

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR
INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ - REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO SUPERIOR**

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

**AUTORIZADO PELA RESOLUÇÃO Nº19 DE 13 DE JUNHO DE 2019
AJUSTE PARECER CONSEPE Nº 44/2022**

Foz do Iguaçu
2022

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ

Reitor

Odacir Antonio Zanatta

Pró-Reitor de Ensino

Amarildo Pinheiro Magalhães

Pró-Reitor(a) de Ensino Adjunto(a)

Cristiane Ribeiro da Silva

Diretora de Ensino Superior

Patrícia Daniela Maciel

Coordenadora de Cursos de Graduação

Katia Andrea Silva da Costa

Direção Geral do Campus

Anderson Coldebella

Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus

Adriana Stefanello Somavilla

Coordenadora de Curso

Gislaine Silveira Simões

Núcleo Docente Estruturante

Portaria do Diretor do Campus, Portaria nº 120, de 06 de julho de 2022

Gislaine Silveira Simões

Paola Stefanutti

Luana Costa Pierre de Messias

Frederico Cid Soares

Givaldo Moisés de Oliveira

Comissão de Ajuste Curricular do Curso

Portaria do Diretor do Campus, Portaria nº 9, de 21 de janeiro de 2022

Paola Stefanutti

Gislaine Silveira Simões

Raphael Miranda M Cruz

Thiago Henrique Lopes

Lauisa Barbosa Pinto

Frederico Cid Soares

Kayla Walquiria Garmus

Givaldo de Oliveira

José Henrique de Oliveira

José Victor Franklin Gonçalves de Medeiros

Colegiado de Gestão Pedagógica de Campus

Portaria do Diretor do Campus Portaria nº 78, de 17 de maio de 2022

Adriana Stefanello Somavilla

Kayla Walquiria Garmus

Sidinei Klein

Geovan Carlos Soethe

Itamar Pena Nieradka

Franco Ezequiel Harlos

Bruno Estevão de Souza

Marcos Fernando Soares Alves

Gislaine Silveira Simões

Paola Stefanutti

Júlio César Royer

Evandro Cantú

Celso Augusto de Oliveira Cristofoli da Silva

Andréa Marcia Legnani

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO DO PROJETO.....	8
1.1 IDENTIFICAÇÃO	8
1.1.1 Denominação do Curso	8
1.1.2 Área do Conhecimento/Eixo Tecnológico	8
1.1.3 Modalidade	8
1.1.4 Grau	8
1.1.5 Regime Letivo (Periodicidade).....	8
1.1.6 Turno principal do curso	8
1.1.7 Horário de oferta do curso	8
1.1.8 Prazo de Integralização Curricular	9
1.1.9 Carga-Horária total do Curso	9
1.1.10 Vagas totais (anual)	9
1.1.11 Escolaridade mínima exigida	9
1.1.12 Coordenador	9
1.1.13 Coordenador substituto (se houver).....	9
1.1.14 Endereço de Oferta	9
1.2 CONTEXTO HISTÓRICO DO PROJETO NO IFPR	10
1.2.1 O Instituto Federal do Paraná	10
1.2.2 O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.....	14
1.2.3 Missão, Visão e Valores	14
1.3 O PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO	17
1.3.1 Integração do Projeto ao PDI, PPI e PPP	17
1.3.2 Fundamentos Legais e Normativos da Área.....	18
1.3.3 Integração do Projeto com o SINAES	19
2. PRINCÍPIOS E FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS	22
2.1 JUSTIFICATIVA	22
2.2 OBJETIVOS	28
2.2.1 Objetivo Geral	28
2.2.2 Objetivos Específicos	28
2.3 RESPONSABILIDADE SOCIAL, AMBIENTAL E PATRIMONIAL	28

2.3.1 A Responsabilidade Social do Curso.....	28
2.3.2 Meio Ambiente e Desenvolvimento Humano	30
2.3.3 Memória, Patrimônio Artístico e Cultural.....	32
2.3.4 Comunicação e Relações com a Comunidade.....	35
2.4 CONCEPÇÃO DO CURSO.....	36
2.5 PERFIL DO EGRESSO	38
2.5.1 Áreas de Atuação do Egresso	39
2.5.2 Acompanhamento de Egressos.....	40
2.5.3 Registro Profissional	42
3. METODOLOGIA E ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS	42
3.1 RELAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E INOVAÇÃO.....	44
3.2 TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM	48
4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	51
4.1 ESTRUTURA CURRICULAR.....	51
4.1.1 Representação Gráfica do Processo Formativo.....	53
4.1.2 Matriz Curricular	54
4.1.3 Componentes Optativos.....	58
4.1.4 Componentes Eletivos	58
4.1.5 Curricularização da Extensão	59
4.2 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIAS.....	60
4.3 AVALIAÇÃO	82
4.3.1 Avaliação da Aprendizagem.....	82
4.3.2 Plano de Avaliação Institucional	85
4.3.3 Avaliação do Curso	86
4.3.4 Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso	87
4.4 ESTÁGIO CURRICULAR	88
4.4.1 Características do Estágio.....	89
4.4.2 Convênios de Estágio	90
4.5 INTEGRAÇÃO COM AS ORGANIZAÇÕES PÚBLICAS, CIVIS E PARTICULARES	90
4.5.1 Integração com os setores públicos, civis e privados	90
4.6 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	90
4.7 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	91

5. POLÍTICAS DE ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES	92
5.1 FORMAS DE ACESSO E PERMANÊNCIA.....	92
5.1.1 Programas de Pesquisa, Extensão, Inovação, Inclusão Social, Monitoria e Bolsa-Atleta	95
5.1.2 Aproveitamento de Estudos Anteriores.....	98
5.1.3 Certificação de Conhecimentos Anteriores	99
5.1.4 Expedição de Diplomas e Certificados.....	99
5.1.5 Acessibilidade.....	100
5.1.6 Educação Inclusiva.....	101
5.1.7 Mobilidade Estudantil e Internacionalização	103
6. CORPO DOCENTE E CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	104
6.1. CORPO DOCENTE	104
6.1.1 Atribuições do Coordenador.....	104
6.1.2 Experiência do Coordenador	106
6.1.3 Núcleo Docente Estruturante (NDE).....	106
6.1.4 Relação do Corpo docente.....	109
6.1.5 Colegiado de Curso	110
6.1.6 Políticas de Capacitação do Corpo Docente.....	110
6.2 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO.....	111
6.2.1 Políticas de Capacitação do Corpo Técnico Administrativo em Educação.....	116
6.3 INSTRUMENTOS DE GESTÃO DEMOCRÁTICA	117
6.3.1 Funcionamento dos Colegiados de Gestão.....	117
6.3.2 Representatividade da Comunidade Acadêmica	120
6.3.3 Participação da Sociedade Civil na Gestão do Curso.....	121
7.1 ÁREAS DE ENSINO ESPECÍFICAS	122
7.2 ÁREAS DE ESTUDO GERAL.....	123
7.3 ÁREAS DE ESTUDO ESPECÍFICO.....	124
7.4 ÁREAS DE ESPORTE E VIVÊNCIA.....	125
7.5 ÁREAS DE ATENDIMENTO DISCENTE	125
7.6 ÁREAS DE APOIO	125
7.7 BIBLIOTECA	125
8. PLANEJAMENTO ECONÔMICO E SUSTENTABILIDADE FINANCEIRA	127
8.1 EXPANSÃO DO QUADRO DOCENTE	128

8.2	PROJEÇÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PERMANENTE E CONSUMO ...	128
8.3	PROJEÇÃO DE AQUISIÇÃO DE ACERVO BIBLIOGRÁFICO	128
	REFERÊNCIAS	129
	APÊNDICES	137
	APÊNDICE A	137
	APÊNDICE B	145
	ANEXOS	148
	ANEXO 1	148

1. APRESENTAÇÃO DO PROJETO

1.1 IDENTIFICAÇÃO

1.1.1 Denominação do Curso

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

1.1.2 Área do Conhecimento/Eixo Tecnológico

60000007 – Ciências Sociais Aplicadas

61300004 – Turismo, Hospitalidade e Lazer

1.1.3 Modalidade

Presencial

1.1.4 Grau

Tecnologia

1.1.5 Regime Letivo (Periodicidade)

Semestral

1.1.6 Turno principal do curso

Matutino

1.1.7 Horário de oferta do curso

Segunda à sexta-feira, cada dia com 5 aulas de 50 minutos*

07h30 às 08h20

08h20 às 09h10

09h10 às 10h (intervalo 20 minutos)

10h20 às 11h10

11h10 às 12h

*Nos dias de aulas práticas do componente curricular Ambientação Profissional do 1º semestre, haverá 6 aulas de 50 min, sendo assim, a 6ª aula será das 12h às 12h50min.

1.1.8 Prazo de Integralização Curricular

Prazo mínimo para integralização curricular: 2 anos

Prazo máximo: 3 anos

1.1.9 Carga-Horária total do Curso

Componentes curriculares – 1611 h

Atividades complementares – 100 h

Estágio supervisionado – 200 h

Carga horária total do curso – 1911 h

1.1.10 Vagas totais (anual)

44 (quarenta e quatro), sendo 40 (quarenta) para estudantes brasileiros e 4 (quatro) para paraguaios e argentinos

1.1.11 Escolaridade mínima exigida

Ensino Médio completo

1.1.12 Coordenador

Nome: Gislaine Silveira Simões

Titulação Máxima: Doutorado

Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva

1.1.13 Coordenador substituto (se houver)

Nome: Luana Costa Pierre de Messias

Titulação Máxima: Mestrado

Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva

1.1.14 Endereço de Oferta

Campus: Instituto Federal do Paraná – Campus Foz do Iguaçu

Rua: Avenida Araucária, 780

Bairro: Vila A

Cidade: Foz do Iguaçu

UF: Paraná

CEP: 85860-000

1.2 CONTEXTO HISTÓRICO DO PROJETO NO IFPR

1.2.1 O Instituto Federal do Paraná

O Instituto Federal do Paraná – IFPR, de acordo com o seu Estatuto (Resolução nº 01 de 30 de março de 2009) foi criado nos termos da Lei n.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008, vinculado ao Ministério da Educação, possui natureza jurídica de autarquia, sendo detentor de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar.

O Art. 2º da Lei 11.982/2008 caracteriza os Institutos Federais como sendo:

“[...] instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas [...]”

De acordo com a Lei de criação (Lei nº 11.892/08) e com seu Estatuto, o IFPR tem as seguintes finalidades e características:

- I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
- II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- III - promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;
- IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal;
- V - constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;
- VI - qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;
- VII - desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;
- VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

A partir disso, estabelecem-se os objetivos dos Institutos Federais, descritos no Art. 7º da mesma lei:

- I - ministrar educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos;
- II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica;
- III - realizar pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade;
- IV - desenvolver atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais, e com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos;
- V - estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional; e
- VI - ministrar em nível de educação superior.

O grande diferencial dos Institutos Federais é a oferta de todos os níveis de ensino na mesma instituição. Pela primeira vez, é possível oferecer, no mesmo local, desde a Educação Básica (cursos de nível médio e técnico) até a Pós-Graduação (especialização, mestrado e doutorado). O Ensino Superior é ministrado nos Institutos Federais, observando o disposto nas alíneas do Art.7º, inciso VI, que dá a abrangência de atuação desse nível nas instituições vinculadas à Rede Federal de Educação, Ciência e Tecnologia:

- a) cursos superiores de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia;
- b) cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas na formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências e matemática, e para a educação profissional;
- c) cursos de bacharelado e engenharia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia e áreas do conhecimento;
- d) cursos de pós-graduação lato sensu de aperfeiçoamento e especialização, visando à formação de especialistas nas diferentes áreas do conhecimento; e
- e) cursos de pós-graduação stricto sensu de mestrado e doutorado, que contribuam para promover o estabelecimento de bases sólidas em educação, ciência e tecnologia, com vistas no processo de geração e inovação tecnológica.

A história do IFPR está intimamente ligada a própria história de Curitiba. O processo de desenvolvimento socioespacial da cidade e a chegada dos imigrantes alemães foram alguns dos muitos fatores que contribuíram para a gênese e a evolução da Educação no estado do Paraná. A história do IFPR pode ser apresentada em quatro períodos distintos.

O primeiro teve início em 1869 com a fundação da Escola Alemã, cujo objetivo era atender os filhos dos alemães instalados na cidade. Porém, com o tempo, passou a atender também os brasileiros.

Com os conflitos provocados pela Primeira Guerra Mundial a comunidade brasileira conquistou o espaço da referida escola por meio da liderança do docente Fernando Augusto Moreira. Após a intervenção, a escola passou a chamar-se Colégio Progresso ou Academia Comercial Progresso. O docente Fernando foi o primeiro diretor, contribuindo para o fortalecimento do ensino público e este momento marcou o segundo período da Educação no estado do Paraná.

A transição para o terceiro período aconteceu com a aquisição do Colégio Progresso pela Faculdade de Direito da Universidade do Paraná, que a partir de então foi denominada Escola Técnica de Comércio, vinculada à Faculdade de Direito da Universidade do Paraná. Ela foi federalizada em 1950 e passando à denominação de Universidade Federal do Paraná – UFPR. Entre os períodos de 1974 e 1997, a Escola Técnica do Comércio passou por reformulações e mudanças de nomenclatura quando, finalmente, foi elevada à categoria de setor da UFPR.

Um marco histórico que iniciou o quarto período para a Escola Técnica acontece em 19 de março de 2008, quando a mesma foi desvinculada da UFPR para aderir, sediar e implantar o Instituto Federal por meio de autorização concedida pelo Conselho Universitário da UFPR, que autorizou a implantação do IFPR a partir da Escola Técnica.

Cerca de dez anos após ser instituído formalmente, o IFPR possui 26 *campi* espalhados pelo estado do Paraná e continua em expansão, destes seis são Campus Avançados, que são unidades que prioritariamente ofertam ensino técnico, cursos de formação inicial e continuada e de Educação a Distância, atendendo as ações que integram o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec).

O IFPR oferece condições adequadas para a produção de conhecimento e para a qualificação profissional, necessárias ao estímulo do desenvolvimento socioeconômico do Paraná. Por isso, a distribuição espacial dos campi procurou contemplar o Estado como um todo, situando as unidades em municípios considerados polos de desenvolvimento regional.

Com o intuito de criação de cursos técnicos pelo Governo Federal no município de Foz do Iguaçu em 01 de setembro de 2008 se dá o início das atividades do Campus Foz do Iguaçu.

Para poder fazer frente às necessidades de infraestrutura local, a parceria do Campus com a Itaipu Binacional foi de extrema importância, pois foi dessa interação que partiu o convite para que as aulas acontecessem nas dependências do Parque Tecnológico de Itaipu (PTI), o que se deu no período entre setembro de 2008 a novembro de 2009. Em diálogos do diretor do Campus Foz do Iguaçu na época, docente Irineu Mário Colombo, com a direção da Itaipu Binacional, cogitou-se a doação do Clube Floresta, que encontrava-se desativado, para uso do IFPR. O uso do novo espaço se deu a partir de novembro de 2009 e o campus passou a funcionar no novo endereço. A doação oficial ocorreu com a presença do então Ministro da Educação Fernando Haddad, que recebeu a escritura do terreno das mãos da Itaipu Binacional e passou para o IFPR, campus Foz do Iguaçu, no dia 29 de abril de 2010.

Com sede própria, a instituição, por ação de sua gestão, buscou atender as demandas do mercado da região da tríplice fronteira, tendo como base a Lei 11.892, em seu artigo 8º, que garante 50% (cinquenta por cento) de suas vagas para a educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos; e o mínimo de 20% (vinte por cento) de suas vagas para cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas à formação de docentes para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências e matemática, e para a educação profissional.

Atualmente o Campus oferta anualmente os cursos técnicos integrados ao ensino médio: Técnico em Aquicultura, Técnico em Meio Ambiente, Técnico em Edificações, Técnico em Desenvolvimento de Sistemas; técnico subsequente: Técnico em Cozinha (Alterado para Técnico em Gastronomia); cursos superiores: Tecnologia em Gastronomia, Tecnologia em Análises e Desenvolvimento de Sistemas, Engenharia de Aquicultura e Licenciatura em Física; e pós graduação: Especialização em Internet das Coisas – IoT. Além dos cursos presenciais, o campus atua em programas de qualificação profissional por meio da operacionalização dos programas governamentais com cursos de Formação Inicial e Continuada (FICs), Pronatec e Proeja conforme demandas locais.

1.2.2 O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

O IFPR - Campus Foz do Iguaçu possui a Portaria de Autorização de Funcionamento do Nº. 131 de 29 de janeiro de 2010 do Ministério da Educação e tem como Mantenedora a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica / Ministério da Educação. A equipe de docentes da área técnica de Gastronomia, juntamente com a Direção Geral e Direção de Ensino do Campus Foz do Iguaçu, encaminhou à Pró-Reitora de Ensino, em 28 de agosto de 2018, a Proposta de Abertura de Curso (PAC) referente ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a qual obteve parecer favorável de abertura pelas instâncias superiores do IFPR. Iniciou-se então a elaboração do Projeto Pedagógico do Curso, sendo que a concepção do curso, bem como a organização curricular foi construída conforme dispositivos legais, seguindo a IIP da PROENS/ IFPR nº 04 de 2018.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia obteve aprovação para iniciar suas atividades em 2020 no Campus Foz do Iguaçu, através da Portaria nº109, de 25 de junho de 2019 emitida pelo Pró-reitor de Ensino do IFPR. Em 2022, seguindo a Portaria nº 26 de 25 de maio de 2021, o Colegiado do Curso solicita o ajuste curricular do referido curso.

1.2.3 Missão, Visão e Valores

Através da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 foi instituída a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando assim os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. De acordo com o artigo 6º desta Lei, as finalidades e características dos Institutos Federais são definidas:

- I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
- II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- III - promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;

- IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal;
- V - constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;
- VI - qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;
- VII - desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;
- VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

E ainda, no artigo 7º, são definidos os objetivos dos Institutos Federais:

- I - ministrar educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos;
- II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica;
- III - realizar pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade;
- IV - desenvolver atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais, e com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos;
- V - estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional; e
- VI - ministrar em nível de educação superior:

- a) cursos superiores de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia;
- b) cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas na formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências e matemática, e para a educação profissional;
- c) cursos de bacharelado e engenharia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia e áreas do conhecimento;
- d) cursos de pós-graduação lato sensu de aperfeiçoamento e especialização, visando à formação de especialistas nas diferentes áreas do conhecimento;
- e) cursos de pós-graduação stricto sensu de mestrado e doutorado, que contribuam para promover o estabelecimento de bases sólidas em educação, ciência e tecnologia, com vistas no processo de geração e inovação tecnológica.

Desta forma, a Resolução nº 63 de 17 de dezembro de 2012, que aprova a Identidade Institucional do IFPR, busca a consonância entre a Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 e a sua própria missão, de forma que os pressupostos legais que definem os objetivos do IFPR sejam plenamente cumpridos.

Assim, é a Missão do IFPR: *“Promover educação profissional e tecnológica, pública, de qualidade, socialmente referenciada, por meio do ensino, pesquisa e extensão, visando a formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com a sustentabilidade”*.

A visão do IFPR, atingidos os seus objetivos e características, definidas em Lei e na própria criação do Instituto é: *“Ser referência em educação profissional, tecnológica e científica, reconhecida pelo compromisso com a transformação social”*.

Os valores do IFPR são os princípios norteadores de suas práticas e condutas, tanto no âmbito institucional, quanto no profissionalmente individual. São estes princípios que permitem o pleno atendimento dos objetivos institucionais definidos em Lei além de, desta forma, atender aos anseios e necessidades da sua comunidade interna e externa. São os valores do IFPR:

- 1 Pessoas;
- 2 Visão sistêmica;
- 3 Educação de qualidade e excelência;
- 4 Eficiência e eficácia;
- 5 Ética;

- 6 Sustentabilidade;
- 7 Qualidade de vida;
- 8 Diversidade humana e cultural;
- 9 Inclusão social;
- 10 Empreendedorismo e inovação;
- 11 Respeito às características regionais;
- 12 Democracia e transparência.

A partir do compromisso social, que se evidencia na missão, na visão e nos valores institucionais do IFPR, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia oferta uma formação sólida e integral, com base na ética e nos valores democráticos como princípios fundamentais à educação e à produção de conhecimentos, permitindo uma integração efetiva entre os membros da comunidade escolar, da sociedade e do mundo do trabalho.

1.3 O PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

1.3.1 Integração do Projeto ao PDI, PPI e PPP

Com vistas ao desenvolvimento social, econômico e cultural, e seguindo preceitos de sustentabilidade ambiental, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia atua em coerência com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do FPR e com o Projeto Político Pedagógico (PPP) do Campus, pois objetiva a formação de profissionais cidadãos que impactem de forma positiva no mercado de trabalho e na sociedade. Destaca-se que a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia constou na proposta do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI-IFPR 2019-2023), no qual foi apresentado suas demandas e impactos esperados.

O projeto de implantação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia permeou as discussões de planejamento estratégico do Colegiado de Gastronomia do campus Foz do Iguaçu desde o ano de 2012, com a apresentação de projeto arquitetônico de reforma do espaço destinado a instalação dos laboratórios do curso. Ressalta-se que o colegiado avaliou desde então como viável ao contexto local a implantação do curso, porém do ponto de vista estrutural não era possível. Nos

anos seguintes, a Direção do Campus buscou viabilizar financeiramente a reforma junto a Reitoria. Sendo assim, no ano de 2017, com o início de reforma do espaço para instalação de estrutura física adequada ao curso, as discussões foram retomadas no Colegiado e no ano de 2018 uma Comissão de Estruturação de Curso foi instaurada, que elaborou a PAC (Proposta de Abertura de Curso) e remeteu a aprovação do campus e Reitoria. Participaram da comissão docentes do colegiado de gastronomia, servidores técnico-administrativos e docentes de diferentes colegiados. A proposta inicial do curso contou com o apoio da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) regional Oeste-Paraná e outras instituições locais, que expressam constantemente sua necessidade por mudanças na conjuntura do mercado local. O laboratório foi inaugurado em 2019 (IFPR, 2020b), recebendo a primeira turma da graduação em gastronomia no ano seguinte.

Como campo de atuação do egresso, pode-se mencionar restaurantes, bares, hotéis, hospitais, centros gastronômicos, indústria alimentícia, parques etc. Destaca-se o caráter empreendedor a ser buscado no curso, permitindo assim que os egressos desenvolvam negócios e sejam modificadores de sua realidade gerando ainda emprego e renda. O profissional formado no curso terá por propósito a consolidação do mercado gastronômico local, regional e nacional, por meio da atuação competente e baseada em conhecimento sólido, qualificando o cenário existente. Desse modo, espera-se que o profissional também aplique seus conhecimentos para melhorar a qualidade de vida das pessoas, com preocupação social e ambiental.

1.3.2 Fundamentos Legais e Normativos da Área

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia obteve aprovação para iniciar em 2020 no Campus Foz do Iguaçu, através da Portaria nº109, de 25 de junho de 2019 emitida pelo Pró-reitor de Ensino do IFPR, e está fundamentado na Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, a qual estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) e pelo Decreto nº 5.773 de 2006, que dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino.

Os fundamentos legais do curso consideram os princípios e fundamentos legais estabelecidos pelo Parecer CNE/CP nº 29/2002, o qual dispõe sobre as Diretrizes Curriculares

Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, Resolução CNE/CP nº 3/2002, a qual institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia, pelo Parecer CNE/CES nº 277/2006, o qual aborda a nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de Graduação e pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia de 2016. Além do citado, considera o constante na Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996 que estabeleceu as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, e considera o constante no Decreto nº 5.773 de 09 de maio de 2006, que dispõe sobre a adequação da denominação dos cursos superiores de tecnologia ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia consta na 3ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, publicado no ano de 2016 pelo Ministério da Educação. No âmbito do IFPR, o curso foi aprovado pela Resolução do Conselho Superior (CONSUP) do IFPR nº 19 de 13 de junho de 2019.

1.3.3 Integração do Projeto com o SINAES

Criado pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) integra um conjunto de avaliações realizadas com diferentes metodologias, aplicadas em diferentes momentos e incluindo diferentes atores institucionais visando, assim, uma leitura mais fiel e mais completa possível do funcionamento das Instituições de Ensino Superior - IES brasileiras, independentemente do tamanho, da natureza administrativa e da organização acadêmica. O presente PPC está relacionado com o instrumento de avaliação do SINAES.

O sistema segue as diretrizes definidas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), cabendo ao Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), por meio de sua Diretoria de Avaliação da Educação Superior (DAES), a organização de todo o processo avaliativo.

O Sinaes tem como missão, avaliar a graduação valorizando aspectos indutores da melhoria da qualidade da educação superior e da formação acadêmica dos estudantes brasileiros.

As avaliações realizadas no âmbito desse sistema aferem a qualidade das Instituições de Educação Superior (IES), de cursos de graduação e de desempenho de estudantes.

O Sinaes possui uma série de instrumentos complementares: autoavaliação, avaliação externa, Enade, Avaliação dos cursos de graduação e instrumentos de informação como o censo e o cadastro. A integração dos instrumentos permite que sejam atribuídos alguns conceitos, ordenados numa escala com cinco níveis, a cada uma das dimensões e ao conjunto das dimensões avaliadas.

A avaliação das instituições busca identificar o seu perfil e a qualidade da sua atuação, considerando suas atividades, cursos, programas, projetos e setores. No caso dos cursos de graduação, a avaliação tem como objetivo verificar as condições de ensino oferecidas, o perfil do corpo docente e a organização didático-pedagógica. A avaliação do desempenho dos estudantes dos cursos de graduação, realizada por meio do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade), tem a finalidade de avaliar o desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos, suas habilidades e competências – esse exame também oferece elementos para a construção de indicadores de qualidade dos cursos que servem de referência para os processos posteriores de avaliação *in loco*. O resultado das avaliações possibilita traçar um panorama da educação superior brasileira.

O SINAES está fundamentado nas avaliações institucionais, de cursos e de estudantes. A Avaliação Institucional, interna e externa, e considera 10 dimensões:

- 1.** A missão e o Plano de Desenvolvimento Institucional. Atendido neste PPC nos itens 1.2.3 – Missão e 1.3.1 – Integração do Projeto ao PDI, PPI e PPP.
- 2.** A política para o ensino, a pesquisa, a pós-graduação, a extensão e as respectivas normas de operacionalização, incluídos os procedimentos para estímulo à produção acadêmica, as bolsas de pesquisa, de monitoria e demais modalidades. Atendido neste PPC nos itens 3, 3.1 - RELAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E INOVAÇÃO e 5.1.1 - Programas de Pesquisa, Extensão, Inovação, Inclusão Social, Monitoria e Bolsa-Atleta.
- 3.** A responsabilidade social da instituição, considerada especialmente no que se refere à sua contribuição em relação à inclusão social, ao desenvolvimento econômico e social, à defesa do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural – Atendido no item 2.3 - Responsabilidade social, ambiental e patrimonial e seus subitens 2.31, 2.32, 2.3.3

4. A comunicação com a sociedade - Compreendida no item 2.3.4 - Comunicação e Relações com a Comunidade
5. As políticas de pessoal, de carreiras do corpo docente e corpo técnico-administrativo, seu aperfeiçoamento, desenvolvimento profissional e suas condições de trabalho - Compreendidas no item 6 - Corpo docente e corpo técnico administrativo em educação e subitens 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3, 6.1.4.
6. Organização e gestão da instituição, especialmente o funcionamento e representatividade dos colegiados, sua independência e autonomia na relação com a mantenedora, e a participação dos segmentos da comunidade universitária nos processos decisórios – Atendido no item 6.1.5
7. Infraestrutura física, especialmente a de ensino e de pesquisa, biblioteca, recursos de informação e comunicação - Compreendida no item 7 e subitens 7.1 a 7.6
8. Planejamento e avaliação, especialmente em relação aos processos, resultados e eficácia da auto-avaliação institucional - Compreendidos no item 4.3 - Avaliação e seus subitens 4.3.1 a 4.3.4; e item 6.3 – Instrumentos de gestão democrática e seus subitens 6.3.1 a 6.3.3
9. Políticas de atendimento aos estudantes - Compreendidas no item 3 - Metodologias e estratégias pedagógicas e 5 - Políticas de atendimento aos estudantes, e subitens 5.1.1 até 5.1.7
10. Sustentabilidade financeira, tendo em vista o significado social da continuidade dos compromissos na oferta da educação superior. - Compreendida no item 8 – Planejamento econômico e sustentabilidade financeira.

A avaliação dos cursos, no entanto, é realizada levando em conta três dimensões: Organização didático-pedagógica; Perfil do corpo docente e; Instalações físicas.

Os principais objetivos da avaliação envolvem melhorar o mérito e o valor das instituições, áreas, cursos e programas, nas dimensões de ensino, pesquisa, extensão, gestão e formação; melhorar a qualidade da educação superior e orientar a expansão da oferta, além de promover a responsabilidade social das IES, respeitando a identidade institucional e a autonomia de cada organização.

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, como instrumento norteador, baseia-se na necessidade da melhoria contínua dos processos internos e externos que regulam o funcionamento do curso e permitem a formação integral do estudante.

Desta forma, a organização deste instrumento é estruturada levando-se em conta as dimensões avaliadas pelo sistema, alinhando a concepção, formação, estruturação e consolidação do curso com as políticas institucionais já estabelecidas, o que permite a sobreposição de etapas já efetivadas pela instituição ao curso, garantindo um processo mais ágil do que o propiciado aos cursos pioneiros.

Assim, garantindo a integração do curso à instituição e suas *praxis* na avaliação e posterior melhoria advinda do processo avaliativo, garantimos não somente a observação das dimensões e critérios do sistema, mas aos seus objetivos primordiais, em especial à oferta da graduação de qualidade e, acima de tudo, comprometida com a constante evolução que esta etapa da formação educacional exige.

2. PRINCÍPIOS E FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS

2.1 JUSTIFICATIVA

Nos diversos momentos da história a forma como pensamos a gastronomia alterou-se significativamente, seja desde os tempos antigos quando a alimentação era tratada como importante ramo da saúde, ou na Idade Média e Idade Moderna com a aplicação dos preceitos de arte na alimentação, ou no decorrer dos séculos recentes quando ela passou a ser tratada de forma mais hedonista e também profissional (CARNEIRO, 2003; FRANCO, 2001; FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Arkhestrato, filósofo grego da Era Clássica, definiu gastronomia como "estudo e observância das leis do estômago" (FLANDRIN; MONTANARI, 1998; FRANCO, 2001). O conceito de gastronomia preconizado no país ícone dessa área - a França - surgiu somente em 1623 na tradução da obra de Arkhestrato, porém evoluiu para preceitos de comer e beber bem, além da arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação (FRANCO, 2001).

Brillat-Savarin (1995, p.57) define gastronomia objetivamente como "conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta". O autor ainda cita como objetivo da gastronomia zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor

alimentação possível. O dicionário Houaiss (2010, p.384) descreve gastronomia como "prática e conhecimentos da arte culinária. O prazer de apreciar pratos finos".

A epistemologia da gastronomia atualmente transpassa a necessidade da técnica pura. O entendimento da tecnologia na sua amplitude e profundidade é complexo, pois inclui várias dimensões que abordam aspectos sociais, econômicos, antropológicos e científicos, para fundamentarem as ações técnicas (HARRINGTON *et al*, 2005).

É importante pontuar que a gastronomia, especialmente nas últimas décadas, desmembrasse do hábito comum da alimentação de modo a incrementar esse ato e inseri-lo em um âmbito mais refinado, técnico, artístico e conceitual. Como pontua Krause (2001, p.07) a alimentação humana utiliza-se de fundamentos de nutrição, química, engenharia de alimentos e também da gastronomia. Aplicar conceitos gastronômicos ao processo de produção, serviço, venda (ou não) de alimentos é agregar valor a esse momento tão importante da manutenção da vida humana.

A gastronomia do século XXI suplanta o ato do fazer e visa o saber fazer, porque fazer e como fazer. Portanto, não cabe mais uma abordagem superficial dos conteúdos dentro das unidades curriculares. Todos os conteúdos pertinentes à atuação profissional consciente devem ser abordados de forma completa e aprofundados.

O momento atual pede um profissional da área da alimentação que comporte as constantes evoluções do conhecimento, o qual se favorece pelo fato de ter tal conhecimento como seu principal capital. Nesse sentido, as formações técnica e tecnológica formam profissionais mais competentes, com atuação baseada em informações que contribuem para processos sociais, econômicos, ambientais mais eficientes.

A profissionalização da área da gastronomia durante a história também deixou de ser estritamente empirista, onde o cozinheiro aprendia o ofício na prática das cozinhas ou sob o ensinamento familiar. A gastronomia se tornou um campo do saber, estudada em cursos de vários níveis, inclusive em cursos superiores nas modalidades de Tecnologia e Bacharelado e na pós-graduação.

No Brasil, como mencionam Barreto e Senra (2001), a formação em gastronomia sempre se deu de forma prática e empírica, com a formação de profissionais dentro dos restaurantes através de anos de experiência. Barreto e Senra (2001) citam ainda que a formação profissional no país só começa a ser observada com a vinda dos *chefs* de cozinha europeus na década de 1970.

A formação profissional formal inicia-se no Brasil na década de 1990 com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) em parceria com o *Culinary Institute of America* (CIA) com a implantação do curso de Cozinheiro Chef Internacional. No final dessa década ainda surgem os primeiros cursos superiores de Gastronomia no Brasil (KRAUSE, 2001). O autor ainda aponta diversos fatores motivadores no início dos anos 2000 para a crescente demanda por cursos da área, dentre eles a saturação da formação em profissões tradicionais como medicina ou direito, o que motivou as escolas a diversificarem sua oferta, atraindo estudantes para essa nova proposta de ensino. Essa recente história da formação superior da área no país denota a necessidade de expansão da oferta.

A gastronomia demanda atualmente de ferramentas para formação profissional que atendam às demandas da globalização, pois como menciona Krause (2001) a globalização exige dos prestadores de serviço do ramo da alimentação cada vez mais capacitação para atender aos evolucionismos impostos por esse movimento, justamente pela rápida comunicação e troca de informações entre comunidades.

De acordo com Krause (2001, p.05) o turismo, baseado na movimentação de pessoas em localidades diferentes de suas residências, tem como um dos elementos possibilitadores, os equipamentos turísticos voltados primariamente às funções de acomodação e alimentação destes indivíduos em trânsito.

Do ponto de vista do turismo, a gastronomia pode ser vista basicamente por duas óticas: a do produto turístico (HORNG; TSAI, 2012; SÁNCHEZ-CAÑIZARES; LÓPEZ-GUZMÁN, 2012) e como elemento da infraestrutura básica para o turismo (CASTELLI, 2005; FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Como produto turístico denota a cultura de uma localidade, segundo suas formas de interpretar a alimentação, técnicas específicas, valores, meios de produção, despertando curiosidade e imersão na cultura local, do ponto de vista do turista (CARNEIRO, 2003; DÓRIA, 2009; CASTELLI, 2005; HORNG; TSAI, 2012). Como lembra Stefanuti & Fontana (2021) a gastronomia tem sido uma forte aliada no desenvolvimento e promoção de destinos turísticos, principalmente por seus aspectos identitários, simbólicos e sensoriais.

Já a gastronomia como elemento da infraestrutura básica do turismo explicita-se na própria definição de turismo, bem como na relevância da alimentação como suporte da vida.

Conseqüentemente, deve estar presente na oferta de equipamentos turísticos (CASTELLI, 2005, RUSCHMANN; SOLHA, 2006).

O turismo gastronômico ou os serviços de alimentação como elementos pertencentes à infraestrutura básica do turismo, aqui compreendidos como a gastronomia de uma localidade ou destino, tem sido argumento importante em tempos de popularização das viagens e o conseqüente aumento do movimento turístico no país e no mundo.

Para a gastronomia, como um dos elementos básicos do turismo, é fundamental que o destino invista em capacitação profissional para atuar nos diversos estabelecimentos de alimentos e bebidas, eventos e hospedagem, buscando também incentivar o empreendedorismo competente e responsável.

Nesse sentido, melhorar, ampliar e consolidar a oferta da gastronomia como elemento básico e atrativo turístico pode auxiliar no desenvolvimento dessa atividade econômica e do contexto em que estiver inserida, já que pode possibilitar ampliação da oferta de empregos, melhores condições de trabalho, valorização da cultura local e incremento do consumo.

Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT, 2016), o turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, sendo que o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%. Conforme levantamento divulgado no final de 2001, os gastos destinados à permanência daqueles que viajam por motivo de evento são: 36,7% para hospedagem; 30,4% ao transporte (viagens aéreas, locação de automóveis, uso de táxi e outros meios); 18,6% à alimentação e 14,3% a outras despesas. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhão em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

Segundo o Ministério do Turismo a atividade turística movimentou no ano de 2014 no Brasil cerca de R\$492 bilhões, o que corresponde a cerca de 9,6% do PIB (produto interno bruto) em atividades diretas, indiretas ou induzidas, tendo nesse ano um investimento de R\$59,6 bilhões. Ainda segundo informações do Ministério, o setor respondeu por aproximadamente 8,8% dos postos de trabalho do país, direta ou indiretamente (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2015).

Nos primeiros meses de 2019, o setor do Turismo no Brasil apresentou um faturamento recorde R\$ 136,7 bilhões, sendo que os segmentos de restaurantes e similares e de transporte de passageiros representaram 80,5% da receita total do setor. Além da criação de mais de 25 mil vagas nos últimos 12 meses. (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2019b).

Nesse contexto, a gastronomia gera grande parte desses números, e só no Brasil são estimados 1 milhão de bares e restaurantes, empregando diretamente 6 milhões de brasileiros, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2020). Ainda segundo a entidade, o setor gastronômico gerou faturamento de cerca de R\$ 235 bilhões em 2019 e a projeção para 2022 é que esse número atinja a marca de R\$ 300 bilhões (ABRASEL, 2022).

O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES) traçou o perfil turístico da região Cataratas do Iguaçu e Caminhos do Lago de Itaipu, situada no extremo oeste do estado. Esse relatório menciona dados de 2016, e cita um total de 874 estabelecimentos relacionados à alimentação na região, ou 5,88% do total de 14.857 do estado do Paraná. Os estabelecimentos relacionados à atividade turística nessa região somam 1.476 dos 20.004 do estado (INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL, 2018).

Foz do Iguaçu encontra-se em destaque no ramo turístico, hoteleiro e gastronômico em termos quantitativos e qualitativos. A cidade faz parte de uma das nove tríplices do Brasil, a constituída por Brasil, Paraguai e Argentina - com seus respectivos municípios fronteiriços, Foz do Iguaçu, Ciudad del Este e Puerto Iguazú.

Na atualidade, essa Tríplice Fronteira possui diversos atributos naturais, engenharia moderna, comércio internacional, e diversidade cultural e tem o turismo como uma importante atividade econômica. Um exemplo desta importância pode ser verificado no fato de Foz do Iguaçu ser considerado o terceiro município mais visitado por turistas estrangeiros no quesito lazer no território nacional, segundo dados do Ministério do Turismo (2019a).

No que compete às vocações turísticas, estas já estão bem demarcadas e instituídas. Do lado brasileiro, consomem-se dois principais pontos turísticos - as Cataratas do Iguaçu, designada como Patrimônio Natural da Humanidade, em 1986, pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) e a Usina Hidrelétrica de Itaipu, considerada a maior hidrelétrica em produção de energia do mundo.

No Paraguai, o chamariz é o comércio de produtos sem impostos, o que torna os preços atrativos para os brasileiros, principalmente em relação aos produtos importados. Neste setor, há uma significativa movimentação de capital e de mercadorias.

Em relação à Argentina, a principal atração é a gastronomia local, que tem sido fabricada por meio de pacotes de viagens, mídias sociais e revistas especializadas que enfatizam a consumação de jantares em Puerto Iguazú, regado a produtos específicos construídos como típicos (carne bovina, massa e vinho desta nacionalidade), ou a visita aos comércios gastronômicos, empórios, adegas ou à Feirinha da Argentina para adquirir produtos locais como azeitonas, molhos prontos, vinhos, geleias, alfajores e doce de leite. As Cataratas do Iguazu do lado argentino também atraem, mas não tanto quanto as comidas (STEFANUTTI, 2020).

É certo que os três municípios indicados dispõem de outros atrativos naturais, culturais e arquitetônicos; todavia foram relatados apenas os espaços desse turismo instituído e integrado de “três países em três dias”.

Em estudo realizado pela Secretaria municipal de Turismo (FOZ DO IGUAÇU, 2017), o movimento de passageiros em 2016 no aeroporto da cidade superou 1,8 milhões de pessoas. O órgão também menciona que a ocupação média da rede hoteleira no município foi de 53,9% dos leitos disponíveis. Outra informação relevante identificada no Inventário Técnico de Estatísticas turísticas de Foz do Iguazu é o número de críticas dos turistas em relação aos serviços de alimentação do município, sendo os *restaurantes* a dimensão com 4,8% das observações e a *gastronomia* com 5,8% delas.

A Secretaria de Turismo do município contabilizava 206 empreendimentos gastronômicos em estudo realizado em 2014, considerando somente os corredores turísticos do município, o que denota o grande mercado de atuação do profissional da gastronomia na cidade (FOZ DO IGUAÇU, 2014).

Neste sentido a região oeste do Paraná, especificamente o município de Foz do Iguazu representa um importante local para a implantação de cursos profissionalizantes na área do Turismo, Hospitalidade e Lazer, auferindo conhecimentos, saberes, habilidades e competências para a comunidade local, com o objetivo de produzir um aprendizado coletivo instituindo uma comunidade socialmente e economicamente desenvolvida e sustentável.

2.2 OBJETIVOS

2.2.1 Objetivo Geral

Formar gastrônomos com competências e habilidades para produzir, servir, planejar, empreender e gerir negócios na área de alimentos e bebidas com inovação e responsabilidade socioambiental.

2.2.2 Objetivos Específicos

- Desenvolver capacidades para as funções de gestor, supervisor e coordenador da produção e serviços de alimentos e bebidas;
- Desenvolver habilidades gastronômicas de produção e execução de alimentos;
- Formar e atualizar com novas tecnologias de trabalho, gestores, supervisores e coordenadores em gastronomia.
- Desenvolver as características profissionais para empreender e analisar o mercado da gastronomia.
- Formar profissionais para o gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, ambientais e social, levando em consideração a satisfação dos clientes.

2.3 RESPONSABILIDADE SOCIAL, AMBIENTAL E PATRIMONIAL

2.3.1 A Responsabilidade Social do Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como objetivo proporcionar ao acadêmico uma experiência embasada no tripé educacional, fundamentados no Ensino, Pesquisa e Extensão. Para que o acesso as três áreas de excelência da educação sejam atendidas, o curso desenvolve, além da sua matriz curricular, ações de responsabilidade social atreladas a pesquisa e

extensão, contemplados em atividades desenvolvidas pelos docentes e acadêmicos com a comunidade.

A política de responsabilidade social está então alicerçada nas novas exigências relacionadas ao ensino superior e em suas modalidades de avaliação da qualidade. A Lei nº. 10.861/2004 dá um indicativo sobre como a responsabilidade social deve ser observada pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior: *“A responsabilidade social da instituição, considerada especialmente no que se refere à sua contribuição em relação à inclusão social; ao desenvolvimento econômico e social; à defesa do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural – contempla o compromisso social da instituição na qualidade de portadora da educação como bem público e expressão da sociedade democrática e plural, de respeito pela diferença e de solidariedade, independentemente da configuração jurídica”*.

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPR são inúmeros os desafios econômicos, sociais e políticos que precisam ser enfrentados pelas instituições de ensino superior, especialmente as públicas. O IFPR não pode ignorar a importância de sua colaboração na construção de uma sociedade mais justa e igualitária, motivo pelo qual, constam, em seu estatuto, os seguintes princípios norteadores, reveladores de sua responsabilidade social:

I. Compromisso com a justiça social, equidade, cidadania, ética, preservação do meio ambiente, transparência e gestão democrática;

II. Eficácia nas respostas de formação profissional, difusão do conhecimento científico e tecnológico e suporte aos arranjos produtivos locais, sociais e culturais;

III. Inclusão de pessoas com deficiências e necessidades educacionais específicas;

IV. Natureza pública e gratuita do ensino, sob a responsabilidade da União.

Partindo desses princípios, o IFPR desenvolve políticas de responsabilidade social tendo em vista as seguintes diretrizes:

- Garantir o acesso de todos à educação, dedicando atenção especial às camadas que historicamente vêm sofrendo processos de exclusão;
- Zelar para que a produção e a transmissão do conhecimento sejam orientadas para o interesse público e o bem comum;

- Formar profissionais comprometidos com a ética, a transparência, a justiça, a paz e interesse social;
- Lutar pelo comprometimento social com a preservação do meio ambiente;
- Orientar suas ações educativas para o trabalho coletivo, a solidariedade, o respeito à diversidade;
- Implementar canais de relacionamento que favoreçam o diálogo com a comunidade, de forma a realimentar as reflexões e as políticas institucionais;
- Articular-se aos movimentos sociais, apoiando as diferentes formas de organizações de cidadãos;
- Lutar contra os preconceitos de toda ordem, promovendo a diversidade como valor intrínseco às suas práticas.

No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a responsabilidade social está evidenciada em ações propostas através de projetos de pesquisa e de extensão a serem desenvolvidos pelos docentes do colegiado, juntamente com os discentes em suas diversas áreas de atuação. Todo o arranjo educacional do curso se baseia em responsabilidade social ao levar em consideração a formação do sujeito que, pela educação e pelo exercício profissional consciente, proporciona a formação de um ser humano, protagonista de sua própria vida e de sua sociedade, assumindo o compromisso cidadão com uma sociedade mais justa.

2.3.2 Meio Ambiente e Desenvolvimento Humano

A questão ambiental tem sido assunto de intenso interesse e discussão ao longo das últimas décadas. Diversos países, estados, municípios e instituições têm discutido mecanismos e diretrizes no sentido de reverter o quadro negativo e apontar novos rumos para um desenvolvimento sem agressões ao meio ambiente, utilizando de forma racional os recursos naturais. O conceito de desenvolvimento sustentável nunca foi tão importante. O homem precisa mudar sua forma de se relacionar com a natureza. Suas ações devem estar voltadas para a preservação de seu próprio ambiente, sob o risco de as gerações futuras serem penalizadas.

As Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental, regulamentadas na Lei nº 9.795 de 1999 e no Decreto nº 4.281 de 2002, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e estabelece, em seu Art.2º, que “a educação ambiental é um componente essencial e permanente da educação nacional, devendo estar presente, de forma articulada, em todos os níveis e modalidades do processo educativo, em caráter formal e não-formal”. No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o componente curricular “Gastronomia e Sustentabilidade” aborda os princípios e práticas da educação ambiental e do consumo sustentável aplicados a gastronomia. Além disso, durante o percurso formativo o tema da sustentabilidade é abordado abrangendo suas três esferas: ambiental, social e econômico. Dá-se ainda ênfase à criticidade socioambiental por meio do trajeto das matérias-primas alimentícias utilizadas nas aulas práticas, desde a sua aquisição, armazenamento, pré-preparo, finalização, consumo e descarte correto dos resíduos gerados.

Além da questão ambiental o desenvolvimento humano também vem sendo foco de estudos há muito tempo e sua compreensão conceitual vem apresentando uma evolução significativa. O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) é um marco relevante no que tange a essa busca conceitual, pois amplia os indicadores econômicos existentes, como a renda, incorporando também índices relacionados à saúde e à educação. Esse conjunto de aspectos passou a ser base de avaliação do desenvolvimento humano no mundo todo. Apesar da origem econômica dessa discussão, outras áreas aderiram ampliando as possibilidades interpretativas, marcando a introdução de um viés mais humano ao conceito.

No entanto, o conceito ainda não atingiu o limite de sua representatividade, sendo alvo de novas abordagens interpretativas que ganham sentido na análise ampliada do termo, as quais se agregam complementarmente às concepções já existentes, especialmente os aspectos subjetivos, cuja característica, de difícil mensuração, não é passível de ser avaliada pelos indicadores já existentes. Além desse aspecto, que se agregou às discussões conceituais sobre desenvolvimento humano, também passaram a fazer parte da discussão as inter-relações que ocorrem no transcorrer da vida, assim como a qualidade de vida e o bem-estar. E os aspectos culturais e históricos também ganham força e influência para o entendimento da temática, direcionando-o para o âmbito coletivo, incorporando noções de cidadania, responsabilidade e ética.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como propósito o desenvolvimento da área gastronômica do município de Foz do Iguaçu e região, com objetivos que vem de encontro com a responsabilidade social do IFPR. O PPC do curso busca integrar o processo de formação de pessoas com a geração de conhecimento, promovendo a inclusão no mercado de trabalho de profissionais que atendam as demandas e expectativas da sociedade.

2.3.3 Memória, Patrimônio Artístico e Cultural

O IFPR possui diversos processos formativos, desenvolvidos nos mais diferentes níveis (local, regional ou estadual), que proporcionam aos discentes e servidores a valorização e preservação da memória e a proteção dos bens culturais e artísticos produzidos pela sociedade.

O Centro de Línguas do IFPR – CELIF tem como objetivo promover ações de ensino, pesquisa e extensão na área de línguas de forma que se possa tanto refletir as práticas docentes no que se refere ao ensino de línguas no âmbito do IFPR, bem como construir a política linguística na instituição e impulsionar a internacionalização docente e discente. São objetivos do CELIF:

- Fomentar o ensino de línguas no âmbito do IFPR para a comunidade interna e externa;
- Oportunizar à comunidade interna do IFPR a aprendizagem de línguas que possibilitem a mobilidade acadêmica e a cooperação internacional de forma a estabelecer e desenvolver as relações internacionais;
 - Fomentar o ensino da Língua Portuguesa e da cultura brasileira para estrangeiros;
 - Realizar pesquisas para a melhoria das atividades e do ensino de línguas;
 - Ofertar cursos de Braille e Libras;
 - Capacitar discentes e servidores do IFPR para a realização de testes de proficiência de línguas estrangeiras;
- Formação em idiomas considerando a produção de conhecimento, a circulação do conhecimento e propriedade intelectual;
- Desenvolver e aplicar exames de proficiência em línguas estrangeiras.

Os Núcleos de Arte e Cultura (NACs) do IFPR têm o papel institucional de fomentar a formação, a difusão e a articulação da produção artístico-cultural do IFPR, assessorando a Pró-Reitoria de Extensão, Pesquisa e Inovação (PROEPI) na gestão da política cultural da Instituição, contribuindo para a memória e a preservação de seu patrimônio cultural. Esta Unidade, entre suas muitas ações, coordena e operacionaliza, juntamente com a PROEPI, as políticas de cultura, contribuindo assim com o fortalecimento, a criação e a implementação de diretrizes, metas e ações no campo das artes e da cultura no IFPR. De acordo com a Resolução nº 69 de 2017 do CONSUP-IFPR, que dispõe sobre a Regulamentação do Núcleo de Arte e Cultura, são objetivos dos NACs:

- Desenvolver produção e difusão de conhecimento de caráter multi e interdisciplinar, nas diversas áreas do conhecimento da arte e cultura: Música, Teatro, Artes Visuais, Dança, Culturas Tradicionais, Patrimônio Material e Imaterial e áreas afins;
- Mapear ações artísticas e culturais do IFPR e comunidade a qual pertence, criando um inventário institucional, local e regional;
- Fomentar a formação, a difusão, a articulação e a preservação da arte e da cultura, em consonância com a Lei de Criação dos Institutos Federais (Lei 11.892/08);
- Promover a arte e a cultura no IFPR por editais próprios, incentivando a captação de recursos e parcerias;
- Colaborar com entidades, instituições de ensino, grupos constituídos e movimentos internos e externos aos campi no que diz respeito à elaboração e execução de projetos de interesse da área da Arte e Cultura;
- Organizar eventos artísticos e culturais institucionais, locais, regionais, Fórum e/ou Encontro Estadual dos NACs;
- Viabilizar convênios interinstitucionais nacionais e internacionais no âmbito da arte e da cultura.

Os Núcleos de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) do IFPR têm o papel institucional de fomentar a formação, a produção de conhecimentos e a realização de ações que contribuam para a valorização da história, das identidades e culturas negras, africanas, afrodescendentes e dos povos originários tradicionais (etnias indígenas) no IFPR e para a superação de diferentes formas de discriminação étnico-racial. Possuem o papel de assessorar a Pró Reitoria de Extensão, Pesquisa, Pós-graduação e Inovação (PROEPPI) na gestão das políticas públicas

contribuindo assim com o fortalecimento, a criação e a implementação de diretrizes, metas e ações com foco nessas identidades socioculturais.

O Programa Institucional de Educação em Direitos Humanos (PIDH) do IFPR é um programa da PROEPPI, que por intermédio da Diretoria de Extensão, Arte e cultura (DIEXT), visa o fomento de ações de Extensão, Pesquisa, Inovação e Ensino relacionadas à temática da Educação em Direitos Humanos. A efetivação da Educação em Direitos Humanos deve ser compreendida como um processo complexo, sob a perspectiva da interculturalidade e que prestigie os conhecimentos relacionados aos direitos humanos, como: sua historicidade, sua proteção normativa e a compreensão dos contextos que possam levar a sua violação. Necessita de um planejamento curricular que possibilite o envolvimento dos diversos sujeitos no processo pedagógico, permitindo a vivência dos direitos humanos em seu cotidiano; além da adoção de ações e práticas com vistas a uma formação cidadã e a transformação social democrática. O PIDH contempla ações nas seguintes áreas temáticas:

- Atendimento às pessoas com necessidades educacionais específicas;
- Culturas afro-brasileiras;
- Culturas dos povos originários tradicionais (indígenas);
- Diversidade religiosa;
- Diversidade sexual;
- Políticas para grupos geracionais;
- Políticas para mulheres;
- Povos e populações tradicionais e/ou rurais;
- Povos e populações de refugiados.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia apresenta em sua matriz curricular componentes curriculares que abordam diversos aspectos culturais, como os componentes curriculares de Alimentação, história e cultura, Expressão e artes na gastronomia, Cozinhas regionais brasileiras, Gastronomia clássica, Gastronomia europeia e Gastronomia étnica. Estes componentes promovem nos estudantes, através da estrutura prático pedagógica, a capacidade de absorverem as diferentes culturas e replicarem no desenvolvimento local, promover uma valorização prática e intelectual, dos mesmos dentro do patrimônio artístico do município de Foz

do Iguaçu. Além disso, com a própria localização fronteiriça do campus e ofertas exclusivas a estudantes paraguaios e argentinos, a estrutura do curso aporta uma importante integração entre os estudantes e o colegiado reproduzindo a realidade do mercado de trabalho na fronteira.

Dentro do processo de trabalho educacional, no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia existe uma relação entre o patrimônio cultural e a valorização da gastronomia regional como fonte primária de contato direto com as evidências e manifestações da cultura em todos os seus aspectos. Pode-se também destacar que o curso promove o processo ativo de conhecimento através da valorização da cultura gastronômica com suas tradições e práticas, capacitando os estudantes para serem agentes transformadores no desenvolvimento territorial.

2.3.4 Comunicação e Relações com a Comunidade

Um das formas de interação com a sociedade se dá por intermédio do Colégio de Dirigentes do Campus (CODIC), o qual possui em sua composição, representantes da sociedade civil e dos estudantes, os quais representam a voz da comunidade externa e da comunidade estudantil.

O Campus Foz do Iguaçu dispõe de canais de comunicação, especialmente as mídias digitais, como o site – de endereço foz.ifpr.edu.br –, principal canal de contato e sítio de publicação de documentos e informativos; e redes sociais, mantidas pelo setor de comunicação do campus que é responsável pela divulgação de informações sobre o curso, como processos seletivos, ações desenvolvidas, programas e projetos.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia possui um caráter extensionista inegável à área de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Além das atividades desenvolvidas em sala de aula, o curso tem como proposta o desenvolvimento de ações de extensão, permitindo o aperfeiçoamento das práticas pedagógicas exercidas em sala de aula e a melhoria do processo de ensino aprendizagem. O diálogo com a comunidade é essencial para que o perfil do egresso seja o que se propõe no PPC do curso.

2.4 CONCEPÇÃO DO CURSO

A pedagogia relacional citada por Becker (2001) nos ajuda a compreender como funciona o mecanismo básico para o ensino da gastronomia. Ao apresentar o material o docente proporciona que o estudante tome ciência de seu significado e o auxilia a despertar para isso. Nesse momento, a troca de saberes e experiências é fundamental. Esse exemplo é visível em aulas práticas, em que todo conteúdo constitui um campo aberto para diversos tipos de experiência. O autor cita ainda que é fundamental a matéria possuir significado ao estudante.

A pedagogia referenciada no ensino da gastronomia é a construtivista, uma vez que todo indivíduo possui vivência alimentar em seu cotidiano: compra, planta, cria, prepara, consome e fala sobre comida. Por isso é preciso, antes de mais nada, compreender que o ensino da gastronomia deve ser implementado de forma a acrescentar experiências ao indivíduo, e que isso tenha significado no mercado de trabalho (PIAGET, 1977 *apud* BECKER, 2001).

Na perspectiva construtivista, o uso de novas tecnologias nas aulas práticas é um recurso que facilita a inserção do estudante como sujeito do processo pedagógico, não isolando-o como simples receptor de conhecimento.

Becker (2001) explica que é importante que o docente, além de ensinar, também aprenda, principalmente o que o estudante constrói no decorrer do processo de ensino-aprendizagem. O uso de novas tecnologias em aulas práticas, assim como em outros processos educacionais, permite ao docente construir a cada dia a sua docência, dinamizando o processo de aprender e ensinar, já que na educação construtivista a troca é premissa elementar. A ideia de que o docente aprende ao ensinar é básica na gastronomia, pois todos os sujeitos na sala de aula ou no laboratório de gastronomia possuem vivências, práticas e técnicas que podem ser ensinadas e aprendidas.

O momento da aula, assim como a metodologia adotada pelo docente, depende do contexto, componente curricular, projeto de curso, conhecimentos abordados, mas também da profissão ensinada. A didática adotada pelo docente deve estar inserida nos dois grandes contextos aqui comentados: o dinamismo da gastronomia e a realidade de mercado. Sobre essa demanda, Masetto (2003, p. 74) descreve a aula como convivência humana e momento de relações pedagógicas. O autor esclarece que:

[...] quando falamos da aula como vivência queremos ressaltar a fundamentalidade de seu caráter de integração com a realidade. A aula como espaço que permita, favoreça e estimule a presença, discussão, o estudo, a pesquisa, o debate e o enfrentamento de tudo o que constitui o ser, a existência, as evoluções, as transformações, o dinamismo e a força do mundo, do homem, dos grupos humanos, da sociedade humana, existindo numa realidade contextualizada temporal e espacialmente, num processo histórico em movimento. Essa realidade diz respeito diretamente àqueles que se reúnem numa sala.

Masetto (2003) lembra ainda que para que a aula se torne um espaço de relações pedagógicas são necessárias modificações no seu formato mais tradicional: o espaço físico, redefinições dos objetivos da própria aula, implantação de técnicas participativas e o processo de avaliação. Em cursos que envolvam práticas gastronômicas, essa tarefa é alcançada em partes, já que o espaço (laboratório) é envolvente e desperta a atenção do estudante em todos os seus aspectos, porém as aulas acontecem de forma tradicional: o docente mostra uma habilidade e relaciona-a com um conhecimento, e o estudante replica. Ao tornar o estudante parte do processo, mostrar a ele os objetivos e lhe fornecer ferramentas para alcançá-los, o próprio processo se reconstrói e a aula passa a ter novo significado.

A partir da proposta de rediscussão do momento aula, Masetto (2003) propõe que o processo de avaliação seja participativo, constante, e que seja parte do percurso, e não o final dele. Nesse sentido, a avaliação deixa de ser um instrumento punitivo para tornar-se um instrumento pedagógico.

Por fim, Masetto (2003) define e defende as chamadas aulas vivas: o ambiente de aprendizagem tradicional é transformado em momento definitivo de trocas e aprendizagem mútua (docente também aprende - estudante também ensina). O ambiente profissional também constitui importante meio de aprendizagem, pois trata da prática aliada à teoria vista por meio da resolução de problemas e novos desafios. O autor complementa que o momento da aula tradicional também pode ser vivo, com o uso de tecnologias como a informática e a telemática, pois, além de propiciar ao estudante fazer parte do momento pedagógico, lhe abre possibilidades para outras formas de refletir e aplicar o conhecimento.

Conteúdos procedimentais, como caracterizados por Zaballa (1998) são didaticamente considerados de acordo com sua complexidade: a simples execução de uma atividade motora, como cortes de vegetais ou carnes, mobiliza o físico, a habilidade prática com atenção e precisão do estudante. A execução de um guisado por exemplo mobiliza, além de habilidades motoras, as

habilidades cognitivas, ou a prática das ações pautadas em conhecimentos já adquiridos anteriormente, demandando assim do estudante maior complexidade das ações. O autor cita que considerar tais parâmetros permite ao docente adaptar a dinâmica da aula bem como os instrumentos de avaliação.

A prática educativa construtivista proposta por Zaballa (1998, p.37) pressupõe:

[...] que nossa estrutura cognitiva esteja configurada por uma rede de esquemas de conhecimentos. Estes esquemas se definem como as representações que uma pessoa possui, num momento dado de sua existência, sobre algum objeto do conhecimento. Ao longo da vida, estes esquemas são revisados, modificados, tornam-se mais complexos e adaptados à realidade, mais ricos em relações.

Sobre esse tema, o autor em referência (ibid.) complementa que é necessário que o conhecimento seja construído de modo a desenvolver uma aprendizagem significativa dos conteúdos, ou, integrado à rede de conhecimentos prévios.

2.5 PERFIL DO EGRESSO

O estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia obterá conhecimentos sobre as diversas áreas que compõem a matriz curricular, sendo capacitado para exercer sua função após sua formação. Em concordância com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016, p.152), o Tecnólogo em Gastronomia:

- Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação.
- Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes.
- Diferencia e coordena técnicas culinárias.
- Planeja, controla e avalia custos.
- Coordena e gerencia pessoas de sua equipe.
- Valida a segurança alimentar.
- Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha.
- Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios.

- Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos.
- Identifica novas perspectivas do mercado alimentício.
- Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

Diante deste perfil, os componentes curriculares oferecidos formam a base do conhecimento necessário para que o egresso contemple as habilidades necessárias para o exercício da função que lhe é conferida com a certificação de Tecnólogo em Gastronomia.

2.5.1 Áreas de Atuação do Egresso

Estando em conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016, p.152), entre as principais áreas de atuação do profissional egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, pode-se citar:

- Centros gastronômicos.
- Embaixadas e consulados.
- Empresas de hospedagem, recreação e lazer.
- Hospitais e Spas.
- Indústria alimentícia.
- Parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos.
- Restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares.
- Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

Além dos supracitados, e em decorrência do perfil do egresso e das atividades de ensino, pesquisa e extensão previstos no curso, pode-se acrescentar:

- Áreas afins à área de gastronomia, que demande a presença deste profissional;
- Parte administrativa, gerencial e de operação de diferentes setores relacionados com alimentos e bebidas;
- Centros de pesquisas ou ambiente que possibilite o desenvolvimento de estudos relacionados com as constantes inovações geradas pelas indústrias de alimentos e bebidas além de pesquisa da alimentação como cultura e saber tradicional.

2.5.2 Acompanhamento de Egressos

O IFPR desenvolve anualmente um processo de Avaliação Institucional, com o objetivo de fomentar a autocrítica institucional, garantir a qualidade das ações no âmbito da instituição e informar à sociedade da consonância dessas ações com as demandas científicas e sociais. A autocrítica institucional pressupõe a análise retroativa daqueles que trilharam sua formação acadêmica nesta instituição e que hoje, possivelmente, encontram-se atuando no mundo do trabalho. Para tanto, estabelecer a Política de Acompanhamento do Egresso é condição indispensável.

O acompanhamento do egresso compõe, junto a outros parâmetros, uma das ferramentas fundamentais na construção de indicadores, contribuindo para a discussão das ações implementadas, considerando sua eficácia e repercussão.

Pretende-se que o acompanhamento dos concluintes possa destacar aspectos referentes ao curso oferecido a partir das expectativas sociais e mercadológicas, contribuindo para o aperfeiçoamento dos conhecimentos dos recém-formados.

Constituem objetivos da Política de Acompanhamento do Egresso:

- Identificar o perfil do egresso e criar mecanismos para avaliação de seu desempenho nos postos de trabalho quer no setor público, no privado ou no terceiro setor;
- Construir uma base de dados com informações que possibilitem manter com o egresso comunicação permanente e estreito vínculo institucional;
- Obter informações dos empregadores que, associadas às do egresso, direcionem a tomada de decisões institucionais ou do curso;
- Estimular e criar condições para a educação continuada;
- Construir indicadores que subsidiem a adequação curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia às necessidades do desenvolvimento de competências e habilidades em consonância com as diretrizes nacionais para os cursos superiores e atendimento ao mundo de trabalho.
- Promover atualização acadêmica oferecendo cursos, seminários e palestras direcionados à complementação profissional do egresso;

- Proporcionar a participação de egressos em atividades extensionistas (como proponente de cursos de extensão, palestrante/conferencista em eventos acadêmicos e científicos, e colaborar em atividades de responsabilidade social);
 - Apoiar os egressos em questões do mundo de trabalho e empregabilidade;
 - Divulgar possibilidades e eventuais ofertas de vagas de emprego;
 - Proporcionar ao egresso espaço para socialização e divulgação de contribuições à sociedade (conquistas, premiações e produção artística e literária);
 - Possibilitar e promover o relacionamento entre antigos colegas de curso, assim como eventuais encontros entre as turmas.
- Promover encontros anuais com os egressos do curso, nos quais são realizados palestras, depoimentos, troca de experiências, além de possibilitar a ampliação de *networking* entre egressos, discentes e docentes.

A política adotada para o acompanhamento dos egressos segue as orientações da Resolução nº 23 de 23 de julho de 2021 do IFPR, que dispõe sobre a Política de Acompanhamento de Egressos nos cursos do IFPR. Conforme a resolução mencionada, o acompanhamento de egressos se dá pelo conjunto de ações que objetivam acompanhar o itinerário profissional e acadêmico do egresso, na perspectiva de identificar cenários junto ao mundo do trabalho e retroalimentar o processo educacional.

Para fazer cumprir a resolução mencionada o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia promove ações conjuntas aos demais cursos do campus, como a Mostra de Curso, que tem como objetivo apresentar o referido curso a toda a comunidade, entretanto contando com um painel exclusivamente reservado aos egressos, de maneira que seja um ponto de referência anual para reencontro com os ex-colegas de curso e que adicionalmente promova um momento de troca de experiências entre discentes e egressos. Outro momento que conta com a participação de egressos são as Semanas Acadêmicas do Curso que ocorrem anualmente.

Nos eventos mencionados são coletadas informações sobre a atuação dos egressos no mundo do trabalho por meio de formulário específico com objetivo de mapear os cenários do mundo do trabalho encontrado pelos egressos e por meio dessas informações coletadas poderão ser realizados novos cursos de extensão para contribuir com a formação egresso e preparar os discentes para os novos desafios mapeados. Através da coleta de informações mencionadas será

desenvolvido e alimentado um banco de dados de egressos para divulgação de eventos e oportunidades de aperfeiçoamento e estágio.

2.5.3 Registro Profissional

A profissão do egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia não possui conselho regulador estabelecido e, conseqüentemente, dispensa o registro profissional.

3. METODOLOGIA E ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS

Considerando o disposto no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI-IFPR-2019/2023), a concepção pedagógica se refere a um conjunto de intenções, articulado a conhecimentos teóricos e práticos, que oferecem racionalidade científica e base teórico-metodológica para a organização das práticas educativas. O processo pedagógico é constantemente avaliado e construído a partir das situações de aprendizagem que promovem a indissociabilidade entre educação, ciência, trabalho, tecnologia e cultura. Ou seja, a metodologia de ensino deve ser constituída por práticas pedagógicas desenvolvidas com o propósito de atingir os objetivos a que o curso se propõe e por ações educativas, em um processo planejado e intencional, não apenas no aspecto cognitivo, mas também nos aspectos afetivos e sociais, em uma perspectiva emancipatória e de destaque dos sujeitos envolvidos.

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se fundamenta na perspectiva da indissociabilidade entre ensino, pesquisa, extensão e inovação, de forma a atender com qualidade às demandas e expectativas locais e regionais.

Todo processo educativo, assim como sua respectiva metodologia e práticas pedagógicas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tem por base a concepção da educação como elemento de transformação pessoal e social, ratificando os princípios metodológicos que orientam as ações formativas no IFPR, dos quais:

- a relação teoria e prática: o conhecimento é resultado da relação entre teoria e prática, e da articulação entre sujeito e objeto; e
- a relação entre unidade e totalidade: trabalhar com fatos, acontecimentos ou fenômenos significa elevar o conhecimento à categoria de representação da realidade (PDI-IFPR 2019-2023).

Para tal, o planejamento e a execução da ação educativa são direcionados à formação desses profissionais numa perspectiva transformadora, autônoma, emancipatória e comprometida com a formação de cidadãos críticos e produtores de conhecimento.

Sendo assim, para que a formação do Tecnólogo em Gastronomia tenha êxito, diversas estratégias pedagógicas são aplicadas, de forma a construir as habilidades e competências necessárias aos profissionais, sendo estas:

- Aulas teóricas presenciais: objetivam contextualizar a prática profissional e as demandas de mercado, buscando assim fundamentar as práticas realizadas em laboratório. Essas aulas ocorrem em salas de aula nas dependências do IFPR – Campus Foz do Iguaçu.
- Aulas práticas experimentais: objetivam apresentar as habilidades e conhecimentos necessários à realização das técnicas em questão. As aulas ocorrem no Laboratório de Gastronomia, localizado nas dependências do IFPR – Campus Foz do Iguaçu, que compreende a parte das cozinhas e restaurante, promovendo as práticas de cozinha e salão;
- Atividades de ensino a distância (EAD): objetivam reforçar os aprendizados adquiridos tanto nas aulas teóricas desenvolvidas em sala de aula quanto nas aulas práticas desenvolvidas no Laboratório de Gastronomia. Além disso também é objetivo das atividades a distância promover as tecnologias digitais no âmbito acadêmico e profissional.

Durantes os componentes curriculares, os estudantes são estimulados à reflexão do conhecimento por meio da aplicação de estudos e exercícios dirigidos individuais e em grupos, visitas técnicas a estabelecimentos do setor de alimentos e bebidas, palestras e debates. Também são estratégias pedagógicas, a realização de atividades de recuperação ou aprofundamento de estudos, atividades interdisciplinares, atividades culturais e esportivas, projetos de pesquisa, extensão e inovação, atividades de ensino pertinentes ao curso, entre outras, em consonância com a Resolução nº 50 de 2017 do CONSUP-IFPR.

Os estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia são incentivados a desenvolverem atividades complementares por meio da participação em seminários, congressos, palestras, eventos acadêmicos, eventos gastronômicos, cursos extracurriculares, internas e externas ao IFPR. Também faz parte do processo formativo o estágio supervisionado obrigatório e não obrigatório e o trabalho de conclusão de curso (TCC).

As aulas práticas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia são desenvolvidas nos Laboratórios de Gastronomia e no Restaurante Escola. Para o adequado andamento das aulas, os componentes curriculares práticos são ministrados por dois docentes sendo que cada docente conduz a aula com no máximo vinte e dois estudantes por laboratório, para que assim, sejam garantidas as condições de segurança do trabalho e de higiene e manipulação de alimentos.

3.1 RELAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E INOVAÇÃO

Há um consenso de que a educação superior precisa priorizar uma formação para além da técnica, ou seja, pela compreensão do ser humano como um ser integral e integrador, autor e protagonista da sua própria história. O conhecimento técnico-científico se constitui como uma das vertentes ou dimensões do processo formativo. Considerando que a sociedade atual exige um novo perfil de profissional, que seja capaz de transcender os preceitos normativo-reducionistas, subentende-se que essa formação demanda novas relações e interações pedagógicas, bem como novos processos de ensino-aprendizagem.

A qualidade e o sucesso dos profissionais formados dependem, em grande parte, do nível de interação e articulação entre esses três pilares do conhecimento uno e multidimensional. É difícil, portanto, conceber um estudante bem-sucedido sem a influência de uma formação sistêmica, isto é, ampliada e integrada, propiciada pelo ensino, pesquisa, extensão e inovação. Sob esse enfoque, emerge a reflexão acerca da integração entre as atividades de ensino, pesquisa, extensão e inovação, neste sentido, o ensino superior é fundamental, pois atribui novos conhecimentos científicos, que podem ser utilizados e transmitidos na carreira profissional dos egressos.

As ações de pesquisa do IFPR constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

Nesse sentido, no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia são incentivadas as ações de apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos, para isto os docentes do curso são motivados por meio dos programas institucionais de apoio a pesquisa, os quais dispõem de auxílio financeiro ao pesquisador e bolsas aos estudantes.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo que se articula ao ensino e à pesquisa de forma indissociável, com o objetivo de intensificar uma relação transformadora entre o IFPR e a sociedade, e tem por objetivo geral incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de extensão, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim. O IFPR possui programas institucionais de incentivo à extensão, no qual docentes e estudantes podem obter recursos para a execução destes projetos e bolsas aos estudantes.

Nesse contexto insere-se também o compromisso com a inovação, compreendida tanto como processos e produtos que alavanquem o desenvolvimento, com sustentabilidade e inclusão, como no desenvolvimento de ações capazes de produzir novas soluções ao pensar cientificamente a prática social, objetivando o aperfeiçoamento desse ambiente produtivo ou social que resulte em novos produtos, processos ou serviços, especificamente aqui, no caso da Gastronomia local e regional.

A articulação entre o ensino, a pesquisa, a extensão e a inovação está presente em diversos momentos formativos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tendo o princípio da indissociabilidade das atividades de ensino, pesquisa, extensão e inovação como elemento fundamental no fazer acadêmico, afirmando que o IFPR, como instituição formadora, deve produzir conhecimentos e, efetivamente, torná-los acessíveis à formação dos novos profissionais e

aos mais variados segmentos da sociedade. Os estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia são estimulados a participar de projetos de ensino, pesquisa, extensão e inovação, os quais podem ser aproveitados no âmbito do currículo como atividade complementar, conforme normativa prevista neste PPC.

Destaca-se que no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, são desenvolvidas práticas interdisciplinares que promovem indissociabilidade do tripé, ensino, pesquisa e extensão, sendo estas desenvolvidas principalmente nos componentes curriculares “Práticas extensionistas I, II, III e IV” e no “Projeto de Conclusão do Curso” que compõem a matriz curricular do curso e englobam conhecimentos dos diferentes componentes curriculares.

Com o início das atividades da Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi dado um novo passo rumo à consolidação e ao amadurecimento da área na referida instituição, isto é, a implementação de um grupo de pesquisa denominado Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Ciência dos Alimentos (GPGCA) (IFPR, 2020a). A criação do grupo em um núcleo de gastronomia também contribui para a mudança do cenário apontado por Borges, Autran & Rubim (2010, p.14) de que a maioria dos grupos de pesquisas em gastronomia no país é oriunda de outras áreas do conhecimento.

A institucionalização dos grupos de pesquisa por meio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) tem fortalecido a consolidação da pesquisa nas mais diferentes áreas do conhecimento, além de ser uma importante fonte de formação complementar para os estudantes interessados na investigação científica (MARAFON, 2008, p.286; AZEVEDO et al, 2018, p.397).

O grupo de pesquisa em questão se propõe a valorizar a gastronomia como campo de estudo estimulando a pesquisa, a extensão, a inovação e as práticas de ensino sobre o tema. O grupo está dividido em três linhas de atuação: Gastronomia; Cultura alimentar; Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, matérias-primas e ingredientes (STEFANUTTI; SIMÕES; CASTRO NETO, 2020).

A primeira linha objetiva contribuir com o desenvolvimento de estudos sobre a gastronomia e suas técnicas, assim como sua relação com o mercado, o turismo e com o desenvolvimento regional. As palavras-chave são: técnicas; gestão gastronômica; desenvolvimento regional; turismo.

A segunda linha visa a discutir a relação entre a gastronomia e seus aspectos culturais e sociais a partir do cotidiano. Suas palavras-chave são: alimentação; práticas alimentares; cotidiano.

A última linha pretende não só desenvolver novos produtos alimentícios que possam contribuir para o desenvolvimento regional, como também pesquisar novos ingredientes e matérias-primas com potenciais usos na gastronomia. Palavras-chave: inovação; caracterização química; novos produtos; tecnologia de alimentos.

As pesquisas versam sobre assuntos interdisciplinares como comportamento alimentar, educação alimentar e gastronômica, aspectos sociais e culturais da alimentação, influência das imigrações na alimentação, feiras e mercados, gestão gastronômica, turismo, desenvolvimento regional, bebidas, harmonização, desenvolvimento de novos produtos, análise sensorial, análises de composição e caracterização de matérias-primas, ingredientes e novos produtos aplicados à gastronomia.

Além dos docentes do Colegiado de Gastronomia do IFPR – Campus Foz do Iguaçu, o grupo conta com a participação de pesquisadores da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) e da Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA). Os professores envolvidos possuem formação acadêmica diversa que se articula com a gastronomia, o que reforça o caráter interdisciplinar e transversal da temática e do próprio grupo que inclui, ainda, estudantes do primeiro semestre da graduação em Gastronomia. Ao todo, há doze membros envolvidos com a proposta. O Grupo já foi certificado pelo CNPq e está disponível no Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq (2020).

Os projetos vinculados ao GPGCA são: Utilização de CMS de peixe para a produção de farinha de peixe e aplicação em produto tipicamente regional; Culturas alimentares da tríplice fronteira (Brasil-Paraguai-Argentina) por meio das feiras; Feiras em uma cidade fronteiriça: análises de comidas, práticas e saberes gastronômicos; Além destes, há outros projetos em elaboração (STEFANUTTI; SIMÕES; CASTRO NETO, 2020).

3.2 TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

O desenvolvimento acelerado das Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (TDICs) criaram formas surpreendentes de armazenamento, recuperação e disseminação do conhecimento. Esse novo modo de sistematização do conhecimento produz rápidas alterações no cenário educacional, de magnitudes ainda pouco conhecidas, que necessitam ser analisadas e discutidas. Entretanto, isso requer reflexão sobre os conceitos das práticas educativas e de tecnologia, entendidos integrados na construção do conhecimento, na democratização do saber e, por conseguinte, no desenvolvimento da cidadania.

As TDICs se integram em uma gama de bases tecnológicas que possibilitam a partir de equipamentos, programas e das mídias, a associação de diversos ambientes e indivíduos numa rede, facilitando a comunicação entre seus integrantes, ampliando as ações e possibilidades já garantidas pelos meios tecnológicos.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia prevê a aplicação de atividades de ensino a distância (EAD) em seus componentes curriculares, e para estas atividades é utilizado o ambiente virtual de aprendizagem institucional. As atividades a distância ocorrem de forma parcial nos componentes curriculares conforme apresentado na Matriz Curricular (item 4.1.2) e as especificações dos conteúdos abordados com essa metodologia são explanados no Plano de Ensino de cada componente curricular. Nos componentes curriculares em que está previsto carga horária a distância, podem ser adotadas as seguintes atividades:

- Atividades relativas à leitura e compreensão de textos, livros ou artigos ou à visualização de vídeos, com o intuito de complementar a aula presencial. Estes materiais de apoio estão disponíveis durante todo o componente curricular;
- Atividades avaliativas como exercícios de fixação, questionários, tarefas dissertativas sobre o conteúdo abordado em sala de aula. Essas atividades estão disponíveis no ambiente virtual de aprendizagem institucional. Os prazos para a finalização dessas atividades são estabelecidos pelo docente de cada componente curricular;

- Atividades de recuperação: quando necessário, o docente pode aplicar atividades de recuperação paralela na modalidade a distância, utilizando novos materiais de apoio e instrutivos, assim como novos instrumentos avaliativos.

O coordenador do curso é responsável no início do ano letivo em apresentar e orientar os estudantes quanto ao ambiente virtual de aprendizagem institucional: forma de estudo, organização do tempo, como acessar os materiais e realizar as atividades. O responsável pelo ambiente virtual de aprendizagem é o docente do componente curricular com carga horária EAD, sendo, portanto, responsável pela produção e seleção dos materiais didáticos, definindo seus formatos (textos, escritos, vídeos, imagens, áudios) que utiliza no ambiente virtual de aprendizagem de seu componente curricular, atendendo a legislação vigente sobre Direitos Autorais.

O docente ainda deve realizar a mediação pedagógica na oferta da carga horária a distância e acompanhar a aprendizagem do estudante. Para esta mediação pedagógica, o docente pode utilizar de fóruns, *chats*, vídeo conferência, e-mail para que ocorra comunicação, estímulo e orientação aos estudantes. O docente deve buscar a interação com os estudantes a partir de provocações, perguntas sugestivas, problematizações, diálogo, colaboração e troca de experiências que impliquem a reconstrução de conceitos e conhecimentos do cotidiano.

Informações específicas das atividades a distância, como conteúdos abordados são inseridas nos Planos de Ensino de cada componente curricular. Para os estudantes que não possuem dispositivos tecnológicos ou acesso à internet para acessar a plataforma, o campus dispõe de computadores com acesso à internet localizados na biblioteca que podem ser utilizados para este fim. Atualmente o horário de funcionamento do setor é de 09h às 21h. Não há a figura do monitor para tal atividade, mas se necessário, o docente de cada componente curricular pode auxiliar nas dúvidas de acesso aos materiais e atividades avaliativas.

Os docentes que desenvolvem atividades de ensino a distância estão relacionados no quadro abaixo com suas respectivas experiências e formações:

DOCENTE	EXPERIÊNCIAS E FORMAÇÕES
Frederico Cid Soares	<ul style="list-style-type: none"> - Realização de pós-graduações na modalidade EAD; - Desenvolvimento e aplicação de atividades pedagógicas a distância no IFPR no período de 2 anos;
Gislaine Silveira Simões	<ul style="list-style-type: none"> - Realização de pós-graduações na modalidade EAD; - Desenvolvimento e aplicação de atividades pedagógicas a distância no IFPR no período de 2 anos;
Paola Stefanutti	<ul style="list-style-type: none"> Realização de pós-graduações na modalidade EAD; - Minicurso do Moodle (perfil professor) – (16h) - Desenvolvimento e aplicação de atividades pedagógicas a distância no IFPR no período de 2 anos;
Lauisa Barbosa Pinto Afonso	<ul style="list-style-type: none"> - Docente / tutora do curso EAD em Técnico em Administração; - Desenvolvimento e aplicação de atividades pedagógicas a distância no IFPR no período de 2 anos;
Raphael Miranda Medeiros Cruz	<ul style="list-style-type: none"> - Coordenador do Polo EAD IFPR do Curso de Administração; - Realização de pós-graduações na modalidade EAD; - Desenvolvimento e aplicação de atividades pedagógicas a distância no IFPR no período de 2 anos;
Thiago Henrique Lopes	<ul style="list-style-type: none"> - Formação complementar em EAD - Didática e Design Instrucional (120h); - Desenvolvimento e aplicação de atividades pedagógicas a distância no IFPR no período de 2 anos;
Luana Costa Pierre de Messias	<ul style="list-style-type: none"> - Participação em eventos (congressos e seminários) - Cursos de formação na área de gastronomia - Conteudista em curso de gastronomia EAD

Destaca-se que durante o processo de ensino-aprendizagem é necessário um olhar individualizado para cada estudante e este princípio é seguido em todos os componentes curriculares, inclusive nos que possuem carga horária EAD. O princípio da individualidade é

estabelecido pelo acompanhamento próximo e contínuo de cada estudante respeitando as suas particularidades.

4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1 ESTRUTURA CURRICULAR

O Estatuto do IFPR institui que o currículo deve ser fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais e expressas no seu projeto político institucional.

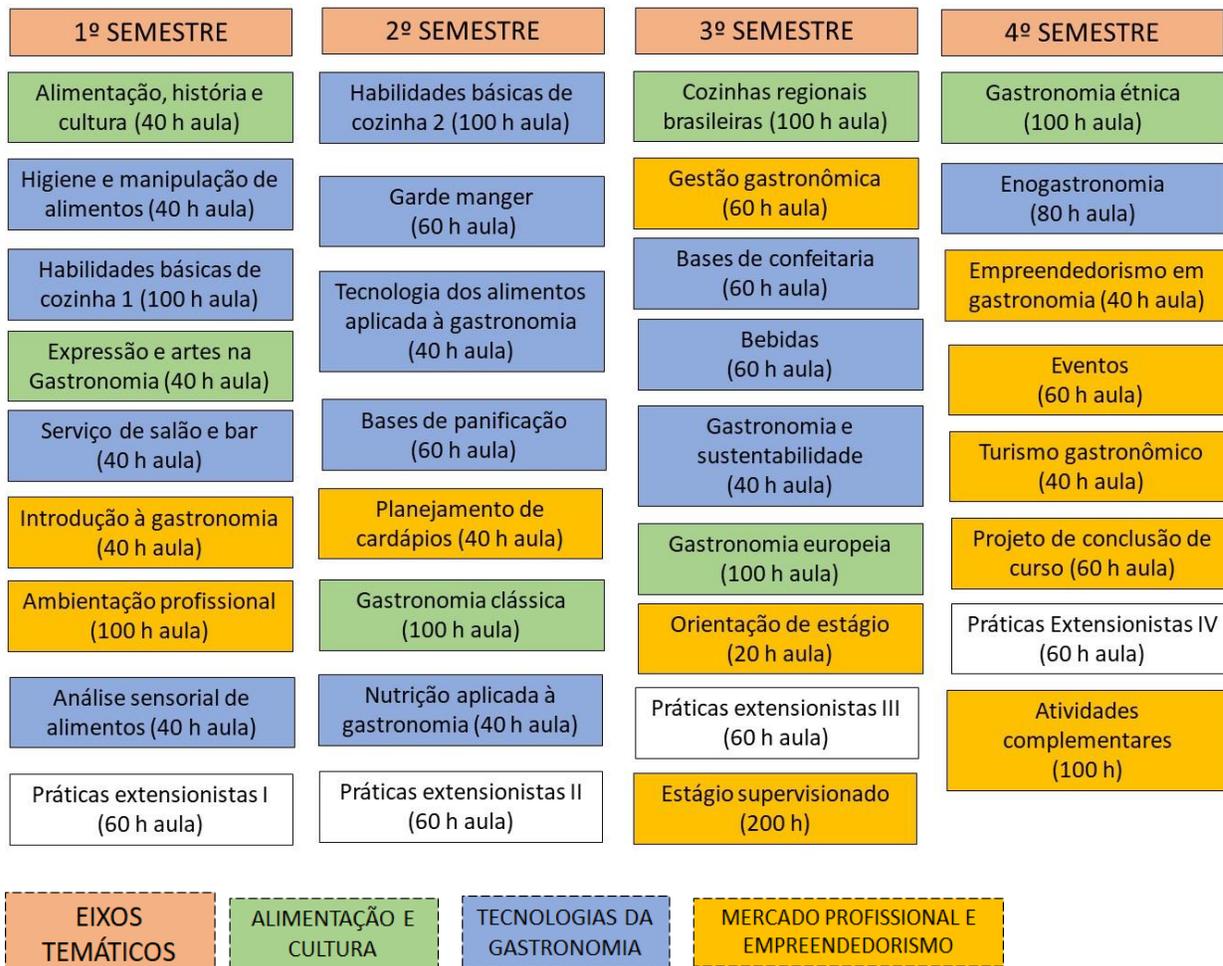
De acordo com o Regimento Geral do IFPR (Resolução nº 56/2012 retificada pela Resolução nº 10/2018), a educação escolar no IFPR é fundamentada por uma formação omnilateral que abrange a formação e a emancipação em vários sentidos humanos, e ela deve levar em consideração todos os lados ou dimensões que constituem as especificidades do ser humano. A formação omnilateral revela ao sujeito a cultura e as relações de poder nela presentes, de modo que se reconheça as alienações construídas e dominantes. Todas as condições objetivas e subjetivas que envolvem a vida, como a cultura, intelectualidade, afetividade e estética. E que ela se desenvolve e se expressa não por uma essência abstrata, mas pelo processo formativo que cada um constrói individualmente a partir do trabalho e suas múltiplas relações (FRIGOTTO, 2010).

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia não possui Diretrizes Curriculares Nacionais próprias, sendo assim, o curso foi elaborado de acordo com os princípios e fundamentos legais estabelecidos pelo Parecer CNE/CP nº 29/2002, o qual dispõe sobre as Diretrizes Curriculares Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, Resolução CNE/CP nº 3/2002, a qual institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia, pelo Parecer CNE/CES nº 277/2006, o qual aborda a nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de Graduação e pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016). Outro importante referencial levado em consideração para a construção dessa matriz foram os conteúdos abordados o Exame

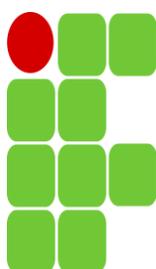
Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) para os cursos de gastronomia. Os conhecimentos inerentes ao profissional da gastronomia aqui apresentados têm por objetivo a formação de pessoas capacitadas a atuar no planejamento, produção e gestão de empresas de gastronomia, possibilitando também o empreendedorismo.

O curso está organizado em regime semestral com duração de 4 (quatro) semestres, na proporção de um semestre para cada período letivo, sendo cada um deles integralizado por componentes curriculares. O curso atende a carga horária recomendada pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, 1611 horas de componentes curriculares, somando-se a estas horas, 200 h de estágio supervisionado obrigatório e 100 horas de atividades complementares.

4.1.1 Representação Gráfica do Processo Formativo



4.1.2 Matriz Curricular



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ
(Criação Lei nº 11.892 de 29/11/2008)
<i>Campus Foz do Iguaçu</i>
MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
Eixo Tecnológico do Curso: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Base legal: Resolução CNE/CP 3/2002 - Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia
Base legal específica do curso: Resolução CNE/CP 3/2002
Resolução de autorização do curso no IFPR: Resolução CONSUP nº 19, de 13 de junho de 2019

				CH em	CH em	CH em EaD
Semanas do semestre letivo: 20		Tipo (C, AC, ES)	Número de aulas semanais	Hora aula (min)	Hora relógio (min)	Hora relógio (min)
Períodos	Matriz curricular			50	60	60
1º Semestre	Alimentação, história e cultura	C	2	40	33	4
	Higiene e manipulação de alimentos	C	2	40	33	4
	Habilidades básicas de cozinha 1	C	5	100	83	17
	Expressão e artes na gastronomia	C	2	40	33	0
	Serviço de salão e bar	C	2	40	33	4
	Introdução à Gastronomia	C	2	40	33	4
	Ambientação profissional	C	5	100	83	17
	Análise sensorial de alimentos	C	2	40	33	4
	Práticas extensionistas I	C	3	60	50	8
	Subtotal (Total do período)				500	414
2º Semestre	Habilidades básicas de cozinha 2	C	5	100	83	17
	Garde manger	C	3	60	50	8
	Tecnologia de alimentos aplicada à gastronomia	C	2	40	33	4
	Bases de panificação	C	3	60	50	5
	Planejamento de cardápios	C	2	40	33	4
	Gastronomia clássica	C	5	100	83	17
	Nutrição aplicada à gastronomia	C	2	40	33	4
	Práticas extensionistas II	C	3	60	50	8
	Subtotal (Total do período)				500	415

3º Semestre	Cozinhas regionais brasileiras	C	5	100	83	17
	Gestão gastronômica	C	3	60	50	8
	Bases de confeitaria	C	3	60	50	5
	Bebidas	C	3	60	50	8
	Gastronomia e sustentabilidade	C	2	40	33	0
	Gastronomia europeia	C	5	100	83	17
	Orientação de estágio	C	1	20	17	4
	Práticas extensionistas III	C	3	60	50	8
	Subtotal (Total do período)			500	416	67
4º Semestre	Gastronomia étnica	C	5	100	83	17
	Enogastronomia	C	5	80	67	4
	Empreendedorismo em gastronomia	C	2	40	33	4
	Projeto de conclusão de curso	C	3	60	50	13
	Eventos	C	3	60	50	8
	Turismo gastronômico	C	2	40	33	4
	Práticas extensionistas IV	C	3	60	50	8
	Subtotal (Total do período)			440	366	58
Ao longo do curso	(AC) Atividades Complementares					100
	(ES) Estágio Supervisionado Obrigatório					200
	(ACE) Componentes Curriculares de Extensão					200*
	Subtotal (Total do período)					300
	CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO					
CARGA HORÁRIA EM EAD						254

*A carga horária de componentes curriculares de extensão já está computada na carga horária total do curso.

O itinerário formativo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está organizado em três Eixos Temáticos sendo estes: Alimentação e Cultura; Tecnologias da Gastronomia; e Mercado Profissional e Empreendedorismo (Conforme representado no item 4.1.1).

O Eixo Temático Alimentação e Cultura está voltado para a caracterização dos temas relativos à formação cultural da alimentação em diferentes contextos. Parte-se de discussões sobre como o alimento motivou o desenvolvimento da humanidade, até as formações das gastronomias brasileira, clássica ocidental, europeia, africana e asiática. As formas de comunicação na gastronomia também são abordadas, seja escrita, oral ou pictórica, além das relações históricas do homem com as bebidas. Os objetivos deste eixo são: fornecer ao profissional subsídios para compreender o contexto em que se insere, entender como desempenhar seu papel enquanto profissional e cidadão de modo construtivo na sociedade e ainda oferecer ferramentas para a progressão de conhecimento da prática e assim adaptar-se às mudanças de mercado. São componentes curriculares deste eixo: Alimentação, história e cultura, Expressão e artes na gastronomia, Cozinhas regionais brasileiras, Gastronomia clássica, Gastronomia europeia e Gastronomia étnica.

No Eixo Temático Tecnologias da Gastronomia são trabalhadas as técnicas e habilidades voltadas ao bom desempenho do profissional em cozinha e salão, formando assim um profissional mais completo. Este eixo é compreendido por componentes curriculares práticos com atividades em grupos e que mobilizem uma série de habilidades e conhecimentos para o aprendizado, de modo progressivo durante o percurso curricular. Com isso, o profissional formado no curso terá capacidade de atuar em qualquer área produtiva do mercado gastronômico local. Os componentes curriculares que compõem este eixo são: Higiene e manipulação de alimentos, Habilidades básicas de cozinha 1, Análise sensorial de alimentos, Nutrição aplicada à gastronomia, Serviço de salão e bar, Habilidades básicas de cozinha 2, Garde manger, Tecnologia de alimentos aplicada à gastronomia, Bases de panificação, Bases de confeitaria, Bebidas, Gastronomia e sustentabilidade e Enogastronomia.

Por fim, o Eixo Temático Mercado Profissional e Empreendedorismo visa atender a uma demanda crescente do mercado da gastronomia local, que é a gestão e o empreendedorismo. Neste eixo são trabalhadas as realidades do mercado e da profissão, são apresentados os negócios gastronômicos existentes e as possibilidades para empreender no contexto atual, de forma

sustentável e responsável. O foco deste eixo é também apresentar a aplicação profissional dos conhecimentos culturais e técnicos desenvolvidos nos outros eixos citados. Fazem parte deste eixo os seguintes componentes curriculares: Introdução à gastronomia, Ambientação profissional, Empreendedorismo em gastronomia, Planejamento de cardápios, Eventos, Gestão gastronômica, Turismo gastronômico, Orientação de estágio e Projeto de conclusão de curso, além do estágio supervisionado obrigatório e das atividades complementares. Portanto, este eixo denota o caráter empreendedor do profissional formado por este curso.

Em atendimento a Resolução nº 07 de 18 de dezembro de 2018, do Conselho Nacional de Educação (CNE), que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e baseado na Instrução Normativa nº1, de 26 de Julho de 2021 da Reitoria/IFPR que institui a regulamentação para a implementação da Curricularização da Extensão no âmbito do IFPR, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia conta com 4 (quatro) componentes curriculares denominados Práticas extensionistas I (60 horas-aula), Práticas extensionistas II (60 horas-aula), Práticas extensionistas III (60 horas-aula), Práticas extensionistas IV (60 horas-aula). Estes componentes curriculares foram idealizados para assegurar à totalidade do estudante a oferta de práticas extensionistas supervisionadas, por meio de sua oferta regular, cabendo ao docente responsável a identificação e preparação da ação a ser desenvolvida e do grupo social a ser atendido.

Destaca-se que os componentes curriculares Higiene e manipulação de alimentos e Habilidades básicas de cozinha 1 do 1º semestre do curso são pré-requisitos para todos os componentes curriculares práticos a partir do 2º semestre do curso.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia contempla a temática História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena no componente curricular de Cozinhas regionais brasileiras, fazendo um resgate histórico-cultural das influências desses povos na formação da cultura alimentar do país, de modo a valorizar tais etnias, atendendo assim, a Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003 e Lei nº 11.645/2008 e Resolução CNE/CP nº 01/2004.

A preocupação com a sustentabilidade ambiental é evidente no curso, já que existe um componente curricular específico para esse tema, Gastronomia e sustentabilidade, pois é premissa básica do curso a preservação e uso consciente de recursos ambientais, preocupação que é vista também nas práticas pedagógicas durante as aulas práticas com o correto aproveitamento dos

alimentos, integrando assim, a educação ambiental ao curso conforme orienta a Lei nº 9.795 de 1999, Decreto nº 4.281 de 2002 e Resolução CNE/CP nº 02/2012.

A Segurança do Trabalho com conteúdo sobre medidas de prevenção e combate a incêndio e a desastres de acordo com a Lei nº 13.425/2017 são tratados no componente curricular Habilidades básicas de cozinha 1 e Introdução a gastronomia.

As temáticas Processos de Envelhecimento (atendendo a Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003), Conceito de gênero (atendendo a Nota Técnica nº 24 CGDH/DPEDHUC/SECADI/MEC) e Educação em Direitos Humanos (atendendo o Parecer CNE/CP nº 8, de 06/03/2012 do MEC e a Resolução CNE/CP nº 1, de 30/05/2012 do MEC) para demonstrar consciência da diversidade, étnico-racial, de gêneros, de faixas geracionais, de classes sociais, religiosas, de necessidades específicas, de diversidade sexual, entre outras, são abordadas em Introdução à gastronomia, Expressão e artes na gastronomia e Nutrição aplicada à gastronomia, como temas transversais, e em palestras nas semanas acadêmicas e demais eventos realizados no campus. A temática Educação no Trânsito (conforme Lei nº. 9.503 de 1997) é abordada em palestras nas semanas acadêmicas e demais eventos realizados no campus.

4.1.3 Componentes Optativos

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia apresenta Libras como a única componente curricular optativa, atendendo ao Decreto nº. 5.626 de 2005 e Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, podendo ser realizada a qualquer tempo pelo discente, quando ofertada no Campus, em conjunto com outros cursos superiores. Por ser um componente curricular optativo, não é obrigatório, porém os estudantes serão incentivados a cursá-la.

4.1.4 Componentes Eletivos

O estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia pode matricular-se em componentes curriculares eletivos ofertados por cursos superiores do IFPR. Os componentes curriculares eletivos são de livre escolha do acadêmico regular, para fins de enriquecimento cultural, de aprofundamento e/ou atualização de conhecimentos específicos que complementem a

formação acadêmica. Portanto, o estudante pode matricular-se em componentes curriculares eletivos, desde que haja disponibilidade de vagas no componente curricular desejado e que não haja conflito de horários.

4.1.5 Curricularização da Extensão

O processo de curricularização da extensão visa a atender aos documentos nacionais que tratam das políticas para a Educação, a exemplo do Plano Nacional de Educação 2014-2024 (Lei nº 13.005 de 2014), da LDB 9.394/96, das Diretrizes Curriculares Nacionais para o ensino superior e ao Plano Nacional de Extensão. Incorporar nos currículos a lógica da extensão apresenta-se como demanda necessária de atualização da matriz curricular existente do curso, garantindo que 10% (dez por cento) da carga horária total corresponda às ações de extensão. Na prática, pode-se dizer que é um espaço de diálogo e de atuação para garantir ao estudante uma relação mais aberta entre os campos dos saberes e conhecimentos disciplinares com as questões mais amplas que norteiam a realidade social e coletiva.

As atividades de extensão constituem aportes decisivos à formação do acadêmico, seja pela ampliação do universo de referência que ensejam, seja pelo contato direto com questões contemporâneas. Esses resultados possibilitam enriquecimento da experiência discente em termos teóricos e metodológicos, ao mesmo tempo em que permitem a reafirmação e materialização dos compromissos éticos e solidários da educação pública brasileira.

Como preconizado na Constituição de 1988 e regulamentado pelo Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024, a participação do estudante nas ações de extensão deve estar sustentada em iniciativas que viabilizem a flexibilização curricular e a integralização dos créditos logrados nas ações de extensão.

A extensão no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está articulada ao ensino, à pesquisa e à inovação, e é compreendida como um processo eminentemente educativo, cultural, técnico-científico e pedagógico.

Seguindo a Instrução Normativa nº 1 de 26 de julho de 2021 do IFPR, a curricularização da extensão no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está contemplada como componentes curriculares específicos de extensão, ou seja, componentes curriculares inseridos na

estrutura da matriz curricular do curso em que a carga horária está totalmente destinada ao cumprimento de atividades de extensão pelos estudantes. Essas atividades de extensão são caracterizadas como um processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, com a finalidade de promover a interação transformadora entre o IFPR e outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa. Sendo assim, a curricularização da extensão acontece em 4 (quatro) componentes curriculares obrigatórios, totalizando 240 horas conforme apresentado na Matriz Curricular. As atividades de extensão atendem a Resolução nº 11 de 2018 do CONSUP-IFPR que traz o Regulamento das Atividades de Extensão do IFPR.

4.2 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIAS

1º SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR: Alimentação, história e cultura
CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)
EMENTA: Comida enquanto cultura; Comportamentos Alimentares e suas influências culturais, econômicas, políticas, midiáticas, de migração, sociais, religiosas, geográficas; A alimentação nos principais períodos da história ocidental; A industrialização e a globalização alimentar.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. Tradução: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. Tradução: Letícia Martins de Andrade. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. <i>et al.</i> Da alimentação à gastronomia. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005. BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. A fisiologia do gosto. Tradução: Paulo Neves. 2 ed. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1995. FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

TREFZER, Rudolf. Clássicos da literatura culinária: Os mais importantes livros da história da gastronomia. Tradução: Marcelo Rondinelli. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: **Higiene e manipulação de alimentos**

CARGA HORÁRIA: 40 h/aula (33h)

EMENTA: Boas práticas de fabricação aplicadas a serviços de alimentação; Procedimentos operacionais padronizados aplicados em cozinhas profissionais; Métodos de higienização, conservação e armazenamento de alimentos pré e pós preparo; Doenças transmitidas por alimentos e causadas por microrganismos; Programas de garantia da qualidade aplicado a serviços de alimentação; Legislações vigentes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ASSIS, Luana. de. Alimentos Seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

SILVA Jr., Eneo. A. da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: Varela, 6º ed., 1995

LOPES, Thiago Henrique.; CASTRO-NETO, Nelson. de; MARCOS, Emanoele. N. F.; SCHEIDT, Mario. H. Higiene e manipulação de alimentos. Curitiba: Livro Técnico, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo: Manole, 4ºed., 2011.

SANTOS JUNIOR, C. J. dos. Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: editora Rubio, 3ºed., 2019,

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 6ºed., 2005.

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal; JAPUR, Camila Cremonezi (coord.) Gestão da Qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: **Habilidades básicas de cozinha 1**

CARGA HORÁRIA: 100h/aula (83h)

EMENTA: Bases de cozinha (fundos básicos, aromáticos, agentes de ligação e embelezadores); Métodos de Cocção (seco, úmido e misto); Cortes clássicos aplicados a vegetais, carnes, aves e peixes; Técnicas básicas de preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha profissional e a terminologia clássica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. Tradução: Renata Lucia Bottini e Márcia Leme. 9 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. Tradução: Eleonora Bottmann e Vera Caputo. 16 ed. São Paulo: Marco Zero, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

GISSLEN, Wayne. Culinária profissional. Tradução: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco Marlene Deboni. 6 ed. Barueri: Manole, 2012.

MCGEE, Harold. Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária. Tradução: Marcelo Brandão Cipolla. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.

WOLKE, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha (inclui receitas). Tradução: Helena Londres. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: Expressão e artes na gastronomia

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA

Arte e Gastronomia: cultura, linguagem e expressão. Noções básicas dos elementos da linguagem das artes visuais e sua aplicação artística na montagem de pratos. História da Arte: relações e períodos e suas possíveis aplicações na gastronomia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FARTHING, Stephen. Tudo sobre Arte – Os Movimentos e as Obras Mais Importantes de Todos os Tempos. 1ª edição. Rio de Janeiro: Sextante, 2011.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PROENÇA, Graça. História da Arte. 17ª edição. São Paulo: Editora Ática, 2007.

SANTAELLA, Lucia. O que é semiótica. 2ª edição. São Paulo: Editora Brasiliense, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GOMBRICH, Ernst Hans. A História da Arte. 16ª edição. São Paulo: Editora LTC, 2000.

BERENSON, Bernard. Estética e História. 2ª edição. São Paulo: Editora Perspectiva, 2010.

TOTA, Anna Lisa. A Sociologia da Arte: Do Museu Tradicional à Artes Multimídia. Lisboa: Editorial Estampa, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR: Serviço de salão e bar

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA: Apresentar e trabalhar técnicas de serviços em gastronomia; organização e montagem de salão; funções e organograma de salão; materiais e equipamentos de salão; postura profissional; serviços de atendimento a clientes; terminologia gastronômica aplicada ao serviço de salão e bar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KUCHER, Debora. Serviço memorável em alimentos e bebidas: um guia para maitres e supervisores de bares e restaurantes, São Paulo Editora Senac 2019.
GIUSEPPE, RAFFAELE et al. Banqueting & Catering, Arte, Scienza e Tecnologia. São Paulo: Editora Senac, 2015.
CANDIDO, Indio. Matître d' Hotel, Técnica de serviço. Caxias do Sul: EDUCS 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar. Editora Senac, 1996
FURTADO, Edmundo Copos de Bar e mesa: História, serviço, vinhos, coquetéis, São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014
BECK, H. Arte e Ciência do Serviço. São Paulo, SP. ANHEMBI MORUMBI, 2005.
FREUND, F. T. Alimentos e Bebidas – Uma visão gerencial. Rio de Janeiro: Senac, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: Introdução à gastronomia

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA: A profissão do gastrônomo: profissionalização e caminhos; Tipologia de restaurante; Cozinha profissional: setorização e fluxo; Segurança no trabalho em cozinha profissional; Brigada de cozinha, organograma e a profissão chef de cozinha; Vertentes gastronômicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 7 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.
MONTEIRO, Renata Zambon. Cozinhas profissionais. 3 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2 ed. Caxias do Sul: EducS, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

BOURDAIN, Anthony. Cozinha confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária. Tradução: Beth Vieira. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
PETRINI, Carlo. Slow food: princípios da nova gastronomia. Tradução: Renata Lucia Bottini. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: Ambientação profissional

CARGA HORÁRIA: 100h/aula (83h)

EMENTA:

Racionalização e organização da produção em cozinhas profissionais (ficha de produção ou Plano de Ataque); Aplicação de conhecimentos e habilidades de cozinha e serviços de salão no ambiente profissional de restaurantes; Técnicas de atendimento ao cliente; Organização do espaço de trabalho; Conhecimentos básicos de operações de restaurantes e demais empresas de alimentos e bebidas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. SENAC Departamento Nacional. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2011.
WRIGHT, Jeni. Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1996.
FUNDAMENTOS culinários: os chefs de Le Cordon Bleu. New York: Cengage Learning, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor. São Paulo, Editora SENAC, 2002.
THIS, H. (Tradução de Marcos Bagno) – Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2002.
MCGEE, Harold. Comida e Cozinha – Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2011.
LAROUSSE GASTRONOMIQUE. New York: Clarkson Potter Publishers, 2001.

COMPONENTE CURRICULAR: Análise sensorial de alimentos

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA:

Os sentidos e a percepção sensorial. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais e seleção/treinamento dos provadores. Aplicações da análise sensorial na gastronomia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DUTCOSKY, Silvia, Deboni. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba: Pucpress, 5º edição, 2019.
PALERMO, Jane Rizzo. Análise Sensorial: Fundamentos e Métodos. Editora Atheneu, 1º edição, 2015.

MINIM, Valeria Paula Rodrigues. Análise Sensorial Estudos com Consumidores. Viçosa: Editora UFV, 4ª Edição, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, Édira Castello Branco de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 4. ed. rev. ampl. São Paulo: Varela, 2015.

GOMES, José Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos. Viçosa: Ed. UFV, 2011.

CHAVES, José Benício Paaes Chaves, SPROESSER, Renato Luis. Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas. Viçosa: Editora UFV, 1º edição, 2013.

NESPOLO, Cássia Regina; OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; PINTO, Flávia Santos Twardowski; OLIVEIRA, Florencia Cladera. Práticas em Tecnologia de Alimentos.

COMPONENTE CURRICULAR: Práticas extensionistas I

CARGA HORÁRIA: 60h/aula (50h)

EMENTA:

Desenvolvimento de práticas extensionistas em gastronomia e áreas afins aplicadas à comunidade local, oportunizando o protagonismo dos estudantes na melhoria da sua própria realidade, aplicando-se temas relacionados a higiene e segurança alimentar; práticas alimentares; nutrição; cultura gastronômica, entre outras. Contextualização e sensibilização da extensão, além da seleção da comunidade a ser atendida, entre outras ações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GONÇALVES, Nadia Gaiofatto; QUIMELLI, G. A. de Sá. Princípios da extensão universitária: contribuições para uma discussão necessária. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, 2016.

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

CRUZ, Breno de Paula Andrade; KARLS, Thaina Schwan. GASTRONOMIA: Pesquisa e Extensão Coleção Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ACÇOLINI, Grazielle; AGUIAR, Márcio Mucedula, SCAVO, Davide Giacobbo. Ciências Sociais em Ação: Práticas de Ensino, Pesquisa e Extensão na Graduação e Pós-Graduação/UGFD. Curitiba: Editora Appris, 1º edição, 2021.

NETO, Silvio Calgaro. Extensão e Universidade: A Construção de Transições Paradigmáticas por Meio das Realidades Sociais. Curitiba: Editora Appris, 1º edição, 2016

PEREIRA, Kelci Anne, BATISTA, Ozaias Antonio. A EXTENSÃO NA DEMOCRATIZAÇÃO DA UNIVERSIDADE E DO DIREITO À VIDA: as experiências extensionistas da Universidade Federal do Piauí - Campus de Bom Jesus. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, 2022.

CRUZ, Breno de Paula Andrade, SOUSA, Paulo Henrique Machado de. EXTENSÃO E ENSINO-APRENDIZAGEM NA GASTRONOMIA: Coleção Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, Volume 4, 2021.

2º SEMESTRE:

COMPONENTE CURRICULAR: **Habilidades básicas de cozinha 2**

CARGA HORÁRIA: 100h/aula (83h)

PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.

EMENTA: Aperfeiçoamento das bases de cozinha (fundos básicos, aromáticos, agentes de ligação e embelezadores); Métodos de Cocção (seco, úmido e mistos); Cortes clássicos aplicados a vegetais, carnes, aves e peixes; Técnicas básicas de preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha profissional e a terminologia clássica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. Tradução: Renata Lucia Bottini e Márcia Leme. 9 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. Tradução: Eleonora Bottmann e Vera Caputo. 16 ed. São Paulo: Marco Zero, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

GISSLEN, Wayne. Culinária profissional. Tradução: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco Marlene Deboni. 6 ed. Barueri: Manole, 2012.

VARGAS, Alexandre; RAPPEL, Bruno. Sous vide: manual para cocção em baixa temperatura. Brasília: SENAC, 2018.

WOLKE, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha (inclui receitas). Tradução: Helena Londres. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: Garde manger

CARGA HORÁRIA: 60h/aula (50h)

PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.

EMENTA: Conceitos do Garde Manger; Atribuições do Garde Manger; Matérias-primas utilizadas nas elaborações gastronômicas da cozinha fria; Técnicas clássicas de preparo de saladas, molhos frios, entradas frias, canapés, sanduíches frios, charcutaria e conservas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. Tradução: Renata Lucia Bottini e Márcia Leme. 9 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria. Tradução: Anthony Cleaver, Juliana Cleaver Malzoni e Julie Cleaver Malzoni. 4 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. Tradução: Eleonora Bottmann e Vera Caputo. 16 ed. São Paulo: Marco Zero, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CALIXTO, Flavia; VIANNA, Roberta; CALIXTO, Taissa. Festas em miniatura: comidinhas salgadas para muitas ocasiões. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

CARVALHO, Robson de. Cozinha fria: da ornamentação à execução do cardápio. São Paulo: Érica: Saraiva, 2014.

RAIGORODSKY, Breno. Embutidos: da sobrevivência à gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

TREUILLE, Eric; BLASHFORD-SNELL, Victoria. Canapés: na medida certa para cada ocasião. Tradução: Paula Dutra. Rio de Janeiro: Alta Books, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de alimentos aplicada à gastronomia

CARGA HORÁRIA: 40 h/aula (33 h)

PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.

EMENTA: Matérias-primas alimentares; Métodos de conservação aplicados aos alimentos; Transformações bioquímicas; Processamento de produtos cárneos; Processamento de produtos lácteos; Processamento de grãos; Processamento de frutas e hortaliças.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DAMODARAN, S. Química de alimentos de Fenemma. Porto Alegre: Artmed, 5 ed., 2019.
ARAÚJO, W. M. C. et al. (org.). Alquimia dos alimentos. Brasília: Editora SENAC-DF, 3 ed., 2017.
KOBLOITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MONTEBELLO, N. de P.; Araújo, W. M. C. Carne & Cia. Brasília: Editora Senac-DF, 2 ed., 2009.
MCGEE, H. Comida e Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo, WMF Martins Fontes, 2011.
THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. São Paulo: Editora Ática, 4. ed., 2007.
TEICHMANN, I. M. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2 ed., 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: Bases de panificação

CARGA HORÁRIA: 60h/aula (50h)

PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.

EMENTA

Conceitos básicos sobre panificação; técnicas de mistura, amassamento, fermentação, modelagem e cocção; utensílios, equipamentos e ingredientes básicos da padaria; pães básicos comerciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. 5. ed. Barueri: Manole, 2011. 770 p.
VIANNA, Felipe Soave Viegas. Manual prático de panificação. São Paulo: Senac São Paulo, 2018.
KAYSER, Éric. Larousse dos pães. São Paulo: Alaude Editorial, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SUAS, Michel. Panificação e viennoiserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 442 p.
SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. 2. ed. ampl. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.
CANELA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.
SHIMURA, Rogério. Os pães que eu mais gosto. São Paulo: Editora Boccato e Editora Gaia, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: Planejamento de cardápios
CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)
<p>EMENTA Introdução de planejamento de cardápios; Regras gerais para elaboração de cardápio; As questões nutricionais na elaboração de cardápio; Estudo do layout do cardápio; Conexão entre o cardápio e recursos físicos e humanos; Desenvolvimento de Cardápio; Tendências do mercado gastronômico.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 7º ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. KUCHER, Debora; REIS, Juliana. Serviço memorável em alimentos e bebidas: um guia para maitres e supervisores de bares e restaurantes. São Paulo: Senac São Paulo, 2019. RICCETTO, Luli Neri. A e B de A a Z: entendendo o setor de alimentos e bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. NISHIO, Erli Keiko; ALVES, Alexandre Martins. Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019. REGGIOLLI, Márcia Regina. Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação. 2º ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2010. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. Cardápio: guia prático para a elaboração. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: Gastronomia clássica
CARGA HORÁRIA: 100h/aula (83h)
PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.
<p>EMENTA Conceitos básicos de cozinha clássica; Evolução histórica da cozinha clássica; Cozinha italiana clássica: técnicas e conceitos; Cozinha francesa clássica: técnicas e conceitos.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA BASSOLEIL, Emmanuel. Os sabores da Borgonha. 3. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2011. BRAZIER, Eugénie. La Mère Brazier: a mãe da cozinha francesa moderna. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2015 HAZAM, M. Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica. São Paulo: Martins Fontes, 2002.</p>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BASSOLGRAZIA, Mario; VILLA, Maria Grazia. A arte da cozinha italiana.

MANGOLINI, Mia. Enciclopédia da gastronomia italiana. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2015.

PILS, Ingeborg; PALLMER, Stefan. Itália: o país e sua cozinha. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1996.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição aplicada à gastronomia

CARGA HORÁRIA: 40 horas/aula – (33h)

PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.

EMENTA: Composição nutricional dos alimentos; Processos de digestão e absorção de nutrientes que compõem os alimentos; Valor nutricional e valor calórico dos alimentos; Estudo dos macro (proteínas, lipídeos e carboidratos) e micronutrientes (vitaminas e minerais) dos alimentos; Alimentos Funcionais; Restrições alimentares (alergias e intolerâncias); Elaboração de cardápios que atendam às restrições alimentares e questões nutricionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PHILIPPI, S. T.; COLUCCI, A. C. A. Nutrição e Gastronomia. São Paulo: Manole, 1 ed., 2018.

MARTINS, B. T.; BASÍLIO, M. C.; SILVA, M. A. C. Nutrição aplicada e alimentação saudável. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 3º ed., 2018.

CARDOSO, M. A.; SCAGLIUSI, F. B. Nutrição e Dietética. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2º ed., 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BORSOI, M. A. Nutrição e dietética: noções básicas. 14ºed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

MARTINIS, E. C. P. de, TEIXEIRA, G. H. Atualidades em ciências de alimentos e nutrição para profissionais de saúde. 1º ed., São Paulo: Varela, 2015.

KNIBEL, M. P.; ASSIS, D. C. de. Nutrição contemporânea: saúde com sabor. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

QUARESMA, L. S.; LETHIAIS, H. Nutrição, dietética e boa cozinha: soluções criativas para restrições alimentares. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: **Práticas extensionistas II**

CARGA HORÁRIA: 60h/aula (50h)

PRÉ-REQUISITO: **Práticas extensionistas I**

EMENTA:

Desenvolvimento de práticas extensionistas em gastronomia e áreas afins aplicadas à comunidade local, oportunizando o protagonismo dos estudantes na melhoria da sua própria realidade, aplicando-se temas relacionados a higiene e segurança alimentar; práticas alimentares; nutrição; cultura gastronômica, entre outras. Continuação das atividades desenvolvidas em Práticas extensionistas II.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GONÇALVES, Nadia Gaiofatto; QUIMELLI, G. A. de Sá. Princípios da extensão universitária: contribuições para uma discussão necessária. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, 2016.
GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
CRUZ, Breno de Paula Andrade; KARLS, Thaina Schwan. GASTRONOMIA: Pesquisa e Extensão Coleção Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ACÇOLINI, Grazielle; AGUIAR, Márcio Mucedula, SCAVO, Davide Giacobbo. Ciências Sociais em Ação: Práticas de Ensino, Pesquisa e Extensão na Graduação e Pós-Graduação/UFGD. Curitiba: Editora Appris, 1º edição, 2021.
NETO, Silvio Calgaro. Extensão e Universidade: A Construção de Transições Paradigmáticas por Meio das Realidades Sociais. Curitiba: Editora Appris, 1º edição, 2016
PEREIRA, Kelci Anne, BATISTA, Ozaias Antonio. A EXTENSÃO NA DEMOCRATIZAÇÃO DA UNIVERSIDADE E DO DIREITO À VIDA: as experiências extensionistas da Universidade Federal do Piauí - Campus de Bom Jesus. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, 2022.
CRUZ, Breno de Paula Andrade, SOUSA, Paulo Henrique Machado de. EXTENSÃO E ENSINO-APRENDIZAGEM NA GASTRONOMIA: Coleção Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, Volume 4, 2021.

3º SEMESTRE:

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinhas regionais brasileiras
PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.
CARGA HORÁRIA: 100h/aula (83h)
EMENTA Formação da gastronomia brasileira – aspectos históricos e geográficos; cozinha brasileira indígena; períodos históricos da cozinha brasileira; gastronomia brasileira regional; gastronomia brasileira contemporânea – conceitos fundamentais;
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CASCUDO, Luiz da Câmara. História da alimentação do Brasil. São Paulo: Editora Global 2011. MARCELLINI Rusty; FERRAZ Rodrigo. Expedição Brasil Gastrônomico. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2015 FERNANDES Caloca. Viagem Gastrônomico através do Brasil. São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto, SENAC, 2017.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ARROYO Leonardo. Arte da cozinha brasileira. São Paulo: Editora Unesp, 2013. CASTANHO, Thiago; BIANCHI, Luciana. Cozinha de origem: pratos brasileiros tradicionais revisitados. São Paulo: Publifolha, 2015. ELBULLITALLER, A. Léxico científico gastronômico – As chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. GRANATO, Alice. Sabor do Brasil. Rio de Janeiro: Sextante 2011.

COMPONENTE CURRICULAR: Gastronomia europeia
CARGA HORÁRIA: 100h/aula (83h)
PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.
EMENTA: Gastronomia do continente europeu no contexto cultural; Visão geral histórica; Aspectos regionais; Produtos e ingredientes utilizados; Pratos típicos por macrorregião; Elaboração e preparação de pratos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. Tradução: Renata Lucia Bottini e Márcia Leme. 9 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria. Tradução: Anthony Cleaver, Juliana Cleaver Malzoni e Julie Cleaver Malzoni. 4 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. Tradução: Eleonora Bottmann e Vera Caputo. 16 ed. São Paulo: Marco Zero, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CAMARGO, Katia Gavranich. Croácia: cozinha e memória Dálmata. São Paulo: Escrituras, 2014.

HUECK, Sabine (org.). Guten appetit!: a nova cozinha alemã. São Paulo: Sabine Helga Hueck, 2014.

LAROUSSE da cozinha do mundo: Europa e Escandinávia. Tradução: Marcos Maffei e Giliane Ingratta. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

LAROUSSE da cozinha do mundo: Mediterrâneo e Europa Central. Tradução: Marcos Maffei e Giliane Ingratta. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: Bases de confeitaria

CARGA HORÁRIA: 60h/aula (50h)

PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.

EMENTA

Bases de confeitaria clássica: técnicas e preparações de massas, cremes, açúcar (caldas, geleias e merengues). Chocolate. Equipamentos, utensílios e ingredientes fundamentais em confeitaria. Produções geladas: sorvete e sorbet.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COSTA, Diego Rodrigues *et al.* Manual prático de confeitaria. São Paulo: Senac São Paulo, 2018.

GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. 5. ed. Barueri: Manole, 2011.

CURLEY, Willian. Chocolate gourmet: arte e técnica para profissionais. Barueri: Manole, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011

CURLEY, Willian. Pâtisserie: arte e técnica para profissionais. Barueri: Manole, 2015.

BAU, Frédéric (org.). Enciclopédia do chocolate. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. Tradução Camila do Nascimento Fialho.

COSTA, Raiza. Confeitaria escalafobética. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.

COMPONENTE CURRICULAR: **Gestão gastronômica**

CARGA HORÁRIA: 60h/aula (50h)

EMENTA

Gestão da gastronomia; o produto restaurante; custos de produção; ficha técnica de custos; engenharia de cardápios; índices de desempenho; formação de preços; tecnologia aplicada a gastronomia; métodos gerenciais; tendências de mercado da alimentação fora de casa;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 7. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014.

CRUZ, Christian Voillot. Para seu restaurante lucrar mais: gestão estratégica para a eficiência nos negócios com real entrega de valor. São Paulo: Sesi-Sp Editora, 2017.

NISHIO, Erli Keiko. Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções. São Paulo: Senac São Paulo, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.

BRAGA, Roberto. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2012. 190 p

NOGUEIRA, Adriano Ribeiro; FORTES NETO, Paulo; UENO, Mariko. Gestão em um restaurante para redução de custos e resíduos sólidos. Curitiba: Crv, 2014.

KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal Henry, \$d 1908-. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. xii, 492 p.

COMPONENTE CURRICULAR: **Bebidas**

CARGA HORÁRIA: 60h/aula (50h)

PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.

EMENTA: Classificação. composição e processos de fabricação das principais bebidas alcólicas e não alcoólicas, de infusão, fermentadas e destiladas; Tecnologia da cerveja: História, processos de fabricação, classificação, composição, harmonização com alimentos, características sensoriais e técnicas de serviço; Coquetelaria internacional: Técnica de elaboração dos principais coquetéis, com o manuseio de equipamentos e utensílios de bar utilizados na apresentação de bebidas em hotéis, restaurantes e similares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FURTADO, Edmundo. Copos de bar e mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. 2. ed. rev. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.
OLIVER, Garrett. A mesa do mestre-ervejeiro: descobrindo os prazeres das cervejas e das comidas verdadeiras. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2012.
PACHECO, Aristides. de O. Manual do bar 7a. Edição. São Paulo: Senac, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2017.
SILVA, Jairo Martins da. Cachaça: história, gastronomia e turismo. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2018.
VENTURINI FILHO, Waldemar G. Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia. Vol. 1. 2a. Edição. São Paulo: Editora Blucher, 2016.
VENTURINI FILHO, Waldemar G. Bebidas Não Alcoólicas: Ciência e Tecnologia. Vol. 2. 1a. Edição. São Paulo: Editora Blucher, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: *Gastronomia e sustentabilidade*

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA

Princípios de educação ambiental e consumo sustentável; Tipos de poluição ambiental; Água: legislação, tratamento e desperdício; Sistemas de tratamento de efluentes produzidos pela gastronomia; Gerenciamento de resíduos sólidos; Teoria dos 3 Rs; Economia verde; Agroecologia; Produção de orgânicos;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.
GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.
OROFINO, F. V. G. Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.
DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental. Gaia, 2006. 118p.
RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003.
MANCUSO, P. C. S.; SANTOS, H. F. dos. Reúso da água. Barueri: Manão Paulo:Edgard Blücher, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: Orientação de estágio
CARGA HORÁRIA: 20h/aula (17h)
EMENTA Ética profissional no mercado de trabalho da gastronomia; Elaboração de currículo e orientação para entrevista de estágio; Documentos institucionais de estágio.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. LEI Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Diário Oficial da União, 26 de setembro de 2008. IFPR. REGULAMENTO GERAL DE ESTÁGIOS DO CAMPUS FOZ DO IGUAÇU. Foz do Iguaçu, 2020. SÁ, Antonio Lopes de; Ética profissional. São Paulo: Atlas, 10 ed., 2019.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. Tradução: Renata Lucia Bottini e Márcia Leme. 9 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017. BITENCOURT, Claudia; et al. Gestão contemporânea de pessoas. Novas práticas conceitos tradicionais. Porto Alegre: Bookman, 2 ed., 2010. GISSLEN, Wayne. Culinária profissional. Tradução: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco Marlene Deboni. 6 ed. Barueri: Manole, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: Práticas extensionistas III
PRÉ-REQUISITO: Práticas extensionistas I e II
CARGA HORÁRIA: 60h/aula (50h)
EMENTA: Desenvolvimento de práticas extensionistas em gastronomia e áreas afins aplicadas à comunidade local, oportunizando o protagonismo dos estudantes na melhoria da sua própria realidade, aplicando-se temas relacionados a higiene e segurança alimentar; práticas alimentares; nutrição; cultura gastronômica, entre outras. Continuação das atividades desenvolvidas em Práticas extensionistas II.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GONÇALVES, Nadia Gaiofatto; QUIMELLI, G. A. de Sá. Princípios da extensão universitária: contribuições para uma discussão necessária. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, 2016.

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

CRUZ, Breno de Paula Andrade; KARLS, Thaina Schwan. GASTRONOMIA: Pesquisa e Extensão Coleção Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ACÇOLINI, Grazielle; AGUIAR, Márcio Mucedula, SCAVO, Davide Giacobbo. Ciências Sociais em Ação: Práticas de Ensino, Pesquisa e Extensão na Graduação e Pós-Graduação/UFQD. Curitiba: Editora Appris, 1º edição, 2021.

NETO, Silvio Calgaro. Extensão e Universidade: A Construção de Transições Paradigmáticas por Meio das Realidades Sociais. Curitiba: Editora Appris, 1º edição, 2016

PEREIRA, Kelci Anne, BATISTA, Ozaias Antonio. A EXTENSÃO NA DEMOCRATIZAÇÃO DA UNIVERSIDADE E DO DIREITO À VIDA: as experiências extensionistas da Universidade Federal do Piauí - Campus de Bom Jesus. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, 2022.

CRUZ, Breno de Paula Andrade, SOUSA, Paulo Henrique Machado de. EXTENSÃO E ENSINO-APRENDIZAGEM NA GASTRONOMIA: Coleção Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, Volume 4, 2021.

4º SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR: Gastronomia étnica
CARGA HORÁRIA: 100h/aula (83h)
PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.
EMENTA Conceitos básicos sobre cozinha típica, regional e tradicional; Cozinha das Américas; Cozinha Africana; Cozinha Asiática. Cozinha da Oceania.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA BRETHERTON, Caroline; ROSEMOND-HOERR, Elena. Culinária americana: receitas clássicas em nova abordagem. São Paulo: Publifolha, 2014. JAMAL, Salah. Aroma árabe: receitas e relatos. São Paulo: Senac Nacional, 2005. WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional. 9. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2017.

FENDRIK, Pía. Cozinha argentina: tradicional e criativa. Cotia: Vergara & Riba, 2011.

LAROUSSE da cozinha do mundo: Américas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

LAROUSSE da cozinha do mundo: Oriente Médio, África e Índico. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: Enogastronomia

PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.

CARGA HORÁRIA: 80h/aula (67h)

EMENTA: A videira, tipos de uvas. Métodos de elaboração dos vinhos. Identificar as regiões produtoras de vinho no Brasil e no Mundo. Apresentar e servir o vinho. Reconhecer os rótulos nas garrafas de vinhos. Técnicas de degustação de vinhos. Diferentes regiões produtoras de vinhos no mundo. Planejar a carta de vinhos. Harmonizar comidas e vinhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

FURTADO, Edmundo. Copos de bar e mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. 2. ed. rev. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. Comida e vinho: harmonização essencial. 4. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2014 .

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JOHNSON, Hugh; SLAK, Carlos; JANSON, Fernando; MARCO ANTONIO, Janaína.

Enciclopédia do vinho: vinhos, vinhedos e vinícolas. ed. rev. ampl. São Paulo: Senac Nacional, 2011.

LAGO-VANZELA, Ellen Silva; BAFFI, Milla Alves; SILVA, Roberto da (org.). Uvas e vinhos: química, bioquímica e microbiologia. São Paulo: Ed. Senac São Paulo: Ed. UNESP, 2015.

NOVAKOSKI, Deise; FREITAS, Armando. Vinho: castas, regiões produtoras e serviço. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

SIMON, Joanna. Vinho e comida: um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida . São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR: **Empreendedorismo em gastronomia**

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA

Principais conceitos e características do empreendedorismo; Ética e responsabilidade social nas organizações; Modelos de negócios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4.ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

CASTRO, Alexandre, Cesar Motta de. Marketing Canvas: planejamento de marketing interativo. Rio de Janeiro: Altas Books, 2018.

DORNELAS, Jose Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 5º ed. Rio de Janeiro: Campus, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BROWN, Tim. Design Thinking: Uma metodologia poderosa para decretar o fim das velhas ideias. Rio de Janeiro: Elsevier, Campus, 2010.

DORNELAS, José. Dicas de empreendedorismo: sugestões práticas para quem quer empreender. São Paulo: Empreende, 2020.

BESSANT, John; TIDD, Joe. PAVIT, Keith. Inovação e Empreendedorismo. Porto Alegre: Bookman, 2009.

SALIM, Cesar Simões; SILVA, Nelson Caldas. Introdução ao empreendedorismo: construindo atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: **Eventos**

CARGA HORÁRIA: 60h/aula (50h)

PRÉ-REQUISITO: Higiene e manipulação de alimentos; Habilidades básicas de cozinha 1.

EMENTA: Estudo sobre a importância do departamento de Alimentos e Bebidas (A&B) aplicada ao setor de eventos; História e mercado atual; Demandas da área; Comunicação entre setores – Eventos, Hospedagem e Recepção; Perfil do profissional; Organização e gerenciamento de eventos gastronômicos; Cardápio para eventos; Estudo de tipologia de eventos gastronômicos – coquetel, coffe break, café da manhã, almoço, jantar, brunch.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIS, B.; LOCKWOOD, A. PANTELIDIS, I.; ALCOTT, P. YASOSHIMA, J. R.; tradução CUZZUOL, G. Gestão de Alimentos e Bebidas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

FREUND, F.T. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. 2ª ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de Organização de Banquetes. São Paulo: Editora SENAC, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MCDONNELL, I. Organização e Gestão de Eventos. 3ª ed. Ed. Elsevier, 2007.

BECK, Heinz; BECK, Heinz et al. Arte e ciência do serviço. São Paulo, SP: Anhembi Morumbi, 2005.

MATIAS, M. Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas. 5ª ed. Manole, 2010.

ZANELLA, L. C. Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: Turismo gastronômico

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA: Conceitos básicos do turismo; A alimentação no contexto do fenômeno turístico; Patrimônio cultural e imaterial gastronômico; A gastronomia como atrativo turístico; Roteiros gastronômicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANGELI, Ana Carolina Barbosa; DIAS, Douglas Alexandre; SERPA, Esmeralda Macedo. Turismo, Patrimônio e Regionalização. São Paulo: Editora Érica, 2019.

FERREIRA, Marina Rossi. Turismo e gastronomia: cultura, consumo e gestão. São Paulo: Editora Intersaberes, 2016.

PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia. A Cozinha Brasileira e o Patrimônio Cultural: História, Hospitalidade e Turismo. São Paulo: Editora Appris, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

COSTA, Flávia Roberta. Turismo e patrimônio cultural: interpretação e qualificação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.

FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (Orgs.). Turismo e Patrimônio Cultural. 5ed. São Paulo: Contexto, 2012.

MEDRONI, Diego Diniz. Fundamentos de turismo. Curitiba: Livro Técnico, 2012.

PANOSSO NETTO, Alexandre; GAETA, Cecília. Turismo de experiência. São Paulo: Contexto, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: **Práticas extensionistas IV**

PRÉ-REQUISITO: **Práticas extensionistas I, II e III**

CARGA HORÁRIA: 60h/aula (50h)

EMENTA:

Desenvolvimento de práticas extensionistas em gastronomia e áreas afins aplicadas à comunidade local, oportunizando o protagonismo dos estudantes na melhoria da sua própria realidade, aplicando-se temas relacionados a higiene e segurança alimentar; práticas alimentares; nutrição; cultura gastronômica, entre outras. Continuação das atividades desenvolvidas em Práticas extensionistas III.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GONÇALVES, Nadia Gaiofatto; QUIMELLI, G. A. de Sá. Princípios da extensão universitária: contribuições para uma discussão necessária. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, 2016.
GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
CRUZ, Breno de Paula Andrade; KARLS, Thaina Schwan. GASTRONOMIA: Pesquisa e Extensão Coleção Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ACÇOLINI, Grazielle; AGUIAR, Márcio Mucedula, SCAVO, Davide Giacobbo. Ciências Sociais em Ação: Práticas de Ensino, Pesquisa e Extensão na Graduação e Pós-Graduação/UFGD. Curitiba: Editora Appris, 1º edição, 2021.
NETO, Silvio Calgaro. Extensão e Universidade: A Construção de Transições Paradigmáticas por Meio das Realidades Sociais. Curitiba: Editora Appris, 1º edição, 2016
PEREIRA, Kelci Anne, BATISTA, Ozaias Antonio. A EXTENSÃO NA DEMOCRATIZAÇÃO DA UNIVERSIDADE E DO DIREITO À VIDA: as experiências extensionistas da Universidade Federal do Piauí - Campus de Bom Jesus. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, 2022.
CRUZ, Breno de Paula Andrade, SOUSA, Paulo Henrique Machado de. EXTENSÃO E ENSINO-APRENDIZAGEM NA GASTRONOMIA: Coleção Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão. Curitiba: Editora CRV, 1º edição, Volume 4, 2021.

COMPONENTE CURRICULAR: **Projeto de conclusão de curso**

CARGA HORÁRIA: 60h/aula (50h)

EMENTA

Regulamento para elaboração do trabalho de conclusão de curso. Desenvolvimento de projetos de pesquisa em gastronomia. Desenvolvimento de projetos de empreendedorismo em gastronomia. Iniciação à metodologia da pesquisa. Ferramentas de pesquisa em gastronomia.

Normas para elaboração do trabalho de conclusão de curso. Desenvolvimento teórico e prático do projeto para conclusão do curso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5ª edição. São Paulo: Atlas, 2010.

FLICK, Uwe. Introdução à metodologia de pesquisa: um guia para iniciantes. Porto Alegre: Penso, 2013.

SAMPIERI, Roberto Hernandez; COLLADO, Carlos, Fernandez; LUCIO, Maria del Pilar Baptista. Metodologia de Pesquisa. Porto Alegre: Penso, 5 ed., 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WATANABE, Carmen Ballão; MORETO, Eutalia, C. do Nascimento; DUTRA, Renato Roxo Coutinho. Normas para apresentação de trabalhos acadêmicos do IFPR. Curitiba: Sistema de Bibliotecas, 2010.

BOOTH, Wayne C.; COLOMB, Gregory G.; WILLIAMS, Joseph M. A arte da pesquisa. 3ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 2019.

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 7ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

NISHIO, Erli Keiko; ALVES, Alexandre Martins. Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.

4.3 AVALIAÇÃO

4.3.1 Avaliação da Aprendizagem

No processo pedagógico, estudantes e docentes são sujeitos ativos, seres humanos históricos, imersos numa cultura, que apresentam características particulares de vida e devem atuar de forma consciente no processo de ensino-aprendizagem. O processo de ensino-aprendizagem deve ser organizado a partir dos conhecimentos formais, prescritos no currículo, e dos informais, oriundos da prática social.

A proposta de avaliação segue as prerrogativas da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, que em seu artigo 24, inciso V, afirma que a avaliação escolar deve ser contínua e cumulativa, com predominância dos aspectos qualitativos e, ainda, prevalecendo o desempenho do estudante ao longo do período letivo sobre uma eventual prova final.

No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a avaliação da aprendizagem dos estudantes segue as normas de avaliação dos processos de ensino aprendizagem no âmbito do IFPR,

previstas pela Resolução nº 50 de 14 de julho de 2017 do IFPR. Sendo assim, o processo de avaliação de ensino-aprendizagem em todos os componentes curriculares, inclusive com carga horária EAD, é formada por:

- diagnóstico: considera o conhecimento prévio e o construído durante o processo de ensino-aprendizagem, abrange descrição, apreciação qualitativa acerca dos resultados apresentados pelos envolvidos em diferentes etapas do processo educativo e indica avanços e entraves para intervir e agir, redefinindo ações e objetivos;
- formativo: ocorre durante todo o processo de ensino-aprendizagem, é contínuo, interativo e centrado no processo por meio do qual o estudante (re)constrói seus conhecimentos, possibilitando esse acompanhamento, bem como fornecendo subsídios para a avaliação da própria prática docente;
- somativo: possibilita a avaliação dos objetivos pretendidos; apresenta os resultados de aprendizagem em diferentes períodos e seus dados subsidiam o replanejamento do ensino para próxima etapa.

Para a avaliação do processo ensino-aprendizagem em todos os componentes curriculares, inclusive os que possuem carga horária EAD, devem ser utilizados vários instrumentos avaliativos conforme prevê o Art. 9º da Resolução nº 50 de 2017 do IFPR. O docente deve utilizar, ao menos, dois instrumentos ao longo de cada período avaliado para emitir resultados parciais e finais. O docente possui autonomia didático/metodológica para definir qual estratégia, instrumentos e critérios avaliativos são os mais adequados a serem utilizados, sempre em consonância com os valores, objetivos e princípios adotados pelo IFPR. Cabe ao docente organizar as informações obtidas e proporcionar condições para o avanço na construção do conhecimento por meio de uma proposta de avaliação que oportunize o uso de diferentes metodologias e instrumentos, que seja construída de forma participativa com os estudantes, discutida e, caso necessário, reformulada a qualquer momento do processo ensino-aprendizagem, expressando assim uma prática coletiva de trabalho. Além disso, o docente, observando as especificidades de seu componente curricular, pode estabelecer critérios para cada instrumento avaliativo.

Os resultados obtidos no processo de avaliação são emitidos por componentes curriculares e expressos por conceitos, sendo:

- Conceito A – quando a aprendizagem do estudante for PLENA e atingir os objetivos, conforme critérios propostos no plano de ensino;
- Conceito B – quando a aprendizagem do estudante for PARCIALMENTE PLENA e atingir os objetivos, conforme critérios propostos no plano de ensino;
- Conceito C – quando a aprendizagem do estudante for SUFICIENTE e atingir os objetivos, conforme critérios propostos no plano de ensino;
- Conceito D – quando a aprendizagem do estudante for INSUFICIENTE e não atingir os objetivos, conforme critérios propostos no plano de ensino.

A aprovação do estudante ocorre somente se obtiver conceito A, B ou C no componente curricular e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular.

Seguindo a Resolução nº 02 de 2017 do CONSUP-IFPR, o estudante que obtiver reprovação em componente(s) curricular(es) pode ter progressão para o semestre seguinte nos componentes curriculares ofertados, obedecendo aos pré-requisitos e deve cursar o(s) componente(s) em regime de dependência preferencialmente na próxima oferta regular do curso. Na impossibilidade de cursar o componente curricular em regime de dependência, na oferta regular do curso, o estudante pode ser matriculado em turma especial, aberta para esse fim, sendo mantida, obrigatoriamente, a modalidade do curso. O regime de dependência segue regulamentações internas do campus. Destacando-se que no caso de reprovação em componentes curriculares práticos, o estudante deve obrigatoriamente cursar novamente o componente curricular de forma presencial.

A recuperação de estudos é obrigatória e faz parte de todos os componentes curriculares, inclusive os que apresentam carga horária EAD, portanto a recuperação de estudos compreende:

- Recuperação Contínua: que se constitui como um conjunto de ações desenvolvidas no decorrer das aulas, para a retomada de conteúdos que ainda não foram apropriados e/ou construídos pelos estudantes;
- Recuperação Paralela: que se constitui como parte integrante do processo de ensino-aprendizagem em busca da superação de dificuldades encontradas pelo estudante e deve envolver a recuperação de conteúdos e conceitos a ser realizada por meio de aulas e instrumentos definidos

pelo docente em horário diverso dos componentes curriculares cursados pelo estudante podendo ser presencial e/ou não presencial.

Os docentes devem ofertar estudos de recuperação paralela a todos os estudantes, principalmente aos que apresentarem baixo rendimento, tão logo sejam identificadas as dificuldades no processo ensino-aprendizagem. A organização dos horários de recuperação paralela é de competência de cada docente em conjunto com a equipe pedagógica e gestora do campus, respeitadas as normativas institucionais. Além disso, é responsabilidade do docente comunicar a oferta da recuperação paralela ao estudante, bem como, é responsabilidade do estudante participar das atividades propostas.

4.3.2 Plano de Avaliação Institucional

O Plano de Avaliação Institucional do IFPR atende às orientações do SINAES, instituído pela Lei 10.861/2004, e tem por objetivo a promoção da qualidade de ensino nesse nível de educação.

A Lei 10.861/2004 prevê três dimensões para a avaliação institucional, sendo estas, a Autoavaliação Institucional, a Avaliação Externa *in loco*, e o ENADE. O Art. 3º da Lei 10.861/2004 estabelece como objetivo identificar o perfil institucional e o significado de sua atuação, por meio de suas atividades, cursos, programas, projetos e setores, considerando as diferentes dimensões institucionais, dentre elas obrigatoriamente as seguintes:

- I - a missão e o plano de desenvolvimento institucional;
- II - a política para o ensino, a pesquisa, a pós-graduação, a extensão e as respectivas formas de operacionalização, incluídos os procedimentos para estímulo à produção acadêmica, as bolsas de pesquisa, de monitoria e demais modalidades;
- III - a responsabilidade social da instituição, considerada especialmente no que se refere à sua contribuição em relação à inclusão social, ao desenvolvimento econômico e social, à defesa do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural;
- IV - a comunicação com a sociedade;
- V - as políticas de pessoal, as carreiras do corpo docente e do corpo técnico-administrativo, seu aperfeiçoamento, desenvolvimento profissional e suas condições de trabalho;
- VI - organização e gestão da instituição, especialmente o funcionamento e representatividade dos colegiados, sua independência e autonomia na relação com a mantenedora, e a participação dos segmentos da comunidade universitária nos processos decisórios;
- VII - infraestrutura física, especialmente a de ensino e de pesquisa, biblioteca, recursos de informação e comunicação;

- VIII - planejamento e avaliação, especialmente os processos, resultados e eficácia da auto-avaliação institucional;
- IX - políticas de atendimento aos estudantes;
- X - sustentabilidade financeira, tendo em vista o significado social da continuidade dos compromissos na oferta da educação superior (LEI 10.861/2004).

Para o acompanhamento, discussão e execução da Avaliação Institucional, a lei 10.861/2004 prevê a criação da Comissão Própria de Avaliação (CPA), que tem como atribuições “Coordenar e articular o processo de Avaliação Institucional, bem como disponibilizar o resultado final a comunidade acadêmica”.

A CPA do IFPR é composta por docentes, técnicos-administrativos, discentes e representantes da comunidade paranaense. Por ser uma instituição multicampi, a CPA contém representantes das diversas áreas da instituição que, em seus trabalhos, pretendem levantar, anualmente, as potencialidades, as fragilidades e as ações estratégicas para a melhoria da qualidade do ensino superior no IFPR, levando em consideração as dimensões previstas na legislação para esse nível de ensino.

Para tanto, todos os envolvidos no processo educativo são consultados, através de instrumentos avaliativos específicos para docentes, discentes e técnicos administrativos. Após a coleta desses dados e sua análise, a CPA os sistematiza e divulga o relatório, disponível a toda a comunidade acadêmica.

4.3.3 Avaliação do Curso

A avaliação é um processo que deve estar integrado ao planejamento institucional, para permitir a identificação de novas necessidades e a redefinição dos objetivos e prioridades, e deve ainda estar inserido na política mais ampla de desenvolvimento acadêmico e administrativo. Tendo como objetivo a constante adequação e melhoria do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o mesmo deve ser permanentemente avaliado. Para isto, a autoavaliação segue os mecanismos implantados para a avaliação institucional, baseada na Lei nº 10.861/2004 e coordenada em termos gerais pela CPA, que estabelece a metodologia, as dimensões e instrumentos a serem usados no processo de autoavaliação e formas de utilização dos resultados.

A autoavaliação é realizada anualmente no Curso pela pesquisa de opinião e respectiva tabulação e não se restringe somente à análise das proposições do projeto pedagógico, mas inicia considerando a identidade do curso, os seus principais princípios norteadores, os projetos de pesquisa e de extensão, o levantamento dos problemas, o estabelecimento de critérios indicadores, escalas e instrumentos para avaliação das metas e ações. Os instrumentos podem ser disponibilizados diretamente no portal acadêmico da instituição para acesso via internet, de todos os envolvidos no processo. A utilização desta ferramenta agiliza a apuração dos dados, permitindo a construção de gráficos e planilhas, contribuindo ainda, para o sigilo entre as diferentes categorias de respondentes.

Os resultados dos processos avaliativos são discutidos em reuniões de colegiado e Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso, momento em que são elaborados planos de ação para as devidas melhorias conforme o que for apontado nos processos avaliativos. Além disso, também são analisados os resultados do exame ENADE para identificar possíveis melhorias no processo de ensino.

4.3.4 Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é avaliado em dois momentos distintos:

Avaliação inicial – no início de cada semestre, na semana de planejamento pedagógico, quando são propostas as mudanças necessárias, considerando as atividades desenvolvidas no semestre anterior.

Avaliação contínua – no decorrer dos semestres, por meio das reuniões de docentes (Colegiado de Curso e NDE).

O trabalho pedagógico dos docentes do curso é avaliado, periodicamente, ao final dos semestres quando se efetiva o acompanhamento das atividades desenvolvidas com os estudantes e os resultados obtidos. Nesses momentos são apresentadas as dificuldades enfrentadas pelas turmas e pelos docentes, e se discute ações para melhoria do processo de ensino, ou seja, nesse espaço se discute as alternativas viáveis para o replanejamento das atividades docentes.

O processo de consolidação do Projeto Pedagógico de Curso só é possível com a interação de todos e, a avaliação continuada é o principal mecanismo para assegurar a qualidade das atividades didático-pedagógicas e do funcionamento do curso como um todo. A readequação do Projeto Pedagógico e a reorientação das dimensões e dos diferentes aspectos do curso será realizada sempre que necessário, com o comprometimento da coordenação, corpo docente e discente por meio do Colegiado e do NDE.

4.4 ESTÁGIO CURRICULAR

Segundo a Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008 (BRASIL, 2008), o estágio é um ato educativo escolar, supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação de trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio da educação especial, dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia o estágio é caracterizado como obrigatório, pois considera-se que o estágio possibilita a integralização do processo pedagógico do curso e tem por finalidade a vivência na realidade administrativa e operacional por meio do contato direto com a prática profissional. Os objetivos do estágio obrigatório são:

- proporcionar a adequação prática dos conhecimentos construídos em sala de aula para o exercício efetivo da atividade profissional, ligada a gastronomia e a hospitalidade;
- favorecer a experiência prática monitorada e supervisionada, facilitando a apropriação do saber-fazer, a construção de competências e o desenvolvimento de habilidades profissionais;
- proporcionar ao estudante oportunidades reais para desenvolver uma postura profissional adequada;
- desenvolver no/a estagiário/a capacidade criativa na sua área de conhecimento;

Sendo assim, o estudante pode iniciar o estágio supervisionado obrigatório quando concluir com êxito, o 2º semestre do curso e estiver devidamente matriculado no componente curricular de Orientação de Estágio do 3º semestre do curso. O estudante deve concluir o estágio supervisionado obrigatório até o final do referido semestre. Em caso de não conclusão do estágio

no período determinado, o estudante é reprovado no componente curricular de Orientação de Estágio, e pode realizá-lo no semestre seguinte mediante rematrícula.

A carga horária de estágio supervisionado obrigatório para conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é de 200 horas (duzentas horas) e segue a legislação vigente no que se refere a quantidade de horas diárias. O estágio deve ocorrer sob supervisão de um profissional específico do campo de estágio, especificado no Termo de Compromisso de Estágio e com a orientação de um docente, sendo que a modalidade de orientação é indireta. Após a conclusão do estágio o estudante deve entregar na Sessão de Estágios e Relações Comunitárias (SERC) o relatório final de estágio devidamente assinado e elaborado sob a supervisão do docente orientador.

Para estudantes com necessidades específicas, segue-se as orientações do Capítulo VIII da Resolução nº 82, de 02 de junho de 2022 do IFPR, sendo estas: estudantes com deficiência deverão frequentar o campo de estágio com acessibilidade adequada, que deverá ser verificado anteriormente por professor orientador, coordenador de curso ou servidor da SERC com respaldo do Núcleo de Atendimento à Pessoa com Necessidades Específicas (NAPNE) do Campus; o período de realização do estágio poderá ser diferente do indicado neste PPC ou RGE, desde que previsto no processo de flexibilização curricular do estudante; poderá haver forma alternativa de orientação para estudantes com deficiência; estudantes surdos e/ou deficientes auditivos, usuários de Libras (Língua Brasileira de Sinais) como meio de comunicação, poderão entregar seu relatório na modalidade bilíngue.

Todo o processo de estágio supervisionado segue as orientações do Regulamento Geral de Estágio (RGE) do IFPR – Campus Foz do Iguaçu, alinhado com a Resolução nº 82, de 02 de junho de 2022 do IFPR e com a Lei nº 11.788 de 2008 e demais dispositivos legais pertinentes.

4.4.1 Características do Estágio

- Carga horária de estágio supervisionado obrigatório: 200 (duzentas) horas.
- Modalidade de orientação: indireta;
- Período de realização do estágio: O estágio pode ser iniciado após a conclusão do 2º semestre do curso e deve ser concluído até o final do 3º semestre do curso.

4.4.2 Convênios de Estágio

A Seção de Acompanhamento de Estágios e Egressos da Pró-Reitoria de Ensino (SAEE/PROENS) é responsável pelo acompanhamento de estágios, ou seja, pelo planejamento, orientação e supervisão de ações relacionados à estágios, atuando em colaboração com a Seção de Estágios e Relações Comunitárias (SERC) dos campi.

A SAEE é responsável por acompanhar a formalização de convênios de estágio obrigatório e não obrigatório, bem como orientar as unidades sobre a elaboração e manutenção dos termos. Para que os estudantes possam atuar em instituições públicas ou privadas, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia prevê a celebração de convênios de estágios, sendo que a celebração destes convênios é de responsabilidade da SERC do Campus Foz do Iguaçu.

4.5 INTEGRAÇÃO COM AS ORGANIZAÇÕES PÚBLICAS, CIVIS E PARTICULARES

4.5.1 Integração com os setores públicos, civis e privados

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como intuito promover a integração entre estudantes e docentes do colegiado com os setores públicos, civis e privados da sociedade, inserindo os estudantes nestas esferas por meio do estágio obrigatório, projetos de pesquisa e extensão, projetos de conclusão de curso entre outras ações que possam ser desenvolvidas no decorrer do andamento do curso. Para que ocorra essa integração o curso conta com o apoio da SERC do Campus Foz do Iguaçu.

4.6 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma atividade obrigatória no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e possui caráter convergente entre ensino, pesquisa e extensão, sendo trabalhado no componente curricular “Projeto de Conclusão de Curso” (50 horas) no 4º

semestre do curso. Todos os docentes do colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia podem orientar o TCC. O desenvolvimento do TCC tem como objetivo:

- I. Desenvolver a capacidade de aplicação dos conceitos e teorias adquiridas durante o curso, de forma integrada, por meio da execução de um projeto.
- II. Desenvolver a capacidade de planejamento e de resolução de problemas dentro das diversas áreas de formação.
- III. Despertar o interesse pela pesquisa como meio para a resolução de problemas.
- IV. Estimular o espírito empreendedor, por meio da execução de projetos que levem ao desenvolvimento de produtos e/ou serviços, os quais possam ser patenteados e/ou comercializados.
- V. Intensificar a extensão universitária, por intermédio da resolução de problemas existentes nos diversos setores da sociedade.
- VI. Estimular a construção do conhecimento coletivo.
- VII. Estimular a inovação tecnológica.
- VIII. Estimular o espírito crítico e reflexivo no meio social onde o estudante está inserido.

O TCC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia segue regulamento próprio (Apêndice A) e se constitui pela elaboração e desenvolvimento de um projeto que pode abranger as seguintes possibilidades:

Linha I - Desenvolvimento de um projeto de empreendimento gastronômico, sob orientação de um ou mais docentes do colegiado, que focará na criação de um negócio de alimentos e bebidas, considerando aspectos reais e a viabilidade do empreendimento.

Linha II - Desenvolvimento de projetos de pesquisa, produtos e/ou serviços em gastronomia, com base em atividades de ensino, pesquisa e/ou extensão promovidos e orientados por docentes do colegiado.

As normas para elaboração de trabalhos acadêmicos do IFPR são seguidas para a elaboração do trabalho final gerado no TCC.

4.7 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares têm a finalidade de enriquecer o processo de formação do discente, privilegiando a complementação da sua formação pessoal, profissional, cultural e social.

Neste sentido, no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia as atividades complementares são obrigatórias para conclusão do curso.

A carga horária das atividades complementares é de 100 (cem) horas e as orientações quanto as atividades complementares estão regulamentadas em documento próprio (Apêndice B).

5. POLÍTICAS DE ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES

5.1 FORMAS DE ACESSO E PERMANÊNCIA

O ingresso de estudantes no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPR – Campus Foz do Iguaçu se dá por meio de Processo Seletivo. O IFPR tem como base, principalmente, a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências; o Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012, que regulamenta a Lei nº 12.711; a Portaria Normativa nº 18, de 11 de outubro de 2012, que dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam os documentos supracitados (PDI/IFPR, 2019-2023).

Processo Seletivo para os cursos regulares do Ensino Superior

Conforme Art. 38 da Resolução nº 55 de 2011 do Conselho Superior do IFPR (Alterada pela Resolução nº 02/2017 do IFPR), o ingresso nos cursos regulares do Ensino Superior do IFPR se faz mediante processo seletivo público, a partir de critérios e normas definidas em edital específico.

Processos Simplificados para Vagas Remanescentes

Conforme Art. 39 da Resolução nº 55 de 2011 do Conselho Superior do IFPR (Alterada pela Resolução nº 02/2017 do IFPR), o Processo Seletivo Simplificado destina-se ao preenchimento das vagas remanescentes do primeiro período letivo do curso. Vagas remanescentes

são aquelas não ocupadas após realizadas todas as chamadas do processo seletivo e/ou aquelas geradas pela não confirmação da matrícula no prazo estabelecido. O referido processo seletivo simplificado é definido em edital próprio do campus Foz do Iguaçu, com as devidas orientações da PROENS.

Sistema de Seleção Unificada/SiSU

Segundo o Art. 40 da Resolução nº 55 de 2011 do Conselho Superior do IFPR (Alterada pela Resolução nº 02/2017 do IFPR), o Sistema de Seleção Unificada/SiSU é destinado ao preenchimento de vagas dos cursos superiores de graduação do IFPR e é aberto para a participação de candidatos que concluíram o Ensino Médio ou os estudos equivalentes. O Sistema de Seleção Unificada/SiSU, é promovido pelo Ministério da Educação/MEC e utiliza a nota do Exame Nacional do Ensino Médio/ENEM do ano correspondente ao ano da edição do SiSU como base para a classificação dos candidatos inscritos no referido sistema que indicaram os cursos do IFPR. Após seleção, o Campus Foz do Iguaçu publicará o resultado Edital próprio e a validade do Processo Seletivo restringir-se-á ao período letivo que esteja expressamente referido no edital.

Estudantes estrangeiros

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPR – Campus Foz do Iguaçu prevê 04 (quatro) vagas para estudantes do Paraguai e da Argentina, países que junto com o Brasil formam a Tríplice Fronteira na localidade em que o campus está inserido. Historicamente paraguaios e argentinos tiveram acesso aos cursos do IFPR - Campus Foz do Iguaçu desde o início de seu funcionamento, baseando-se no Decreto nº 2.689, de 28 de julho de 1998, que promulga o Protocolo de Integração Educacional, Revalidação de Diplomas, Certificados, Títulos e de Reconhecimentos de Estudos, assinado em Assunção, em 28 de julho de 1995. A seleção destes estudantes ocorre por edital próprio lançado pela Direção Geral do Campus e tem como forma de seleção o sorteio público.

Estudante Especial

O estudante matriculado em Curso Superior do IFPR ou de outra Instituição de Ensino Superior, ou formado em nível superior pode cursar no âmbito do IFPR, componentes curriculares

em outro curso de mesmo nível de ensino, sendo denominado estudante especial. Conforme Art. 50 da Resolução nº 55 de 2011 do Conselho Superior do IFPR (Alterada pela Resolução nº 02/2017 do IFPR), são requisitos básicos para matrícula de estudante especial:

- I. Compatibilidade de horário;
- II. Existência de vaga na disciplina pretendida.

O estudante especial, desde que cumpridas as exigências de frequência e de aproveitamento estabelecidas para os estudantes regulares, terá direito ao atestado de aprovação no componente curricular. O estudante do IFPR que obtiver aprovação terá o referido componente curricular registrado em seu histórico escolar.

Cabe a coordenação do curso a publicação, a cada início de período letivo, comunicado com a relação de componentes curriculares e número de vagas disponíveis para o ingresso de estudante especial e os respectivos critérios de seleção. Ainda conforme a Resolução nº 55 de 2011 do Conselho Superior do IFPR (Alterada pela Resolução nº 02/2017 do IFPR), a seleção do estudante especial é realizada através de entrevista por pelo menos 1 (um) membro do colegiado do curso e pelo docente responsável pelo componente curricular, com registro em ata.

Por Transferência

- a) Transferência interna: transferência de estudante regularmente matriculado em curso do IFPR para outro curso no mesmo Campus ou em outro Campus do IFPR.
- b) Transferência externa: transferência disponibilizada para estudantes de outras instituições de educação da Rede Pública, somente a partir do 2º período letivo do curso, mediante a existência de vaga, seguindo os critérios divulgados em edital próprio.
- c) Transferência ex-offício: transferência de estudante de uma instituição para outra por motivo de mudança no domicílio, quando se tratar de servidor público federal civil ou militar estudante, ou seu dependente estudante. É requerida em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício que acarrete mudança de domicílio para o município onde se situe a instituição rebedora, ou para localidade mais próxima desta.

5.1.1 Programas de Pesquisa, Extensão, Inovação, Inclusão Social, Monitoria e Bolsa-Atleta

A Política de Apoio Estudantil do IFPR compreende o conjunto de ações voltadas aos estudantes e que atendam aos princípios de garantia de acesso, permanência e conclusão do curso de acordo com os princípios da Educação Integral (formação geral, profissional e tecnológica) em estreita articulação com os setores produtivos locais, econômicos e sociais. Essa política é posta em prática através da oferta periódica de vários Programas de Bolsas de Estudos, sendo regulamentada através das Resoluções nº 011/2009 e nº 53/2011 do Conselho Superior do IFPR.

A Política tem como premissa a respeitabilidade a diversidade social, étnica, racial e inclusiva na perspectiva de uma sociedade democrática e cidadã, pautando-se nos seguintes princípios:

- Educação profissional e tecnológica pública e gratuita de qualidade;
- Igualdade de oportunidade no acesso, permanência e conclusão de curso;
- Garantia de qualidade de formação tecnológica e humanística voltada ao fortalecimento das políticas de inclusão social;
- Defesa do pluralismo de ideias com reconhecimento à liberdade de expressão;
- Eliminação de qualquer forma de preconceito ou discriminação.

O Programa de Bolsas de Estudos e a Política de Assistência Estudantil visam a apoiar a permanência e o êxito de estudantes por meio de editais.

A Pró-Reitoria de Extensão, Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (PROEPPPI) do IFPR, por meio da Diretoria de Pesquisa – DIPE, executa diversas ações com vistas a fomentar o desenvolvimento de pesquisas no IFPR, envolvendo os estudantes e estimulando-os a participarem da Iniciação Científica e Tecnológica – ICT, enquanto acadêmicos do IFPR. Ações como essas estão contempladas nos objetivos desta Pró-reitoria quando do planejamento, da estruturação e do desenvolvimento das políticas de incentivo à pesquisa científica e aplicada, com vistas a subsidiar os Campi do IFPR no processo de fortalecimento destas ações (PDI – IFPR – 2019-2023, p. 169).

O Programa Institucional de Bolsas de Extensão (Aprovado pela Resolução nº 76/2018 e alterada pela Resolução nº 52/2019), visa apoiar o desenvolvimento de atividades em projetos de extensão, com a concessão de bolsas de auxílio financeiro a estudantes dos cursos de Ensino Médio e Graduação, financiadas pelo IFPR, agências de fomento, convênios e/ou parcerias. O Pibex

possui 3 (três) modalidades: (i) Pibex Júnior (Programa Institucional de Bolsas de Extensão Júnior) – Oferece bolsas de auxílio financeiro a estudantes do ensino médio e cursos técnicos, financiadas pelo IFPR, agências de fomento, convênios e/ou parcerias. (ii) Pibex Graduação (Programa Institucional de Bolsas de Extensão) – Oferece bolsas de auxílio financeiro a estudantes dos cursos de graduação, financiadas pelo IFPR, agências de fomento, convênios e/ou parcerias. (iii) Pibex/Pibis – Oferece bolsas de auxílio financeiro aos estudantes de Graduação que ingressaram por meio de cota social, financiadas pelo IFPR, agências de fomento, convênios e/ou parcerias.

O Programa Institucional de Apoio ao Extensionista (Piae) visa apoiar o desenvolvimento de atividades de Extensão, com a concessão de auxílio financeiro a pesquisadores do IFPR, financiados pelo IFPR, agências de fomento, convênios e/ou parcerias. Aprovado pela Resolução nº 79/2018 (alterada pela Resolução nº 55/2019 do IFPR).

O Programa Institucional de Educação em Direitos Humanos (PIDH) visa o fomento a ações de Extensão, Pesquisa, Inovação e Ensino relacionadas à temática da Educação em Direitos Humanos. Aprovado pela Resolução nº 72/2018.

O Programa de Bolsas de Inclusão Social - PBIS consiste em oportunizar aos estudantes com vulnerabilidade socioeconômica a remuneração financeira como incentivo à participação em propostas acadêmicas que contribuam com a sua formação. Para a participação no referido programa é considerado, além da avaliação socioeconômica, o risco de abandono, reprovação ou dificuldades de desempenho do estudante no curso.

O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) do IFPR é um programa da Pró-Reitoria de Extensão, Pesquisa, Pós-graduação e Inovação (PROEPPi), instituído no IFPR pela Resolução CONSUP-IFPR nº 75, de 21 de dezembro de 2018, visa apoiar o desenvolvimento de atividades em projetos de Pesquisa, com a concessão de bolsas de auxílio financeiro a estudantes dos cursos de Ensino Médio e Graduação, financiadas pelo IFPR, agências de fomento, convênios e/ou parcerias.

Programa Institucional de Apoio à Pesquisa (PIAP) é um programa da Pró-Reitoria de Extensão, Pesquisa e Inovação (PROEPI) destinado aos servidores do IFPR com objetivo de fomentar projetos de pesquisa desenvolvidos no IFPR, bem como custear atividades relacionadas aos mesmos, instituído no IFPR pela Resolução CONSUP-IFPR nº 80, de 21 de dezembro de 2018.

O Programa Institucional de Desenvolvimento Tecnológico e Inovação – PRADI tem por finalidade contribuir técnica e financeiramente, por meio de bolsas para os estudantes de nível médio e graduação e auxílio financeiro aos coordenadores, para a aquisição de recursos materiais e serviços que auxiliam no desenvolvimento dos projetos selecionados. O programa é regido pela Resolução nº 77/2018.

O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação – PIBITI tem por objetivo estimular os estudantes dos cursos de graduação nas atividades, metodologias, conhecimentos e práticas próprias ao desenvolvimento tecnológico e processos de inovação. O programa é regido pela Resolução nº 78/2018.

A Olimpíada de Robótica representa um espaço de exposição de protótipos e/ou modelos inéditos desenvolvidos pelos servidores e/ou estudantes e que podem ser utilizados em competições internas e/ou externas. O programa é regido pela Resolução nº 74/2018.

A IFTECH – Feira de Inovação Tecnológica representa um espaço de exposição de protótipos e/ou modelos inéditos desenvolvidos por meio de projetos que apresentam ao menos um dos seguintes tipos de inovação: de produto; de serviço; de processo; de marketing; de negócio e/ou organizacional. Procura incentivar projetos que desenvolvam inovação, por meio de auxílio financeiro, a ser repassado aos coordenadores dos projetos, para o desenvolvimento de protótipos e/ou modelos a serem apresentados na feira. O programa é regido pela Resolução nº 74/2018.

O IFAgroTECH– Workshop de Tecnologias Agroindustriais constitui-se em um Workshop que procura conhecer as demandas locais em termos de tecnologias e/ou inovação voltadas à agroindústria ou à agricultura familiar, por meio da caracterização dos gargalos, principalmente tecnológicos, com o escopo de idealizar e desenvolver projetos para que os pesquisadores do IFPR – servidores e discentes – idealizem e testem soluções para problemas identificados por meio da inserção de estudantes com interesse resolutivo na comunidade local. O programa é regido pela Resolução nº 74/2018.

A Mostra de Lançamento de Foguetes representa um espaço de exposição de protótipos desenvolvidos pelos servidores e/ou estudantes e que podem ser utilizados em competições internas e/ou externas. A construção de protótipos deve ser associada aos níveis 3 (combustível água e ar comprimido) e 4 (combustível vinagre e bicarbonato de sódio) dos tipos de foguetes. O programa é regido pela Resolução nº 74/2018.

Programa Institucional de Apoio à Aquisição de Equipamentos para Pesquisa, Extensão, Cultura e Inovação (PROEQ), instituído no IFPR pela Resolução CONSUP-IFPR nº 81, de 21 de dezembro de 2018, Visa o suprimento da necessidade de equipamentos de uso compartilhado e destinados à melhoria da infraestrutura nos campi do IFPR, em todas as áreas do conhecimento.

O estudante pode participar do Programa de Bolsas Acadêmicas de Inclusão Social através de diversas atividades vinculadas ao ensino, pesquisa, sendo que, em qualquer um dos projetos/propostas ou atividades em que o estudante for selecionado é obrigatória a orientação direta de um responsável docente ou técnico-administrativo. A regulamentação do Programa de Bolsas Acadêmicas de Inclusão Social está expressa na resolução nº 64/10 Conselho Superior do IFPR.

O Programa de Auxílio Complementar ao Estudante - PACE está regulamentado pela Resolução da Política de Apoio Estudantil e pela Instrução Interna de Procedimentos nº20/PROENS, de 27/02/2012. O PACE objetiva oferecer apoio aos estudantes regularmente matriculados em situação de vulnerabilidade socioeconômica, propiciando recurso financeiro mensal, por meio da oferta de auxílio-moradia, auxílio-alimentação e auxílio-transporte, contribuindo para sua permanência e conclusão do curso.

5.1.2 Aproveitamento de Estudos Anteriores

De acordo com a Resolução nº 55 de 2011 do Conselho Superior do IFPR (Alterada pela Resolução nº 02/2017 do IFPR), o aproveitamento de estudos anteriores compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares ou etapas (séries, módulos, blocos) cursadas com êxito em outros cursos de graduação. Ou seja, o aproveitamento de ensino compreende a possibilidade de aproveitamento de componentes curriculares cursados em outro curso de ensino superior, quando solicitado pelo estudante. O pedido de aproveitamento de estudos deve ser avaliado por Comissão de Análise composta de docentes da área de conhecimento, seguindo os seguintes critérios:

- correspondência entre a instituição de origem e o IFPR em relação às ementas, ao conteúdo programático e à carga horária cursados. A carga horária cursada não pode ser inferior a 75% daquela indicada no componente curricular do curso do IFPR;

- além da correspondência entre os componentes curriculares, o processo de aproveitamento de estudos pode envolver avaliação teórica e/ou prática acerca do conhecimento a ser aproveitado.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser protocolado na Secretaria Acadêmica do Campus, durante o prazo estabelecido no calendário acadêmico, por meio de formulário próprio, acompanhado de histórico escolar completo e atualizado da instituição de origem, da ementa e do programa do componente curricular, autenticados pela Instituição de ensino credenciada pelo MEC. É vedado o aproveitamento de estudos entre níveis de ensino diferentes.

5.1.3 Certificação de Conhecimentos Anteriores

De acordo com a Resolução nº 55 de 2011 do Conselho Superior do IFPR (Alterada pela Resolução nº 02/2017 do IFPR) entende-se por certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso do IFPR em que o estudante comprove excepcional domínio de conhecimento através da aprovação em avaliação. A avaliação é realizada sob a responsabilidade de Comissão composta por docentes da área de conhecimento correspondente, designada pela Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão do campus, a qual estabelece os procedimentos e os critérios para a avaliação, de acordo com a natureza do conhecimento a ser certificado.

A avaliação para Certificação de Conhecimentos Anteriores pode ocorrer por solicitação fundamentada do estudante, que justifique a excepcionalidade, ou por iniciativa dos docentes do curso, em períodos estabelecidos no Calendário Acadêmico de cada ano letivo. Não se aplica a Certificação de Conhecimentos Anteriores para projetos desenvolvidos durante o curso, como o TCC, bem como para Estágio Obrigatório.

5.1.4 Expedição de Diplomas e Certificados

A emissão de diplomas obedece à instrução interna de procedimento do Ensino Superior do IFPR, conforme a Resolução CONSEPE/IFPR nº 02/2014 e demais normas vigentes à época.

Após a conclusão e aprovação em todos os componentes curriculares, estágio supervisionado, atividades complementares e trabalho de conclusão de curso, o estudante terá direito ao Diploma de **Tecnólogo em Gastronomia**.

5.1.5 Acessibilidade

Visando a inserção e o atendimento aos estudantes com necessidades educacionais específicas nos cursos de nível básico, técnico e tecnológico, o IFPR possui o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE). O núcleo é responsável pela preparação da instituição para receber pessoas com necessidades específicas nos cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), Cursos Técnicos e Tecnológicos (Lato Sensu e Stricto Sensu). O objetivo é de fomentar a implantação e consolidação de políticas inclusivas no Instituto, por meio da garantia do acesso, permanência e êxito do estudante com necessidades educacionais específicas IFPR, nas áreas de ensino, pesquisa e extensão.

Atualmente, o NAPNE é vinculado à Coordenadoria Geral de Núcleos de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (CONAPNE), e tem por finalidade desenvolver políticas de apoio estudantil através de ações que promovam a melhoria do desempenho acadêmico. O NAPNE visa criar na Instituição a cultura da “educação para a convivência”, a aceitação da diversidade, e, principalmente, buscar a quebra das barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais.

Em termos de acessibilidade física, com o intuito de atender ao Decreto nº 5.296 de 2004, que regulamenta a Lei nº 10.048 de 8 de novembro de 2000, e Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas com deficiências ou com mobilidade reduzida, o campus Foz do Iguaçu possui as seguintes estruturas: sanitários adequados a pessoas com necessidades específicas; rampas e corredores largos, facilitando a locomoção e acesso aos vários ambientes; e condições de acesso para pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida, que permitem a utilização de todos os seus ambientes.

5.1.6 Educação Inclusiva

A Educação Inclusiva implica no desenvolvimento da sociedade como um todo, respeitando a individualidade e proporcionando que cada um seja sujeito na construção da aprendizagem, bem como cidadão apto ao exercício de cidadania. A inclusão é um aspecto que está presente em todas as instâncias do convívio em sociedade, seja na família, na escola ou na comunidade no sentido de evidenciar as potencialidades e minimizar as dificuldades. A inclusão social, portanto é um processo que contribui para a construção de um novo tipo de sociedade através de transformações pequenas e grandes, nos ambientes físico (espaços internos e externos, equipamentos, aparelhos e utensílios, mobiliários e meios de transporte) e na mentalidade de todas as pessoas, portanto também do indivíduo com necessidades educacionais específicas.

A superação das barreiras arquitetônicas, atitudinais e pedagógicas é um dos desafios da Instituição no que diz respeito a educação inclusiva. No entanto várias ações estão sendo planejadas e executadas no sentido de facilitar o acesso e permanência das pessoas com deficiência e/ou necessidades educacionais específicas. O Campus está em expansão de sua estrutura física e está se adaptando para proporcionar condições de acesso e utilização de todos os seus ambientes para pessoas com necessidades específicas ou com mobilidade reduzida, conforme o Decreto nº 5.296/2004, para permitir em sua arquitetura condições para atender estudantes com necessidades educacionais específicas, tais como transporte coletivo localizado em frente ao campus, estrutura de acesso em rampas facilitando o acesso às salas de aula, serviço de atendimento a pessoas surdas, prestado por tradutores e intérpretes de Libras.

Contemplando a Lei nº 12.764 de 27 de dezembro de 2012, que trata da proteção da pessoa com transtorno do espectro autista, está garantido o acesso e permanência à educação e ao ensino profissionalizante, com base também na Lei nº 13.409 de 20 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnico de nível médio e superior das instituições federais de ensino.

Uma das ações desenvolvidas para promover a educação inclusiva é a consolidação do NAPNE, Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas. O NAPNE é um espaço para Atendimento Educacional Especializado (AEE) e recurso multifuncional e pedagógico, sendo, portanto, uma ação do sistema de ensino no sentido de oferecer suporte às

necessidades educacionais dos estudantes, favorecendo seu acesso ao conhecimento e desenvolvendo competências e habilidades próprias. O núcleo também consolida as políticas inclusivas no Instituto por meio da garantia de acesso, através das cotas de vagas destinadas a esse público, oferecendo as possibilidades de permanência e êxito do estudante com necessidades educacionais específicas no IFPR, nas áreas de ensino, pesquisa e extensão, fomentando projetos e ações de conscientização a toda comunidade acadêmica, sobre o direito de acesso à educação técnica, profissional e tecnológica às pessoas com deficiência e ou necessidades específicas educacionais.

Sendo o estágio supervisionado, uma atividade obrigatória no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, são seguidas as orientações do Capítulo VIII da Resolução nº 82, de 02 de junho de 2022 do IFPR, para estudantes com necessidades específicas.

Pensando no melhor atendimento dos estudantes com necessidades educacionais específicas, o IFPR organiza procedimentos institucionais de flexibilização curricular para aqueles que apresentam significativo, expressivo e relevante comprometimento de aprendizagem, de caráter permanente, progressivo e/ou transitório, que não estejam em igualdade de condições e oportunidades, no contexto escolar, com o intuito de promover acesso, permanência e êxito a todos os estudantes do IFPR, respeitando as suas especificidades. A flexibilização curricular envolve adaptações de materiais e atividades para os estudantes com necessidades educacionais específicas do IFPR, em consonância com a Resolução nº 50, de 14 de julho de 2017 do IFPR e com a concepção de adaptações razoáveis, previstas no Art. 3, inciso VI, da Lei nº 13.146, de 06 de julho de 2015, Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 e Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011.

Entende-se por Flexibilização Curricular alterações pedagógicas significativas em apoio ao estudante com necessidades educacionais específicas, que será registrado no Plano de Flexibilização Curricular (PFC). A Flexibilização Curricular é realizada mediante articulação entre os docentes do componente curricular e Comissão do Plano de Flexibilização Curricular, visando a implementação de 1 (uma) ou mais possibilidades:

- I - Diferenciação dos conteúdos previstos na ementa do componente curricular;
- II - Atendimento educacional individualizado realizado pelo professor do componente curricular;
- III - Dilação ou redução do prazo para a conclusão do curso;

IV - Reorganização e/ou equivalência de componente curricular;

V - Reopção e/ou transferência entre curso e campi, considerando a existência de vaga no curso pretendido, a qualquer tempo.

VI - Definição de critérios diferenciados e adequados de avaliação, considerando a singularidade e especificidade dos estudantes, de maneira que sejam atendidos em suas necessidades e possam avançar êxito em seu processo de aprendizagem.

Nos casos de estudantes com altas habilidades/superdotação o processo de flexibilização curricular ocorrerá fundamentado no princípio legal da progressão parcial ou total, possibilitando o avanço nos cursos, componentes curriculares específicos ou etapas, mediante verificação de aprendizagem.

5.1.7 Mobilidade Estudantil e Internacionalização

A mobilidade estudantil e a internacionalização referem-se a todos os esforços da instituição para incorporar perspectivas globais no ensino, pesquisa e extensão; para construir competências técnicas e linguísticas internacionais e interculturais entre discentes, docentes e técnicos; para estabelecer parcerias com comunidades e instituições do interior do país, bem como do exterior.

O IFPR, por meio de sua Coordenadoria de Relações Internacionais, busca promover a internacionalização da Instituição formulando políticas de relacionamento com parceiros nacionais e internacionais. Esse conjunto de ações tem o potencial de implantar a cooperação científica e tecnológica entre docentes-pesquisadores do Campus e aqueles de instituições diversas. Cumpre destacar que essas parcerias são também construídas a partir dos vínculos já existentes de alguns docentes membros ou líderes de Grupos de Pesquisa CNPq, com Grupos de Pesquisa, pesquisadores, comunidades e instituições no exterior. Tal ação pode adensar, por si só, as relações bilaterais do espectro individual-docente para aquele institucional.

O corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está aberto a essas parcerias e dará ênfase aos projetos que promovam atividades colaborativas sustentadas para além do ponto final do período do término da Graduação, estendendo também para o indivíduo egresso.

Nesse cenário, podem ser considerados ainda outros pesquisadores que não os do IFPR, como docentes de outras instituições, bolsistas de pós-graduação associados aos docentes, entre outros.

Em todo o processo de internacionalização do Curso é respeitado o princípio da reciprocidade, onde o Campus Foz do Iguaçu, aceita a participação de bolsistas-estudantes estrangeiros em missão científica no Brasil, bem como articula a ida de estudantes da graduação para outras instituições parceiras. Os estudantes candidatos a esses intercâmbios devem estar matriculados e a missão de intercâmbio é planejada contando com a colaboração da Coordenadoria de Relações Internacionais do IFPR.

O IFPR criou, em 2017, o Centro de Línguas (CELIF) para impulsionar o ensino de línguas (especialmente o inglês e o espanhol), possibilitando diferentes cursos ou cursos complementares à formação dos discentes - ações essas que são a base para que haja condições mínimas para a internacionalização e/ou a mobilização. Além disso, o IFPR organiza atualmente a criação de ações de mobilidade tanto para os docentes quanto para discentes; a internacionalização se dá ainda pela recepção de estrangeiros que fazem parte de programas firmados com outras nações. Para isso, o IFPR possui uma Instrução interna de Procedimentos, a IIP N° 02/2014, documento que cria e regulamenta as normas e procedimentos para a Mobilidade Escolar e Acadêmica, nacional e internacional, de estudantes do IFPR (IFPR, 2014a).

6. CORPO DOCENTE E CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

6.1. CORPO DOCENTE

6.1.1 Atribuições do Coordenador

O(a) Coordenador(a) do curso desempenha atividades inerentes às exigências e aos objetivos e compromissos do IFPR Campus Foz do Iguaçu, contando, dentre outras, das seguintes atribuições:

1. Acompanhar em conjunto a equipe pedagógica, as práticas pedagógicas.

2. Pronunciar sobre aproveitamento de estudo e adaptação de estudantes, subsidiando o colegiado de curso, quando for o caso.
3. Participar da elaboração do calendário acadêmico.
4. Elaborar o horário do curso em articulação com as demais coordenações.
5. Convocar e presidir reuniões do curso e /ou colegiado.
6. Orientar e acompanhar, em conjunto com a equipe pedagógica, o planejamento e o desenvolvimento dos componentes curriculares e aproveitamento dos estudantes.
7. Acompanhar em conjunto com a equipe pedagógica a execução de atividades programadas, bem como o cumprimento das mesmas pelo corpo docente do curso.
8. Promover avaliações periódicas do curso em articulação com a CPA.
9. Promover reuniões periódicas com o colegiado para revisão do projeto pedagógico.
10. Promover reuniões com os docentes para revisão dos programas de ensino, das diretrizes conceituais do curso, dos componentes curriculares e das bibliografias.
11. Aprovar os planos de aula de cada componente curricular.
12. Representar o curso junto a órgãos, conselhos, eventos e outros, internos e externos.
13. Participar do planejamento e acompanhamento do estágio supervisionado dos estudantes juntamente com a Coordenação Geral de Estágio do campus.
14. Participar e apoiar atividades extraclasse inerentes ao curso (cursos, palestras, seminários, simpósios) juntamente com a Coordenação de Pesquisa e Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão.
15. Participar da organização e implementação de estratégias da divulgação da instituição e do curso.
16. Implementar ações de atualização do acervo bibliográfico e laboratórios específicos do curso bem como a sua manutenção.
17. Implementar ações juntamente com o NDE do curso buscando subsídios que visem a permanente atualização do PPC.
18. Participar do processo de seleção dos docentes que irão atuar no curso.

6.1.2 Experiência do Coordenador

A atual coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Professora Gislaine Silveira Simões, atua no IFPR desde 2010 e possui Doutorado (2013) e Mestrado (2009) em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual de Londrina (UEL), Especialização em Desenvolvimento de Produtos Alimentícios pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná (2007), Graduação em Tecnologia de Alimentos - Industrialização de Carnes (2005) e Tecnologia de Alimentos - Industrialização de Laticínios (2004) pelo Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná (CEFET-PR-MD). Na área de formação docente possui Especialização em Docência da Educação Profissional, Técnica e Tecnológica pelo IFPR (2016) e cursou o Programa Especial de Formação de Docente da UTFPR-MD (2017). Atua na área da docência desde 2007 quando foi docente temporária na Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR-MD) no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Em 2010 foi aprovada em concurso público e iniciou atividade docente no IFPR – Campus Jacarezinho. Foi coordenadora do Curso Técnico em Alimentos do Campus Jacarezinho de 2010 a 2013. Atua como docente nos cursos da área da Gastronomia no Campus Foz do Iguaçu desde 2013. Foi coordenadora de Pesquisa e Extensão do Campus Foz do Iguaçu de 2014 a 2019, participando ativamente do Comitê de Pesquisa e Extensão (COPE) do campus. Possui experiência no desenvolvimento de projetos de pesquisa, extensão e inovação no IFPR, já orientou diversos estudantes bolsistas nos programas de bolsas do IFPR, atuando principalmente nos seguintes temas: Desenvolvimento de produtos alimentícios; Aproveitamento de subprodutos; Estudo de práticas alimentares; Alimentação saudável; Estudo de novos ingredientes e matérias-primas alimentícias; Higiene e Segurança Alimentar. Foi eleita coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia em 2020 quando o curso iniciou suas atividades.

6.1.3 Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) constitui segmento da estrutura de gestão acadêmica de cada curso de graduação, com atribuições consultivas, propositivas e avaliativas sobre matéria de natureza acadêmica, responsável pela criação, implementação e consolidação dos

Projetos Pedagógicos de cada curso (Resolução nº 08 de 2011 do IFPR, alterada pela Resolução nº 15 de 2014 do IFPR).

Atendendo a Resolução nº 1 de 17 de junho de 2010 da CONAES, a composição do NDE do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia segue a normatização da Resolução nº 08 de 23 de fevereiro de 2011 do IFPR, alterada pela Resolução nº 15 de 10 de junho de 2014 do IFPR, a qual determina:

Art. 3º Cada Núcleo Docente Estruturante é constituído:

- I – pelo Coordenador do Curso que o preside;
- II – por, pelo menos, trinta por cento (30%) dos docentes efetivos atuantes no curso.

Art. 4º Os docentes componentes do Núcleo Docente Estruturante são designados por Ato Especial do Reitor, específico para cada curso, atendidas as seguintes condições:

- I – cem por cento (100%) devem ser possuidores de titulação acadêmica em nível de Pós-graduação Stricto Sensu;
- II – Cinquenta por cento (50%) devem possuir título de Doutor;
- III – sessenta por cento (60%) devem possuir graduação no curso do qual é parte o NDE;
- IV – quarenta por cento (40%) devem estar em atuação ininterrupta no curso desde o último ato regulatório do mesmo;
- V – cem por cento (100%) devem exercer suas atividades acadêmicas no regime de Tempo Integral (40 horas).

De acordo com a Resolução nº 08 de 23 de fevereiro de 2011 do IFPR, alterada pela Resolução nº 15 de 10 de junho de 2014 do IFPR, as atribuições do Núcleo Docente Estruturante NDE são:

- I – propor a formulação ou a reformulação do Projeto Pedagógico do curso para apreciação e aprovação pelo respectivo Colegiado e, posteriormente, pelo Conselho Superior do IFPR;
- II – acompanhar e avaliar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do curso, propondo as correções que se apresentem necessárias à sua integral consecução;
- III – estabelecer parâmetros de resultados a serem alcançados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação externa como, ENADE, PROVA DE ORDEM e similares;
- IV – elaborar e propor para apreciação do Colegiado do Curso e das instâncias deliberativas superiores competentes, Projetos de Pesquisa, de Cursos de Pós-graduação Lato Sensu e Stricto Sensu e de Cursos ou Atividades de Extensão, com vistas a tornar efetiva a aplicação, no âmbito da instituição, do princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa, extensão e inovação;
- V – incentivar a produção científica do corpo docente, estabelecendo metas a serem alcançadas pelos docentes do curso nesta área;
- VI – definir parâmetros com vistas a apreciar e avaliar os Planos de Ensino elaborados pelos Professores do curso, apresentando sugestões de melhoria;
- VII – propor alternativas teórico-metodológicas que promovam a inovação na sala de aula e a melhoria do processo ensino-aprendizagem.
- VIII – acompanhar os estudantes do curso no desempenho de suas atividades acadêmicas e orientá-los quanto às suas dificuldades, contribuindo para a fidelização do discente ao curso e à instituição;

IX – apreciar os instrumentos de avaliação da aprendizagem aplicados pelos professores aos discentes do curso, propondo à Coordenação de Ensino do campus correspondente e as correções que se façam pertinentes;

X – apreciar e avaliar, quando for o caso, os relatórios de experiências de atividades desenvolvidas em laboratório e a infraestrutura disponível nesses laboratórios, encaminhando à Coordenação do Curso as sugestões e alternativas de melhoria;

XI – orientar, supervisionar e/ou acompanhar e/ou participar de Bancas Examinadoras através de seus integrantes expressamente designados pela Coordenação do Curso, das seguintes atividades:

- a) projetos de pesquisa;
- b) projetos de iniciação científica;
- c) projetos de extensão;
- d) trabalhos de conclusão de curso – TCCs ou trabalhos finais de graduação – TFGs ou monografias;
- e) estágios obrigatórios e não obrigatórios;
- f) atividades complementares;
- g) concurso para admissão de docentes;
- h) concurso de monitoria;
- i) implantação da componente curricular LIBRAS.

XII – ter acesso e apreciar o resultado das avaliações dos docentes pelos discentes do curso, indicando ao segmento competente as correções desejáveis no desempenho, com vistas a melhor capacitação do docente;

XIII – participar da elaboração do Plano Anual de Trabalho do Curso a ser apreciado pelo Colegiado do Curso e aprovado pelos órgãos deliberativos competentes do IFPR, no prazo de sessenta (60) dias antes do término do ano civil, com vistas ao Plano Anual de Trabalho do IFPR, bem como acompanhar sua execução.

Segundo a Resolução nº 08 de 23 de fevereiro de 2011 do IFPR, alterada pela Resolução nº 15 de 10 de junho de 2014 do IFPR, compete ao Coordenador do Curso no exercício da Presidência do Núcleo Docente Estruturante, sem prejuízo de outras atribuições:

I – convocar e presidir, quinzenalmente, as reuniões dos integrantes do NDE, em horário apropriado, traduzindo as decisões que forem adotadas em Resoluções numeradas na ordem de suas edições e identificadas com a sigla no Núcleo respectivo, submetendo-as aos órgãos deliberativos superiores quando for o caso;

II – definir, em comum acordo com os docentes integrantes do NDE, os “grupos de trabalho” que devam ser formados, atendendo as competências e especializações de cada docente em relação à matéria a ser tratada pelo “grupo”;

III – estabelecer a distribuição da carga horária e o horário diário de cada componente do NDE, tendo em vistas as diversas atividades a serem desempenhadas pelo mesmo;

IV – mediante formulários próprios promover a avaliação do desenvolvimento do Projeto Pedagógico do curso;

V – estabelecer cronograma de produção de Publicações Científicas, de Projetos de Pesquisa e de Cursos de Pós-graduação e de Atividades de Extensão a serem desenvolvidos pelo curso;

VI – promover a divulgação de experiências docentes exitosas desenvolvidas no curso.

O NDE do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está constituído pela Portaria nº 120 de 06 de Julho de 2022 emitida pelo Diretor Geral do Campus Foz do Iguaçu, a qual apresenta a seguinte composição:

Docente	Titulação	Formação	Regime de Trabalho
Gislaine Silveira Simões	Doutorado	Tecnologia em Alimentos	Dedicação Exclusiva
Paola Stefanutti	Doutorado	Tecnologia em Gastronomia	Dedicação Exclusiva
Luana Costa Pierre de Messias	Mestrado	Bacharel em Gastronomia	Dedicação Exclusiva
Frederico Cid Soares	Mestrado	Tecnologia em Gastronomia	Dedicação Exclusiva
Givaldo Moisés de Oliveira	Doutorado	Licenciatura em Letras	Dedicação Exclusiva

6.1.4 Relação do Corpo docente

A relação dos docentes que atuam no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está apresentada no quadro abaixo:

Nome Completo	Curso de Graduação	Maior Titulação	Link Currículo Lattes	Regime de Trabalho
Frederico Cid Soares	Tecnologia em Gastronomia	Mestrado	http://lattes.cnpq.br/5087772591530498	DE
Gislaine Silveira Simões	Tecnologia em Alimentos	Doutorado	http://lattes.cnpq.br/0731115558457893	DE
Givaldo Moisés de Oliveira	Licenciatura em Letras	Mestrado	http://lattes.cnpq.br/1234711242701274	DE
Kayla Walkiria Garmus	Engenharia Agrícola	Doutorado	http://lattes.cnpq.br/1064663135921746	DE
Lauisa Barbosa Pinto	Administração	Doutorado	http://lattes.cnpq.br/0579675835197932	DE
Luana Costa Pierre de Messias	Bacharelado em Gastronomia	Mestrado	http://lattes.cnpq.br/7493557194930941	DE

Paola Stefanutti	Tecnologia em Gastronomia	Doutorado	http://lattes.cnpq.br/6497653542951435	DE
Raphael Miranda Medeiros Cruz	Administração com ênfase em Hotelaria	Mestrado. Doutorado em andamento.	http://lattes.cnpq.br/8612731440557292	DE
Thiago Henrique Lopes	Tecnologia em Gastronomia	Mestrado. Doutorado em andamento.	http://lattes.cnpq.br/9853915079197629	DE

6.1.5 Colegiado de Curso

O Colegiado é um órgão consultivo e deliberativo do campus para assuntos de natureza pedagógica, didática e disciplinar quanto aos fatos e acontecimentos no decorrer do curso. A coordenação deve propor as pautas das reuniões regulares, estando aberta para sugestões de temas para a pauta. Todas as especificações de funcionamento do Colegiado de Curso e demais características são regidas pela Resolução 08/2014 do CONSUP do IFPR (IFPR, 2014). O colegiado é constituído por:

- I - Coordenador do Curso;
- II - Por todos os professores que ministram aulas no semestre corrente;
- III - Por dois representantes discentes titulares e dois suplentes.

6.1.6 Políticas de Capacitação do Corpo Docente

O IFPR preza pela capacitação permanente do seu corpo docente e a incentiva. A Resolução 48/2011 do CONSUP normatiza, ao longo dos artigos 1º ao 5º (IFPR, 2011), o Programa de Qualificação e Formação dos Servidores do IFPR. A instituição possui também o Programa de Incentivo à Formação Inicial, Continuada e de Qualificação de Servidores Públicos que contempla, quando possível, os seguintes níveis formativos, nas modalidades EAD e presencial:

- Cursos de graduação;
- Cursos de pós-graduação *lato sensu*: aperfeiçoamento e especialização;
- Cursos de pós-graduação *stricto sensu*: mestrado e doutorado; e
- Estágio pós-doutoral.

Outros cursos, estágios, intercâmbios acadêmico-profissionais, culturais ou atividades de capacitação ocorrem sempre que de interesse da Administração em acordo com o servidor/a. Além dos programas de pós-graduação *stricto sensu*, a formação permanente do corpo docente é objeto de discussão e definição de estratégias formativas, com vistas a atender aos objetivos do curso, devendo ocorrer em semanas pedagógicas, oficinas específicas, participação em eventos formativos institucionais e de realização de estudos acadêmico-científicos de forma continuada.

6.2 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

No IFPR, entende-se que o papel dos servidores Técnico-Administrativos deve ser o de compromisso com a Instituição e com a qualidade no serviço prestado interna e externamente à comunidade. Ele precisa estar consciente de seus direitos e deveres como cidadão e servidor, o que se denota de relevante importância definir uma ética institucional vinculada à função social do IFPR, a qual pode servir de referência para todas as ações desenvolvidas pelos servidores no âmbito institucional.

O servidor Técnico-Administrativo em educação deve ter como diretriz de suas ações e decisões, o comprometimento com o resultado do seu trabalho em prol da sociedade, o valor ao ente público e a disseminação da cultura de que todos possuem uma atribuição de fundamental importância para o desenvolvimento desta autarquia. Espera-se ainda, desses servidores, o conhecimento da missão e valores do IFPR, bem como sua finalidade e objetivos.

A relação dos servidores Técnicos Administrativos em Educação está apresentada no quadro abaixo:

NOME	CARGO	FUNÇÃO	UNIDADE DE EXERCÍCIO	REGIME TRABALHO	ESCOLARIDADE
Alex Tomaz	Assistente em Administração		Seção de Secretaria Acadêmica	40 horas	Tecnólogo em Processos Gerenciais (2021)
Alisson Romário Santos de Mello	Auxiliar em Administração		Seção de Compras e Contratos	40 horas	Ensino Médio
Ana Carolina Pimenta	Jornalista		Seção de Gabinete da Direção-Geral	25 horas	Mestrado em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido (2008) e Graduação em Comunicação Social (2004)
Anastasia Brand Steckling	Administrador	Coordenadora Administrativa	Coordenadoria Administrativa	40 horas	Especialização em Gestão de Pessoas e Marketing e Graduação em Administração (2003)
Andréa Márcia Legnani	Pedagoga		Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis	40 horas	Mestrado em Sociedade, Cultura e Fronteiras (2014) Especialização em Métodos e Técnicas de Ensino (2009), Graduação em Pedagogia (2003) e Graduação em Turismo (1992)
Azenir Dahlem Pacheco	Técnico em Contabilidade		Coordenadoria Contábil, Financeira e Orçamentária	40 horas	Mestrado em Engenharia de Produção (2002) e Graduação em Ciências Econômicas (1999)
Celso Augusto de Oliveira Cristofoli da Silva	Pedagogo		Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis	40 horas	Mestre em Educação Profissional e Tecnológica (2021), Especialização em Docência no Ensino Superior (2016) e Graduação em Pedagogia (2011)
Charles Juca Busarello	Técnico de Laboratório - Informática		Coordenadoria de Ensino	40 horas	Mestrado em TECNOLOGIAS COMPUTACIONAIS PARA O AGRONEGÓCIO (2021), Especialização em Ensino de Informática (2018) e

					Graduação em Ciência da Computação (2012).
Edinalva Julio	Assistente Social		Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis	40 horas	Especialização em Políticas Públicas e Gestão Governamental (2009) e Graduação em Serviço Social (2005)
Flávio Lúcio Alves Pedrosa	Assistente em Administração	Chefe da Seção Contábil e de Patrimônio	Seção Contábil e de Patrimônio	40 horas	Especialização em Gestão Pública - Gestão de Pessoas (2014), Especialização em Gestão Ambiental de Municípios (2012) e Graduação em Turismo (2007)
Frederico Friedrich	Assistente em Administração	Chefe de Gabinete da Direção Geral	Seção de Gabinete da Direção-Geral	40 horas	Ensino Médio
Gabriela Costenaro	Auxiliar em Administração	Coordenadora Contábil, Financeiro e Orçamentário	Coordenadoria Contábil, Financeira e Orçamentária	40 horas	Graduação em Administração (2004). MBA em Qualidade (2013).
Glaucia Lorenzi	Auxiliar de Biblioteca		Seção de Biblioteca	40 horas	Graduação em Geografia (2011). Especialização em Gestão Escolar (2016). Mestrado em Sociedade, Cultura e Fronteiras (2019)
Gustavo Matheus Rahal	Psicólogo	Chefe da Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis	Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis	40 horas	Mestrado em Análise do Comportamento (2019), Especialização em Psicopedagogia (2015), Graduação de Bacharel em Psicologia (2013) e Graduação em Ciências da Computação (2005)
Halisson Henrique do Couto	Contador		Coordenadoria Contábil, Financeira e Orçamentária	40 horas	Especialização em Gestão Pública (2016) e Graduação em Ciências Contábeis (2012)
Hugo Avelar Cardoso Pires	Bibliotecario		Seção de Biblioteca	40 horas	Graduação em Biblioteconomia (2011), Mestrado em Ciência da Informação (2016).

Izabelle Nogueira de Souza Alberelo	Técnico de Laboratório - Área: Mecânica		Coordenadoria de Ensino	40 horas	Ensino Médio Técnico em Mecânica
Jehanne Denizard Schroder	Assistente em Administração		Seção de Secretaria Acadêmica	40 horas	Graduação em Administração (2006)
João Ariberto Metz	Técnico de Tecnologia da Informação		Representante de TIC	40 horas	Graduação em Sistemas para Internet
José Henrique de Oliveira	Técnico em Assuntos Educacionais		Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis	40 horas Flexibilização 23398.001894/2017-91	Mestrado profissional em Administração (2016), Especialização em Gestão Hospitalar, Graduação em Matemática
José Victor Franklin Gonçalves de Medeiros	Assistente em Administração		Seção de Biblioteca	40 horas	Mestrado em Políticas Públicas e Desenvolvimento (2018), Especialização em Direito Previdenciário (2016), em Sociologia da Educação e Cultura (2020) e Graduação em Direito (2014)
Katia Silene Veiga Lamberti	Tradutor e Intérprete de Linguagem de Sinais		Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis	40 horas - horário especial 20h	Especialização em Língua Brasileira de Sinais (2014) Graduação em Pedagogia (2012)
Luana Pricila Meinerz	Assistente de Alunos		Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis	40 horas Flexibilização 23398.001894/2017-91	Graduação em Relações Públicas, Especialização em Comunicação e Oratória
Luciane Fatima Alves	Assistente em Administração		Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão	40 horas	Especialização em Gestão Pública (2019), Graduação em Ciências Contábeis (2014)
Luiz Fernando França	Técnico em Assuntos Educacionais		Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis	40 horas Flexibilização 23398.001894/2017-91	Especialização MBA em Gestão de Pessoas (2012), Especialização em Administração Pública (2003), Graduação em Gestão Pública (2011), Graduação em Educação Física (1998).

Manoel da Silva	Assistente de Alunos		Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis	40 horas flexibilização 30h	Ensino Médio
Maria Odete Haas	Assistente de Alunos		Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis	40 horas flexibilização 30h	Bacharelado em Fisioterapia
Melissa Pastorini Proença	Técnico de Laboratório - Edificações		Coordenadoria de Ensino	40 horas	Geadação em Engenharia Civil
Monice Moise de Freitas Aquino	Assistente em Administração	Diretora de Planejamento e Administração	Diretoria de Planejamento e Administração	40 horas	Especialização em Gestão Empresarial (2003) e Bacharelado em Administração (2000)
Murilo Odilon Nichele Scroccaro	Administrador		Coordenadoria Administrativa	40 horas	Especialização em Controladoria Empresarial (2018), Graduação em Administração
Nivaldo Marques da Silva Filho (Branco Marques)	Assistente de Alunos		IFPE	40 horas	Graduação em Jornalismo (2010)
Nivia Conceição Pereira dos Santos	Assistente em Administração		Seção de Compras e Contratos	40 horas	Especialização em Educação e Gestão Ambiental (2004), Graduação em Gestão Pública (2009) e Graduação em Administração (1998)
Otávio Luiz Kajeviski Junior	Técnico em Assuntos Educacionais	Chefe de Seção de Secretaria Acadêmica	Seção de Secretaria Acadêmica	40 horas	Doutorado em Lógica e Metafísica (2015), Mestrado em Filosofia (2011) e Graduação em Filosofia (2009)
Paula Marasca Oro	Técnico de Laboratório - Alimentos		UTFPR (por mandato de segurança)	40 horas	Graduação em Tecnologia em Industrialização de Carnes (2008) Especialização em Tecnologia de Alimentos para Agroindústria (2009), Mestrado em Tecnologia de Alimentos (2015)

Reginaldo dos Santos Araújo	Técnico em Agropecuária		Coordenadoria de Ensino	40 horas	Ensino Médio Técnico
Renan Gustavo de Oliveira	Técnico de Laboratório - Aquicultura		Coordenadoria de Ensino	40 horas	Bacharelado em Engenharia da Pesca (2019); Especialização em Piscicultura: Sanidade e Desenvolvimento Sustentável (2021).
Roseleine Nunes Cavalheiro	Técnico em Secretariado		Seção de Secretaria Acadêmica	40 horas	Graduação em Tecnologia de Recursos Humanos (2018) e Ensino médio Técnico em Secretariado
Suellen Paola Martins Pedrosa	Assistente em Administração	Chefe da Seção de Gestão de Pessoas	Seção de Gestão de Pessoas	40 horas	Especialização em Gestão Pública (2014) e Licenciatura Plena em Pedagogia (2011)
Telma Maria Viola de Souza	Auxiliar de Biblioteca		Seção de Biblioteca	40 horas	Especialização em Gestão de Bibliotecas Públicas (2019), Graduação em Letras (2010) e Graduação em Biblioteconomia (2019)
Vanessa Demarchi Peron	Auxiliar em Administração		Seção de Gestão de Pessoas	40 horas	Especialização em Gestão Empresarial (2012) e Relações Contemporâneas (2017), Graduação em Comunicação Social - Jornalismo (2010). Mestrado em Tecnologia, Gestão e Sustentabilidade (2019)

6.2.1 Políticas de Capacitação do Corpo Técnico Administrativo em Educação

As políticas de capacitação do corpo técnico fundamentam-se no Decreto nº 9.991 de 2019 e na Lei nº 11.091 de 2005. Destaca-se que as Políticas de capacitação do Técnico Administrativo em Educação no IFPR objetivam proporcionar aos servidores tanto a ampliação de seus conhecimentos como a constante atualização, por isso a necessidade de formação continuada na carreira, viabilizadas pelos cursos, encontros, eventos curtos, bem como incentivo à participação

em pesquisa no próprio local de trabalho em projetos externos à instituição, visando à eficiência do serviço público e à melhoria na qualidade dos processos e fluxos de trabalho. Neste âmbito, é fundamental o papel da Pró-reitoria de Gestão de Pessoas para planejar, superintender, coordenar e fomentar políticas de gestão de pessoas.

6.3 INSTRUMENTOS DE GESTÃO DEMOCRÁTICA

A Constituição Federal, de 1988, em seu artigo 206, inciso VI, propõe a gestão democrática como princípio da educação pública. E a Lei 9.394 de 96 (LDB), em seus artigos 14 e 15, estabelece os princípios e responsabilidades da IES na implementação da Gestão Democrática. Baseando-se no que preconiza a legislação o ponto de partida para consolidar uma Gestão Democrática e Participativa dentro do espaço escolar é a participação efetiva de todos, em um exercício de cidadania profissional e de compromisso com a educação. É de extrema importância que a comunidade escolar participe das discussões e do funcionamento da organização escolar, bem como das tomadas de decisões, ou seja, só é possível a prática de uma Gestão Democrática e Participativa se docentes, servidores técnico-administrativos, discentes, pais participem ativamente do processo.

6.3.1 Funcionamento dos Colegiados de Gestão

Para organizar e proporcionar uma gestão democrática ampla e irrestrita dentro do IFPR, foi instituída através do Estatuto do IFPR a criação do CONSUP, aprovado pela Resolução nº 09/2009, consolidada pela Resolução nº 13/2011. Esse Conselho é o órgão máximo normativo, consultivo e deliberativo, nas dimensões de planejamento, acadêmica, administrativa, financeira, patrimonial e disciplinar do IFPR, tendo sua composição e competências definidas no Estatuto do IFPR (Resolução e seu funcionamento pelo seu regimento interno. As competências deste Conselho são:

- Aprovar as diretrizes para atuação do Instituto Federal e zelar pela execução de sua política educacional;

- Aprovar as normas e coordenar o processo de consulta à comunidade escolar para escolha do Reitor do Instituto Federal e dos Diretores-Gerais dos campi, em consonância com o estabelecido nos artigos 12 e 13 da Lei nº. 11.892/2008;
- Aprovar os planos de desenvolvimento institucional e de ação e apreciar a proposta orçamentária anual;
- Aprovar o projeto político-pedagógico, a organização didática, regulamentos internos e normas disciplinares;
- Aprovar normas relativas à acreditação e à certificação de competências profissionais, nos
 - termos da legislação vigente;
 - Autorizar o Reitor a conferir títulos de mérito acadêmico;
 - Apreciar as contas do exercício financeiro e o relatório de gestão anual, emitindo parecer conclusivo sobre a propriedade e regularidade dos registros;
 - Deliberar sobre taxas, emolumentos e contribuições por prestação de serviços em geral a serem cobrados pelo Instituto Federal;
 - Autorizar a criação, alteração curricular e extinção de cursos no âmbito do Instituto Federal, bem como o registro de diplomas;
 - Aprovar a estrutura administrativa e o regimento geral do Instituto Federal;
 - Observar os parâmetros definidos pelo Governo Federal e legislação específica;
 - Deliberar sobre questões submetidas a sua apreciação.

O CONSUP é composto por conselheiros, entre eles estão o Reitor, o ex-Reitor, 01 representante do Ministério da Educação, 04 representantes dos Docentes, 04 representantes de Discentes, 03 representantes de Técnicos Administrativos, 01 representante dos Egressos, 02 representantes do Setor Público, 02 representantes de Entidades Patronais, 02 representantes de Entidades dos Trabalhadores, 02 representantes dos Pró-Reitores e 04 representantes de Diretor Geral de Campus. Com o foco na gestão participativa e democrática, o CONSUP através de suas competências aprovou o Regimento Interno Comum aos campi do IFPR pela Resolução 08/2014. Neste documento são estabelecidos os seguintes colegiados: CODIC (Colégio de Dirigentes do Campus), CGPC (Colegiado de Gestão Pedagógica do Campus), COPE (Comitê de Pesquisa e

Extensão), NIT (Núcleo de Inovação Tecnológica), NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais) e os colegiados dos Cursos.

O CODIC é órgão consultivo, propositivo, avaliativo, mobilizador e normativo de apoio técnico-político à gestão no campus e tem as seguintes competências:

- A função consultiva e propositiva corresponde às competências para assessorar a gestão do campus, opinando sobre as ações pedagógicas, administrativas, orçamentárias e disciplinares.
- A função avaliativa corresponde às competências para diagnosticar, avaliar e fiscalizar o cumprimento das ações desenvolvidas pelo campus.
- A função mobilizadora corresponde às competências para apoiar, promover e estimular a comunidade escolar e local em busca da melhoria da qualidade do ensino e do acesso à escola.
- A função normativa corresponde à função de orientar e disciplinar, por meio de normas complementares, diretrizes e indicações, dentro do âmbito de sua competência, obedecendo aos marcos legais do IFPR.

O CODIC do campus é composto pelos seguintes membros: Diretor-Geral, Diretor de Ensino e Diretor de Planejamento, representantes de Docentes, representantes dos Técnicos Administrativos, representantes Discentes, representantes dos Pais de alunos e representantes da Sociedade Civil.

O CGPC é o órgão auxiliar da gestão pedagógica, com atuação regular e planejada, na concepção, execução, controle, acompanhamento e avaliação dos processos pedagógicos da ação educativa, no âmbito de cada campus, em assessoramento à Direção-Geral e ao CODIC. Este colegiado é composto pelo Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão do campus, Coordenador de Ensino, Coordenadores de Curso, Coordenador do NAPNE, um Pedagogo da Seção Pedagógica e de Assuntos Estudantis.

O Colegiado de Curso é órgão consultivo e deliberativo do campus para assuntos de natureza pedagógica, didática e disciplinar, no âmbito de cada curso, tendo como finalidade o desenvolvimento e fortalecimento dos cursos ofertados, assegurando a participação dos segmentos da comunidade escolar. Tem a função de zelar pela qualidade do processo de ensino e aprendizagem, em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC), com as Resoluções

vigentes do IFPR e com as Diretrizes Curriculares Nacionais, e zelar pela coerência entre as atividades desenvolvidas no âmbito do curso e o perfil do egresso explicitado no Projeto Pedagógico Institucional (PPI), no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e neste PPC. O colegiado é composto pelos docentes dos componentes curriculares do curso, 01 representante técnico administrativo em educação e 02 representantes discentes, e tem as seguintes competências:

- Cumprir e fazer cumprir as normas da instituição para o pleno funcionamento do curso;
- Propor a revisão do Plano de Curso, quando necessário, respeitadas as diretrizes e normas do IFPR;
- Manifestar-se sobre as formas de admissão e seleção, bem como sobre o número de vagas iniciais, no que lhe couber;
- Estabelecer normas internas de funcionamento do curso, respeitadas as diretrizes e normas da instituição;
- Zelar pelo cumprimento dos Planos de Ensino dos componentes curriculares;
- Orientar e acompanhar a vida escolar/acadêmica dos estudantes do curso;
- Deliberar sobre os requerimentos dos estudantes no âmbito de suas competências;
- Deliberar o horário das aulas do Curso, respeitadas as diretrizes e normas da instituição;
- Estudar, na qualidade de relator ou de membro de comissão especial, as matérias submetidas à apreciação do Colegiado, apresentando o relato e a decisão no prazo estabelecido pelo Colegiado ou pela Coordenação;
- Decidir sobre a aprovação ou reprovação de estudantes com dificuldade de aproveitamento nos componentes curriculares, ou em casos específicos que extrapolam a competência didática-avaliativa-pedagógica docente, desde que convocados.

6.3.2 Representatividade da Comunidade Acadêmica

A comunidade acadêmica participa da gestão do curso de diversas formas, dentre elas: a participação de representantes no Conselho de Dirigentes (CODIC), agremiações estudantis,

colegiados, conselhos de classe. Em todos os segmentos há a participação docentes, técnicos e discentes, eleitos por seus pares para tal representação. Todas as decisões pedagógicas devem ser tomadas em colegiado de curso em acordo com a direção de ensino. As decisões administrativas, além de serem avaliadas pelo colegiado, devem passar pelas várias instâncias da organização do IFPR, direções de ensino, pesquisa, extensão e inovação e da direção geral e administrativa. E devem ser levadas ao CODIC. Essa representatividade da comunidade deve priorizar o desenvolvimento de mecanismos de tomada de decisão coletiva e controle social, e de mediação de conflitos entre os sujeitos do cursos e suas responsabilidades, preservando as relações humanas com postura ética e profissional.

Também conta-se com a Comissão Própria de Avaliação (CPA) que possui a missão de conduzir os processos de avaliação internos da Instituição, sendo um canal importante para dar voz à comunidade acadêmica. Regulamentada no IFPR pela Resolução nº 56/2012, a CPA assegura a participação de todos os segmentos da comunidade interna e sociedade civil no processo de avaliação do IFPR; quantifica a qualidade, tanto do ensino, como das ações vinculadas a gestão. Estes índices permitem detectar potencialidades e fragilidades da instituição, objetivando corrigir problemas e reforçar pontos fortes.

6.3.3 Participação da Sociedade Civil na Gestão do Curso

A participação e colaboração da Sociedade Civil na Gestão do Campus Foz do Iguaçu, e, por consequência, na gestão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, se dá por meio da atuação dos membros do CODIC, cujas atribuições consultivas, propositivas, avaliativas, mobilizadoras e normativas se dão no âmbito do apoio técnico-político à gestão do campus. No CODIC, conforme estabelecido pela Resolução nº 8 de 30 de abril de 2014, é assegurada a participação da sociedade civil, por meio de 2 representantes sendo 1 indicado por entidades patronais e 1 indicado por entidades dos(das) trabalhadores(as). O CODIC é composto pelo Diretor-Geral, Diretor de Ensino e Diretor de Planejamento, representantes de Docentes, representantes dos Técnicos Administrativos, representantes Discentes, representantes dos Pais de alunos e representantes da Sociedade Civil.

7. INFRAESTRUTURA

O IFPR, Campus Foz do Iguaçu possui um terreno de 86.000 m², com as seguintes edificações:

- Um bloco didático com 2.800 m², com 09 salas de aula, 01 laboratório de Física, 01 laboratório de Biologia, 01 Laboratório de Química, 04 laboratórios de Informática e Cantina;
- Um bloco administrativo com Biblioteca, Secretaria Acadêmica, Direção Geral, Direção de Ensino, Direção Administrativa e Salas de Professores;
- Um ginásio de esportes com duas quadras (com necessidade de reformas), medindo 2.535 m²;
- Um salão de eventos (em precárias condições e com necessidade de reformas), medindo 2.300 m²;
- Um campo de futebol, medindo 3.066 m²;
- Duas quadras de tênis, medindo 1.520 m²;
- Um laboratório de Gastronomia, medindo 380 m²
- Um laboratório de Edificações, medindo 670 m²
- Um laboratório de Recursos Naturais, medindo 600 m²;
- Três piscinas, atualmente utilizada para tanques de criação de peixes e rãs para as aulas práticas do curso de Aquicultura (com necessidade de reformas).

7.1 ÁREAS DE ENSINO ESPECÍFICAS

Ambiente	Existente (sim/não)	A construir (sim/não)	Area (m²)
Sala de aula	14 salas de aula	não	903 m ²
Sala dos professores	6 salas de professores	não	49 m ²
Coordenadoria de curso	1 sala	não	5 m ²
Sala de reuniões	2 salas	não	1 m ²

7.2 ÁREAS DE ESTUDO GERAL

Ambiente	Existente (sim/não)	A construir (sim/não)	Área (m²)
Biblioteca	Sim	Não	430 m ²
Laboratório de Informática 1	Sim	Não	80m ²
Laboratório de Informática 2	Sim	Não	80m ²
Laboratório de informática 3	Sim	Não	80m ²
Laboratório de informática 4	Sim	Não	80m ²
Laboratório de informática 5	Sim	Não	80m ²
Laboratório de Química	Sim	Não	50m ²
Laboratório de Biologia	Sim	Não	50m ²
Laboratório de Processos de Ensino e Aprendizagem	Sim	Não	220m ²
Salas de monitoria	Não	Sem previsão – adequação de espaços do campus	
Salas de bolsistas	Não	Sem previsão – adequação de espaços do campus	

Os laboratórios de informática possuem:

- Possui projetor multimídia, quadro interativo e 36 computadores interligados em rede fast ethernet, com a seguinte configuração padrão de Hardware e Software. Hardware: Processador Athlon II X2 de 2,8 GHz; Memória RAM de 2 GB DDR2; Discos Rígidos de 250 GB; Monitor LCD de 19". Software: Sistemas operacionais Windows e Linux; Pacote de aplicativos de escritório LibreOffice; Banco de Dados; Ambiente Visual Integrado de Desenvolvimento de Sistemas; Linguagens de desenvolvimento de sistemas; Ferramentas de modelagem de software.

7.3 ÁREAS DE ESTUDO ESPECÍFICO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia possui um bloco específico com 308 m² o qual teve sua obra finalizada em 2019, onde são realizadas todas as aulas práticas do curso. A descrição de todos os ambientes está no quadro abaixo. O Colegiado do Curso foi responsável pela elaboração do Manual de Uso dos Laboratórios, o qual é amplamente divulgado aos estudantes no início das aulas práticas.

Ambiente	Existente	A construir	Área (m²)
Laboratório de Panificação	Sim	Não	59,81 m ²
Laboratório de Cozinha Quente e Fria	Sim	Não	75,91 m ²
Laboratório de Cozinha Demonstrativa	Sim	Não	31,62 m ²
Restaurante Escola	Sim	Não	106,52 m ²
Câmara Fria	Sim	Não	12,8 m ²
Depósito	Sim	Não	9,75 m ²
Dispensa	Sim	Não	7,87 m ²
Copa Suja	Sim	Não	11,09 m ²
Vestiário Masculino	Sim	Não	12,32 m ²
Vestiário Feminino	Sim	Não	12,35 m ²
Sala dos Professores	Sim	Não	26,78 m ²
Rouparia	Sim	Não	9,3 m ²
Sanitário para pessoas com deficiências	Sim	Não	4,05m ²

A lista dos equipamentos e utensílios existentes nos Laboratórios de Gastronomia estão apresentados no Anexo 1, essa lista foi gerada no inventário realizado em julho de 2022.

7.4 ÁREAS DE ESPORTE E VIVÊNCIA

Ambiente	Existente (sim/não)	A construir (sim/não)	Área (m²)
Áreas de esportes	Sim (reformatar)	Necessidade de reforma	2.000m ²
Cantina/Refeitório	Sim (cantina)	Sim – Refeitório – Projeto Padrão – 2015 mas sem previsão de data	48m ²
Pátio coberto	Sim		350m ²

7.5 ÁREAS DE ATENDIMENTO DISCENTE

Ambiente	Existente (sim/não)	A construir (sim/não)	Área (m²)
Atendimento psicológico	Sim	Não	16m ²
Atendimento pedagógico	Sim	Não	63,35m ²
Atendimento odontológico	Não	Não	
Primeiros socorros	Não	Não	
Serviço social	Sim	Não	16m ²

7.6 ÁREAS DE APOIO

Ambiente	Existente (sim/não)	A construir (sim/não)	Área (m²)
Auditório	Sim	Necessidade de reforma	300m ²
Salão de convenção	Sim	Necessidade de reforma	3.000m ²
Sala de audiovisual	Não	Não	
Mecanografia	Não	Não	

7.7 BIBLIOTECA

O Campus Foz do Iguaçu possui a Biblioteca Engenheiro Luiz Eduardo Guimarães Borges, que está localizada no bloco administrativo do Campus, com área de 647,33m². O acervo bibliográfico é composto por cerca de 4.063 títulos e 15.422 exemplares, provenientes de compras e doações. O setor dispõe de oito computadores para a realização de pesquisas e três salas de estudos em grupo. O horário de atendimento da Biblioteca é de segunda a sexta-feira de 09:00 – 21:00. O setor é constituído pelos servidores listados no quadro abaixo:

Servidor	Cargo
José Victor Franklin Gonçalves de Medeiros	Assistente em Administração
Glaucia Lorenzi	Auxiliar de Biblioteca
Telma Maria Viola de Souza	Auxiliar de Biblioteca

A biblioteca utiliza o Sistema Pergamum desenvolvido pela PUC-PR, que contempla as principais funções de gerenciamento de uma Biblioteca, desde a seleção, aquisição, tratamento e circulação de materiais. Os usuários do Sistema Pergamum fazem parte da rede Pergamum que possui um mecanismo de busca ao catálogo das várias Instituições que já adquiriram o software, com isto formando a maior rede de Bibliotecas do Brasil. O acervo contempla todas as áreas do CNPq.

O sistema de classificação utilizado é o Sistema de Classificação Decimal de Dewey (23.ed.) e para notação de autor é utilizada a tabela Cutter Samborn, e catalogado conforme as regras do AACR2 (Código de Catalogação Anglo-Americano). O Pergamum oferece também serviço de Comutação Bibliográfica COMUT que permite a obtenção de cópias de documentos técnico-científicos disponíveis nos acervos das principais bibliotecas brasileiras e em serviços de informação internacionais. Entre os documentos acessíveis pelo sistema, encontram-se periódicos, teses, anais de congressos, relatórios técnicos, partes de documentos, normas da ABNT e acesso à biblioteca virtual BV Pearson que garante acesso ininterrupto pelos usuários a 6.300 títulos virtuais. Atualmente a biblioteca virtual BV Pearson possui 13.822 títulos (dados de julho de 2022).

Desde 2021 é possível acessar pelo sistema Pergamum a coleção completa de Normas Técnicas Brasileiras (ABNT/NBR), Normas Técnicas Mercosul (NM) e Normas Técnicas International Organization for Standardization (ISO).

Os discentes do IFPR também contam com acesso ao portal da CAPES através do sistema Pergamum, que oferece textos selecionados em mais de 37 mil publicações periódicas internacionais e nacionais e às mais renomadas publicações de resumos, cobrindo todas as áreas do conhecimento.

A Biblioteca também oferece outros serviços como: orientação na elaboração de referências bibliográficas, fichas catalográficas, levantamento bibliográfico, bem como orientação permanente ao usuário com relação ao uso da Biblioteca, para que o mesmo saiba utilizar plenamente todos os recursos e serviços oferecidos. As normas específicas para o uso do acervo e de serviços encontram-se a disposição dos usuários no regulamento da Biblioteca.

A Pró-reitoria de Ensino e Extensão, a PROENS, através de normativa interna, instituiu que 3% do orçamento geral de cada campus seja destinado a aquisição do acervo bibliográfico anualmente. O campus Foz do Iguaçu realiza a aquisição de seu acervo desta forma, priorizando as bibliografias dos componentes curriculares ofertados nos cursos, assim como procura manter materiais atualizados nas áreas de referência deles. Anualmente, quando da aquisição de novos títulos, abre-se espaço para que os docentes façam indicações e mantenham o acervo relacionado ao curso atualizado.

Além das bibliografias citadas, busca-se abrir espaço para aquisição de títulos de outras áreas do conhecimento, através da indicação dos servidores e estudantes, no intuito de aproximar o setor da comunidade interna do IFPR. Paralelamente aos trâmites realizados no campus Foz do Iguaçu, ocorrem via Núcleo de Bibliotecas e reitoria a realização e acompanhamento de outros contratos que visam atender as necessidades dos usuários da instituição, como o acesso as Normas da ABNT e BV Pearson.

Como o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia possui carga horária a distância (EAD), é disponibilizado no Ambiente Virtual de Aprendizagem o acesso aos serviços da biblioteca que permita a consulta ao acervo bibliográfico físico e virtual.

8. PLANEJAMENTO ECONÔMICO E SUSTENTABILIDADE FINANCEIRA

8.1 EXPANSÃO DO QUADRO DOCENTE

A necessidade de expansão de quadro docente é analisada a cada ano através da análise de carga horária dos docentes que fazem parte do corpo docente. Nesta análise anual são consideradas as cargas horárias de componentes curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e do Curso Técnico em Gastronomia ofertado no Campus Foz do Iguaçu. Além disso, destaca-se que a oferta de tais cursos dependerão da carga horária docente.

8.2 PROJEÇÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PERMANENTE E CONSUMO

O IFPR – Campus Foz do Iguaçu possui estrutura física adequada a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia como apresentado no item 7 e seus subitens. No entanto, para atender ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia é preciso estruturar um laboratório de análise sensorial de alimentos, para o qual são necessários itens de mobiliário. Estes itens serão demandados no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) do Campus.

Anualmente a coordenação do curso, juntamente com os docentes do colegiado, faz a demanda dos materiais de consumo necessários para a realização das aulas práticas, como gêneros alimentícios, materiais de limpeza, utensílios e materiais de cozinha, eletrodomésticos, além de materiais permanentes como fogões, fornos, bancadas que necessitam de substituição devido ao desgaste de uso prolongado. Estas demandas são realizadas conforme o PGC do Campus.

8.3 PROJEÇÃO DE AQUISIÇÃO DE ACERVO BIBLIOGRÁFICO

A aquisição de acervo bibliográfico atenderá a normativa interna da Pró-Reitora de Ensino, Pesquisa e Extensão que instituiu 3% do orçamento geral de cada Campus para aquisição de acervo bibliográfico anualmente. Assim, anualmente, o Campus Foz do Iguaçu realiza a aquisição de seu acervo desta forma, priorizando as bibliografias dos componentes curriculares ofertados nos cursos, assim como procura manter materiais atualizados nas áreas de referência deles. Anualmente, quando da aquisição de novos títulos, os docentes fazem indicações para manter o acervo relacionado ao curso atualizado. Ressalta-se, que os livros a serem solicitados seguem o quantitativo definido na Portaria nº 1607, de 25 de outubro de 2018 do IFPR, de acordo com as

bibliografias básicas e complementares definidas em cada componente curricular da matriz curricular presente no projeto pedagógico do curso.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. Perfil da Abrasel. 2020. Disponível: <<https://abrase.com.br/abrase/perfil-da-abrase/>>. Acesso em: 09 ago. 2021.

ABRASEL. Público volta e restaurantes faturam mais. 2022. Disponível: <<https://abrase.com.br/noticias/noticias/publico-volta-e-restaurantes-faturam-mais/>>. Acesso em: 15 abr. 2022.

AZEVEDO, Isabelle Campos de. et al. Importância do grupo de pesquisa na formação do estudante de Enfermagem. Revista Enfermagem UFSM. 8(2): p.390-398, 2018.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes; SENRA, Asdrubal. A gastronomia e o turismo. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org). Turismo: como aprender, como ensinar. São Paulo: Senac, 2001. p. 235-265.

BECKER, Fernando. Ensino e construção de conhecimento. Porto Alegre: Armed, 2001.

BORGES, Ana Marta de Brito; AUTRAN, Martha Pio; RUBIM, Elster Rubim. Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010. In: ANPTUR - VII Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, 2010, São Paulo. ANPTUR - VII Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. p.1-15. 2010.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-anthelme. Fisiologia do gosto. Tradução: Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: Na perspectiva da Gastronomia e Hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005.

DEMO, Pedro. Introdução à metodologia da ciência. São Paulo: Atlas, 1985.

DIRETÓRIO DE GRUPOS DE PESQUISA - PLATAFORMA LATTES – CNPQ. Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Ciência dos Alimentos (GPGCA). Disponível em: <<http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/6266198064568508>>. Acesso em: 17 ago. 2020.

DÓRIA, Carlos Alberto. A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. Tradução: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FOZ DO IGUAÇU. Secretaria Municipal de Turismo. Inventário Técnico de Estatísticas Turísticas. Foz do Iguaçu: SMTU, 2014.

FOZ DO IGUAÇU. Secretaria Municipal de Turismo. Número total de visitantes - 2016: Principais Atrativos Turísticos e Portões de Entrada (Aeroporto e Rodoviária) de Foz do Iguaçu. Foz do Iguaçu, 2017.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a Gourmet: uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

FRIGOTTO, Gaudêncio. Educação e a Crise do Capitalismo. 6. ed. São Paulo: Cortez, 2010.

HARRINGTON, Robert J. *et al.* The Institutionalization of Culinary Education: An Initial Assessment. *Journal Of Culinary Science & Technology*. v. 4, n. 4, p.31-49, 2005.

HORNG, Jeou-shyan; TSAI, Chen-tsang. Culinary Tourism Strategic Development: an Asia-Pacific Perspective. *International Journal Of Tourism Research*, p.40-55, 2012.

HOUAISS, Antonio. Mini Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2010.

IFPR. Resolução nº 82, de 02 de junho de 2022. Revoga a Resolução Consup/IFPR nº 36, de 01 de outubro de 2019. Dispõe sobre a política de estágios do IFPR e define as orientações para sua realização.

IFPR. IFPR cria Grupo de Pesquisa sobre Gastronomia. Disponível em:
<<https://foz.ifpr.edu.br/ifpr-unioeste-e-unila-criam-grupo-de-pesquisa-sobre-gastronomia/>>.
Acesso em: 25 ago. 2020a.

IFPR. IFPR – Campus Foz do Iguaçu inaugura Laboratório de Gastronomia. Disponível em:
<<https://foz.ifpr.edu.br/ifpr-campus-foz-do-iguacu-inaugura-laboratorio-de-gastronomia/>>.
Acesso em: 07 ago. 2020b.

IFPR. Portaria nº 26, de 25 de maio de 2021. Atualiza e define os critérios para abertura de cursos técnicos e cursos de graduação, ajuste de projetos pedagógicos de curso, suspensão e extinção de cursos no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná, nos termos do artigo 14 da Resolução IFPR nº 54/2011 e do artigo 25 da Resolução IFPR nº 55/2011.

IFPR. Resolução nº 23, de 23 de julho de 2021. Dispõe sobre a Política de Acompanhamento de Egressos nos cursos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná, em todos os níveis e modalidades.

IFPR. Instrução Normativa nº 1, de 26 de julho de 2021. Institui a regulamentação para a implementação da Curricularização da Extensão no âmbito do IFPR.

IFPR. Portaria nº 1.607, de 25 de outubro de 2018. Política de Formação e Desenvolvimento de Coleções das Bibliotecas do IFPR. Revogada pela Portaria nº 25 de 25 de maio de 2021. Estabelece a Política de Formação e Desenvolvimento de Coleções das Bibliotecas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná (IFPR).

IFPR. Resolução nº 71, de 20 de dezembro de 2018. Aprova o Regulamento dos Núcleos de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas – Neabi, no âmbito do Instituto Federal do Paraná.

IFPR. Resolução nº 11 de 27 de março de 2018. Retificada pela Resolução nº 49 de 2019. Aprova e institui as diretrizes para as atividades de extensão no âmbito do Instituto Federal do Paraná.

IFPR. Resolução nº 72 de 21 de dezembro de 2018. Aprova as normas relativas ao Programa Institucional de Educação em Direitos Humanos (PIDH).

IFPR. Resolução nº 74 de 21 de dezembro de 2018. Aprova as normas relativas aos Programas de Olimpíada de Robótica, Mostra de Lançamento de Foguetes e Feira de Inovação Tecnológica (IFTECH), no âmbito do Instituto Federal do Paraná.

IFPR. Resolução nº 75 de 21 de dezembro de 2018. Aprova o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), no Âmbito do Instituto Federal do Paraná.

IFPR. Resolução nº 77 de 21 de dezembro de 2018. Aprova as normas relativas ao Programa Institucional ao Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PRADI), no âmbito do Instituto Federal do Paraná.

IFPR. Resolução nº 78 de 21 de dezembro de 2018. Aprova as normas relativas ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI), no Âmbito do Instituto Federal do Paraná

IFPR. Resolução nº 79 de 21 de dezembro de 2018. Aprova as normas relativas ao Programa Institucional de Apoio ao Extensionista (PIAE), no âmbito do IFPR. Alterada pela Resolução nº 55, de 13 de dezembro de 2019.

IFPR. Resolução nº 80 de 21 de dezembro de 2018. Aprova as normas relativas ao Programa Institucional de Apoio ao Pesquisador (PIAP).

IFPR. Resolução nº 81 de 21 de dezembro de 2018. Programa de apoio à aquisição de equipamentos para pesquisa, extensão, arte, cultura, inovação e pós-graduação (PROEQ).

IFPR. Resolução nº 69 de 13 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a Regulamentação dos Núcleos de Arte e Cultura do IFPR.

IFPR. Resolução nº 02 de 23 de janeiro de 2017. Altera a Resolução 55/2011, que dispõe sobre a Organização Didático-Pedagógica na Educação Superior no âmbito do Instituto Federal do Paraná – IFPR.

IFPR. Resolução nº 02, de 23 de Janeiro de 2017. Altera a Resolução 55/2011, que dispõe sobre a Organização Didático-Pedagógica na Educação Superior no âmbito do Instituto Federal do Paraná – IFPR.

IFPR. Resolução nº 50, de 14 de julho de 2017. Estabelece as normas de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem no âmbito do IFPR.

IFPR. Estatuto do Instituto Federal do Paraná. Aprovado pela Resolução nº 13 de 2011 do CONSUP. Retificado pela Resolução nº 39 de 2012 do CONSUP e Resolução nº 02/2014 do CONSUP.

IFPR. Resolução nº 14, de 10 de Junho de 2014. Altera a Resolução 55/2011 – CONSUP que dispõe sobre a Organização Didático-Pedagógica da Educação Superior no âmbito do IFPR. Jubilada.

IFPR. Instrução interna de procedimentos nº 02/2014 – PROENS. Cria e regulamenta as normas e procedimentos para a Mobilidade Estudantil do Instituto Federal do Paraná.

IFPR. Resolução nº 08 de 23 de fevereiro de 2011. Institui o Núcleo Docente Estruturante– NDE no âmbito da gestão acadêmica dos Cursos de Graduação – Bacharelados, Licenciaturas e Tecnologias do Instituto Federal do Paraná.

IFPR. COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO. Relatório de Auto-Avaliação do IFPR (2010). Relatório elaborado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) do Instituto Federal do Paraná (IFPR), segundo orientações do SINAES/INEP.

IFPR. Resolução nº 01 de 30 de março de 2009. Aprova o Estatuto do IFPR. Retificada pela Resolução nº 10/2009, Consolidada pela Resolução nº 13/2011. Retificada pela Resolução nº 39/2012 e Resolução nº 02/2014.

IFPR. Resolução nº 56, de 03 de dezembro de 2012. Regimento Geral do IFPR.

IFPR. Resolução nº 15, de 10 de Junho de 2014. Altera a Resolução 08/2011 do IFPR, que instituiu o NDE no âmbito da gestão acadêmica dos Cursos de Graduação do IFPR.

IFPR. Resolução nº 55, de 21 de dezembro de 2011. Dispõe sobre a Organização Didático Pedagógica da Educação Superior no âmbito do Instituto Federal do Paraná – IFPR.

IFPR. Resolução nº 64 de 21 de junho de 2010. Retificada pela Resolução nº 01/2015. Aprova a criação do Programa de Bolsas Acadêmicas de Inclusão Social.

IFPR. Sistema de Bibliotecas. Normas para elaboração de trabalhos acadêmicos do Instituto Federal do Paraná (IFPR). Curitiba, 2010. Disponível em: https://reitoria.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2010/05/normas_apresentacao_ifpr.pdf

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL. Mapa das regiões turísticas do Paraná: Cataratas do Iguaçu e Caminhos do Lago de Itaipu. 2008. Disponível:

<http://www.ipardes.gov.br/perfil_municipal/MontaPerfil_novo.php?codlocal=972&btOk=ok>. Acesso em: 10 fev 2020.

KRAUSE Rodolfo Wendhausen. Educação superior em gastronomia no Brasil: da necessidade ao projeto pedagógico do curso da UNIVALI. [dissertação]. Balneário Camboriú: Universidade do Vale do Itajaí; 2001.

MARAFON, Glaucio José. A importância dos grupos de pesquisa na formação dos profissionais de Geografia Agrária: a experiência do NEGEF. In: Campo-território: Revista de Geografia Agrária, v.3, n. 5, p. 284-290, 2008.

MASETTO, Marcos Tarciso. Competência pedagógica do professor universitário. São Paulo: Summus, 2003.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Catálogo Nacional de Cursos Superiores. 3. Ed. 2016.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CGDH/DPEDHUC/SECADI. Nota Técnica nº 24, de 17 de agosto de 2015.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CNE/CES. Parecer nº 08, de 06 de março de 2012. Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CNE/CES. Parecer nº 277, de 07 de dezembro de 2006. Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CNE/CES. Parecer nº 29, de dezembro de 2002. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CNE/CP. Resolução nº 03, de 18 de dezembro de 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Diário Oficial da União, Brasília, 23 de dezembro de 2002, Seção 1, p. 162.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CNE/CP. Resolução nº 03, de 18 de dezembro de 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Diário Oficial da União, Brasília, 23 de dezembro de 2002, Seção 1, p. 162.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CNE/CP. Resolução nº 1, de 17 de Junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Diário Oficial da União, Brasília, 22 de junho de 2004, Seção 1, p. 11.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CNE/CP. Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Diário Oficial da União, Brasília, 18 de junho de 2012 – Seção 1 – p. 70.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior. Resolução nº 1 de 17 de junho de 2010. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. D.O.U. de 23 de dezembro de 1996.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Portaria nº 23, de 1º de dezembro de 2010. Altera dispositivos da Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, que Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e outras disposições. Diário Oficial da União, Brasília, 29 de dezembro de 2010, seção 1 – Págs. 31-36

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. CNE/CE. Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018. 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.

MINISTÉRIO DO TURISMO (Brasil) (Org.). Indicadores do turismo no Brasil. 2015. Disponível em: <turismo.gov.br>. Acesso em: 09 ago. 2018.

MINISTÉRIO DO TURISMO (Brasil). Estudo da Demanda Turística Internacional Brasil – 2018. Brasília (DF), 2019a. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/observatorio/demanda-turistica/demanda-turistica-internacional-1/estudo-da-demanda-turistica-internacional-2018/demanda_internacional_2018_-_apresentacao.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2019.

MINISTÉRIO DO TURISMO (Brasil). Pesquisa da CNC aponta faturamento recorde e geração de empregos no turismo brasileiro. 2019b. Disponível em: <<http://antigo.turismo.gov.br/o-que-e-rss/17-ultimas-noticias/13000-pesquisa-da-cnc-aponta-faturamento-recorde-e-gera%C3%A7%C3%A3o-de-empregos-no-turismo-brasileiro.html#:~:text=Nos%20primeiros%20sete%20meses%20de,o%20mesmo%20m%C3%AAs%20de%202018.>> Acesso em: 12 jan. 2021.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO. UNWTO Tourism Highlights 2016. Disponível em: <<https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418145>>. Acesso em: 10 jun. 2018.

PDI/IFPR. Plano de Desenvolvimento Institucional, 2019-2023. Disponível em:<<http://info.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/PDI-2019-2023-Versao-Consum-2019.pdf>>.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 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. Diário Oficial da União, Brasília, 25 de junho de 2002.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis nº 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 03 de dezembro de 2004.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a língua brasileira de sinais - libras, e o art. 18 da lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Diário Oficial da União, Brasília, 23 de dezembro de 2005.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino. Diário Oficial da União, Brasília, 10 de maio de 2006.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Decreto nº 9.991, de 28 de agosto de 2019. Dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento de Pessoas da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e regulamenta dispositivos da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, quanto a licenças e afastamentos para ações de desenvolvimento. DOU de 29 de agosto de 2019.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 18 de novembro de 2011.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência). Diário Oficial da União, Brasília, 07 de julho de 2015.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 10 de janeiro de 2003.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003. Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 03 de outubro de 2003.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 15 de abril de 2004.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 11.091, de 12 de janeiro de 2005. Dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação, e dá outras providências.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 11.645, de 10 março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". Diário Oficial da União, Brasília, 11 de março de 2008.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis no 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 26 de setembro de 2008.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. D.O.U. Seção 1, de 30 de dezembro de 2008. Brasília, DF, 2008.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei no 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei no 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 de dezembro de 2012.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. LEI Nº 13.409, DE 28 DE DEZEMBRO DE 2016. Altera a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, para dispor sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnico de nível médio e superior das instituições federais de ensino.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 13.425, de 30 de março de 2017. Estabelece diretrizes gerais sobre medidas de prevenção e combate a incêndio e a desastres em estabelecimentos, edificações e áreas de reunião de público; altera as Leis nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, e 10.406, de 10 de janeiro de 2002 – Código Civil; e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 31 de março de 2017.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União, Brasília, 23 de dezembro de 1996.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 9.503 de 23 de setembro de 1979, que institui o Código de Trânsito Brasileiro. Diário Oficial da União, Brasília, 24 de setembro de 1979. p. 21229/21246.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 28 de abril de 1999.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 13.005 de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 26 de junho de 2014.

RUSCHMAN, Doris van de Meene. SOLHA, Karina Toledo. (Org.) Planejamento turístico. Barueri: Manole, 2006.

SÁNCHEZ-CAÑIZARES, Sandra María; LÓPEZ-GUZMÁN, Tomás. Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*. Córdoba, Espanha, v.15, n. 03, p.229-245, 2012.

STEFANUTTI, Paola. Das feiras às culturas alimentares (no plural) da tríplice fronteira. [tese]. Foz do Iguaçu: Universidade Estadual do Oeste do Paraná; 2020.

STEFANUTTI, Paola; FONTANA, Rosislene de Fátima. Patrimônio gastronômico no turismo rural. In: Michel Constantino Figueira; Priscila Vasconcellos Chiattonne. (Org.). Patrimônio Gastronômico. Pelotas: Ed. dos Autores, 2021, p. 202-244.

STEFANUTTI, Paola; SIMÕES, Gislaine Silveira; CASTRO NETO, Nelson. A implementação do grupo de pesquisa em gastronomia e ciência dos alimentos (GPGCA) no IFPR – Campus Foz do Iguaçu. In: 1º Encontro de pesquisadores em gastronomia do Brasil, 2020. Anais encontro de gastronomia, cultura e memória, 2020. p. 308-312.

ZABALLA, Antoni. A prática educativa: como ensinar. Porto Alegre: Artmed, 1998.

APÊNDICES

APÊNDICE A

REGULAMENTO PARA O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

CAPÍTULO I - DOS OBJETIVOS

Art. 1º - O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma atividade obrigatória registrada como componente curricular nas grades dos Cursos de Graduação do IFPR e tem como objetivo:

- IX. Desenvolver a capacidade de aplicação dos conceitos e teorias adquiridas durante o curso, de forma integrada, por meio da execução de um projeto.
- X. Desenvolver a capacidade de planejamento e de resolução de problemas dentro das diversas áreas de formação.
- XI. Despertar o interesse pela pesquisa como meio para a resolução de problemas.
- XII. Estimular o espírito empreendedor, por meio da execução de projetos que levem ao desenvolvimento de produtos e/ou serviços, os quais possam ser patenteados e/ou comercializados.
- XIII. Intensificar a extensão universitária, por intermédio da resolução de problemas existentes nos diversos setores da sociedade.
- XIV. Estimular a construção do conhecimento coletivo.
- XV. Estimular a inovação tecnológica.
- XVI. Estimular o espírito crítico e reflexivo no meio social onde o estudante está inserido.

CAPÍTULO II - DAS CARACTERÍSTICAS

Art. 2º - O TCC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia possui caráter convergente entre ensino, pesquisa e extensão, sendo trabalhado no componente curricular “Projeto de Conclusão de Curso” (50 horas) no 4º semestre do Curso.

Art. 3º - O acompanhamento dos estudantes no TCC é efetuado por um docente orientador, observando-se sempre a vinculação entre a área de conhecimento na qual será desenvolvido o projeto e a área de atuação do docente orientador.

§ 1º – O TCC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é desenvolvido em grupo, estimulando assim, o trabalho em equipe. O número de estudantes por grupo é definido pelo colegiado a partir do número de matriculados no componente curricular e o número de docentes orientadores.

§ 2º – Em casos específicos, o TCC pode contar com um coorientador, que possui por função auxiliar no desenvolvimento do trabalho, podendo ser qualquer profissional com conhecimento aprofundado e reconhecido no assunto em questão, desde que aprovado em colegiado do curso.

Art. 4º – O TCC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se constitui pela elaboração e desenvolvimento de um projeto que pode abranger as seguintes possibilidades:

Linha I - Desenvolvimento de um projeto de empreendimento gastronômico, que focará na criação de um negócio de alimentos e bebidas, considerando aspectos reais e a viabilidade do empreendimento.

Linha II - Desenvolvimento de projetos de pesquisa, produtos e/ou serviços em gastronomia, com base em atividades de ensino, pesquisa e/ou extensão promovidos e orientados por docentes do colegiado.

Art. 5º – As etapas para o desenvolvimento do TCC são as seguintes:

- I. Os estudantes solicitam a matrícula no componente curricular “Projeto de Conclusão de Curso”;

- II. O colegiado define a quantidade de estudantes por grupo mediante o número de matriculados, e a coordenação de curso informa os estudantes;
- III. Os estudantes se organizam em grupos e um dos membros do grupo faz a inscrição do TCC por email para a coordenação de curso informando: nome dos estudantes do grupo, linha (conforme Art.4) e tema pretendido;
- IV. Em reunião de colegiado é feita a divisão dos grupos inscritos entre os docentes, sendo a divisão baseada na área de especialização de cada docente;
- V. A coordenação divulga a relação dos grupos e seus respectivos orientadores;
- VI. O grupo entra em contato com o orientador para encaminhamentos do projeto;
- VII. O grupo executa as etapas do TCC e elabora o trabalho escrito;
- VIII. O colegiado homologa as bancas examinadoras, compostas por professores internos e/ou externos, que tenham relação com o projeto desenvolvido;
- IX. O grupo apresenta (Defesa pública) o TCC diante de banca examinadora;
- X. O grupo entrega o trabalho final revisado após contribuições da banca, em até 15 (quinze dias) dias após a aprovação da banca. A entrega é realizada por email;
- XI. Os orientadores lançam os conceitos finais.

Art 6º – Não pode ser solicitado aproveitamento de estudos e equivalência curricular para o componente curricular Projeto de Conclusão de Curso e conseqüentemente para o TCC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

CAPÍTULO III - DAS ATRIBUIÇÕES

Seção I - DO COLEGIADO DO CURSO

Art. 7º - Compete ao Colegiado do Curso:

- I. Apoiar a coordenação do curso na organização das atividades relativas ao TCC.
- II. Homologar as decisões referentes ao TCC.
- III. Estabelecer as normas e instruções complementares referentes ao TCC.
- IV. Definir as datas para o acompanhamento e avaliação do TCC.

- V. Definir o número de estudantes por grupo a partir do número de estudantes matriculados no componente curricular e o número de docentes orientadores.
- VI. Constituir as bancas de avaliação dos TCC.
- VII. Promover a integração com empresas e organizações, de forma a levantar possíveis temas de trabalhos e fontes de financiamento para o desenvolvimento dos projetos.

Seção II - DO DOCENTE ORIENTADOR

Art. 8º - Compete ao docente orientador:

- I. Orientar os estudantes na organização e operacionalização das diversas atividades de desenvolvimento do TCC, desde a definição das etapas do projeto até a apresentação e entrega da documentação final.
- II. Promover reuniões de orientação e acompanhamento com o(s) grupo(s) de estudante(s) orientandos.
- III. Acompanhar as atividades relacionadas ao projeto do TCC desenvolvidas em empresas e nos laboratórios do campus.
- IV. Indicar, se necessário, a nomeação de coorientador.
- V. Orientar os estudantes na escolha das metodologias adequadas para o desenvolvimento do projeto e na aplicação de normas técnicas para a elaboração da parte escrita, conforme metodologias de pesquisa científica.
- VI. Efetuar a revisão dos documentos e componentes do TCC, e autorizar os estudantes a fazerem as apresentações previstas e a entrega de toda a documentação solicitada.
- VII. Participar da banca de avaliação final.
- VIII. Divulgar o resultado da avaliação aos estudantes orientandos e lançar o conceito final no sistema SIGAA para todos os integrantes do grupo orientado.

Art. 9º - Permite-se a substituição de orientador, desde que solicitada com justificativa(s) à Coordenação do Curso por email, até 30 (trinta) dias após o início das atividades relacionadas ao TCC.

Parágrafo único - Cabe ao coordenador do curso juntamente com o colegiado analisar a justificativa e decidir sobre a substituição do orientador.

Seção III - DOS ESTUDANTES

Art. 10º - São obrigações do(s) estudante (s):

- I. Matricular-se no componente curricular “Projeto de Conclusão de Curso” no 4º semestre do curso, nos períodos de matrícula estabelecidos no Calendário Letivo do Campus.
- II. Elaborar e apresentar o TCC em conformidade com este Regulamento.
- III. Apresentar toda a documentação solicitada pelo orientador.
- IV. Participar das reuniões periódicas de orientação com o orientador do TCC.
- V. Seguir as recomendações do orientador concernentes ao TCC.
- VI. Participar de todas as atividades referentes ao TCC.
- VII. Entregar ao orientador a versão final do TCC corrigida (de acordo com as recomendações da banca examinadora) em versão eletrônica (por email), em até 15 (quinze dias) dias após a aprovação da banca, incluindo arquivos de resultados experimentais, tais como: planilhas, gráficos, *softwares* e outros, conforme solicitação do orientador.
- VIII. Tomar ciência e cumprir os prazos estabelecidos pelo colegiado do curso.
- IX. Respeitar os direitos autorais de artigos técnicos, artigos científicos, textos de livros, site da internet, entre outros utilizados no TCC, evitando todas as formas e tipos de plágio acadêmico.

CAPÍTULO IV - DA AVALIAÇÃO

Art. 11º - A avaliação do TCC compreende:

- I. O conceito conferido pelo orientador, levando em consideração o desenvolvimento do projeto como um todo e seu resultado final;
- II. O conceito conferido pela banca examinadora mediante entrega do trabalho desenvolvido e apresentação oral por todos os estudantes do grupo.

§ 1º – A banca examinadora é composta pelo orientador, dois docentes internos e/ou externos, podendo ter convidados externos que tenham relação com o projeto desenvolvido. A banca é homologada pelo colegiado do curso.

§ 2º – Apesar do TCC ser desenvolvido em grupo, as avaliações são individuais.

Art. 12º - Para aprovação no componente curricular “Projeto de Conclusão de Curso”, o estudante deve ter frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) nos encontros (reuniões) com o orientador, e conceito mínimo equivalente a C, numa escala de A a D, na avaliação do TCC, conforme Art.11.

Parágrafo único – O estudante com frequência e/ou conceito inferior ao mínimo exigido, é considerado reprovado. O estudante pode solicitar segunda oportunidade de banca em um prazo máximo de 15 (quinze) dias, ou deve repetir o processo em outro ano letivo.

CAPÍTULO V - DA DOCUMENTAÇÃO DO TCC E ENTREGA FINAL

Art. 13º – Deve, obrigatoriamente, ser entregue ao orientador como documentação final do TCC, um artigo ou um plano de negócios, conforme linha de desenvolvimento escolhida pelos estudantes, sendo que este documento deve ser entregue de forma digital (por email), em até 15 (quinze dias) dias após a aprovação da banca.

§ 1º – Quando o TCC for referente a linha I - Desenvolvimento de um projeto de empreendimento gastronômico, o documento final pode ser o plano de negócios, seguindo modelo definido pelo orientador.

§ 2º – Quando o TCC for referente a linha II - Desenvolvimento de projetos de pesquisa, produtos e/ou serviços em gastronomia, o documento final deve ser um artigo científico, conforme modelo disponibilizado pelo colegiado.

Art. 14º – São incorporados ao acervo da Biblioteca do Campus, os TCCs aprovados com conceito A.

§ 1º – Os materiais depositados na Biblioteca devem ser entregues em cópia digital pela coordenação do curso, bem como adicionados à pasta do curso no *google drive*, acompanhados de

Termo de Entrega de Material, elaborado pelo colegiado, contendo a listagem dos documentos que estão sendo entregues.

§ 2º – Quando houver necessidade de sigilo em determinados dados ou resultados do trabalho, estes não são divulgados eletronicamente e nem disponibilizados na biblioteca e na internet.

CAPÍTULO VI - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 15º - Quando o TCC for realizado em parceria com empresas ou outras organizações, deve ser formalizado um termo de compromisso próprio, definindo as atribuições, direitos e deveres das partes envolvidas, inclusive a autorização da divulgação do nome da empresa na publicação do trabalho. Sendo de responsabilidade do orientador, verificar os devidos procedimentos junto ao setor de convênio do IFPR.

Art. 16º - Quando o TCC resultar em patente, a propriedade desta é estabelecida conforme regulamentação própria, sendo de responsabilidade do orientador, verificar os devidos procedimentos juntos ao setore de inovação tecnológica do IFPR.

Art. 17º - Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos pelo colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

FICHA DE INSCRIÇÃO PARA O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Integrantes do grupo:
*Linha de interesse: () Linha I () Linha II
**Tema de interesse:

*Linhas para o TCC:

Linha I - Desenvolvimento de um projeto de empreendimento gastronômico, sob orientação de um ou mais docente do colegiado, que focará na criação de um negócio de alimentos e bebidas, considerando aspectos reais e a viabilidade do empreendimento.

Linha II - Desenvolvimento de projetos de pesquisa, produtos e/ou serviços em gastronomia, com base em atividades de ensino, pesquisa e/ou extensão promovidos e orientados por docentes do colegiado.

**Escrever sucintamente qual é o tema de interesse a ser desenvolvido como TCC.

APÊNDICE B

REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Art. 1 – As atividades complementares possuem como objetivo enriquecer o processo de ensino aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional do discente.

Art. 2 – O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPR – Campus Foz do Iguaçu adota as atividades complementares como parte da formação profissional, e para isso é necessário que o estudante cumpra 100 (cem) horas.

Art. 3 – Todas as atividades complementares devem ser comprovadas com certificados, declarações, atestados ou documentos formais que comprovem a realização das mesmas.

Art. 4 – Considera-se atividade complementar pertinente ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia os seguintes itens:

- i. Eventos e atividades gastronômicas realizadas no IFPR ou sob orientação dos docentes do curso;
- ii. Eventos e atividades gastronômicas externas ao IFPR;
- iii. Atividade de bolsista ou voluntariado em projetos de ensino, pesquisa e extensão do campus;
- iv. Participação em eventos científicos ou técnicos do eixo turismo, hospitalidade e lazer;
- v. Cursos de curta duração na área de gastronomia, gestão e empreendedorismo;
- vi. Cursos de curta duração em temas transversais, como sustentabilidade, diversidade, direitos humanos, entre outros.

Art. 5 – As atividades complementares são validadas respeitando o limite de:

- i. Até 20h por curso de curta duração

- ii. Até 50h por atividade de bolsista ou voluntariado;
- iii. Até 20h por evento ou atividade;

Art. 6 – A validação das atividades complementares segue o seguinte fluxo:

- i. O discente protocola as atividades complementares seguindo as orientações no Protocolo da Secretaria Acadêmica, anexando os certificados e/ou declarações.
- ii. As atividades complementares somente devem ser protocoladas quando o discente obtiver as horas mínimas necessárias.
- iii. A entrega deve respeitar o calendário acadêmico do campus.
- iv. Os protocolos realizados após a data final do calendário, são analisados no semestre posterior.
- v. A Secretaria Acadêmica confere a documentação e abre processo no SEI, tendo o prazo de 2 dias úteis a partir do protocolo.
- vi. A Secretaria Acadêmica envia o processo para a Coordenação de Curso, avisando por e-mail, tendo o prazo de 1 dia útil.
- vii. A Coordenação do curso protocola despacho no processo indicando os membros da Comissão de análise.
- viii. A Coordenação do curso encaminha o processo à DG/Foz e depois, orienta os membros sobre os trâmites do processo diretamente no SEI.
- ix. A Comissão de Análise faz a análise do pedido, inclui o documento com horas homologadas no SEI e envia para a Secretaria Acadêmica, tendo o prazo de 9 dias úteis.
- x. O documento para validação das horas/atividades complementares é incluído no processo e assinado por todos os envolvidos na análise, devendo ainda conter, no mínimo, o título da atividade e o total de horas homologadas por atividade.
- xi. A Secretaria Acadêmica lança no histórico, imprime apenas o último documento e arquiva na pasta individual do estudante, tendo até o final do período letivo para realizar tal atividade.

Art. 7 – A responsabilidade pela análise da documentação das atividades complementares:

- i. Quanto à autenticidade dos certificados: Secretaria Acadêmica.

- ii. Quanto ao conteúdo dos documentos: Comissão de análise.

Art. 8 – Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos pela Comissão de análise.

ANEXOS

ANEXO 1

Lista dos equipamentos e utensílios existentes nos Laboratórios de Gastronomia do IFPR, Campus Foz do Iguaçu

Item	Unidades
BALANÇA ELETRÔNICA	1
BATEDEIRA PLANETÁRIA DELUXE BRANCA COM TIGELA INOX	4
CARRO EXTRATOR P/10 GN`S INOX	1
CILINDRO ELÉTRICO INOX	1
ESPREMEDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL COPO DE 1 L	1
ESTANTE INOX 304 COM 04 PLANOS LISA MED 900X400X1750 GRUNOX	3
ESTANTE INOX 304 COM 04 PLANOS PERFURADOS MED	4
FOGÃO 4B QD G.F. BX	10
FORNO COMBINADO A GÁS	1
FREEZER VERTICAL FROST FREE	1
FRITADEIRA ELET 220V 13,0L C/ PENEIRA	1
INCUBADORA	1
LIQUIDIFICADOR PROFISSIONAL 1,5L, INOX 127V, 800W FAK/LBR2L	1
MESA EM AÇO INOXIDÁVEL COM TAMPO E PÉS EM INOX 190X90CM	2
MINI FORNO DE CONVECÇÃO ELÉTRICO PARA PANIFICAÇÃO	1
MOEDOR DE CARNE	1
PROCESSADOR DE ALIMENTOS	1
REFRIGERADOR 440L	1

SELADORA À VÁCUO	1
REFRIGERADOR DUPLEX 270 L	2
MIXER DE ALIMENTOS	1
Placa de Corte Branca Grande	43
Chaleira 3 L	1
Chaleira 2L	1
Chaleira 1 L	1
Bandeja Plástico	56
Caçarola Reality(VAPOR- completa)	3
Caçarola Tramontina 24cm	10
Caçarola Millerhaus 1,25L	3
Caçarola Reality 1,25L	3
Panela Chef Allan- Alumínio	2
Caçarola Scaramuzzi	2
Caçarola Scaramuzzi (maior)	1
Frigideira Tramontina 30cm	10
Frigideira Millerhaus	3
Frigideira Reality	4
Panela Pequena Millerhaus	3
Panela Reality	4
Ralador Hexagonal	1
Ralador Retangular	3
Suporte p/ Vapor Reality (sem a caçarola)	2

Bowl pequeno	6
Bowl Médio	5
Bowl grande	6
Bule	1
Leiteira Tramontina Alça plástico 14cm	2
Leiteira Tramontina Alça Inox 14 cm	2
Caçarola Brinox 22cm	6
Caçarola Alumínio 40	8
Caçarola Alumínio (40) +alta	1
Caldeirão Alumínio 20L	1
Coador sem alça menor	1
Coador sem alça maior	2
Chinois (médio)	3
Frigideira Tramontina 26 cm	10
Escorredor de Macarrão	6
Panela Brinox 20cm	3
Bistequeira Tramontina	3
Lasanheira	4
Assadeira do forno elétrico	7
Caçarola Tramontina 16 cm	2
Assadeira Retangular Inox 50cmX40cm	13
Assadeira retangular Menor Inox	1
Caçarola Millerhaus 5L	3

Caçarola Reality 5L	2
Forma de CupCake com 12	6
Mini Caldeirão Chef Allan	2
Frigideira Tramontina c/Teflon 30cm	5
Caçarola Brinox 24cm	1
Mini Caldeirão 4L +-	1
Jarra de Alumínio +-4L	1
Bacia Plástica Grande	3
Panela de Pressão 20L	3
Panela de Pressão 4,5L	2
Panela de Pressão 7L	3
Espagueteira	2
Bowl p/ Banho Maria (achatado) Reality	5
Bowl com Silicone (1,2L)	2
Bowl + aberto (tipo bacia)	1
Bacia de Plástico branca (parece Bowl)	1
Lasanheira Maior	1
Centrífuga de Folhas	4
Placa de Corte Colorida	10
Placa de Corte Menor Branca	3
Centrífuga de Folhas Maior	2
Paellera	7
Omeleteira	3

Caçarola Tramontina 20 cm	1
Panela Brinox 20cm	2
Caçarola Vapor(completo) Millerhaus 2,5L	2
Caçarola Vapor (Somente o vapor) Millerhaus 2,5L	1
Forma redonda com furo	4
Forma redonda com furo e teflon	1
Forma Bolo Inglês	2
Forma Bolo Inglês Menor	9
Forma retangular (aprox. 50cm x 35cm)	4
Forma retangular (aprox. 40cm X 25cm)	3
Forma retangular (aprox. 30cm x 20cm)	1
Forma retangular (aprox. 25cm x 15cm)	1
Forma retangular (aprox. 40cm x 28cm)	4
Forma de Pão 32cm x 12cm	1
Caçarola Brinox 28cm	3
Caldeirão de Alumínio (aprox. 4L)	2
Caldeirão Inox (aprox. 4L)	1
Caldeirão Inox (aprox. 3,5L)	1
Caldeirão Inox (aprox. 3L)	1
Forma de Bolo Redonda com Furo/ Alta	1
Chinois Maior	3
Chinois Menor	2
Chaleira 5L	4

Forma Redonda Fundo Removível 24cm	2
Forma Redonda Fundo Removível 32cm	5
Caçarola 46cm	2
Panela de Ferro	1
Caldeirão de Alumínio 3,5L	1
Caçarola Tramontina Teflon	1
Bandeja Pequena Inox	1
Bacia Plástica Média	1
Almofariz	1
Tigela de Plástico	1
Canudo/ Processador	1
Peneira Grande	3
Panela de Pressão Sem tampa 20L	1
GN	16
GN com furos	9
Ramekin	205
Marinex Oval Menor	4
Marinex Oval Maior	4
Marinex retangular Maior	1
Marinex Retangular Menor	6
Marinex Redonda	3
Prato Raso Grande	142
Travessa de Cerâmica branca Retangular	10

Prato Raso Menor	57
Prato Raso Muito Grande	8
Prato Fundo Médio	86
Prato Fundo Clássico	55
Prato Fundo	22
Prato de Sobremesa	158
Bacia Roxa de Plástico	1
Centrífuga de Folhas (modelo 2)	2
Faca de Mesa (Cabo de Plástico Colorido)	263
Garfo de Mesa (cabo de Plástico Colorido)	521
Colher de Chá	45
Garfo de Peixe	59
Faca de Mesa (Inox)	236
Garfo de Mesa (Inox)	202
Colher de Sopa	43
Escumadeira Grande	11
Escumadeira Menor	7
Pegador de Gelo	3
Chaira	7
Abridor de Lata Comum	20
Cutelo	1
Bailarina- Suco	6
Faca de Pão	4

Facas Diversas	54
Conchas	16
Concha de Molho	7
Ralador Triangular	3
Colher de Serviço	23
Jogo de ralador simples colorido	4
Pincel de Silicone	6
Descascador	7
Espátula de Silicone	10
Martelo	1
Fue	9
Pegador	23
Espátula de Inox	7
Rolo de Pão	5
Amassador de Batata	2
Espátula de Confeiteiro	1
Coador/ peneira	6
Funil	3
Escumadeira de Arame	1
Tesoura	1
Prato Quadrado	17
Prato de Vidro Raso	13
Prato de Sobremesa Menor	5

Pires de Cerâmica	48
Prato de sobremesa Metalamina	42
Coador de Café	1
Forma de Gelo diversas	11
Saladeira de Vidro	1
Medidor de Líquido	5
Tacinha de sobremesa (Plástico Laranja)	6
Tacinha de sobremesa (Inox)	6
Colher/ Remo	10
Tacinha de sobremesa (Vidro)	2
Xícara de Chá	38
Xícara de Café (menor)	23
Xícara de Café (comprida)	3
Cuia de Cerâmica	1
Travessa Pequena (Plástico)	1
Rechaud retangular com Banho Maria	6
Toalha de Mesa Lisa- Marrom	7
Guardanapo de Tecido- Branco	80
Toalha de Mesa- Bege	4
Toalha de Mesa- Branca	5
Toalha de Mesa redonda- Estampada	3
Toalha de Mesa Retangular- Preta	3
Suporte Marinex retangular	2

Suporte para Marinex Redondo/ ferro	2
Bandeja de Serviço	14
Bandeja de Serviço- Menor	5
Colher de Café	20
Luva de Aço	2
Caldeirão de Pedra	1
Taça de Vinho branco	138
Jarra de Vidro	2
Jarra de Inox	6
Coqueteleira	2
Balde de Gelo Pequeno (Inox)	2
Balde de Gelo Grande (Inox)	5
Molheira	2
Travessa Cerâmica Oval/ Detalhes de Concha	2
Travessa Cerâmica Grande- Branca	3
Jarra de Vidro com tampa colorida	2
Boleira de Vidro	2
Faca de Mesa- Peixe	11
Colher de Sopa- Cabo de Plástico	2
Colher de Sobremesa	7
Colher de Sorvete	2
Concha de Plástico	1
Abridor de Lata- Modelo 2	17

Pegador de Plástico	2
Medidor de Xícara	3
Medidor de Colher	4
Abridor de garrafa	1
Faca de Legumes	4
Jogo de Faca- KitchenAid	1
Suporte para Faca- Madeira	1
Tampa p/ Microondas- Plástico	5
Espátula de Plástico- Vermelha	2
Colher/Concha Oval- Vermelha	2
Colher/Concha Oval vazada- Vermelha	2
Frigideira Greenlife	1
Copo de Vidro Colorex	72
Jarra de Inox Menor	4
Taça de 210 ml Crystalite Bohemia	168
Taça de Vinho tinto G	142
Taça de Vinho tinto M (Ruvolo One Bordeaux)	169
Taça de Água	80
Copo de Vidro	90
Pires de Café	24
Estrutura para Estante	1
Suporte de Vidro	1
Faca Nº 9 Germany	72

Liquidificador mais processador	3
Batedeira Arno	6
Batedeira Oster	2
Liquidificador Skymesen (1,5L)	3
Máquina de Massa	2
Moinho para Cereais	1
Conjunto Green+life	1
Colher de Pau	4
Mixer 110v e 220v	4
Espremedor de Laranja	1
Molde de Queijo	2
Escorredor de Macarrão- GG	2
Aro quadrado liso- Kit de 6 tamanhos	1
Aro quadrado c/ textura- Kit com 5 tamanhos	1
Aro redondo liso	2
Aro redondo c/ textura- Kit com 4 tamanhos	1
Forminha c/ Fundo Removível	14
Forminha sem Fundo Removível	6
Forminha c/ Fundo Removível- M	21
Forma de Empadinha	24
Boleador Pequeno	6
Boleador Médio	1
Tesoura de Frango	8

Pinça	1
faca de Queijo	1
Taça Flute	93
Taça de Vinho Tinto- P	4
Taça de Cerveja	6
Taça de Vinho Tinto- Outro modelo	14
Taça de Água- Pequena	6
Bandeja Funda- Plástico	15
Caixa Organizadora com tampa- 12l	6
Abridor de Vinho	2
Espremedor de Limão	1
Termômetro eletrônico	2
Acendedor de Fogo	2
Pedra de Amolar	9
Raspador de Panificação	1
Cesto para Fritadeira	4
Cortador de Batata- Vitalex	1
Escorredor de Louça	8
Modelador de hamburguer	1
Maleta de facas	5
Fatiador de Frios	1
Forma de Acetato para Trufa	2
Seladora a Vácuo	1

Equipamento para Banho-Maria	1
Processador Grande	1
Caçarola para Cerveja	2
Equipamento para Fritar/ Fritadeira	2
Fogão 1 Boca	1
Tacho Fritador	1
Liquidificador FAK	3
Liquidificador Skymesen- 2L	2
Aro de Bolo- G com furo	2
Mandolin	1
Sous Vide- Equipamento	1
Termômetro Digital	2
Termômetro Simples	2
Bico de confeitaria (diversos)	30