administrativos relacionados a custos, preço de venda, faturamento, lucratividade entre outros;
- Desenvolver a capacidade de precificar os pratos do cardápio conforme as planilhas gerenciais.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO (conceitos-chave e conteúdo)

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Planejamento operacional do setor de alimentos e bebidas.

1. Compreensão do papel do gestor do setor de A&B ;
2. Identificação das tipologias de restaurantes.
3. Cargos e funções em AeB
4. Setores e hierarquias na cozinha profissional.

Conceito-Chave 2: Organização da Gestão de Pessoas

1. Identificação dos tipos de serviços;
2. Desenvolvimento de técnicas de atendimento ao cliente.
3. Funções e características do líder.
4. Competências e postura ética do profissional de AeB.

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: Planejamento Físico funcional e do Layout.

1. Estruturação no espaço físico de cozinha profissional;
2. Fluxograma operacional;
3. Materiais e utensílios utilizados no espaço físico de cozinha profissional;
4. Legislações municipais para implementação de cozinhas profissionais.

Conceito-Chave 4: Gerenciamento de custos

1. Conhecimento dos conceito dos custos;
2. Compreensão da formação de preços de venda.
3. Ferramentas para cálculos de custo da mercadoria.
4. Cálculo de markup divisor e multiplicador.

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Considerando que o processo ensino aprendizagem tem como enfoque o desenvolvimento de competências, a mobilização do domínio teórico será pautada na utilização de metodologias ativas uma vez que privilegiam o processo de aprendizagem centrado no aluno. Para tanto, será utilizada a metodologia de pesquisa com uso de artigos científicos, e construção de mapa conceitual a respeito das normas, valores e condutas adequadas ao ambiente profissional bem como o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências para a formação profissional.

No primeiro movimento será utilizada a metodologia de mapas conceituais para o entendimento pelo aluno sobre os controles gerenciais do setor de A&B a partir dos conceitos-chaves 1, 2 e 4; e compreensão das noções de estruturação de espaço físico e layout mediante metodologia da visita técnica e pesquisa em artigos científicos e produção de layout de cozinhas profissionais com o desenvolvimento do conceito-chave 3.

No segundo movimento se utilizará a metodologia de resolução de exercícios dirigidos a partir dos conceitos-chaves 1, 2 e 3 para aplicação de controles gerenciais direcionados para cada área.

No terceiro movimento, serão utilizadas metodologias de estudos de caso mobilizados por todos os conceitos-chaves a fim de executar controles operacionais nas diversas realidades do setor de alimentos e bebidas de forma interdisciplinar.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MELLO, Fernanda Robert de ... [et al.] Tecnologia de alimentos. 2. ed. – Porto Alegre : SAGAH, 2018

Sanf Anna, Lina Cláudia; Pryscila Gharib Nichelle, Renata Costa de Miranda. Administração aplicada à produção de alimentos. Porto Alegre : SAGAH, 2018

Chesser, Jerald W, Noel C. Cullen. Gestão em serviços de alimentação : liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. 5. ed. --Barueri, SP : Manole, 2016

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RUSCHMANN, Doris van de Meene; Carlos Alberto Tomelin, (orgs.). Turismo, ensino e práticas interdisciplinares. Barueri, SP: Manole, 2013

Beni, Mario Carlos. Turismo: planejamento estratégico e capacidade de gestão – desenvolvimento regional, rede de produção e clusters. Barueri, SP : Manole, 2012

Nóbrega, Kleber. Falando de Serviços : um guia para compreender e melhorar os serviços em empresas e organizações. São Paulo : Atlas, 2013

CASTELLI, Geraldo. Gestão Hoteleira, 2. ed., São Paulo: Saraiva, 2006

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e prática. 4. ed. – Porto Alegre : Artmed, 2019.

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Higiene e Segurança Alimentar			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202377	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Normas, valores e condutas de comportamento que norteiam a conduta profissional. Segurança alimentar: fatores intrínsecos e extrínsecos. Reaproveitamento de óleo, coleta seletiva, aproveitamento de resíduo. Processo de higienização e produtos químicos utilizados em alimentos. Microrganismos benéficos utilizados na produção de alimentos e os deteriorantes e patogênicos, causadores de toxinfecções alimentares.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Comprometimento e ética profissional; Questões sócio ambientais baseadas nas legislações vigentes no ramo da alimentação. Critérios de qualidade e segurança de alimentos e bebidas.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante a compreensão dos conceitos de higiene e microbiologia e de suas aplicações no controle e segurança de alimentos, bem como a reflexão a respeito da conduta ética na condução da atividade gastronômica

3. COMPETÊNCIAS

- Dominar normas, valores e condutas que contribuem para o desenvolvimento da conduta profissional nas organizações e para o engajamento em programas de segurança alimentar.
- Realizar eficientemente o processo de higienização dos alimentos identificando os produtos químicos utilizados em alimentos.
- Identificar os fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem nos alimentos causando doenças e os principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares para garantir a segurança dos alimentos.
- Discutir e analisar condições de trabalho que garantam a segurança e a inocuidade dos alimentos.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-chave 1: Comprometimento e ética profissional:

- 1.Introdução aos alimentos seguros
- 2.Normas e padrões de qualidade - legislação de alimentos
3. Boas práticas de fabricação de alimentos
- 4.Ferramentas de qualidade e controle sanitário dos alimentos: Codex Alimentarius e APPCC

Conceito-chave 2: Critérios de qualidade e segurança de alimentos e bebidas

- 5.Fundamentos de gerenciamento de segurança alimentar
- 6.Higienização e manipulação de vegetais
- 7.Higienização do ambiente físico
- 8.Capacitação profissional e treinamento dos manipuladores de alimentos

UNIDADE II

Conceito-chave 3: Microrganismos de alimentos e bebidas

9. Fundamentos da tecnologia de alimentos: deterioração e beneficiamento

10. Microbiologia dos alimentos

11. Microrganismos e contaminantes nos alimentos

12. Pesquisa de microrganismos patogênicos em alimentos

Conceito-chave 4: Questões sócio ambientais baseadas nas legislações vigentes no ramo da alimentação:

13. Produto sustentável e certificações

14. Meio ambiente e Desenvolvimento Sustentável

15. Consumo sustentável

16. Aproveitamento Integral dos Alimentos

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Considerando que o processo ensino aprendizagem tem como enfoque o desenvolvimento de competências, a mobilização do domínio teórico será pautada na utilização de metodologias ativas uma vez que privilegiam o processo de aprendizagem centrado no aluno. Para tanto, será utilizada a metodologia de pesquisa com uso de artigos científicos, e construção de mapa conceitual a respeito das normas, valores e condutas adequadas ao ambiente profissional bem como postura ética no tocante à segurança alimentar. No segundo movimento: Serão utilizadas metodologia de gamification, visando entender o processo de higienização e produtos químicos utilizados em alimentos e alinhar conhecimentos sobre os fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos bem como as doenças transmitidas por alimentos e os principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares para garantir a segurança dos alimentos. No Terceiro movimento: os alunos serão reunidos em grupos de trabalho, com a finalidade de resolver estudos de casos e problematização, refletindo

e analisando as condições de trabalho que garantam a segurança e a inocuidade dos alimentos.

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-partícipe do processo de aprendizagem.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

VENTURI, Ivonilce... [et al.] **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre : SAGAH, 2021.

MELLO, Fernanda Robert; Luciana Gibbert. **Controle de qualidade dos alimentos**. Porto Alegre : SAGAH, 2017.

MELLO, Fernanda Robert de ... [et al.] **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. Porto Alegre : SAGAH, 2018.

5.2 COMPLEMENTAR

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. Disponível em: Minha Biblioteca, (2ª edição). Grupo A, 2013.

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria, Elaine Gomes Fiore, Solange Cavalcante da Silva Redolfi. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. Barueri, SP: Manole, 2015.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões [orgs.]. **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2013.

TADDEI, José Augusto de A. C. , Kelly Viana, Maria Sylvia S. Vitalle. **Jornadas científicas do NISAN : Núcleo Interdepartamental de Segurança Alimentar e Nutricional 2008/2009**. Barueri, SP : Minha Editora, 2013.

NESPOLO, Cássia Regina ... [et al.] **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre : Artmed, 2016.

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: História da Alimentação e da Gastronomia			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202369	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Evolução histórica dos hábitos alimentares: alimentação da pré-história ao mundo contemporâneo. Comportamento e hospitalidade. História da alimentação no Brasil: influências européia, indígena e africana. Patrimônio cultural gastronômico: cultura alimentar e influências étnico-raciais.

UNIDADES DE ENSINO (conceitos-chave): Hábitos alimentares reflexo da história e expressão da cultura de um povo. Comportamento e hospitalidade. Patrimônio histórico e cultural gastronômico.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Proporcionar ao estudante a compreensão da evolução histórica da gastronomia desde a pré-história aos dias atuais, analisando as influências históricas no processo evolutivo de produção das cozinhas e nas peculiaridades da culinária regional brasileira.

3. COMPETÊNCIAS

Contextualizar os impactos históricos, sociais, culturais e econômicos que contribuíram para a evolução da gastronomia.

Identificar os fatores que determinaram o aparecimento de novos métodos, utensílios e equipamentos gastronômicos.

Situar os fatores históricos, sociais, culturais e econômicos que influenciaram a culinária brasileira.

Aplicar os conhecimentos históricos e gastronômicos, visando compreender a gastronomia como identidade e cultura fortalecedora do patrimônio histórico e cultural.

Problematizar as características da gastronomia regional brasileira enquanto reflexo da fusão gastronômica européia, africana e indígena.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADES DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Evolução Histórica da Alimentação

1.1 História da alimentação humana

1.2 História da Gastronomia: da pré-história à atualidade

1.3 Surgimento da gastronomia e os grandes banquetes

1.4 História da gastronomia Européia

Conceito-Chave 2: Hábitos e Comportamentos alimentares

2.1 Formação do hábito alimentar

2.2 Mudanças do comportamento alimentar

2.3 Crise mundial de produção de alimentos

2.4 Formação da América portuguesa

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: História da Gastronomia no Brasil

3.1 História da alimentação no Brasil

3.2 A influência do ouro, da cana e do café na gastronomia

3.3 Cultura alimentar.

3.4 A formação da cozinha brasileira.

Conceito-Chave 3: História alimentar Afro-Brasileira e Indígena

4.1 Povos indígenas e seus aspectos culturais gastronômicos

4.2 Cultura gastronômica afro-brasileira e indígena

4.3 Cozinha africana: Comida de santo x comida de rua .

4.4 Os imigrantes e suas contribuições gastronômicas

4.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A disciplina será desenvolvida através da aplicação de metodologias ativas sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno, visando sua formação profissional. Será levado em conta os níveis de aprendizagem discente através de movimentos que representam as competências a serem adquiridas. No primeiro movimento será utilizada a metodologia de mapas conceituais para a aquisição do domínio teórico pelo aluno, acerca da evolução histórica dos hábitos alimentares, do comportamento e hospitalidade. No segundo movimento utilizaremos a metodologia do gamification, visando estimular a percepção da aplicabilidade do conteúdo aprendido, no tocante à gastronomia enquanto patrimônio Cultural. No terceiro momento os estudantes serão reunidos em grupos de trabalho, com a finalidade de resolver os estudos de caso sobre a influência européia, africana e indígena na gastronomia regional brasileira. Para tanto, serão utilizadas as referências bibliográficas que constam na bibliografia básica, como também artigos científicos referentes aos conceitos-chaves e subconceitos.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

DINIZ, Rosa Virgínia Wanderley ... [et al.] Gastronomia brasileira I. Porto Alegre: SAGAH, 2018

PHILIPPI, Sonia Tucunduva, Ana Carolina Almada Colucci.. Nutrição e gastronomia. Barueri [SP]: Manole, 2018

SOUZA, Anderson Santana... [et al.] Habilidades básicas em cozinha. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

5.2 COMPLEMENTAR

NUNES, Caio Henrique... [et al.] Cozinha das Américas. Porto Alegre : SAGAH, 2019

OLIVEIRA, Roneide Gonzaga de... [et al.] Cozinha francesa. Porto Alegre: SAGAH, 2018

PINTO, Henrique Ramansini; Vitor Skif Brito. Cozinha italiana. Porto Alegre: SAGAH, 2018

SOUZA, Anderson Santana... [et al.] Habilidades básicas em cozinha. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

PINTO, Henrique Ramansini; Vitor Skif Brito. Cozinha italiana. Porto Alegre: SAGAH, 2018

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Marketing de Serviços em A e B			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202407	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Características do marketing e suas principais funções. Serviços e suas características: tipologia e

principais diferenças entre serviços e bens. Características dos serviços: intangibilidade, inseparabilidade, heterogeneidade, perecibilidade. Mix de marketing e de serviços.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Fundamentos do Marketing. Serviços. Mix de marketing e de serviços. Marketing de relacionamento.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar aos estudantes o domínio dos fundamentos do Marketing de serviços, como elemento estratégico de gestão administrativa.

3. COMPETÊNCIAS

Dominar os fundamentos do Marketing de serviços;

Analisar a aplicabilidade do marketing de serviços em empreendimentos de alimentos e bebidas;

Refletir e atuar criticamente sobre a esfera do marketing de serviços, compreendendo sua posição e função na estrutura produtiva dos empreendimentos voltados na área de alimentos e bebidas.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Conceito-Chave 1: Fundamentos do Marketing

1. Evolução histórica do marketing
2. Conceitos do Marketing
3. Funções do Marketing
4. Estratégias de marketing

Conceito-Chave 2: Serviços

5. Definições e tipos de serviços
6. Diferenças entre marketing de serviços e de bens
7. Cliente e o Serviço
8. Qualidade dos Serviços

Conceito-Chave 3: Mix de marketing e de Serviços

9. 4Ps do marketing

10.8 Ps do mix de marketing de serviços

11.Marketing para Gastronomia

12.As expectativas do cliente com o serviço

Conceito-Chave 4: Marketing de relacionamento.

13.Relacionamento com o cliente

14.A empresa com foco no cliente

15.O papel do colaborador na execução do serviço

16.Recuperação do serviço

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-partícipe do processo de aprendizagem.

Cada conceito-chave a ser trabalhado deve expressar a estratégia de ensino a ser utilizada considerando os três movimentos que fundamentam o desenvolvimento das competências:

- ☐ **1º MOVIMENTO:** Domínio Teórico: mecanismos ativos possíveis para o conceito que levem ao domínio teórico;
- ☐ **2º MOVIMENTO:** Aplicabilidade do Conhecimento: mecanismos ativos possíveis que levem a aplicabilidade do conhecimento;
- ☐ **3º MOVIMENTO:** Materialização dos saberes adquiridos.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Administração de marketing. 2. ed. - São Paulo: Atlas, 2019.

RÉVILLIO, Anya Sartori Piatnicki... [et al.] Marketing digital. Porto Alegre: SAGAH, 2019.
LEE, Nancy R.;KOTLER, Philip. Marketing social. São Paulo: Saraiva Educação, 2020.

5.2 COMPLEMENTAR

CASTRO, Alexandre Cesar Motta de. Marketing Canvas: planejamento de marketing interativo. Rio de Janeiro: Alta Books,2018.

GODIN, Seth. Isso é marketing: para ser visto é preciso aprender a enxergar. Rio de Janeiro: Alta Books,2019.

WIRTZ J, Lovelock C, Hemzo MÂ. Marketing de serviços: pessoas, tecnologia, estratégia. (8th edição). [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva; 2021.

KOTLER, Philip; Keller, Kevin Lane. Administração de Marketing. 14. ed.

WIRTZ J, Lovelock C, Hemzo MÂ. Marketing de serviços: pessoas, tecnologia, estratégia. (8th edição). [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva; 2021.

E-BOOK

MINADEO, Roberto. Gestão de marketing: fundamentos e aplicações. Atlas, 2008.VitalBook file. Minha Biblioteca

 <p>PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO</p>	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Métodos e Técnicas de Gastronomia			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202393	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Hortaliças: utensílios e equipamentos, tipos de hortaliças, seus cortes e métodos de cocção. Proteínas animais - Réis: bovinos, ovinos, caprinos e suínos, tipos de cortes e métodos de cocção. Proteínas animais - Aves e Caças: O consumo de proteína animal no mundo; tipos de cortes de aves e caças e seus métodos de cocção. Proteínas animais - Pescados e frutos do mar: manipulação, técnicas de corte e métodos de cocção.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Hortaliças. Proteínas animais - Réis. Proteínas animais - Aves e Caças. Proteínas animais - Pescados e Frutos do Mar

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante o domínio dos cortes de hortaliças e diferentes tipos de carne, dos procedimentos de limpeza, desossa e filetagem e das diversas técnicas de cocção.

3. COMPETÊNCIAS

Realizar com destreza diferentes tipos de cortes de hortaliças e proteínas animais. Utilizar os métodos de cocções adequados aos diferentes tipos de proteínas.

Empregar adequadamente as técnicas de manipulação com proteínas, hortaliças e seus métodos de cocção.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Unidade 1 – Conceito-Chave 1: Hortaliças

1. Utensílios e equipamentos
2. Tipos de Hortaliças
3. Tipos de Cortes
4. Métodos de Cocção

Conceito-Chave 2: Proteínas animais - Rés

5. Tipos de cortes bovinos
6. Tipos de cortes ovino e caprinos
7. Tipos de cortes suínos
8. Métodos de cocção

Unidade 2 - Conceito-Chave 3: Proteínas animais - Aves e Caças

9. O consumo de proteína animal no mundo
10. Tipos de cortes de aves
11. Tipos de cortes de caças

12. Métodos de Cocção

Conceito-Chave 4: Proteínas animais - Pescados e Frutos do Mar

13. Pescados: manipulação e técnicas de corte

14. Frutos do Mar: Crustáceos

15. Frutos do Mar: Moluscos

16. Métodos de Cocção

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-partícipe do processo de aprendizagem.

Cada conceito-chave a ser trabalhado deve expressar a estratégia de ensino a ser utilizada considerando os três movimentos que fundamentam o desenvolvimento das competências:

- 1º MOVIMENTO: Domínio Teórico: mecanismos ativos possíveis para o conceito que levem ao domínio teórico;
- 2º MOVIMENTO: Aplicabilidade do Conhecimento: mecanismos ativos possíveis que levem a aplicabilidade do conhecimento;
- 3º MOVIMENTO: Materialização dos saberes adquiridos.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo do processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

MELLO, Fernanda Robert de ... [et al.] *Tecnologia de alimentos*. 2. ed. Porto Alegre : SAGAH, 2018.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Editoras, 2017

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 8.reimpr. [S. l.]: Marco Zero, 2012. (Clássico)

5.2 COMPLEMENTAR

SANTOS, Eliane Cristina dos...[et al.] **Descomplicando a nutrição : fundamentos, aplicações e inovações na área alimentar**. São Paulo : Érica,2018.

ELEUTÉRIO, Helio.Fundamentos de gastronomia. São Paulo : Érica, 2014.

NORMAN, Jill org. **CHEFS: segredos e receitas**. São Paulo: Melhoramentos, c 2017.

McWilliams, Margaret.Preparo de alimentos : um guia prático para profissionais. 11. ed. - - Barueri, SP : Manole, 2013.

NESPOLO, Cássia Regina ... [et al.] **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre : Artmed, 2015

14.2 2º PERÍODO

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Garde Manger			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202423	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Área de Garde Manger. Saladas e Molhos. Técnicas de finger food, antepastos, aperitivos e hors d'oeuvre. Minimalismo. Apresentação de buffet, coquetel, menu degustação e empratado. Sanduíches. Criatividade. Técnicas de produção da cozinha fria. Métodos de

conservação de alimentos e charcutaria.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Bases técnicas da cozinha fria. Preparações de Cozinha Fria. Produções da cozinha fria. Técnicas de conservação de alimentos.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante a compreensão das bases técnicas da cozinha fria e dos aspectos profissionais que envolvem o trabalho na área de Garde Manger.

3. COMPETÊNCIAS

Dominar os princípios e técnicas da cozinha fria e os aspectos profissionais que envolvem o trabalho na área de Garde Manger;

Dominar as técnicas de conservação de produtos cárneos e aplicar técnicas de charcutaria;

Preparar e fazer apresentação de produtos da cozinha fria para o café da manhã e para buffet, coquetel, menu degustação e empratado;

Desenvolver novos produtos dentro dos conceitos técnicos de Garde Manger.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito Chave 1: Bases técnicas da cozinha fria

1.1 Higienização e manipulação de vegetais

1.2 Legumes e suas classificações

1.3 Preparo de saladas e entradas quentes e frias

1.4 Molhos e Sopas

Conceito-Chave 2: Preparações Cozinha Fria

2.1 Molhos frios clássicos

2.2 Comidinhas Finger Food

2.3 Canapés frios

2.4 Tipologia de Estabelecimento

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: Produções da cozinha fria

3.1 Queijos

3.2 Produção de queijos, manteiga e iogurte: conservação, processamento e

estocagem 3.3 Terrines, galantines, patês e roulades

3.4 Tecnologia de carnes e derivados: Características gerais e produtos cárneos

Conceito-Chave 4: Técnicas de conservação de alimentos

4.1 Tecnologia de Carnes

4.2 Embutidos

4.3 Sanduíches

4.4 Sanduíches frios

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas metodologias ativas uma vez que o propósito é privilegiar a aprendizagem centrada no estudante e no desenvolvimento das competências requeridas para a formação profissional. A metodologia a ser adotada está calcada em três dimensões: domínio teórico, aplicação do conhecimento e problematização do saber em uma perspectiva interdisciplinar.

No primeiro movimento será utilizada a metodologia estudo dirigido para estudo da bibliografia básica de modo que o estudante domine os conhecimentos específicos do garde manger e as produções a partir da cozinha fria..

No segundo movimento serão adotadas metodologias que articulem teoria-prática utilizando a cozinha experimental, como estratégia para ampliar a percepção da aplicabilidade dos conhecimentos obtidos sobre técnicas básicas da cozinha fria.

No terceiro movimento, serão utilizadas metodologias de produção de artigos que mobilizem todos os conceitos-chaves na análise dos diferentes métodos da cozinha fria, articulando estes saberes na elaboração e montagem de buffet, coquetel, menu degustação e empratado.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

CARVALHO, Robson de. Cozinha fria: da ornamentação à execução do cardápio. São Paulo: Érica: Saraiva, 2014

Basso, Cristiana. Alimentação coletiva : técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2021.

CHAGAS, Mariana. Medidas da memória : receitas das vovós. Barueri [SP] : Minha Editora, 2020

5.2 COMPLEMENTAR

COSTA, Luana [et al.] Gastronomia brasileira II. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

GISSLEN, Wayne. Culinária profissional. Barueri, SP : Manole, 2012.

McWILLIAMS, Margaret. Preparo de alimentos : um guia prático para profissionais. 11. ed. -- Barueri, SP : Manole, 2013.

NUNES, Caio Henrique; Luana Costa, Henrique Ramansini Pinto. Cozinha europeia. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

NUNES, Caio Henrique... [et al.] Cozinha das Américas. Porto Alegre :SAGAH, 2019.

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Cultura, Sociedade e Sustentabilidade			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
H205246	4	02	80 h	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Identidade cultural; Colonialidade do poder e etnocentrismo; Gênero e diversidade; Religião e multiculturalismo. Indígenas e afrodescendentes na formação do Brasil; Educação e relações étnico-raciais; Ações afirmativas e combate ao racismo; Acessibilidade atitudinal. Movimentos

sociais e direitos humanos; Educação em direitos humanos; Cidadania e direitos humanos; Cultura do consumo e meio ambiente. Relação homem-natureza-sociedade; Desenvolvimento Sustentável; Responsabilidade socioambiental; Educação ambiental.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Cultura e diversidade; Relações étnico-raciais; Sociedade e direitos humanos; Responsabilidade social e ambiental.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Promover no estudante uma reflexão crítica acerca das principais questões relacionadas à diversidade, relações étnico-raciais, direitos humanos e meio ambiente.

3. COMPETÊNCIAS

Dominar os conceitos de cultura e diversidade; relações étnico-raciais; sociedade e direitos humanos; responsabilidade social e ambiental.

Aplicar os conhecimentos ao exercício profissional para contribuir com a mobilização de sujeitos individuais e coletivos na perspectiva da emancipação humana.

Analisar as temáticas solidariedade/violência, tolerância/intolerância, inclusão/exclusão, sexualidade, relações de gênero e relações étnico-raciais demonstrando a necessidade e importância delas para a sociedade em geral.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Conceito-Chave 1: *CULTURA E DIVERSIDADE*

1. Identidade cultural
2. Colonialidade do poder e etnocentrismo
3. Gênero e diversidade
4. Religião e multiculturalismo

Conceito-Chave 2: *RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS*

1. Indígenas e afrodescendentes na formação do Brasil
2. Educação e relações étnico-raciais
3. Ações afirmativas e combate ao racismo

4. Acessibilidade atitudinal.

Conceito-Chave 3: *SOCIEDADE E DIREITOS HUMANOS*

1. Movimentos sociais e direitos humanos
2. Educação em direitos humanos
3. Cidadania e direitos humanos
4. Cultura do consumo e meio ambiente

Conceito-Chave 4: *RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL*

1. Relação homem-natureza-sociedade
2. Desenvolvimento Sustentável
3. Responsabilidade socioambiental
4. Educação ambiental

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-partícipe do processo de aprendizagem.

Cada conceito-chave a ser trabalhado deve expressar a estratégia de ensino a ser utilizada considerando os três movimentos que fundamentam o desenvolvimento das competências:

1º MOVIMENTO: Domínio Teórico: mecanismos ativos possíveis para o conceito que levem ao domínio teórico;

2º MOVIMENTO: Aplicabilidade do Conhecimento: mecanismos ativos possíveis que levem a aplicabilidade do conhecimento;

3º MOVIMENTO: Materialização dos saberes adquiridos.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo do processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

FILHO, Manoel Gonçalves Ferreira. Direitos Humanos Fundamentais. 15. Ed. . [Recurso Eletrônico]. São Paulo: Saraiva, 2016.

MIRANDA, Silvia Aparecida de. Diversidade e ações afirmativas: combatendo as desigualdades sociais. [Recurso Eletrônico]. Belo Horizonte: Autêntica Editora; Ouro Preto/MG: UFOP, 2010.

BERLIM...[ET AL].Ética, responsabilidade social e sustentabilidade nos negócios : (des)construindo limites e possibilidades.São Paulo : Saraiva Educação, 2019.

5.2 COMPLEMENTAR

DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 3. ed. 2. reimp. São Paulo, SP: Atlas, 2018. 234 p.

SCARANO, Renan Costa Valle... [et al.].Direitos humanos e diversidade.Porto Alegre: SAGAH, 2018

BES, Pablo... [et al.] Sociedade, cultura e cidadania. Porto Alegre: SAGAH, 2018

BARROSO, Priscila Farfan, Wilian Junior Bonete, Ronaldo Queiroz de Moraes Queiroz. Antropologia e cultura.Porto Alegre: SAGAH, 2017.

DORETO, Daniela Tech [et al.]. Questão social, direitos humanos e diversidade. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [ebook].

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Habilidades Culinárias			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202415	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Critérios de qualidade, conservação e segurança de alimentos e bebidas. Bases e conceitos culinários. Especiarias, Espessantes e Aromáticos: Tipos, usos e aromáticos básicos.

Molhos, caldos, sopas e fundos: Classificações e técnicas de preparo. Tipologia de Estabelecimentos e funcionamento de cozinha quente; Formas e métodos de conservação dos alimentos: por calor, defumação, irradiação e mudança de atmosfera.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Critérios de qualidade e segurança de alimentos e bebidas; Bases Culinárias e Conceitos; Fundos Molhos e Sopas; Tipologia e Funcionamento de Estabelecimentos e Métodos de Conservação.

2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante a compreensão de conceitos sobre higiene e qualidade dos alimentos e os aspectos legais; e captar ações dos métodos de pré-preparo e preparo sobre os alimentos mediante o uso de técnicas culinárias clássicas e básicas.

3. COMPETÊNCIAS

Dominar os saberes a respeito da higiene, conservação e qualidade dos alimentos e os aspectos legais.

Identificar insumos básicos e complementares e sua aplicabilidade.

Compreender técnicas básicas de preparo, e preparo da cozinha clássica.

Analisar as diferentes formas de calor-cocção dos alimentos, os métodos de cocção e sua correta aplicação gastronômica de forma interdisciplinar.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito chave 1: Critérios de qualidade e segurança de alimentos e bebidas

1.1 A higiene na manipulação dos alimentos

1.2 Boas práticas de fabricação de alimentos

1.3 Controle de segurança alimentar

1.4 Princípios da Gastronomia moderna e técnicas

Conceito chave 2: Bases Culinárias e Conceitos

- 2.1 Espessantes
- 2.2 Aromáticos
- 2.3 Vegetais
- 2.4 Proteínas: conceito e importância

Unidade II:

Conceito chave 3: Fundos Molhos e Sopas

- 3.1 Fundos
- 3.2 Molhos clássicos
- 3.3 Molhos frios e Clássicos
- 3.4 Sopas

Conceito chave 4: Tipologia e funcionamento de estabelecimento e métodos de conservação

- 4.1 Tipologia de estabelecimento
- 4.2 cozinha quente estrutura e funcionamento
- 4.3 métodos de conservação dos alimentos: uso do calor
- 4.4 inovações no processo de conservação dos alimentos irradiação defumação e modificação da atmosfera

4.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Conhecimento Prévio: para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas metodologias ativas com uso de Mapas conceituais, Games e Grupos de trabalhos sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências para a formação profissional, com base em pesquisa, leitura de textos e de receitas. Nas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar a verificação das competências aliando a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. No Primeiro movimento: será utilizado a metodologia de pesquisa com uso artigos científicos, e construção de um mapa conceitual que leve ao domínio teórico dos conceitos do fluxo produtivo dentro dos padrões de segurança alimentar e a importância do uso dos insumos básicos e complementares e sua aplicabilidade. No Segundo movimento: Serão aplicados

metodologia de gamification, visando a percepção da aplicabilidade dos conhecimentos obtidos sobre técnicas básicas de cocção da cozinha clássica. No Terceiro movimento: os alunos serão reunidos em grupos de trabalho, com a finalidade de resolver estudos de casos e problematização, utilizando interdisciplinar para analisar os diferentes métodos de cocção e sua correta aplicação gastronômica.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo do processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa. Na Avaliação deve ser levado em consideração o domínio das competências, aplicação dos conhecimentos e uso de problemas através da multidisciplinaridade.

Os alunos terão suas notas computadas por meio de Medida de Eficiência e Prova Individual escrita. A Medida de Eficiência corresponde a 20% da nota da unidade, utilizando metodologias ativas como: trabalhos em grupos, estudos de casos, artigos científicos, games e mapas conceituais. A Prova Escrita será composta por questões contextualizadas voltadas para o mercado profissional para verificar o rendimento do aluno, correspondendo a 80% da nota da Unidade. Estes percentuais serão divididos em 25% com questões fáceis de diagnóstico teórico, 50% teórico-prático e 25% com problematização e interdisciplinaridade. Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primam pela integralização das competências previstas no componente curricular.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

BASSO, Cristiana. Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2021.

CHAGAS, Mariana. Medidas da memória: receitas das vovós. Barueri [SP]:Minha Editora, 2020.
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. 8.reimpr. [S. l.]: Marco Zero, 2012.

COMPLEMENTAR

MELLO, Fernanda Robert de ... [et al.] Tecnologia de alimentos. 2. ed. Porto Alegre : SAGAH, 2018.

CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Técnicas dietéticas. São Paulo : Érica, 2014.

NESPOLO, Cássia Regina. [et al.] Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2016

RIPPINGTON, Neil. Curso introdutório de chef profissional.2. ed. --Barueri, SP: Manole, 2014.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; Sílvia Martinez. Cardápio : guia prático para a elaboração. 4. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019.

SOUZA,Anderson Santana Souza... [et al.] Habilidades básicas em cozinha. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Nutrição e Química dos Alimentos			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B202440	04	2	80	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Constituintes químicos dos alimentos: água, carboidratos, lipídeos, proteínas, enzimas, vitaminas e minerais. Transformações químicas e enzimáticas ocasionadas pelos métodos de conservação pelo frio e calor. Gastronomia Molecular. Conceitos fundamentais sobre nutrição. A gastronomia e a nutrição. Alimentação racional. Pesos e medidas e indicadores no

preparo dos alimentos. Os produtos e os pratos *diet* e *light*. A qualidade de vida aliada a gastronomia. Características organolépticas dos alimentos e as transformações físico-químicas sofridas pelos alimentos nos processos de cocção e de conservação (carnes, frutas, hortaliças e cereais). Técnicas de preparação e finalização de pratos

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Constituintes químicos dos alimentos. Transformações químicas e enzimáticas ocasionadas pelos métodos de conservação pelo frio e calor. Fundamentos da Nutrição Humana. Características e transformações químicas nos processos de produção.

2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Compreender os constituintes químicos e as transformações que acontecem nos alimentos, os conceitos fundamentais da nutrição ligados à gastronomia, abrangendo as características organolépticas dos alimentos e as transformações físico-químicas sofridas pelos alimentos nos processos de cocção para carnes, frutas, hortaliças e cereais.

3. COMPETÊNCIAS

Dominar os conceitos básicos da nutrição e química dos alimentos;

Aplicar os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos identificando as consequentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários;

Identificar e aplicar os índices referentes às alterações físico-químicas na elaboração dos cardápios de uma alimentação racional;

Analisar o índice nutricional dos alimentos e sua aplicação na combinação de ingredientes quando da elaboração de pratos da cozinha saudável.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE 1

Conceito-Chave 1: Constituintes químicos dos alimentos

1.1 Água: definição

1.2 Proteínas: conceito e importância

1.3 Carboidratos: definição, classificação e propriedades

funcionais

1.4 Lipídeos - conceito, propriedades e reações de deterioração

Conceito-Chave 2: Transformações químicas e enzimáticas ocasionadas pelos métodos de conservação pelo frio e calor

2.1 Frutas: definição

2.2 Técnica dietética de frutas

2.3 Hortaliças: definição, composição química e classificação

2.4 Técnica Dietética de Hortaliças

UNIDADE 2

Conceito-Chave 3: Fundamentos da Nutrição Humana

3.1 Vitaminas e minerais: conceito e importância

3.2 Gastronomia molecular

3.3 Mensuração de Alimentos - metodologia de pesos e medidas

3.4 Preparações Diet e Light

Conceito-Chave 4: Características e transformações químicas nos processos de produção

4.1 Cereais e leguminosas: definição e composição química

4.2 Bioquímica dos Cereais

4.3 Bioquímica de Carnes

4.4 Bioquímica de aves e pescados

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidos encontros com aplicação de metodologias ativas sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências para a formação profissional. A metodologia a ser adotada está calcada em três dimensões: domínio teórico, aplicação do conhecimento e problematização do saber em uma perspectiva interdisciplinar. O domínio teórico tem como base aulas teóricas com utilização de recursos didáticos como: pesquisas bibliográficas,

Estudo Dirigido, Estudos de caso e análise de artigos científicos de modo que o estudante adquira a percepção do conteúdo aprendido. No domínio da aplicação serão adotadas metodologias que articulem teoria-prática por meio das aulas na Cozinha Escola, onde os estudantes irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas. Já o domínio da problematização, serão utilizadas metodologias de estudos de caso que abordem situações da vida profissional e a produção de cardápios equilibrados e saudáveis.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua durante toda a unidade pautada na participação do discente, objetivando mensurar as competências baseadas na matriz de referência de cada uma das avaliações. Na Avaliação deve ser levado em consideração o domínio das competências, aplicação dos conhecimentos e uso de problemas através da multidisciplinaridade.

Os alunos terão suas notas computadas por meio de Medida de Eficiência e Prova Individual escrita. A Medida de Eficiência corresponde a 20% da nota da unidade, utilizando metodologias ativas como: trabalhos em grupos, estudos de casos, artigos científicos, games e mapas conceituais. A Prova Escrita será composta por questões contextualizadas voltadas para o mercado profissional para verificar o rendimento do aluno, correspondendo a 80% da nota da Unidade. Estes percentuais serão divididos em 25% com questões fáceis diagnóstico teórico, 50% teórico-prático e 25% com problematização e interdisciplinaridade. Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Phillippi, Sonia T. Nutrição e técnica dietética. Disponível em: Minha Biblioteca, (4th edição). Editora Manole, 2019.

MELLO, Fernanda Robert de ... [et al.] Tecnologia de alimentos. 2. ed. – Porto Alegre : SAGAH, 2018

PHILIPPI, Sonia Tucunduva, Ana Carolina Almada Colucci. Nutrição e gastronomia. Barueri [SP]: Manole, 2018

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Cardoso, Marly Augusto. Nutrição e dietética. 2. ed. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019

Silva, Analú Barbosa da, Ivonilce Venturi .Técnica dietética II. Porto Alegre: SAGAH, 2018

Santos, Nívea Cristina Moreira. Legislação profissional em saúde: conceitos e aspectos éticos. São Paulo: 2014

Cândido, Cynthia Cavalini. Técnicas dietéticas. São Paulo : Érica, 2014

Santos, Eliane Cristina dos, Clarissa Emilia Trigueiro Gomes. Nutrição e dietética. 2. ed. -- São Paulo : Érica, 2014

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Técnica de Cocção Gastronômica			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202431	04	2	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Princípios de Cocção: Tipos de calor e métodos de cocção em calor seco, úmido e misto. Técnicas de cocção de guarnições: cereais e leguminosas. Técnicas de cocção em proteínas: pescados, aves, suínos e bovinos. Movimentos gastronômicos. Tendências da Gastronomia. Técnicas de Empratamento.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Princípios e Técnica de Cocção. Guarnições: legumes e cereais. Proteínas animais: Pescados e Aves. Proteínas animais - Suínos e Bovinos. Movimentos Gastronômicos. Tendências e Técnicas de apresentação da Gastronomia.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Desenvolver técnicas básicas e avançadas de cocção e empratamento, promovendo o desenvolvimento das habilidades necessárias para o trabalho em cozinha profissional.

3. COMPETÊNCIAS

Desenvolver técnicas de cortes de legumes, hortaliças, carnes, peixes e aves;
Executar técnicas gastronômicas para a produção e execução de pratos;
Criar, elaborar, produzir e apresentar pratos com as técnicas contemporâneas.
Compreender métodos de cocção diversos.
Liderar e desenvolver pessoas no ambiente de cozinha profissional.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Unidade 1 – Conceito-Chave 1: Princípios e Técnica de Cocção

1. Tipos de calor
2. Métodos de cocção em calor seco
3. Métodos de cocção em calor úmido
4. Métodos de cocção em calor misto

Conceito-Chave 2: *Guarnições: legumes e Cereais. Proteínas animais: Pescados e Aves*

5. Técnicas de cocção em legumes
6. Técnicas de cocção em guarnições grãos e cereais
7. Técnicas de cocção em Pescados e Frutos do Mar
8. Técnicas de cocção em aves

Unidade 2 - Conceito-Chave 3: *Proteínas animais - Suínos e Bovinos. Movimentos Gastronômicos.*

9. Técnicas de cocção em suínos
10. Técnicas de cocção em bovinos
11. Cozinha Clássica
12. Nouvelle Cuisine

Conceito-Chave 4: *Tendências e Técnicas de apresentação da Gastronomia*

13. Slow food e Comfort food
14. Junk food, Raw food e Kosher food
15. Empratamento
16. Design Food

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão realizados encontros com utilização de metodologias ativas, posto que o processo de aprendizagem centra-se no estudante e no desenvolvimento das competências requeridas pelo mercado de trabalho. Dessa forma, serão adotados três movimentos a saber: domínio teórico, aplicação e problematização. O primeiro movimento será desenvolvido por meio da leitura de artigos científicos e utilização da metodologia papercraft e gamification, para estimular o domínio teórico, quanto a utensílios, equipamentos e cortes de proteínas. No segundo movimento se dará a aplicabilidade do conhecimento por meio de atividades práticas em laboratório, utilizando técnicas de cortes, métodos de cocções, criação e apresentação de pratos. No terceiro movimento será contemplado a problematização, utilizando a resolução de estudos de caso e a elaboração de receitas.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual, contínua em cada unidade e utilizará diferentes instrumentos, privilegiando a participação do aluno, com o objetivo de verificar se as competências previstas

na matriz de referência foram adquiridas e para tal considerará o domínio teórico, aplicabilidade do conhecimento e a problematização do conteúdo.

A avaliação da aprendizagem será computada por meio de medida de eficiência (ME) correspondente a 20% da nota da unidade e observará a participação e comprometimento dos estudantes com as atividades propostas ao longo de cada uma das unidades avaliativas.

Acrescentando a este processo, o aluno deverá ser submetido a uma prova individual, composta por questões que considerem o contexto profissional, equivalente a 80% da nota de cada unidade. Este percentual será dividido em 25% com questões fáceis diagnóstico teórico, 50% teórico-prático e 25% com problematização e interdisciplinaridade.

Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. CHEF profissional. 9. ed. São Paulo, SP: SENAC, 2017. 1239 p.

CARDOSO, Marcos Vinícius da Silva... [et al.] **Cozinha quente**. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

SCHMITZ, Jeison Fernando... [et al.] Inovação e tecnologia em alimentação. Porto Alegre : SAGAH, 2021

5.2 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARDOSO, Marcos Vinícius da Silva... [et al.] Cozinha quente. Porto Alegre: SAGAH, 2019

MELLO, Fernanda Robert de ... [et al.] Tecnologia de alimentos. 2. ed. – Porto Alegre: SAGAH, 2018

NESPOLO, Cássia Regina ... [et al.] Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015

LISBOA, Manuela Montesso Lisboa... [et al.] Gestão em empreendimentos gastronômicos. Porto Alegre : SAGAH, 2021

UEMURA, Michele Leiko... [et al.] Cozinha quente e cozinha fria. Porto Alegre : SAGAH, 2019

14.3 3º PERÍODO

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Cozinha Brasileira			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202458	04	3º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

A gastronomia das regiões brasileiras: Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Norte e seus Biomas. História e influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população brasileira. Ingredientes típicos, nativos e receitas tradicionais. Técnicas de preparo e tendências da cozinha brasileira.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Regiões e biomas; História e influências; Ingrediente típicos; Técnicas e elaboração de pratos.

2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante o domínio das diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes e sabores das cozinhas das regiões brasileiras e seus biomas. Analisar os aspectos tradicionais e inovadores da cozinha brasileira; valorizar produtos e disseminar ideias e práticas, na perspectiva de atuação profissional transformadora e sustentável.

3. COMPETÊNCIAS

- Criar utilizando tecnologias diversas para elaborar e apresentar as preparações gastronômicas com ênfase nas questões locais de cada região e biomas.
- Aplicar técnicas de pré-preparo e preparo adequadas aos ingredientes, considerando suas especificidades.
- Analisar e executar técnicas gastronômicas para a produção e execução de pratos;
- Produzir pratos e criar produtos com características da cozinha brasileira.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-chave 1: Introdução a cozinha Brasileira

1. A Formação da Cozinha Brasileira
2. Os imigrantes na Alimentação
3. A Influência da Cozinha Africana - Comida de Santo versus Comida de Rua
4. História da Alimentação no Brasil

Conceito-chave 2: Regiões norte, nordeste e sudeste

1. Chefs brasileiros
2. Características culinárias dos Estados da Região Nordeste
3. Características culinárias dos Estados da Região Sudeste
4. Características culinárias dos Estados da Região Norte

UNIDADE II

Conceito-chave 3: Regiões sul, centro oeste e sertão

1. Características culinárias dos Estados da Região Sul
2. Características culinárias dos Estados da Região Centro-Oeste
3. O uso da Mandioca e seus Sub-produtos
4. A Cozinha Sertaneja

Conceito-chave 4: Bioma

1. Cozinha Rural
2. Bioma do Cerrado/ Zona da Mata/ Caatinga
3. Bioma da Amazônia
4. Bioma Pampa

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidos encontros com aplicação de metodologias ativas, posto que o processo de aprendizagem centra-se no estudante e no desenvolvimento das competências requeridas pelo mercado de trabalho. Dessa forma, serão adotados três movimentos a saber: domínio teórico, aplicação e problematização.

O primeiro movimento será desenvolvido por meio da leitura de artigos científicos e

utilização da metodologia papercraft e mapa conceitual, para estimular o domínio teórico, quanto ao conhecimento de insumos e técnicas de cortes de vegetais e proteínas.

No segundo movimento se dará a aplicabilidade do conhecimento por meio de atividades práticas em laboratório, métodos e técnicas de cocção e de cortes de ingredientes, preparo de molhos e guarnições e produção de pratos.

No terceiro movimento será contemplado a problematização, serão utilizadas metodologias de estudos de caso que abordem situações da vida profissional e a produção de receitas que contemplem as técnicas de finalizações de pratos e a produção de menu e receitas clássicas e modernas.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas do Google Classroom.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual, contínua em cada unidade e utilizará diferentes instrumentos, privilegiando a participação do aluno, com o objetivo de verificar se as competências previstas na matriz de referência foram adquiridas e para tal considerará o domínio teórico, a aplicabilidade do conhecimento e a problematização do conteúdo.

A avaliação da aprendizagem será computada por meio de medida de eficiência (ME) correspondente a 20% da nota da unidade e observará a participação e comprometimento dos estudantes com as atividades propostas ao longo de cada uma das unidades avaliativas.

Acrescentando a este processo, o aluno deverá ser submetido a uma prova individual, composta por questões que considerem o contexto profissional, equivalente a 80% da nota de cada unidade. Este percentual será dividido em 25% com questões fáceis de diagnóstico teórico, 50% teórico-prático e 25% com problematização e interdisciplinaridade.

Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primam pela integralização das competências previstas no componente curricular.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. 2. reimp. São Paulo, SP: Global, 2016. 954 p.

DINIZ, Rosa Virgínia Wanderley... [et al.]. Gastronomia brasileira I. Porto Alegre: SAGAH, 2018

COSTA, Luana [et al.]. Gastronomia brasileira II. Porto Alegre: SAGAH, 2018

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ELEUTÉRIO, Helio. Fundamentos de gastronomia. São Paulo : Érica, 2014.

ELEUTÉRIO, Helio. Serviços de alimentação e bebidas. São Paulo: Érica, 2014..

CARDOSO, Marcos Vinícius da Silva... [et al.]. Cozinha quente. Porto Alegre: SAGAH, 2019

CHAGAS, Mariana. Medidas da memória : receitas das vovós. Barueri [SP] : Minha Editora, 2020

UEMURA, Michele Leiko... [et al.]. Cozinha quente e cozinha fria. Porto Alegre : SAGAH, 2019

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Experiência Extensionista I			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H208237	04	3º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Conceitos preliminares sobre a extensão e suas atividades: Definições legais e institucionais; Regulamento da extensão da IES; Questões éticas, troca de experiências e saberes com a sociedade. ODS, Problemas Reais e Metodologia de Projetos: Articulação e aplicação do conhecimento teórico e prático com os ODS e os problemas reais; Metodologia de Projetos, apresentação do projeto e resumo do problema de partida; Utilização da ferramenta de gestão de projetos. Projeto: Apresentação do projeto; Visita ao campo de extensão;

Intervenção junto à comunidade. Registro da Atividade de Extensão: Análise dos Resultados do Projeto; Elaboração do Relatório; Registro dos Resultados.

Unidades de Ensino: Conceitos preliminares sobre a extensão e suas atividades. ODS, Problemas Reais e Metodologia de Projetos. Projeto. Registro da Atividade de Extensão

2. OBJETIVO DO COMPONENTE CURRICULAR

Preparar o aluno para identificar as necessidades emergentes da comunidade, atuando de forma colaborativa e empática, para a resolução dos problemas, por meio das atividades extensionistas, a partir do diálogo com os agentes internos da IES e os externos.

3. COMPETÊNCIAS

- Conhecer as definições legais e institucionais da Curricularização da Extensão.
- Reconhecer as necessidades do outro com base nos problemas reais.
- Dialogar com a IES e a comunidade para mobilização, registro e realização das atividades de extensão.
- Atuar de forma ética, seguindo as boas práticas com empatia e respeito ao outro, a diversidade, a cultura, os valores e a religião.
- Desenvolver a atividade extensionista de forma colaborativa dentro dos propósitos da extensão universitária promovendo modificações sociais.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO 4.1 UNIDADE

DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-chave 1 - Conceitos preliminares sobre a extensão e suas atividades.

Subsaberes:

Definições legais e institucional

Regulamento da extensão da IES

Questões éticas, troca de experiências e saberes com a sociedade.

Conceito-chave 2 – ODS, Problemas Reais e Metodologia de Projetos

Subsaberes:

Articulação e aplicação do conhecimento teórico e prático com os ODS e os problemas reais.

Metodologia de Projetos, apresentação do projeto e resumo do problema de partida.

Utilização da ferramenta de gestão de projetos

UNIDADE II

Conceito-chave 3 - Projeto

Subsaberes:

Elaboração das etapas do projeto

Visita ao campo de extensão

Intervenção junto à comunidade

Conceito-chave 4 - Registro da Atividade de Extensão

Subsaberes:

Análise dos resultados do projeto

Elaboração do Relatório

Apresentação dos resultados

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Durante o acolhimento, para identificar o conhecimento prévio do aluno, serão utilizadas rodas de discussão, sobre questões éticas, aprendizado baseado em projetos e problemas sociais.

Para o domínio teórico, serão realizados encontros para atividades didático/pedagógicas, desenvolvidas nos espaços destinados exclusivamente à integração, planejamento, orientação, articulação e aplicação do conhecimento teórico e prático com os ODS e os problemas reais. As definições legais e institucionais serão apresentadas para os alunos. Para a utilização da ferramenta de gestão de projetos serão promovidas capacitações.

Para aplicabilidade dos conhecimentos, o aluno em contato com o campo da extensão, em conjunto com o professor preceptor, irá elaborar o projeto, a partir das necessidades emergentes do público-alvo. O aluno a partir do diálogo com a comunidade apresentará o projeto.

Por fim, a materialização dos saberes se dará a partir da execução do projeto pelo aluno no campo da extensão, registrando as etapas da execução e apresentação do projeto.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do componente curricular Experiência Extensionista I acontecerá de forma processual e contínua: por rubrica, por pares e uma autoavaliação ao longo das Unidades de Ensino.

Na unidade I - Para avaliação da unidade I, o aluno irá realizar uma pesquisa das necessidades da comunidade, identificando um problema de partida articulado com os ODS, seguindo as etapas para o registro do projeto. Durante toda esta etapa o preceptor dará feedback contínuo, aferindo notas de 0 a 10 de acordo com os critérios e os níveis da unidade.

Na unidade II - As etapas do processo avaliativo na unidade II consistirão no desenvolvimento das etapas de execução e apresentação do projeto. O preceptor dará feedback contínuo, aferindo notas de 0 a 10 de acordo com os critérios e os níveis da unidade.

A composição da nota final do componente curricular será correspondente à média das unidades. Média final para aprovação 6.

Os alunos farão uma avaliação por pares para verificar o nível de engajamento e comprometimento dos membros da equipe e uma autoavaliação pela qual serão identificadas as competências trabalhadas na Experiência Extensionista I.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

BACICH, Lilian; MORAN José. Org. Metodologias ativas para uma educação inovadora: uma abordagem teórico-prática [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Penso, 2018.

DEBALD, Blasius. (Org.). Metodologias ativas no ensino superior: o protagonismo do aluno [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Penso, 2020.

PRADO, Fernando Leme D. Metodologia de Projetos. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora

Saraiva, 2012.

5.2 COMPLEMENTAR

BRASIL. Resolução nº 7 de 18 de dezembro de 2018. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2018. Disponível em http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808. Acesso em: 23 de janeiro de 2020."

BES, Pablo... [et al.] Metodologias para aprendizagem ativa. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

FIATRO, Andrea, Carolina Costa Cavalcanti. Metodologias inov-ativas: na educação presencial, a distância e corporativa. 2. ed. – São Paulo : SaraivaUni, 2023

NOGUEIRA, Daniel Ramos ... [et al.] Revolucionando a sala de aula: novas metodologias ainda mais ativas, volume 2. São Paulo: Atlas, 2020.

KNOBEL, Marcelo. Reflexões sobre a educação superior: a universidade e seu compromisso com a sociedade. São Paulo : Blucher, 2021.

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Gestão de Eventos, Cerimonial e Protocolo			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202466	04	3º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

Processo histórico dos eventos no mundo e no Brasil; Marcos históricos, finalidades e utilização dos Protocolo e Cerimonial; Base conceitual, classificação, função, finalidades e utilização dos recursos humanos, materiais e financeiros para realização de Eventos; Eventos Gastronômicos e tipos de serviços.

UNIDADES DE ENSINO (conceito-chave): Eventos. Serviços. Protocolo. Cerimonial.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante a compreensão da história, dos conceitos e das finalidades do processo de planejar e organizar eventos, do gerenciamento das particularidades do protocolo e cerimonial na gestão dos serviços gastronômicos.

3. COMPETÊNCIAS

Dominar os fundamentos de Eventos, Serviços, Protocolo e Cerimonial.

Contextualizar os marcos históricos dos evento, protocolo e cerimonial.

Planejar eventos considerando o tipo de serviço a ser utilizado;

Desenvolver a gestão de eventos, gerenciando todas as suas etapas (pré, trans e pós);

Atuar na gestão de eventos aplicando seus conceitos básicos, observando as normas e regras do protocolo e cerimonial;

Avaliar a organização dos eventos considerando o planejamento desenvolvido como forma de medir a qualidade dos processos, dos recursos disponíveis e dos objetivos traçados.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-chave I: Introdução de eventos

Introdução aos eventos

Evolução dos eventos

Classificação, tipologia e normativas de eventos

Tipologia de Eventos

Conceito-chave II: Serviços e gestão de eventos

Tipos de eventos e suas principais características

Gestão de eventos

Organização de Pré-Evento, Evento e Pós-Evento

Avaliação pós-evento

UNIDADE II - Conceito-chave III: Protocolo

O profissional de eventos

Organização e execução de eventos

Responsabilidade profissional em eventos

Gestão financeira de eventos

Conceito-chave IV: Cerimonial

Tipologia de Estabelecimento

Etiqueta, Cerimonial e Protocolo

O Garçom

Projeto de eventos

4.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidos encontros com aplicação de metodologias ativas por privilegiarem o processo de aprendizagem centrado no aluno e o desenvolvimento de competências para a formação profissional.

Para o domínio do conteúdo será utilizada a metodologia de pesquisa e estudo dirigido de modo a assegurar a compreensão dos processos relacionados a eventos e serviços gastronômicos. A aplicação do conhecimento será realizada por meio de estudos de casos, exercícios e simulações do que ocorre na prática profissional. Também serão realizadas atividades que envolvam a problematização do conhecimento, por meio de estudos de casos completo, que envolvam a tomada de decisão.

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-partícipe do processo de aprendizagem.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua durante toda a unidade pautada na participação do discente, objetivando mensurar as competências baseadas na matriz de referência de cada uma das avaliações. Na Avaliação deve ser levado em consideração o domínio das competências, aplicação dos conhecimentos e uso de problemas através da multidisciplinaridade.

Os alunos terão suas notas computadas por meio de Medida de Eficiência e Prova Individual escrita. A Medida de Eficiência corresponde a 20% da nota da unidade e visa aferir a participação e compromisso do estudante com as atividades propostas em cada unidade.

A Prova escrita visa verificar o rendimento do aluno e será composta por questões contextualizadas voltadas para o mercado profissional, correspondendo a 80% da nota da Unidade. Estes percentuais serão divididos em 25% com questões fáceis diagnóstico teórico, 50% teórico-prático e 25% com problematização e interdisciplinaridade.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NOGUEIRA, Camila Gomes... [et al.] Planejamento de eventos. Porto Alegre : SAGAH, 2020

NOGUEIRA, Camila Gomes, Carvalho, Cítia. Estética em eventos. Porto Alegre : SAGAH, 2019
CARVALHO, Agatha Muller de, Amanda Guimarães Rodrigues. Stand e evento. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, Agatha Muller de, Amanda Guimarães Rodrigues. Stand evento. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

OLIVEIRA, Cristiane Kessler de... [et al.] Eventos em comunicação. Porto Alegre : SAGAH, 2020

MENDONÇA, Maria José Alves, Juliana Gutierrez Penna Almendros Perozin. Planejamento e organização de eventos. São Paulo : Érica, 2014

MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 6. ed., atual. Barueri, SP: Manole, 2013. xxiii, 195 p.

YANES, Adriana Figueiredo. Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos. São Paulo: Érica, 2014

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Elaboração e Engenharia de Cardápio			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B202482	04	3º	80	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Aplicação de pesos e medidas. Ficha técnica: conceitos e funções. Técnicas utilizadas para formação do custo do produto (ficha técnica, fator de correção, peso bruto, peso limpo, peso cozido e índice de cocção). Cálculo de custo e controle de estoque. Despesas fixas, despesas variáveis. Custo de produção e serviços. Cálculo do lucro e mark up na formação do preço de venda. Engenharia de cardápios: ferramentas de aplicação dos métodos Miller, Smith e Pavesic, análise do modelo de negócio pela matriz de classificação BCG. Elaboração de cardápios: objetivos e funções dos cardápios; uso da sequência clássica. Fatores determinantes, tipologias e tipos de serviços. Definição e adequação de público alvo. Desenvolvimento carta de bebidas. Cardápio como instrumento de marketing e venda. Desenvolvimento de marca. Análise sensorial. Uso das cores como técnica de venda. Produção gráfica do cardápio.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Formação de custo do produto. Engenharia de cardápios e preço de venda. Planejamento de cardápio: Vendas e Estrutura. Marketing e venda.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante o domínio das ferramentas básicas para o desenvolvimento do negócio no setor de alimentos e bebidas e para elaboração e engenharia do cardápio.

3. COMPETÊNCIAS

- Dominar as técnicas e instrumentos do gerenciamento e operacionalização dos custos das atividades de produções gastronômicas;
- Executar cálculos gerenciais e administrativos relacionados a custos, preço de venda, faturamento e lucratividade.
- Elaborar um menu de apresentação e cardápios de acordo com as técnicas necessárias para estimular a compra dos produtos pelos comensais e com o perfil e a necessidade do cliente.
- Planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas.
- Pesquisar produtos locais valorizando a região e respeitando os períodos sazonais e defesos.
- Articular cardápios que harmonizem à carta de bebidas e vinhos.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Unidade 1

Conceito-Chave 1: Formação de custo do produto

1. Pesos e medidas.
2. Ficha técnica: conceitos e funções.
3. Fator de correção, peso bruto, peso limpo, peso cozido e índice de cocção.
4. Cálculo de custo e controle de estoque.

Conceito-Chave 2: Engenharia de cardápios e preço de venda

1. Despesas fixas e variáveis.
2. Custo de produção e serviços.
3. Formação do preço de venda.
4. Engenharia de cardápio.

Unidade 2 -**Conceito-Chave 3:** Planejamento de cardápio: Vendas e Estrutura

1. Elaboração de cardápios: objetivos e funções dos cardápios; uso da sequência clássica.
2. Fatores determinantes, tipologias e tipos de serviços.
3. Definição e adequação de público alvo.
4. Desenvolvimento carta de bebidas.

Conceito-Chave 4: Marketing e venda

1. Desenvolvimento de marca.
2. Análise sensorial.
3. Uso das cores como técnica de venda.
4. Produção gráfica.

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas metodologias ativas uma vez que o propósito é privilegiar a aprendizagem centrada no estudante e no desenvolvimento das competências requeridas para a formação profissional. A metodologia a ser adotada está calcada em três dimensões: domínio teórico, aplicação do conhecimento e problematização do saber em uma perspectiva interdisciplinar. No primeiro movimento: será utilizada a metodologia de pesquisa com uso artigos científicos e construção de mapa conceitual que leve ao domínio teórico do uso dos insumos básicos e complementares e sua aplicabilidade. No segundo movimento: serão adotadas metodologia de gamification, como estratégia para

ampliar a percepção da aplicabilidade dos conhecimentos obtidos sobre planejamento e gestão de cardápios. No terceiro movimento: os estudantes serão reunidos em grupos de trabalho, com a finalidade de resolver estudos de casos e problematização, adotando uma postura interdisciplinar para analisar os conceitos de formação de custo, formação do preço de venda, elaboração e engenharia de cardápios. No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua ao longo de cada unidade de modo a mensurar a aquisição das competências previstas na matriz de referência. Na Avaliação deve ser levado em consideração o domínio das competências, aplicação dos conhecimentos e uso de problemas através da multidisciplinariedade.

Os alunos terão suas notas computadas por meio de Medida de Eficiência e Prova Individual escrita. A Medida de Eficiência corresponde a 20% da nota da unidade, visa mensurar a participação e comprometimento dos estudantes com as atividades propostas ao longo de cada unidade. A Prova Escrita corresponde a 80% da nota de cada unidade, será composta por questões contextualizadas e visa verificar o rendimento do estudante. Estes percentuais serão divididos em 25% com questões fáceis - domínio teórico, 50% teórico-prático e 25% com problematização e interdisciplinaridade.

Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Silva, Sandra Maria Chemin Seabra D. Cardápios: guia prático para a elaboração. 4. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019

Carvalho, Robson de. Cozinha fria: da ornamentação à execução do cardápio. São Paulo: Érica: Saraiva, 2014.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva, Rita de Cássia de Aquino. *Dietética: Princípios para o planejamento de uma alimentação saudável*. Barueri, SP : Manole, 2015

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. *Nutrição e gastronomia*. Barueri, SP: Manole 2018.

Cândido, Cynthia Cavalini. *Técnicas dietéticas*. São Paulo : Érica, 2014

PHILIPPI, Sonia Tucunduva, Carolina Vieira de Mello Barros Pimentel, Marcia Cristina Teixeira Martins. *Nutrição e alimentação vegetariana : tendência e estilo de vida*. Santana de Parnaíba [SP] : Manole, 2022.

Gisslen, Wayne. *Culinária profissional*. Barueri, SP : Manole, 2012.

UEMURA, Michele Leiko... [et al.] *Cozinha quente e cozinha fria*. Porto Alegre : SAGAH, 2019

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Mixologia e Iniciação ao Mundo dos Vinhos			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202474	04	3º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Enologia: vinhos tintos, brancos, rosés e espumantes; Serviço de vinhos: taças, temperatura e armazenamento; Mixologia: bebidas destiladas, fermentadas e criação de drinks; Serviços de mixologia: copos, preparo de drinks, coquetéis e produção de cardápio.

Unidades de Ensino (Conceitos-chaves): Enologia; Mixologia; Drinks e Coquetéis; Serviço de bebidas.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Compreender os principais tipos de uvas, classificação, composição e serviço. Desenvolver técnicas de degustação, serviço, armazenamento e produção de drinks e coquetéis a partir de bebidas destiladas, fermentadas, compostas e não alcoólicas.

COMPETÊNCIAS

Compreender os diferentes tipos de bebidas destiladas, fermentadas, não alcoólicas e seus serviços.

Aplicar os conceitos de mixologia para elaboração de drinks, coquetéis e degustação técnica. Analisar a qualidade da produção e serviços de vinhos tranquilos, espumantes, drinks e coquetéis.

DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Unidade I

Conceito-Chave 1: Enologia

1. História e evolução do vinho,
2. A importância do Terroir
3. Métodos de produção,
4. Tipos e classificação de uvas.

Conceito-Chave 2: Serviço de vinhos

1. Armazenamento do vinho,
2. Taças e utensílios,
3. Temperatura de serviço;
4. Degustação técnica.

Unidade II

Conceito-Chave 3: Drinks e coquetéis

1. História e evolução das bebidas destiladas e fermentadas,
2. Tipologia de bares,
3. Drinks clássicos,

4. Drinks contemporâneos.

Conceito-Chave 4: Mixologia e Serviço de bebidas

1. Processos para criação de bebidas alcoólicas e não alcoólicas.
2. Utensílios e copos do bar,
3. Temperatura de serviço dos drinks.
4. Degustação técnica de drinks.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidos encontros com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno para a formação profissional. No primeiro movimento será utilizada a metodologia de gamification e mapa conceitual, para verificação do domínio teórico, quanto a história e classificação das bebidas destiladas e fermentadas, visando a percepção do conteúdo aprendido. No segundo movimento a aplicabilidade dos conhecimentos serão contemplados em grupo, nas atividades práticas, utilizando técnicas de mixologia, serviços de bebidas e degustação técnica. No terceiro movimento será contemplado a problematização, utilizando a leitura de artigos científicos, a resolução de estudos de caso e a construção de receitas.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua durante toda unidade, por meio da utilização de diferentes instrumentos, pautada na participação do discente. Objetivando mensurar as competências baseadas na matriz de referência de cada uma das avaliações. Na avaliação deve ser levado em consideração o domínio das competências, aplicação dos conhecimentos e uso de problemas através da multidisciplinaridade.

Os alunos terão suas notas computadas por meio da Medida de Eficiência e Prova Individual escrita. A Medida de Eficiência corresponde a 40% da nota da unidade, utilizando metodologia ativas. A Prova Escrita será composta por questões contextualizadas voltadas ao mercado

profissional para verificar o rendimento do aluno, correspondendo a 60% da nota da Unidade. Este percentual será dividido em 25% com questões fáceis de diagnóstico teórico, 50% teórico-prático e 25% com problematização e interdisciplinaridade.

Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Eleuterio, Helio. Serviços de alimentação e bebidas. São Paulo : Érica, 2014

FILHO, Venturini Waldemar G. Bebidas alcoólicas . 2. ed. – São Paulo : Blucher, 2016

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Cardápio : guia prático para a elaboração. 4. ed. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Pinto, Henrique Ramansini. Cozinha italiana. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

OLIVEIRA, Roneide Gonzaga de... [et al.] Cozinha francesa. Porto Alegre: SAGAH, 2018

Eleutério, Helio. Fundamentos de gastronomia. São Paulo : Érica, 2014

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e gastronomia. Barueri, SP: Manole 2018.

NUNES, Caio Henrique ... [et al.]. Cozinha das Américas. Porto Alegre : SAGAH, 2019.

14.4 4º PERÍODO

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Experiência Extensionista II			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H208270	04	4º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Premissas para o plano de trabalho: Uso da ferramenta de gestão de projetos; Conhecendo a comunidade; Atividades de extensão: interdisciplinaridade e interprofissionalidade; Articulação do conhecimento teórico e prático com os ODS ;Principais desafios para criar um plano de trabalho. Elaboração do Plano de Trabalho: Problemas reais, desafios da comunidade potencialidades e fragilidades; Planejamento das Etapas do Plano de Trabalho; Elaboração do plano de trabalho; Execução do plano de trabalho: Apresentação do plano de trabalho para a comunidade; Execução do plano de trabalho; registro das atividades. Relação entre os saberes acadêmicos e a realidade: Análise dos resultados alcançados Elaboração dos resultados: solução, execução e conclusão; Apresentação dos Resultados.

Unidades de Ensino: Premissas para o plano de trabalho. Elaboração do Plano de Trabalho. Execução do plano de trabalho. Relação entre os saberes acadêmicos e a realidade.

2. OBJETIVO DO COMPONENTE CURRICULAR

Estimular o aluno a expressar-se, partilhar informações, ideias e experiências, a fim de exercer o protagonismo de autoria, aprimorando a gestão do tempo e organização das demandas emergentes da comunidade, atuando de forma eficiente e responsável, com foco na resolução de problemas reais.

3. COMPETÊNCIAS

- Relacionar os conhecimentos adquiridos nos diversos componentes curriculares do curso com as atividades de extensão.
- Identificar as demandas advindas da comunidade.
- Definir as metas e objetivos para o planejamento das ações de intervenção.
- Avaliar as ações, os riscos e alterações durante a atividade de extensão.
- Gerenciar os compromissos e tarefas propostas junto à comunidade.
- Intervir de forma responsável, por meio das atividades de extensão, aspectos social político, cultural, científico e tecnológico.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-chave 1 – Premissas para o plano de trabalho

Subsaberes:

1. Uso da ferramenta de gestão de projetos
2. Atividades de extensão: interdisciplinaridade e interprofissionalidade
3. Articulação do conhecimento teórico e prático com os ODS
4. Principais desafios para criar um plano de trabalho

Conhecendo a comunidade

Conceito-chave 2 – Elaboração do Plano de Trabalho

Subsaberes:

1. Conhecendo a comunidade: Problemas reais, desafios, potencialidades e fragilidades
2. Planejamento das etapas do plano de trabalho
3. Elaboração do plano de trabalho

UNIDADE II

Conceito-chave 3 - Execução do plano de trabalho

Subsaberes

1. Apresentação do plano de trabalho para comunidade
2. Execução do plano de trabalho
3. Registro das atividades

Conceito-chave 4 - Registro da Atividade de Extensão

Subsaberes

1. Análise dos resultados alcançados
2. Elaboração dos resultados: solução, execução e conclusão
3. Apresentação dos resultados

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Por se tratar de alunos que cursaram a Experiência Extensionista I, será realizada uma revisão dos conhecimentos prévios necessários para o uso da ferramenta de gestão de projetos e apresentação das diretrizes para realização das etapas da Experiência Extensionista II. O

domínio teórico dos encontros será pautado nas atividades didático/pedagógicas, desenvolvidas nos espaços destinados exclusivamente à integração e planejamento das atividades. Como ponto de partida, o aluno articulará o conhecimento teórico e prático com os ODS e os principais desafios para criar um plano de trabalho. Ademais, atuará na definição do problema que deseja trabalhar no campo de extensão, bem como descrever as características da comunidade, tais como: hábitos, interesses e valores, utilizando a ferramenta de gestão de projetos.

A aplicabilidade do conhecimento será desenvolvida pelo aluno em contato com o campo da extensão, a partir da apresentação do plano de trabalho para a comunidade, discussão dos principais desafios, apontamento das possíveis soluções, organização com a comunidade e a execução do plano de trabalho.

A materialização dos saberes se dará através da observação e registro dos resultados e análise de todo o plano de trabalho. A elaboração do plano será resultante da solução, execução e conclusão das atividades. Como devolutiva para a comunidade, será realizada uma apresentação dos resultados no campo de extensão.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do projeto de extensão acontecerá de forma processual e contínua ao longo das Unidades de Ensino.

Na unidade I, o aluno será avaliado pelos resultados das etapas de desenvolvimento do plano de trabalho na ferramenta de gestão na qual o preceptor dará o feedback contínuo aferindo notas de 0 a 10.

Na unidade II, as etapas do processo avaliativo consistirão no desenvolvimento do processo de intervenção na comunidade aferindo notas de 0 a 10.

A nota final das unidades é a média de toda as notas das etapas. A composição da nota final do componente curricular será correspondente a média das unidades. Média mínima para aprovação 6.

Na Autoavaliação, os alunos responderão um questionário das competências trabalhadas na Experiência Extensionista II – Autogestão, Argumentação, Cultura Digital, Pensamento Científico, Crítico e Criativo).

A avaliação por pares ocorrerá ao final de cada unidade programática a fim de promover a autonomia e a autogestão dos estudantes.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

DEBALD, Blasius. (Org.). Metodologias ativas no ensino superior: o protagonismo do aluno [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Penso, 2020.

BACICH, Lilian; MORAN José. Org. Metodologias ativas para uma educação inovadora: uma abordagem teórico-prática [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Penso, 2018.

BENDER, William N. Aprendizagem baseada em projetos: educação diferenciada para o século XXI. Porto Alegre, RS: Penso, 2015. 159 p.

5.2 COMPLEMENTAR

BRASIL. Resolução nº 7 de 18 de dezembro de 2018. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2018. Disponível em http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808. Acesso em: 23 de janeiro de 2020.

DAROS, Thuinie; FAUSTO, Camargo. A sala de aula inovadora: estratégias pedagógicas para fomentar o aprendizado ativo. Porto Alegre: Penso, 2018.

DAROS, Thuinie; FAUSTO, Camargo. A sala de aula digital: estratégias pedagógicas para fomentar o aprendizado ativo, on-line e híbrido. Porto Alegre: Penso, 2021.

BES, Pablo... [et al.] Metodologias para aprendizagem ativa. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

Filatro, Andrea, Carolina Costa Cavalcanti. Metodologias inov-ativas: na educação presencial, a distância e corporativa. 2. ed. – São Paulo : SaraivaUni, 2023.

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Cozinha Internacional			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202504	04	4º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Conhecer a cozinha internacional da Europa Ocidental, das Américas e da Ásia, levando em consideração os princípios históricos, geográficos e culturais, para que o aluno reconheça ingredientes típicos, técnicas de preparo e produções culinárias desses países.

UNIDADES DE ENSINO (Conceitos-chaves): cozinha europa ocidental; cozinha das américas e cozinha asiática.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante o domínio da história e cultura da gastronomia internacional, aplicando as técnicas em receitas que marcaram o novo e velho mundo gastronômico, identificando as influências e particularidades na culinária.

3. COMPETÊNCIAS

- Dominar a história, particularidades e técnicas utilizadas nas preparações e apresentações gastronômicas com ênfase nas questões locais de cada país;
- Analisar, com visão sistêmica, as diversas etapas de produção e os diferentes hábitos alimentares, socioculturais e ambientais associados aos serviços de alimentação.
- Aplicar técnicas de pré-preparo e preparo adequadas aos ingredientes, considerando suas especificidades.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: COZINHA EUROPA OCIDENTAL

1. Gastronomia França
2. Gastronomia Itália
3. Gastronomia Portugal

4. Gastronomia Espanha

Conceito-Chave 2 : COZINHA DAS AMÉRICAS DO SUL

1. Gastronomia Peru
2. Gastronomia Equador, Chile e Bolívia
3. Gastronomia Argentina, Uruguai e Paraguai
4. Gastronomia Colômbia, Venezuela, Guianas e Suriname

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: COZINHA DAS AMÉRICAS CENTRAL E DO NORTE

1. Gastronomia Caribenha
2. Gastronomia México
3. Gastronomia Estados Unidos
4. Gastronomia Canadá

Conceito-Chave 4: COZINHA ASIÁTICA

1. Cozinha dos países asiáticos
2. Gastronomia Índia
3. Gastronomia China
4. Gastronomia Japão

4.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo ensino aprendizagem deve considerar os movimentos da competência por conceito-chave, utilizando ferramentas de metodologias ativas e sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no estudante. Tal processo será iniciado pela sondagem do conhecimento prévio do discente através de metodologia participativa (debate, palavras-chave, explanação do docente), seguida pelo desenvolvimento de atividades que promovam o domínio teórico a saber: história e evolução gastronômica, ingredientes típicos, preparações culinária clássicas serão utilizadas metodologia de gamification e mapa conceitual como estratégia para captar a percepção do conteúdo aprendido.

No segundo movimento a aplicabilidade dos conhecimentos serão contemplados em grupo, nas atividades práticas no laboratório da cozinha escola, utilizando técnicas culinárias, das receitas clássicas de cada país. No terceiro movimento será contemplado a problematização, utilizando a leitura de artigos científicos, a resolução de estudos de caso, atividades práticas interdisciplinares e a construção de receitas.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua durante toda unidade, por meio da utilização de diferentes instrumentos, pautada na participação do discente. Objetivando mensurar as competências baseadas na matriz de referência de cada uma das avaliações. Na avaliação deve ser levado em consideração o domínio das competências, aplicação dos conhecimentos e uso de problemas através da multidisciplinaridade.

Os alunos terão suas notas computadas por meio da Medida de Eficiência e Prova Individual escrita e prova prática em grupo. A Medida de Eficiência corresponde a 20% da nota da unidade e resultará da participação e compromisso do estudante com as atividades propostas. A Prova Escrita será composta por questões contextualizadas voltadas ao mercado profissional para verificar o rendimento do aluno, correspondendo a 80% da nota da Unidade. A prova verifica as habilidades e técnicas gastronômicas de forma criativa e inovadora. Este percentual será dividido em 25% com questões fáceis diagnóstico teórico, 50% teórico-prático e 25% com problematização e interdisciplinaridade.

Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NUNES, Caio Henrique. [et al.]. **Cozinha das Américas**. Porto Alegre: SAGAH, 2020.

Pinto, Henrique Ramansini. **Cozinha italiana**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

OLIVEIRA, Roneide Gonzaga de... [et al.] **Cozinha francesa**. Porto Alegre: SAGAH, 2018

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NUNES, Caio Henrique ... [et al.]. Cozinha das Américas. Porto Alegre : SAGAH, 2019.

YANES, Adriana Figueiredo. Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos. São Paulo: Érica, 2014.

Galves, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de panificação. São Paulo: Érica, 2014

LISBOA, Manuela Montesso Lisboa... [et al.] Gestão em empreendimentos gastronômicos. Porto Alegre : SAGAH, 2021

Gisslen, Wayne. Culinária profissional: Com receitas criadas e testadas pela Le Cordon Bleu. Barueri, SP : Manole, 2012

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Cozinha Saudável e Gastronomia Sustentável			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202512	4	4	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Impacto da atividade gastronômica no meio ambiente. Viabilidade ambiental e financeira da produção e do consumo de alimentos orgânicos, regionais e/ou sustentáveis. Práticas sustentáveis na cozinha. Tecnologia limpa na gastronomia e desafios que repassam o consumo. Fundamentos da Cozinha saudável na gastronomia. Métodos para preservação dos nutrientes. 10 mandamentos de uma alimentação saudável. Alimentos funcionais. Ingredientes e insumos funcionais e naturais. Patologias alimentares. Criação e elaboração de pratos para dietas alimentares específicas.

UNIDADES DE ENSINO (conceitos-chave): Sustentabilidade na Gastronomia. Fundamentos da Cozinha saudável na gastronomia. Ingredientes e insumos funcionais e naturais. Gastronomia Hospitalar voltada a diversas patologias.

2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante a compreensão do impacto da atividade gastronômica no meio ambiente e dos benefícios da gastronomia sustentável tanto para redução de custos quanto para melhoria da qualidade de vida das pessoas, buscando, quando for o caso, alternativas para superação de situações patológicas.

3. COMPETÊNCIAS

Dominar os conceitos de Sustentabilidade e Gastronomia Saudável;

Investigar e aplicar conhecimentos gastronômicos para o desenvolvimento da cozinha saudável e da gastronomia sustentável.

Elaborar produções com uma visão sistêmica em relação às diversas etapas de produção aos diferentes hábitos alimentares, socioculturais e ambientais associados aos serviços de alimentação.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-chave 1: Sustentabilidade na Gastronomia

1.1 Consumo sustentável

1.2 Alimentos orgânicos, regionais e/ou sustentáveis

1.3 Aproveitamento Integral dos Alimentos

1.4 Nutrição, nutrientes e alimentação equilibrada

Conceito-chave 2: Fundamentos da Cozinha saudável na gastronomia

2.1 Pirâmide dos alimentos Brasileira

2.2 Alimentos funcionais

2.3 Hortaliças

2.4 Infusos e bebidas

UNIDADE II

Conceito-chave 3: Ingredientes e insumos funcionais e naturais

3.1 Leite e Derivados

3.2 Ovos

3.3 Carnes

3.4 Óleo e gorduras

Conceito-chave 4: Gastronomia Hospitalar voltada a diversas patologias

4.1 Gastronomia Hospitalar

4.2 Planejamento do Cardápio qualitativo, quantitativo e Adequação para Coletividade Sadia

4.3 Diabetes

4.4 Adaptações de Menus

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os conceitos-chaves serão desenvolvidos associando o estudo da bibliografia básica, da pesquisa bibliográfica com as visitas técnicas, simulações e intervenções profissionais. Desse modo, a metodologia adotada no processo ensino aprendizagem considera os movimentos da competência, a saber: domínio teórico, aplicação do conhecimento e problematização. Os conceitos-chaves serão desenvolvidos associando o estudo da bibliografia básica, da pesquisa bibliográfica com as visitas técnicas, simulações e intervenções profissionais. A aplicabilidade do conhecimento será realizada por meio de simulações e intervenções profissionais. Além

disso, serão realizados estudos que envolvam a problematização do conhecimento, através da interdisciplinaridade com uso de casos complexos, desenvolvendo hipóteses, fazendo escolhas e resolvendo problemas.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

6. PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua durante toda a unidade pautada na participação do discente, objetivando mensurar as competências baseadas na matriz de referência de cada uma das avaliações. A avaliação levará em consideração o domínio das competências, aplicação dos conhecimentos e a problematização adotando uma perspectiva interdisciplinar.

A mensuração da aprendizagem será computada por meio de medida de eficiência (ME), correspondente a 20% da nota da unidade e aferirá a participação e compromisso do estudante, com as atividades propostas. Acrescentando a este processo, o aluno será submetido a uma prova escrita e individual composta por questões que considerem o contexto profissional (prova contextualizada), correspondente a 80% da nota da unidade.

As questões na prova escrita serão estruturadas de modo a contemplar 25% com questões fáceis, 50% de questões teórico-prático e 25% com problematização e interdisciplinaridade.

Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular.

7. BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Phillippi, Sonia T. Nutrição e técnica dietética . Disponível em: Minha Biblioteca, (4ª edição). Editora Manole, 2019.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva, Carolina Vieira de Mello Barros Pimentel, Marcia Cristina Teixeira Martins. Nutrição e alimentação vegetariana: tendência e estilo de vida. Santana de Parnaíba [SP]: Manole, 2022.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva, Rita de Cássia de Aquino. Dietética : princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP : Manole, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RIPPINGTON, Neil. Curso introdutório de chef profissional. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

SANTOS, Eliane Cristina dos. Nutrição e dietética. 2. ed. -- São Paulo : Érica, 2015.

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e dietética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

CANDIDO, Cynthia Cavallini Cândido [et al.] Guia técnico de nutrição e dietética. Barueri [SP]: Manole, 2019

BASSO, Cristiana. Alimentação coletiva : técnica dietética e segurança alimentar. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2021.

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Técnicas de Panificação e Confeitaria e Chocolateria			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202490	4	4	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

História da Panificação. Ingredientes Básicos e Enriquecedores da Panificação. Os processos de panificação e mistura de massa; fermentação; técnicas de cocção de pães. Técnicas de produtos panificados. Técnicas de Viennoiserie. Fermentação Natural. História da Confeitaria. Técnicas confeitaria e chocolateria. Doçaria clássica, internacional e brasileira Chocolate, suas técnicas e histórico; Sobremesas Empratadas; Criatividade na confeitaria. Elaboração e criação de produtos de confeitaria.

Unidade de Ensino (Conceitos-chave): Panificação e História; Ingredientes; Técnicas de produção de panificação; Viennoiserie; Padaria Criativa. Confeitaria e História; Técnicas de doçaria; Chocolateria; Sobremesas empratadas;

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Possibilitar o conhecimento das técnicas de panificação e confeitaria, de forma criativa e inovadora, tendo por direcionamento técnicas básicas e avançadas de produção de pães e doces.

COMPETÊNCIAS

- Promover a organização operacional de panificação e confeitaria;
- Desenvolver trabalho em equipe;
- Identificar equipamentos e utensílios básicos da Panificação e de confeitaria;
- Aplicar procedimentos de higiene na manipulação de alimentos em cozinha;
- Identificar as bases da Panificação e confeitaria;
- Criar produtos para a panificação e confeitaria.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 - SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I – Técnicas de Panificação

conceito 1: Panificação Brasileira

1. Introdução à panificação
2. História da panificação
3. Panificação Industrial
4. Panificação Brasileira

conceito 2: Panificação Mundial

5. Panificação artesanal
6. Panificação nas Americas
7. Panificação Europeia
8. Panificação Italiana

UNIDADE II – Técnicas de Confeitaria

conceito 3: Introdução a confeitaria

1. História da confeitaria
2. Massas Aeradas
3. Massas de torta
4. Cremes na confeitaria

Conceito 4: Confeitaria das américas x clássica

5. Confeitaria nas Américas
6. Confeitaria Brasileira e Francesa
7. Confeitaria Italiana
8. Chocolate

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Nas aulas práticas - na Cozinha Escola, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua durante toda a unidade pautada na participação do discente, objetivando mensurar as competências baseadas na matriz de referência de cada uma das avaliações. Na Avaliação deve ser levado em consideração o domínio das competências, aplicação dos conhecimentos e uso de problemas através da multidisciplinaridade.

Os alunos terão suas notas computadas por meio de Medida de Eficiência e Prova Individual escrita. A Medida de Eficiência corresponde a 20% da nota da unidade e visa aferir a participação e compromisso do estudante com as atividades propostas em cada unidade.

A Prova escrita visa verificar o rendimento do aluno e será composta por questões contextualizadas voltadas para o mercado profissional, correspondendo a 80% da nota da Unidade. Estes percentuais serão divididos em 25% com questões fáceis diagnóstico teórico, 50% teórico-prático e 25% com problematização e interdisciplinaridade.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SUAS, Michel. Panificação e Viennoiserie - Abordagem Profissional. Ed. Cengage Learning: São Paulo, 2012.

SILVA, João Luiz Maximo da Silva ... [et al.]Panificação: da moagem do grão ao pão assado. Barueri [SP] : Manole, 2021

Galves, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de panificação. São Paulo: Érica, 2014

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Pinto, Henrique Ramansini. Cozinha italiana. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

OLIVEIRA, Roneide Gonzaga de... [et al.] Cozinha francesa. Porto Alegre: SAGAH, 2018

Chagas, Mariana. Medidas da memória : receitas das vovós. Barueri [SP] : Minha Editora, 2020

COSTA, Luana. Confeitaria básica. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. CHEF profissional. 9. ed. São Paulo, SP: SENAC, 2017. 1239 p.

14.5 OPTATIVAS I

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas			
	DISCIPLINA: Empreendedorismo			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	F202517	04	4º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Empreendedorismo. Comportamento Empreendedor. Tipos de Empreendedor. Características Empreendedoras. Business Model Canvas. Tipos de Negócio. Dinâmica de Criação, Modelo e Formas de Gestão. Modalidades de Investimento. Empreendedorismo e Inovação. Validação de Negócios Inovadores. Plano de Negócios.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Empreendedorismo, Fontes de novas ideias, Criação de Negócios e Tipos de Negócios.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Apresentar ao aluno os princípios de criação de empresas e modelos de negócios escaláveis, ambiente de fomento ao empreendedorismo, tipos de empreendimentos, proporcionando uma visão integrada da implementação de modelos de negócios.

3. COMPETÊNCIAS

- Dominar conhecimentos sobre o comportamento empreendedor;
- Aplicar estes conhecimentos para ser capaz de planejar e estabelecer metas com riscos calculados, visando prospectar oportunidades de forma persistente, comprometida e exigente quanto à qualidade e eficiência.
- Problematizar as situações de desenvolvimento empresarial tendo em vista a consolidação do conhecimento.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Conceito-Chave 1: Empreendedorismo

1. O empreendedorismo
2. O empreendedorismo e a mentalidade empreendedora
3. O perfil do empreendedor: histórico e características
4. Criatividade e a ideia da empresa

Conceito-Chave 2: Fontes de novas ideias

5. Identificação e análise de oportunidades nacionais e internacionais
6. Estratégia Empreendedora: geração e exploração de novas entradas
7. Empresário e sociedade empresária
8. Atuação profissional e intervenções empreendedoras

Conceito-Chave 3: Criação de Negócios

9. Plano de negócio: criando e dando início ao empreendimento
10. Plano de Negócios Parte 01
11. Plano de Negócios Parte 02
12. Plano de Negócios

Conceito-Chave 4: Tipos de Negócios

13. Canvas

14. Plano de marketing
15. Estratégia de negócios e o mercado de BI
16. Modelo de decisão sobre investimentos

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-participante do processo de aprendizagem.

Cada conceito-chave a ser trabalhado deve expressar a estratégia de ensino a ser utilizada considerando os três movimentos que fundamentam o desenvolvimento das competências:

1º MOVIMENTO: Domínio Teórico: mecanismos ativos possíveis para o conceito que levem ao domínio teórico;

2º MOVIMENTO: Aplicabilidade do Conhecimento: mecanismos ativos possíveis que levem a aplicabilidade do conhecimento;

3º MOVIMENTO: Materialização dos saberes adquiridos.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo do processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

DORNELAS, José. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 8. São Paulo Fazendo Acontecer 2023.

DORNELAS, José Empreendedorismo para visionários: desenvolvendo negócios inovadores para um mundo em transformação / José Dornelas. - 1. ed. - Rio de Janeiro: Empreende / LTC, 2014. ISBN 978-85-216-2515-5

BIAGIO, Luiz, A. e Antonio Batocchio. Plano de negócios: estratégia para micro e pequenas empresas. 3a ed. . Disponível em: Minha Biblioteca, (3ª edição). Editora Manole, 2018.

5.2 COMPLEMENTAR

BARON, Robert A. Empreendedorismo: uma visão do processo. São Paulo Cengage Learning 2012 1 recurso online.

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 5. São Paulo Atlas 2021.

BESSANT, John. Inovação e Empreendedorismo - Administração. Bookman, 2019. VitalBook file.

BIZZOTTO, Carlos. Plano de negócios para empreendimentos inovadores. Atlas, 2008. VitalBook file.

AFFONSO, Ligia Maria Fonseca, Léia Maria Erlich Ruwer, Giancarlo Giacomelli . Empreendedorismo. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas			
	DISCIPLINA: Libras			
	CÓDIGO	CR	SEMESTRE	CARGA HORÁRIA
	B200781	04	4º	80h
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Fundamentos históricos, socioculturais e definições referentes à língua de sinais. Legislação e conceitos sobre língua e linguagem. Aspectos comunicativos corporais. Interação, sociedade e surdez. Processo de inclusão dos surdos quanto aos aspectos biológicos, pedagógicos e psicossociais.

2. OBJETIVO

Apropriar-se de conceitos e princípios norteadores da Libras, com vistas a estabelecer comunicação básica entre ouvintes e surdos por meio de processos específicos e de gêneros dramáticos e programáticos utilizados na linguagem cotidiana.

3. COMPETÊNCIAS

Interagir com surdos através de técnicas da Língua Brasileira de Sinais.

Desenvolver métodos que proporcionam interação direta entre surdos/ouvintes sem a presença de Intérpretes.

Utilizar o raciocínio rápido no processo de comunicação entre pessoas com surdez.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Tema 1 - Aspectos Históricos, Conceituais e Sociais.

1.1 Língua Brasileira de Sinais: uma conquista histórica

1.2 Surdez: conceitos, causas e políticas de prevenção

1.3 Desenvolvimento da linguagem

1.4 Noções de Libras

Tema 2 - Estudos Linguísticos

2.1 A Prática de Libras

2.2 Escrita de sinais

2.3 Características fonológicas

2.4 Noções de léxico, de morfologia e de sintaxe com apoio de recursos audiovisuais

UNIDADE II

Tema 3 - Surdez e Interação.

- 3.1 História da Educação de Surdos
- 3.2 Propostas educacionais e sociais direcionadas à pessoa surda
- 3.3 Introdução a Pedagogia Bilíngue
- 3.4 Marcações da Identidade e Diferença no Espaço Escolar

Tema 4 - Língua de Sinais: Saberes e Fazeres.

- 4.1 Libras como língua natural e Português como segunda língua
- 4.2 Aquisição e desenvolvimento da linguagem para crianças surdas
- 4.3 Estágio de Interlíngua na Aprendizagem de Libras
- 4.4 Produção e Tradução de Materiais Didáticos para o Ensino de Surdos

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada para a disciplina é semipresencial, pautada nos princípios de flexibilidade, interação, autonomia e cooperação. Está apoiada na utilização de Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), que serve de importante mediação tecnológica para os diversos atores do processo ensino-aprendizagem (professor regente, professor tutor virtual, alunos e técnicos de suporte), ao facilitar suas interações, por meio de ferramentas de comunicação (ex: fóruns, videoconferências e mensagens instantâneas) e ao disponibilizar recursos didáticos, tais como documentos institucionais (ex: plano de ensino), conteúdos pedagógicos em diferentes formatos (desafio, infográfico, conteúdo do livro, dica do professor - videoaula, exercícios, na prática, saiba +, vídeos de orientações), atividades avaliativas (ex: avaliação online, medida de eficiência), informações (ex: dados dos professores, tutores e estudantes, bibliografias etc.), instruções (ex: roteiro de estudo), todos elaborados com foco nas necessidades dos estudantes, oportunizando-lhes autonomia, dialogicidade e interatividade, bem como acesso às diversas linguagens, como a textual, visual, hipertextual, audiovisual, iconográfica etc.

Para integralizar a carga horária total da disciplina e garantir o desenvolvimento dos saberes necessários, em atendimento aos objetivos de aprendizagem estabelecidos, o estudante, além de realizar, semanalmente, os estudos e atividades previstos no AVA, planejados e organizados visando o cumprimento de 72 (setenta e duas) horas de trabalho acadêmico, também deverá participar dos encontros presenciais, planejados e organizados ao longo do semestre letivo, visando o cumprimento de 8 (oito) horas da disciplina, destinadas aos esclarecimentos de dúvidas e à realização da avaliação presencial. Na metodologia adotada, o estudante terá o suporte pedagógico de tutores presenciais e

professores, que irão auxiliá-lo durante o desenvolvimento da disciplina, não somente em encontros presenciais, mas, principalmente, através de fórum de discussões, videoconferências, entre outros recursos de interação disponíveis no AVA. Vale ressaltar que a metodologia adotada utiliza-se de uma estratégia didática, que serve para dinamizar e avaliar a aprendizagem dos estudantes, apresentada na forma de atividade obrigatória, de natureza aplicada, por relacionar os conteúdos da disciplina com situações da vida e/ou profissional, favorecendo à troca de saberes entre os envolvidos e à consolidação dos objetivos de aprendizagem. Todas as atividades desenvolvidas no AVA, encontros presenciais, bem como a avaliação online e a presencial são concebidas e delineadas à luz dos objetivos de aprendizagem definidos no Plano de Ensino e Aprendizagem da disciplina.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

O processo de avaliação ocorrerá de forma não presencial, no Ambiente Virtual de Aprendizagem, a partir das Medidas de Eficiências, ao longo do processo avaliativo das Unidades de estudo, e a Avaliação Online. Também, da presencial, prova escrita, contendo questões contextualizadas (objetivas e discursivas), com vistas a consolidar a aprendizagem significativa e interativa. A avaliação da aprendizagem será composta de 2 formas: Unidade I: Medida de eficiência - 2,0 (pontos) + Avaliação Online - 8,0 (pontos); Unidade II: Medida de Eficiência - 2,0 (pontos) e Prova Presencial – 8,0 (pontos). As avaliações estarão delineadas pelas competências e habilidades da disciplina.

7. BIBLIOGRAFIA

7.1 BÁSICA

QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de Sinais

Brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Carlos Eduardo Lima de Moraes. [et al.]. **Libras**. 2. ed. – Porto Alegre: SAGAH, 2019.

PINTO, Daniel Neves. Língua Brasileira de Sinais - Libras. Aracaju: Unit, 2018.

7.2 COMPLEMENTAR

BOTELHO, Paula. Linguagem e letramento na educação dos surdos: ideologias e práticas pedagógicas. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

QUADROS, Ronice Müller de. Língua de sinais : instrumento de avaliação. Porto Alegre ArtMed 2011

PINTO, Daniel Neves. Língua Brasileira de Sinais - Libras. Aracaju: Unit, 2012.

_____, CRUZ, Carina Rebello. Língua de Sinais - Instrumento de Avaliação. ArtMed, 04/2011. VitalSource Bookshelf Online.

PEREIRA, Maria Cristina da Cunha et al. Libras: conhecimento além dos sinais.

ACESSO VIRTUAL

ACESSIBILIDADE BRASIL. Disponível: <<http://www.acessobrasil.org.br/libras>>

INSTITUTO NACIONAL DE EDUCAÇÃO DE SURDOS. Disponível em: <<http://www.ines.gov.br>>.

FEDERAÇÃO NACIONAL DE EDUCAÇÃO E INTEGRAÇÃO DE SURDOS. Disponível: <<http://www.feneis.org.br>>.

FEDERAÇÃO NACIONAL DE EDUCAÇÃO E INTEGRAÇÃO DE SURDOS MG. Disponível: <<http://www.feneismg.org.br>>.



UNIVERSIDADE TIRADENTES – UNIT

Av Murilo Dantas, 300 – Farolândia

www.unit.br/ead

Aracaju - Sergipe