

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO

Informações gerais da avaliação:

Protocolo: 202205252

Código MEC: 2070470

Código da Avaliação: 177769

Ato Regulatório: Reconhecimento de Curso

Categoria Módulo: Curso

Status: Finalizada

Instrumento: 302-Instrumento de avaliação de cursos de graduação - Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento (presencial)

Tipo de Avaliação: Avaliação de Regulação

Nome/Sigla da IES:

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ - IFPR

Endereço da IES:

48085 - Foz do Iguaçu - Av. Araucária, 780 Vila A. Foz do Iguaçu - PR.
CEP:85860-000

Curso(s) / Habilitação(ões) sendo avaliado(s):

GASTRONOMIA

Informações da comissão:

Nº de Avaliadores : 2

Data de Formação: 15/03/2023 17:17:05

Período de Visita: 26/04/2023 a 28/04/2023

Situação: Visita Concluída

Avaliadores "ad-hoc":

Marly de Menezes Goncalves (12820985866)

Marcelo Alexandre de Vasconcelos (69529388420) -> coordenador(a) da comissão

Curso:

DOCENTES

| Nome do Docente | Titulação | Regime Trabalho | Vínculo Empregatício | Tempo de vínculo ininterrupto do docente com o curso (em meses) |
|----------------------------------|-----------|-----------------|----------------------|---|
| Frederico Cid Soares | Mestrado | Integral | Estatutário | 36 Mês(es) |
| Gislaine Silveira Simoes | Doutorado | Integral | Estatutário | 36 Mês(es) |
| Givaldo Moisés De Oliveira | Mestrado | Integral | Estatutário | 36 Mês(es) |
| Lara Luiza Borges Becker | Mestrado | Integral | Outro | 6 Mês(es) |
| Luisa Barbosa Pinto | Doutorado | Integral | CLT | 36 Mês(es) |
| Luana Costa Pierre De Messias | Mestrado | Integral | Estatutário | 10 Mês(es) |
| Luciana Graciano | Doutorado | Integral | CLT | 6 Mês(es) |
| Paola Stefanutti | Doutorado | Integral | Estatutário | 36 Mês(es) |
| Raphael Miranda De Medeiros Cruz | Mestrado | Integral | Estatutário | 30 Mês(es) |
| Thiago Henrique Lopes | Mestrado | Integral | Estatutário | 30 Mês(es) |

CATEGORIAS AVALIADAS

ANÁLISE PRELIMINAR

1. Informar nome da mantenedora.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná (IFPR) faz parte da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, vinculado ao Ministério da Educação.

2. Informar o nome da IES.

O nome da IES é Instituto Federal de Educação, Ciência e tecnologia do Paraná (IFPR).

3. Informar a base legal da IES, seu endereço e atos legais.

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.

Endereço:

Campus: Instituto Federal do Paraná – Campus Foz do Iguaçu

Rua: Avenida Araucária, 780

Bairro: Vila A

Cidade: Foz do Iguaçu

UF: Paraná

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

4. Descrever o perfil e a missão da IES.

No PDI, foi possível verificar que o Instituto Federal do Paraná (IFPR) é uma instituição de ensino voltada à educação, básica e profissional, especializada na oferta gratuita de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades e níveis de ensino (PDI p.16).

A Missão da IES é promover a educação profissional, científica e tecnológica, pública, gratuita e de excelência, por meio do ensino, pesquisa e extensão, visando à formação integral de cidadãos críticos, empreendedores, comprometidos com a sustentabilidade e com o desenvolvimento local e regional (PDI p.19).

5. Verificar, a partir dos dados socioeconômicos e ambientais apresentados no PPC para subsidiar a justificativa apresentada pela IES para a existência do curso, se existe coerência com o contexto educacional, com as necessidades locais e com o perfil do egresso, conforme o PPC do curso.

No PPC (p. 26 - 28), foi possível verificar que o Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES) traçou o perfil turístico da região Cataratas do Iguçu e Caminhos do Lago de Itaipu, situada no extremo oeste do estado. O 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 Iguçu encontra-se em destaque no ramo turístico, hoteleiro e gastronômico em termos quantitativos e qualitativos. A cidade faz parte de uma das nove trípliques do Brasil, a constituída por Brasil, Paraguai e Argentina - com seus respectivos municípios fronteiriços, Foz do Iguçu, Ciudad del Este e Puerto Iguazú. 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 Iguçu 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 Iguçu 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.

6. Redigir um breve histórico da IES em que conste: a criação; sua trajetória; as modalidades de oferta da IES; o número de polos (se for o caso); o número de polos que deseja ofertar (se for o caso); o número de docentes e discentes; a quantidade de cursos oferecidos na graduação e na pós-graduação; as áreas de atuação na extensão; e as áreas de pesquisa, se for o caso.

No PDI (p.18) consta que o Instituto Federal do Paraná foi criado em 29 de dezembro de 2008, pela Lei nº 11.892, tendo origem na Escola Técnica da Universidade Federal do Paraná (ET-UFPR). A Escola Técnica da Universidade Federal do Paraná foi criada em 1892 e pertencia à antiga Colônia Alemã de Curitiba, sendo seus fundadores Gottlieb Mueller e Augusto Gaertner, sócios do "Verein Deutsche Schule". Até 1914, o estabelecimento chamou-se "Escola Alemã", tendo nessa data mudada a sua denominação para "Colégio Progresso". Em 1941, a então Academia Comercial Progresso foi adquirida pela Faculdade de Direito da Universidade Federal do Paraná, sendo autorizada a funcionar sob denominação "Escola Técnica de Comércio anexa à Faculdade Federal do Paraná". Em 1950, com a federalização da Universidade do Paraná, a Escola continuou sendo mantida pela Faculdade de Direito. Por decisão do Conselho Universitário, em 1974, a Escola é integrada à Universidade Federal do Paraná, vinculando-se ao setor de Ciências Sociais Aplicadas sob a denominação de Escola Técnica de Comércio da Universidade Federal do Paraná. A partir de 14 de dezembro de 1990, ao aprovar a reorganização administrativa da Universidade, o Conselho Universitário alterou sua denominação para Escola Técnica da Universidade Federal do Paraná, vinculando-a à Pró-Reitoria de Graduação e, em novembro de 1997, por decisão deste mesmo Conselho, foi classificada como Unidade da UFPR. Em 19 de março de 2008 o Conselho Universitário da UFPR autorizou a implantação do Instituto Federal do Paraná a partir da estrutura da Escola Técnica. Com isso, a Escola Técnica foi autorizada a desvincular-se da UFPR para aderir, sediar e implantar o Instituto Federal. Em 29 de dezembro de 2008 o então Presidente da República, Luiz Inácio Lula da Silva, sanciona a Lei nº 11.892/2008, que criou os 38 Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Organizado para atuar na modalidade multicampi, o IFPR possui atualmente 25 (vinte e cinco) campi distribuídos nos municípios de Assis Chateaubriand, Astorga, Barracão, Campo Largo, Capanema, Cascavel, Colombo, Coronel Vivida, Curitiba, Foz do Iguçu, Goioerê, Irati, Ivaiporã, Jacarezinho, Jaguariaíva, Londrina, Palmas, Paranaguá, Paranavaí, Pinhais, Pitanga, Quedas do Iguçu, Telêmaco Borba, Umuarama e União da Vitória. Além desses campi, o Instituto Federal do Paraná vem empreendendo esforços e implementando ações para a viabilização da implantação de outros campi e centros de referência, além de polos avançados de ensino à distância no Paraná, em parceria com os governos municipais e estadual, entidades da sociedade civil representativas das classes patronal e dos trabalhadores, além de outros órgãos federais.

7. Informar o nome do curso (se for CST, observar a Portaria Normativa nº 12/2006).

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

8. Indicar a modalidade de oferta.

A modalidade de oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é Presencial.

9. Informar o endereço de funcionamento do curso.

Campus: Instituto Federal do Paraná – Campus Foz do Iguçu
Rua: Avenida Araucária, 780
Bairro: Vila A
Cidade: Foz do Iguçu
UF: Paraná

10. Relatar o processo de construção/implantação/consolidação do PPC.

No PPC, (p. 18), foi possível constatar que 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 Iguçu 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.

11. Verificar o cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso (caso existam).

No PPC, (p. 19) foi possível verificar que 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 nº9.394 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. Afirma ainda que, 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 nº19 de 13 de junho de 2019.

12. Identificar as Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica para cursos de licenciatura.

Não se aplica

13. Verificar as especificidades do Despacho Saneador e o cumprimento das recomendações, em caso de Despacho Saneador parcialmente satisfatório.

O Despacho Saneador informa que:

Brasília - DF, 16/08/2022

Finalizadas as análises técnicas dos documentos apresentados pela Instituição interessada - Projeto Pedagógico do Curso e comprovação da disponibilidade do imóvel para a oferta do curso - conclui-se que o presente Processo atende parcialmente às exigências de instrução processual estabelecidas para a fase de análise documental pelo Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017, e a Portaria Normativa nº 23, de 21 de dezembro de 2017, publicada em 22/12/2017, considerando as seguintes ressalvas, para as quais a IES e os envolvidos com a fase seguinte do fluxo processual devem atentar.

PROJETO PEDAGÓGICO Eixo 3 - PERFIL DO EGRESSO

Recomenda-se que, na fase de avaliação, sejam verificadas se as competências e habilidades a serem desenvolvidas pelo aluno, ao longo do curso, de forma coerente com as DCNs do Curso (quando for o caso). Tratando-se de curso sem DCNs, verificar as competências e habilidades de forma coerente com a formação desejável e com as áreas específicas de atuação do futuro profissional.

O curso de Gastronomia, tecnológico, 1489933, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná (14724), foi autorizado por meio da Portaria Reitoria nº 109, de 25/06/2019.

A IES INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ (14724) possui processo de credenciamento em trâmite, protocolado no e-MEC sob o

nº 201511190. O processo de credenciamento homologado pelo CNE/CES por meio do Parecer nº 236/2022.

O curso de Gastronomia, tecnológico, 1489933, tem seu funcionamento no Campus Foz do Iguaçu à Avenida Araucária, nº 780, Vila A, Foz do Iguaçu, PR, conforme Escritura Pública de Doação, Livro nº 736-N, Folhas 010, 2º Tabelionato de Notas de Foz do Iguaçu, PR.

Diante do exposto, encaminha-se o referido processo para a fase seguinte do fluxo, INEP - Avaliação.

No PPC (p. 39-43) apensado no FE e nas entrevistas realizadas com o NDE, foi possível a esta comissão verificar que as competências e habilidades a serem desenvolvidas pelo aluno, ao longo do curso, estão coerentes com a formação do futuro tecnólogo em gastronomia. Conforme o PPC, o egresso do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deve ter as seguintes habilidades e competências para: conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação; criar preparações culinárias e valorizar a ciência dos ingredientes; diferenciar e coordenar técnicas culinárias; planejar, controlar e avaliar custos; coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe; validar a segurança alimentar; planejar, elaborar e organizar projetos de fluxo de montagem de cozinha; identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios; articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos; identificar novas perspectivas do mercado alimentício; e, vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação. As competências apresentadas no perfil profissional de conclusão no PPC visam atender as demandas locais e regionais, considerando o contexto educacional apresentado.

14. Informar os Protocolos de Compromisso, Termos de Saneamento de Deficiência (TSD), Medidas Cautelares e Termo de Supervisão e observância de diligências e seu cumprimento, se houver.

Não se aplica.

15. Informar o turno de funcionamento do curso.

O turno de funcionamento é matutino, das 7h30 às 12h. (PPC, p.8)

16. Informar a carga horária total do curso em horas e em hora/aula.

No arquivo disponibilizado no drive pela instituição consta um quadro demonstrativo das horas por semestres na matriz de 2019:

Carga Horária em Hora Relógio - 1616 horas

Carga Horária em Hora Aula - 1940 horas

A carga horária total da curso (com as horas complementares 100h e estágio obrigatório 200h) = 1916 horas

No arquivo disponibilizado no drive pela instituição consta um quadro demonstrativo das horas por semestres na matriz de 2022:

Carga Horária em Hora Relógio - 1618 horas

Carga Horária em Hora Aula - 1940 horas

Carga Horária em Hora Relógio - 254 horas

A carga horária total da curso (com as horas complementares 100h e estágio obrigatório 200h) = 1917 horas

17. Informar o tempo mínimo e o máximo para integralização.

Prazo mínimo para integralização curricular: 2 anos

Prazo máximo: 3 anos

18. Identificar o perfil do(a) coordenador(a) do curso (formação acadêmica; titulação; regime de trabalho; tempo de exercício na IES; atuação profissional na área). No caso de CST, consideração e descrição do tempo de experiência do(a) coordenador(a) na educação básica, se houver.

A atual coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Professora Dra. Gislaíne 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.

19. Calcular e inserir o IQCD, de acordo com o item 4.9 da Nota Técnica nº 16/2017, Revisão Nota Técnica Nº 2/2018/CGACGIES/DAES.

04 Doutores

06 Mestres

00 Especialistas

$IQCD = (5D + 3M + 2E + 1G) / (D + M + E + G) =$

$IQCD = [(4 \times 5) + (6 \times 3) + (2 \times 0) + (1 \times 0)] / (4 + 6 + 0 + 0) =$

$IQCD = 3,8$

20. Discriminar o número de docentes com titulação de doutor, mestre e especialista.

Doutores - 04

Mestres - 06

21. Indicar as disciplinas a serem ofertadas em língua estrangeira no curso, quando houver.

Não possui disciplinas ofertadas em língua estrangeira.

22. Informar oferta de disciplina de LIBRAS, com indicação se a disciplina será obrigatória ou optativa.

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.

23. Explicitar a oferta de convênios do curso com outras instituições e de ambientes profissionais.

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.

24. Informar sobre a existência de compartilhamento da rede do Sistema Único de Saúde (SUS) com diferentes cursos e diferentes instituições para os cursos da área da saúde.

Não se aplica

25. Descrever o sistema de 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 realizadas 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 entres 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.

26. Informar os atos legais do curso (Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do curso, quando existirem) e a data da publicação no DOU ou, em caso de Sistemas Estaduais, nos meios equivalentes.

AUTORIZADO PELA RESOLUÇÃO DE APROVAÇÃO DO CURSO NO IFPR/CONSEPE Nº19 DE 13 DE JUNHO DE 2019

27. Indicar se a condição de autorização do curso ocorreu por visita (nesse caso, explicitar o conceito obtido) ou por dispensa.

AUTORIZADO PELA RESOLUÇÃO DE APROVAÇÃO DO CURSO NO IFPR/CONSEPE Nº19 DE 13 DE JUNHO DE 2019

28. Apontar conceitos anteriores de reconhecimento ou renovação de reconhecimento, se for o caso.

Não se aplica, curso em fase de reconhecimento

29. Informar o número de vagas autorizadas ou aditadas e número de vagas ociosas anualmente.

Número Anual de Vagas:44 Vagas.

Vagas Aditadas: Não houve aditamento.

Vagas Ociosas: São ofertadas anualmente em editais para o público interno e externo

30. Indicar o resultado do Conceito Preliminar de Curso (CPC contínuo e faixa) e Conceito de Curso (CC contínuo e faixa) resultante da avaliação in loco, quando houver.

Não se aplica

31. Indicar o resultado do ENADE no último triênio, se houver.

Os estudantes realizaram o ENADE 2022, entretanto até a presente data não obtivemos resultado

32. Verificar o proposto no Protocolo de Compromisso estabelecido com a Secretaria de Supervisão e Regulação da Educação Superior (SERES), em caso de CPC insatisfatório, para o ato de Renovação de Reconhecimento de Curso.

Ainda não se aplica

33. Calcular e inserir o tempo médio de permanência do corpo docente no curso. (Somar o tempo de exercício no curso de todos os docentes e dividir pelo número total de docentes no curso, incluindo o tempo do(a) coordenador(a) do curso).

30 Anos/10 Docentes = 3,0

34. Informar o quantitativo anual do corpo discente, desde o último ato autorizativo anterior à avaliação in loco, se for o caso: ingressantes; matriculados; concluintes; estrangeiros; matriculados em estágio supervisionado; matriculados em Trabalho de Conclusão de Curso – TCC; participantes de projetos de pesquisa (por ano); participantes de projetos de extensão (por ano); participantes de Programas Internos e/ou Externos de Financiamento (por ano).

Vagas Anuais: 40 para brasileiros + 4 para o mercosul.

Ingressantes

2020 - 40

2021 - 34

2022 - 20

2023 - 44

Matriculados

2020 - 19

2021 - 22

2022 - 20

2023 - 44

Concluintes

2020 - 7*

2021 - 10**

2022 - 0

2023 - 0

Estrangeiros

2020 - 0

2021 - 0

2022 - 4

2023 - 4

Matriculados em Estágio Supervisionado

2020 - 18

2021 - 23

2022 - 0

2023 - 0

Matriculados em Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

2020 - 40

2021 - 34

2022 - 20

2023 - 44

Participantes em Projeto de Pesquisa e Extensão

2020 - 2

2021 - 2

*7 concluíram o curso no 1o semestre de 2022 e realizaram colação de grau em gabinete em janeiro de 2023. Há previsão de 11 participarem da formatura em 25 de maio de 2023.

**10 previstos para formatura em 25 de maio de 2023.

35. Indicar a composição da Equipe Multidisciplinar para a modalidade a distância, quando for o caso.

Não se Aplica

Dimensão 1: ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4,64

1.1. Políticas institucionais no âmbito do curso.

4

Justificativa para conceito 4: A comissão de avaliação para o reconhecimento do curso Superior Tecnológico em Gastronomia na modalidade presencial do Instituto Federal do Paraná – Campus Foz de Iguaçu, localizado na cidade de Foz de Iguaçu, verificado no drive disponibilizado pela IES, https://drive.google.com/drive/folders/1D7jB5QbFxFx1H0LNrWXYKqF9Yi1xp1UoB5?usp=sharing_eil_se_dm&ts=6448513a, que a mesma faz parte do INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ - IFPR, instituição criada nos termos da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, vinculada ao Ministério da Educação, possui natureza jurídica de autarquia, sendo detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar. O Instituto Federal do Paraná é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular, multicampus e descentralizada, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com sua prática pedagógica. Atua ainda no campo da pesquisa, desenvolvimento, inovação, extensão, cultura e em todas as áreas do conhecimento. O PDI do IFPR, período 2019/2023, afirma que foi o resultado de um planejamento institucional e tem por finalidade indicar caminhos, descrever princípios e meios operacionais para se cumprir a missão do IFPR. Traz em seu bojo valores contíguos também nas políticas institucionais criadas para o fortalecimento dos cursos e elevação da qualidade do ensino, enfatizando o compromisso com a sociedade representada pelos têm o direito à escola pública, gratuita e de qualidade. O PDI (p. 248-257) descreve os princípios filosóficos e técnico metodológicos que norteiam as práticas acadêmicas da instituição que são: a sociedade, o ser humano, a escola, o conteúdo de ensino, o trabalho como princípio educativo; indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; formação omnilateral; trabalho ciência, tecnologia e cultura; educação profissional e tecnologia; avaliação processual, e organização didático-pedagógica da instituição, sendo estas pautadas em proposições significativas, especialmente quanto à flexibilidade dos componentes curriculares; oportunidades diferenciadas de integralização curricular; atividades práticas e estágio; desenvolvimento de materiais pedagógicos, e incorporação de avanços tecnológicos. Na entrevista com o NDE, foi possível verificar que o grupo de docentes se preocupa e tem conhecimento sobre a importância das políticas institucionais de ensino, extensão e pesquisa constantes no PDI, da importância regional do curso que tem como diferencial geográfico uma gastronomia voltada para o turismo com práticas de empreendedorismo. Nas entrevistas realizadas com o corpo docente verificou-se que o curso de Gastronomia procura implementar uma metodologia decorrente da relação teoria-prática fundamentada no eixo articulador da produção do conhecimento, utilizando para isso o Ensino, a Pesquisa, a Extensão e a Responsabilidade Social, na dinâmica do currículo e por meio de vivências nas diversas disciplinas que envolvam a observação, a avaliação e a criatividade, estando presente nas diversas áreas de conhecimentos do curso, destacando que no drive disponibilizado pela IES, https://drive.google.com/drive/folders/1D7jB5QbFxFx1H0LNrWXYKqF9Yi1xp1UoB5?usp=sharing_eil_se_dm&ts=6448513a a comissão verificou que a maioria dos docentes participam de projetos extensionistas. É importante ressaltar que o curso teve seu início coincidindo com o período da pandemia da Covid 19, o que trouxe desafios maiores para a prática do ensino. Desta forma, a comissão pode constatar que as políticas institucionais de ensino, extensão e pesquisa, constantes no PDI, estão implantadas no âmbito do curso e claramente voltadas para a promoção de oportunidades de aprendizagem alinhadas ao perfil do egresso. Contudo, não foi possível verificar a adoção de práticas comprovadamente exitosas ou inovadoras para a sua revisão.

1.2. Objetivos do curso.

5

Justificativa para conceito 5: A comissão de avaliação verificou no PPC (p.28,29) e em entrevistas realizadas com a coordenadora e docentes que o objetivo geral do curso é formar tecnólogos em gastronomia com competências e habilidades para produzir, servir, planejar, empreender e gerir negócios na área de alimentos e bebidas com inovação e responsabilidade socioambiental. Os objetivos específicos são: 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; e 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. Destaca-se que o curso foi elaborado por professores do IFPR- campus Foz de Iguaçu, em virtude do crescimento e potencialidades advindas do curso técnico em gastronomia também ofertado pela instituição. Nas entrevistas realizadas com a comunidade acadêmica foi possível a esta comissão de avaliação constatar que os objetivos do curso, constantes no PPC, estão implementados, considerando o perfil profissional do egresso, a estrutura curricular, o contexto educacional, características locais e regionais e novas práticas emergentes no campo do conhecimento relacionado ao curso.

1.3. Perfil profissional do egresso.

5

Justificativa para conceito 5: A comissão de avaliação verificou tanto no PPC (p. 39 - 43) quanto nas entrevistas com a coordenadora e corpo docente que o perfil profissional do egresso do curso está alinhado com que estabelece o Catálogo Nacional de Cursos Superior de Tecnologia (Brasil, 2016), que tem como objetivo assegurar que a oferta de cursos e a formação dos tecnólogos acompanhem a dinâmica do setor produtivo e as demandas da sociedade. As competências apresentadas no perfil profissional de conclusão no PPC visam atender as demandas locais e regionais, considerando o contexto educacional apresentado. Conforme o PPC o egresso do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deve ter as seguintes habilidades e competências para: conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação; criar preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes; diferenciar e coordenar técnicas culinárias; planejar, controlar e avaliar custos; coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe; validar a segurança alimentar; planejar, elaborar e organizar projetos de fluxo de montagem de cozinha; identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios; articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos; identificar novas perspectivas do mercado alimentício; e, vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação. A coordenadora, Prof. Dra. Gislaíne Silveira Simões, informou que até o momento, o curso Superior Tecnológico em Gastronomia - IFPR tem 6 egressos que terminaram o curso em 2022/1 e colaram grau em gabinete. É preciso destacar que em reunião com os docentes foi relatado que um dos egressos foi contratado por um restaurante em Portugal e deverá iniciar suas atividades além-mar ainda neste semestre. Desta forma, esta comissão de avaliação verificou que o perfil profissional do egresso consta no PPC, expressa as competências a serem desenvolvidas pelo discente e as articula com necessidades locais e regionais, sendo ampliado em função de novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho.

1.4. Estrutura curricular. Disciplina de LIBRAS obrigatória para licenciaturas e para Fonoaudiologia, e optativa para os demais cursos (Decreto nº 5.626/2005).

5

Justificativa para conceito 5: Ao analisar o PPC (p. 53-59), a comissão de avaliação pode verificar que o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia 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, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia, pelo Parecer CNE/CES nº 277/2006, e aborda a nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de Graduação e pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016). O documento sinaliza ainda que, para a construção da matriz do curso, foram considerados os conteúdos abordados o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) para os cursos de gastronomia. A estrutura curricular foi elaborada com o objetivo de formar 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, 1617 horas, somando-se a estas horas, 200 h de estágio supervisionado obrigatório e 100 horas de atividades complementares, totalizando 1917 horas. A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está organizada em três Eixos Temáticos sendo estes: Alimentação e Cultura; Tecnologias da Gastronomia; e Mercado Profissional e Empreendedorismo. O Eixo Temático Alimentação e Cultura está voltado para a caracterização dos temas relativos à formação cultural da alimentação em diferentes contextos. 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. 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. E o Eixo Temático Mercado Profissional e Empreendedorismo visa atender a demanda do mercado da gastronomia local, que é a gestão e o empreendedorismo. 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. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma atividade obrigatória no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia com caráter convergente entre ensino, pesquisa e extensão, sendo trabalhado no componente curricular "Projeto de Conclusão de Curso" (50 horas) no 4º semestre do curso. Dentro da Estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a disciplina de Libras é 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. Destaca-se que, 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). Assim como 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. As temáticas socioambientais (Meio

Ambiente e Sustentabilidade) e étnicas (Educação das Relações étnicoraciais, História e Cultura Afro Brasileira e Africana e Educação em Direitos Humanos) são desenvolvidas como temas transversais apresentadas nos Planos de Ensino das disciplinas. Os trabalhos e projetos desenvolvidos pelos alunos e docentes evidenciam a articulação da teoria com a prática e entre os componentes curriculares no percurso de formação. Desta forma, a comissão de avaliação pode verificar que a estrutura curricular, constante no PPC e implementada, considera a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a acessibilidade metodológica, a compatibilidade da carga horária total (em horas-relógio), evidencia a articulação da teoria com a prática, a oferta da disciplina de LIBRAS e mecanismos de familiarização com a modalidade a distância, explicita claramente a articulação entre os componentes curriculares no percurso de formação e apresenta elementos comprovadamente inovadores.

1.5. Conteúdos curriculares.

Justificativa para conceito 4: A comissão de avaliação verificou que os conteúdos curriculares, constantes no PPC e nos Planos de Ensino, promovem o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, considerando a atualização da área, a adequação das cargas horárias, a adequação da bibliografia, a acessibilidade metodológica. Há evidências da abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira nas ementas do curso, permitindo conhecimento transversal e interdisciplinar desses temas, conforme verificado no net drive disponibilizado pela instituição https://drive.google.com/drive/folders/1D7jB5QbFxF1HOLNWXyKqF9Yi1xp1UoB5?usp=sharing_eil_se_dm&ts=6448513a. A temática História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena está presente na 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 contemplada na componente curricular da disciplina Gastronomia e sustentabilidade, promovendo a preservação e uso consciente de recursos ambientais, assim como em todas as disciplinas do 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 é tratada nas componentes curriculares Habilidades básicas de cozinha 1 e Introdução a gastronomia, de acordo com a Lei nº 13.425/2017. As temáticas sobre os 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) com o intuito de 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. E 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. O Estágio Obrigatório é uma estratégia de ensino/aprendizagem proporcionando a prática dos conteúdos aprendidos e sendo um instrumento de integração entre o ensino e o mercado de trabalho. A bibliografia utilizada nos planos de ensino está adequada aos conteúdos propostos no PPC. Foi também, evidenciada a realização de visitas técnicas, semanas pedagógicas, participação em eventos e palestras. Desta forma, a comissão de avaliação constatou que os conteúdos curriculares, constantes no PPC, promovem o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, considerando a atualização da área, a adequação das cargas horárias, a adequação da bibliografia, a acessibilidade metodológica, a abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, e diferenciam o curso dentro da área profissional. Contudo, não foi possível a esta comissão evidenciar a indução ao conhecimento recente e inovador.

1.6. Metodologia.

Justificativa para conceito 4: No PPC (p.43 e 44) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, foi possível verificar que a metodologia está fundamentada na indissociabilidade entre ensino, pesquisa, extensão e inovação, de forma a atender com qualidade às demandas e expectativas locais e regionais, seguindo as ações formativas no IFPR, que orientam: 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). O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia utiliza as seguintes estratégias pedagógicas: aulas teóricas presenciais: objetivam contextualizar a prática profissional e as demandas de mercado. 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; 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. Em reunião com a coordenação do curso e com o corpo docente e nos materiais pensados no drive disponibilizado pela instituição https://drive.google.com/drive/folders/1D7jB5QbFxF1HOLNWXyKqF9Yi1xp1UoB5?usp=sharing_eil_se_dm&ts=6448513a foi possível a esta comissão verificar a realização de atividades complementares por meio da participação em seminários, congressos, palestras, eventos acadêmicos, eventos gastronômicos, cursos extracurriculares, internas e externas ao IFPR, durante o percurso formativo dos estudantes. Desta forma, esta comissão verificou que a metodologia, constante no PPC, atende ao desenvolvimento de conteúdos, às estratégias de aprendizagem, ao contínuo acompanhamento das atividades, à acessibilidade metodológica e à autonomia do discente, e se coaduna com práticas pedagógicas que estimulam a ação discente em uma relação teoria-prática. Contudo, não foi possível verificar que a metodologia evidencia ações inovadoras e embasadas em recursos que proporcionam aprendizagens diferenciadas dentro da área.

1.7. Estágio curricular supervisionado. Obrigatório para cursos cujas DCN preveem o estágio supervisionado. NSA para cursos que não contemplam estágio no PPC (desde que não esteja previsto nas DCN).

Justificativa para conceito 5: A comissão de avaliação verificou no PPC (p.95-97) que o Estágio Curricular Supervisionado está devidamente regulamentado e institucionalizado, é oferecido a partir do 2o. semestre do curso, necessitando que o discente esteja matriculado no componente curricular de Orientação de Estágio do 3º semestre do curso, e tem carga horária de 200 horas. O estágio ocorre 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. O PPC contempla ainda que para os estudantes com necessidades específicas, segue-se as orientações do Capítulo VIII da Resolução nº 82, de 02 de junho de 2022 do IFPR, que são: 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 bilingue. Sendo que 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. Foi disponibilizado à comissão no google drive, os acordos, convênios e termos de compromisso, entre a Instituição e as Empresas cedentes das vagas de estágio, totalizando 19 convênios de estágio em áreas de hotelaria e restaurantes entre outros. Durante a visita virtual in loco, foi possível verificar o regulamento de estágio. Desta forma, esta comissão verificou que o estágio curricular supervisionado está institucionalizado e contempla carga horária adequada, orientação cuja relação orientador/aluno seja compatível com as atividades, coordenação e supervisão, existência de convênios, estratégias para gestão da integração entre ensino e mundo do trabalho, considerando as competências previstas no perfil do egresso, e interlocução institucionalizada da IES com o(s) ambiente(s) de estágio, gerando insumos para atualização das práticas do estágio.

1.8. Estágio curricular supervisionado – relação com a rede de escolas da Educação Básica. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: nsa

1.9. Estágio curricular supervisionado – relação teoria e prática. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os demais cursos.

Justificativa para conceito NSA: nsa

1.10. Atividades complementares. Obrigatório para cursos cujas DCN preveem atividades complementares. NSA para cursos que não contemplam atividades complementares no PPC (desde que não esteja previsto nas DCN).

Justificativa para conceito 5: No material pensado no drive disponibilizado pela instituição https://drive.google.com/drive/folders/1D7jB5QbFxF1HOLNWXyKqF9Yi1xp1UoB5?usp=sharing_eil_se_dm&ts=6448513a foi possível consultar o regulamento das atividades complementares praticado no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a planilha de atividades realizadas pelos alunos e os pareceres de cada atividade emitidos pela coordenadora do curso. Desta forma, a comissão de avaliação verificou que as atividades complementares estão institucionalizadas e consideram a carga horária, a diversidade de atividades e de formas de aproveitamento, a aderência à formação geral e específica do discente, constante no PPC, e a existência de mecanismos comprovadamente exitosos ou inovadores na sua regulação, gestão e aproveitamento.

1.11. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Obrigatório para cursos cujas DCN preveem TCC. NSA para cursos que não contemplam TCC no PPC (desde que não esteja previsto nas DCN).

Justificativa para conceito 5: A comissão de avaliação pode verificar no PPC (p.97, 98 e p.145-148) o regulamento para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC. Esta atividade é um componente curricular obrigatório e está institucionalizado, com manual próprio e com a carga horária de 50 horas. O TCC é desenvolvido em grupo, sob o acompanhamento de 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. Tem como objetivo: desenvolver a capacidade de aplicação dos conceitos e teorias adquiridas durante o curso, de forma integrada, por meio da execução de um projeto; desenvolver a capacidade de planejamento e de resolução de problemas dentro das diversas áreas de formação; despertar o interesse pela pesquisa como meio para a resolução de problemas; 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; intensificar a extensão universitária, por intermédio da resolução de problemas existentes nos diversos setores da sociedade; estimular a construção do conhecimento coletivo; estimular a inovação tecnológica; estimular o espírito crítico e reflexivo no meio social onde o estudante está inserido. 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. No material pensado no drive disponibilizado pela instituição, https://drive.google.com/drive/folders/1D7jB5QbFxF1HOLNWXyKqF9Yi1xp1UoB5?usp=sharing_eil_se_dm&ts=6448513a, a comissão teve acesso aos TCCs

elaborados no período de 2022/1 e 2022/2. Desta forma, a comissão de avaliação verificou que o Trabalho de Conclusão de Curso está institucionalizado e considera carga horária, formas de apresentação, orientação e coordenação, a divulgação de manuais atualizados de apoio à produção dos trabalhos e a disponibilização dos TCC em repositórios institucionais próprios, acessíveis pela internet.

1.12. Apoio ao discente.

5

Justificativa para conceito 5: Tendo como análise o Projeto Pedagógico de Curso (PPC), o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e relatos de estudantes e professores do curso pode-se constatar no momento da avaliação virtual que a Instituição evidenciou o apoio ao discente e a existência de ações de acolhimento e permanência (por meio dos projetos de assistência estudantil que vão desde a alimentação, disposição de material escolar) acessibilidade metodológica e instrumental, monitoria, intermediação e apoio psicopedagógico individual com equipe multidisciplinar da PRAE (Pró-Reitoria de Ações Estudantis) composta por profissionais das mais diversas áreas. Segundo os discentes há também acompanhamento em estágios não obrigatórios e participação efetiva no colegiado do curso, intercâmbios internacionais com alunos, previsão de bolsas de ensino, pesquisa e extensão. Destaca-se como ação exitosa o empenho da IES no acesso digital ao ensino principalmente durante a pandemia COVID-19 e a constante preocupação, confirmada por relatos do corpo discente, no acolhimento tanto dos professores quanto da gestão para os alunos em situação de vulnerabilidade. Sendo assim destaca-se o acompanhamento discente ocorre no IFPR Campus Foz do Iguaçu por meio do apoio da Coordenação do Curso, da Seção Pedagógica – SEPAE, e, quando necessário, do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – NAPNE. As ações de acolhimento ocorrem a partir da definição de uma programação realizada em todo o Campus, geralmente no início de cada ano/semestre letivo, quando são feitas palestras com a participação de servidores da Seção Pedagógica alinhado com a Coordenação do Curso. Atividades que visam a permanência, acessibilidade metodológica e instrumental, monitoria, nivelamento, intermediação e acompanhamento de estágios não obrigatórios remunerados, apoio psicopedagógico, são ações realizadas conjuntamente com equipe pedagógica do Campus que estabelece diretrizes e planos de ação semanalmente em reuniões em que participam os coordenadores de curso, Coordenador de Ensino, Chefe da SEPAE e Direção de Ensino do Campus. As reuniões de colegiado de curso também ocorrem periodicamente e contam com a participação dos professores que atuam no curso, servidor técnico de ensino e representantes discente na composição do colegiado. Além disso, com o objetivo de proporcionar as condições básicas para um bom aprendizado ao estudante, o IFPR disponibiliza atendimento extraclasse, em conformidade com a Resolução CONSUP/IFPR nº002/2009, a qual prevê 04 (quatro) horas para apoio ao ensino para todos os professores do curso. Além das ações de apoio pedagógico ao discente descritas, o IFPR, dispõe, por meio da Diretoria de Assistência Estudantil, do Programa de Assistência Complementar ao Estudante - PACE. O programa concede auxílio financeiro aos discentes inscritos, da maior para a menor pontuação obtida no Índice de Vulnerabilidade Socioeconômica

1.13. Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa.

5

Justificativa para conceito 5: A CPA está instituída pelas Resoluções e portarias internas da IES. A mesma procede com avaliações, sendo uma da gestão com base no sistema SINAES e a outra em relação ao curso superior, com instrumento construído junto a comunidade acadêmica, que é revisado e previsto no documento "Projeto de Avaliação Institucional". O resultado é primeiramente analisado pela CPA que monta um relatório e devolve ao colegiado do curso, que junto ao NDE discute e monta um plano de ação que é devolvido para a CPA acompanhar as melhorias. Tudo isto está registrado nas atas da CPA, sendo que os resultados são amplamente divulgados em reuniões, sites e redes sociais, o que se evidencia a apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica. Destacamos que, discentes e a equipe diretiva do campus. O coordenador do curso preside o colegiado e o Núcleo Docente Estruturante. O Núcleo Docente Estruturante (NDE) constitui segmento da estrutura de gestão acadêmica do curso, com atribuições consultivas, propositivas e avaliativas sobre matéria de natureza acadêmica, responsável pela criação, implementação e consolidação dos Projetos Pedagógicos do curso e segue a Resolução nº 08 de 2011 do IFPR, alterada pela Resolução nº 15 de 2014 do IFPR. O curso possui seu Colegiado, que é um órgão consultivo e deliberativo para assuntos de natureza pedagógica, didática e disciplinar quanto aos fatos e acontecimentos no decorrer do curso. O colegiado é constituído por: Coordenador do Curso; todos os professores que ministram aulas no semestre corrente; dois representantes discentes titulares e dois suplentes. A coordenação propõe 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 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. 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. 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. 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.

1.14. Atividades de tutoria. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).

NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se Aplica

1.15. Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).

NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se Aplica

1.16. Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem.

5

Justificativa para conceito 5: As TICs adotadas no processo de ensino aprendizagem, tais como, uso de editores de Texto e planilhas, aplicativos para dispositivos móveis incluindo as redes sociais e softwares relacionados à diferentes áreas do conhecimento e utilizados em diferentes componentes curriculares permitem a execução do projeto pedagógico do curso. Ações institucionais garantem a acessibilidade digital e comunicacional dentro e fora do ambiente acadêmico com ótima rede de wi-fi. A interatividade entre a comunidade acadêmica se dá sobretudo via o SIGAA (Serviço Integrado de Gestão Atividade Acadêmica) que é um ambiente virtual onde alunos, professores e gestão conseguem acompanhar rendimentos, assiduidade, participação em projetos de ensino, pesquisa e extensão; incluir materiais para o desenvolvimento das aulas; interagir através de fóruns de discussão e serviços de mensagens dentre outras ferramentas. Além disso, o uso do aplicativo de comunicação virtual "Whatsapp" funciona muito bem como instrumento de interação acadêmica. Além dos sistemas didáticos, a IES disponibiliza um e-mail institucional para cada discente. O login deve ser realizado na página institucional e visa centralizar comunicações oficiais e acadêmicas num mesmo endereço. Além disso, o login do email institucional é utilizado como login para a rede wi-fi e computadores institucionais. Dessa forma o acesso remoto a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar e possibilitam experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso, principalmente, no que se refere a utilização dos aplicativos, vídeos e podcasts elaborados pelos alunos e aplicados no processo ensino aprendizagem, nos momentos de estágios e projetos de pesquisa e extensão.

1.17. Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).

NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se Aplica

1.18. Material didático. NSA para cursos que não contemplam material didático no PPC.

NSA

Justificativa para conceito NSA: ns

1.19. Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem.

5

Justificativa para conceito 5: Os procedimentos de avaliação implantados utilizados nos processos de ensino aprendizagem se articulam de maneira satisfatória à concepção do curso definida no PPC. São utilizados diferentes métodos avaliativos: Exercícios; Trabalhos individuais e/ou coletivos; Relatórios; Seminários; Participação nas atividades propostas, entre outros, conforme dito em reunião pelos Docentes e Discentes. Os estudantes possuem acesso aos resultados das avaliações e esta prática faz parte do processo de ensino e aprendizagem contribuindo de forma efetiva para a formação do aluno. Foi verificado em reunião virtual com o corpo docente e discente uma estrutura de atendimento aos alunos, em horário extra aula. Essa estrutura favorece ações de acompanhamento contínuo, individualizado e sistemático aos discentes do curso. Os critérios de avaliação estão muito bem definidos e claros no PPC. Há

diferentes instrumentos de avaliação que garantem um diagnóstico contínuo e diversificado. As especificidades avaliativas de cada componente se encontram registradas nos planos de aula (pelo menos 2 instrumentos). Ainda neste contexto foram identificadas nas Atas do NDE e das reuniões de colegiado ações para a melhoria do curso, com a intenção de minimizar a evasão e a desistência, principalmente pós pandemia. Destacamos que, 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.

1.20. Número de vagas.

Justificativa para conceito 3:A referida instituição de ensino superior pretende oferecer 44 vagas e apresenta no seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC), na parte da forma de acesso ao curso, bem como na contextualização regional e educacional do curso superior de tecnologia em gastronomia um relato dos aspectos sócio econômicos da região, justificando em dados, quanto a necessidade do funcionamento do curso. Foi utilizado, na coleta dos dados, análise documental e entrevista com o coordenado do curso, como forma de evidenciar, a justificativa das solicitações das vagas ora citadas acima. A IES apresenta dados estatísticos do IBGE e de outras fontes oficiais. A comissão percebeu de ante a visita in loco (virtual) que a infraestrutura física e tecnológica e a relação corpo docente, tem ampla sintonia com os aspectos relacionados a cima, indicando uma relevância a existência para a área de Gastronomia. No entanto, fatores como a periodicidade desses dados em pesquisa, com relatórios específicos que justifiquem a necessidade, bem como, pesquisa com a comunidade acadêmica não ficou evidenciado na avaliação in loco. Usando todos os instrumentos necessários a tal coleta, conclui-se que os atributos essenciais a essa avaliação, definindo ao indicador o conceito 3.

1.21. Integração com as redes públicas de ensino. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os cursos que não contemplam integração com as redes públicas de ensino no PPC.

Justificativa para conceito NSA:nsa

1.22. Integração do curso com o sistema local e regional de saúde (SUS). Obrigatório para cursos da área da saúde que contemplam, nas DCN e/ou no PPC, a integração com o sistema local e regional de saúde/SUS.

Justificativa para conceito NSA:nsa

1.23. Atividades práticas de ensino para áreas da saúde. Obrigatório para cursos da área da saúde que contemplam, nas DCN e/ou no PPC, a integração com o sistema local e regional de saúde/SUS.

Justificativa para conceito NSA:nsa

1.24. Atividades práticas de ensino para licenciaturas. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os demais cursos.

Justificativa para conceito NSA:nsa

Dimensão 2: CORPO DOCENTE E TUTORIAL

2.1. Núcleo Docente Estruturante – NDE.

Justificativa para conceito 5:O Núcleo Docente Estruturante é composto por cinco (5) membros, todos em tempo integral 40 Horas (DE), sendo que todos possuem pós-graduação stricto sensu, a Coordenadora de Curso é membro do NDE, atua preconizando a garantia de um PPC estruturado, buscando sua implementação e manutenção, são realizadas reuniões periódicas, registradas em Atas. É instituído por portaria, onde além de constituir esse órgão sinaliza para suas funções descritas para os membros. A comissão, manteve as discussões sobre questões como: atividades complementares, práticas como componente curriculares, avaliação e outras questões relativas ao bom funcionamento e manutenção do PPC O NDE apresenta uma discussão acerca do perfil do egresso. A partir dos documentos analisados (PPC, Formulário Eletrônico, Portaria de Nomeação do NDE, Regulamento do NDE, Atas de reuniões do NDE) e reuniões com o coordenador e NDE podemos constatar que o NDE tem o coordenador de curso como integrante; atua no acompanhamento, na consolidação e na atualização do PPC, realizam estudos e atualização periódica, verificam o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante e analisará a adequação do perfil do egresso, considerando as especificidades do Curso e as novas demandas do mundo do trabalho, bem como possui procedimentos para permanência de parte de seus membros até o ato regulatório seguinte

2.2. Equipe multidisciplinar. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

2.3. Atuação do coordenador.

Justificativa para conceito 5:A atuação da Coordenadora está de acordo com o PPC e com a Resolução interna. As funções e coordenação são exercidas pela profa. Gislaire Silveira Simões, conforme portaria interna. A participação efetiva como Presidente do NDE é instituída pelas portarias internas. As ações de estudo, proposições, soluções de problemas têm sido articuladas pela Coordenadora o que se observa pelas atas do NDE. Na Reunião com os docentes houve unanimidade quanto a ação excelente da coordenação de curso e condução da ações, fato similar ocorreu quando da reunião com os discentes que informaram da disponibilidade e busca por melhoria e soluções para os possíveis entraves. A coordenação tem Planos de trabalhos evidenciados na atuação com indicadores bem definidos, favorecendo a melhoria contínua da coordenação. Dentre as atividades, destacamos: Acompanhar em conjunto a equipe pedagógica, as práticas pedagógicas; Pronunciar sobre aproveitamento de estudo e adaptação de estudantes, subsidiando o colegiado de curso, quando for o caso; Participar da elaboração do calendário acadêmico; Elaborar o horário do curso em articulação com as demais coordenações; Convocar e presidir reuniões do curso e /ou colegiado; Orientar e acompanhar, em conjunto com a equipe pedagógica, o planejamento e o desenvolvimento dos componentes curriculares e aproveitamento dos estudantes; Acompanhar em conjunto com a equipe pedagógica a execução de atividades programadas, bem como o cumprimento das mesmas pelo corpo docente do curso; Promover avaliações periódicas do curso em articulação com a CPA; Promover reuniões periódicas com o colegiado para revisão do projeto pedagógico; Promover reuniões com os docentes para revisão dos programas de ensino, das diretrizes conceituais do curso, dos componentes curriculares e das bibliografias; Aprovar os planos de aula de cada componente curricular; Representar o curso junto a órgãos, conselhos, eventos e outros, internos e externos; Participar do planejamento e acompanhamento do estágio supervisionado dos estudantes juntamente com a Coordenação Geral de Estágio do campus; Participar e apoiar atividades extraclasses inerentes ao curso (cursos, palestras, seminários, simpósios) juntamente com a Coordenação de Pesquisa e Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão; Participar da organização e implementação de estratégias da divulgação da instituição e do curso; Implementar ações de atualização do

acervo bibliográfico e laboratórios específicos do curso bem como a sua manutenção; Implementar ações juntamente com o NDE do curso buscando subsídios que visem a permanente atualização do PPC; Participar do processo de seleção dos docentes que irão atuar no curso.

2.4. Regime de trabalho do coordenador de curso.

5

Justificativa para conceito 5:A atuação da Coordenadora está de acordo com o PPC e com a Resolução interna da instituição. As funções e coordenação são exercidas pela profa. Gislaíne Silveira Simões, conforme portaria interna. A participação efetiva como Presidente do NDE é institucionalizada. O regime de trabalho da atual coordenadora do curso são 40 horas semanais com dedicação exclusiva (DE). Conforme registrado em Plano de Trabalho (1º sem/2023) da atual coordenadora, da carga horária de 40 horas semanais, 08 são exclusivamente dedicadas a atividades inerentes à Coordenação de Curso. A mesma tem Planos de trabalhos evidenciados na distribuição do Regime de trabalho com indicadores bem definidos, favorecendo a melhoria contínua da coordenação.

2.5. Corpo docente.

5

Justificativa para conceito 5:A Comissão verificou no momento da visita que o corpo docente, responsável pelas disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, desenvolve ações didático pedagógicas atreladas as ações e demandas advindas da produção de material didático, bem como aulas e atendimento e orientação a alunos. Constatou-se por meio das entrevistas que os docentes periodicamente reúnem-se nas subáreas e discutem sobre os componentes curriculares e, caso necessário, submetem alterações ao NDE e abordam em suas aulas a importância de suas disciplinas na formação acadêmica. Segundo professores e alunos o pensamento crítico é provocado desde o princípio do curso e com base em artigos científicos atualizados em pesquisa de ponta dentre outros materiais indicados para fomentar a discussão acerca dos conteúdos tratados nos componentes curriculares e em vista à atividade do profissional. O fomento à produção do conhecimento por meio de grupos de pesquisa e extensão foi evidenciada pelos diferentes relatórios de projetos, publicação de artigos e depoimentos de alunos e professores envolvidos nos mesmos.

2.6. Regime de trabalho do corpo docente do curso.

5

Justificativa para conceito 5:Todos os docentes possuem regime de trabalho com Dedicação Exclusiva, possuem prevista capacitação; Registram suas atividades em Planos de Trabalho que estão disponíveis a esta comissão. Os docentes fazem o atendimento em classe e extraclasse, previsto nos planos de ensino. O atendimento é realizado de maneira presencial, via plataformas, informações coletadas na entrevista com os discentes que relatam a solicitude dos docentes e que mesmo fora do horário de atendimento eles atendem os estudantes. Nas reuniões de colegiado existem discussões para planejamento e gestão das atividades docentes a fim de promover a melhoria e atualização do regime de trabalho docente. Estas informações estão disponíveis nas atas do Colegiado.

2.7. Experiência profissional do docente. Excluída a experiência no exercício da docência superior. NSA para cursos de licenciatura.

5

Justificativa para conceito 5:Justificativa para conceito 5: Os seguintes docentes que compõem o corpo docente do curso da IES: Profª. Gislaíne Silveira Simões (coordenadora de curso): Possui experiência em indústria de alimentos. Profª. Paola Stefanutti: Possui experiência em serviços de alimentação e bebidas, cozinhas profissionais. Profª. Luana Costa Pierre de Messias: Possui experiência em serviços de alimentação e bebidas, cozinhas profissionais. Prof. Frederico Cid Soares: Possui experiência em serviços de alimentação e bebidas, cozinhas profissionais. Prof. Givaldo Moisés de Oliveira: não possui outras experiências profissionais relevantes. Prof. Thiago Henrique Lopes: Possui experiência em serviços de alimentação e bebidas, cozinhas profissionais. Prof. Raphael Medeiros Miranda Cruz: Possui experiência em serviços de alimentação e bebidas, cozinhas profissionais. Prof. Lara Luiza Borges Becker: Possui experiência em serviços de alimentação e bebidas, cozinhas profissionais. Prof. Luciana Graciano: não possui outras experiências profissionais relevantes. Prof. Laísa Barbosa Pinto Afonso: Possui experiência na área administrativa. Consta-se que 100% dos docentes tem pelo menos 3 anos de experiência profissional (além da docência superior). A partir das reuniões realizadas com a coordenação, com o NDE e com o corpo docente, além da documentação disponibilizada (PPC, Formulário Eletrônico, Pastas dos docentes com documentação comprobatória, Relatório de Estudo do Corpo Docente e Tutorial) podemos constatar que o corpo docente apresenta excelente relação entre a experiência profissional e o seu futuro desempenho em sala de aula, tendo total condições de apresentar exemplos contextualizados de problemas práticos de aplicação da teoria ministrada em diferentes unidades curriculares em relação ao fazer profissional, manter-se atualizado com relação à interação conteúdo e prática, promover compreensão da aplicação da interdisciplinaridade no contexto laboral e analisar as competências previstas no PPC considerando o conteúdo abordado e a profissão.

2.8. Experiência no exercício da docência na educação básica. Obrigatório para cursos de licenciatura e para CST da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. NSA para os demais cursos.

5

Justificativa para conceito 5:Segundo a avaliação documental dos currículos do corpo docente é possível observar que 100% dos professores apresentam experiência na educação básica. Em conversa com os discentes foi possível constatar que é uma prática a realização da avaliação diagnóstica no início de cada semestre com intuito de conhecer a realidade de seus alunos e identificar as dificuldades dos mesmos. Foi relatado e comprovado que os professores buscam expor os conteúdos numa linguagem adequada com exemplos contextualizados e significativos e buscam elaborar diferentes formas de ensino que promovam a aprendizagem efetiva, em especial, dos alunos com dificuldades. Cabe salientar que tanto alunos e professores admitiram o emprego de diferentes formas de avaliação e usam os resultados obtidos como forma de repensar sua ação docente. Os professores, em geral, têm seu reconhecimento profissional por parte dos alunos tanto no que se refere ao empenho didático quanto às suas publicações comprovadas via currículo Lattes, tais como, artigos em periódicos, capítulos de livros e trabalhos publicados em anais de congressos. A comissão verificou a experiência no exercício da educação básica e seu desempenho em sala de aula, de modo a caracterizar sua capacidade para promover ações que permitem identificar as dificuldades dos alunos, expor o conteúdo em linguagem aderente às características da turma, apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares, elaborar atividades específicas para a promoção da aprendizagem de alunos com dificuldades e avaliações diagnósticas, formativas e somativas, utilizando os resultados para redefinição de sua prática docente no período, exercer liderança e ter sua produção reconhecida. Profª. Gislaíne Silveira Simões (coordenadora de curso): 12 anos. Profª. Paola Stefanutti: 10 anos, Profª. Luana Costa Pierre de Messias: 3 anos, Prof. Frederico Cid Soares: 7 anos, Prof. Givaldo Moisés de Oliveira: 10 anos, Prof. Thiago Henrique Lopes: 13 anos, Prof. Raphael Medeiros Miranda Cruz: 09 anos, Prof. Lara Luiza Borges Becker: 1 ano, Prof. Luciana Graciano: 5 anos

2.9. Experiência no exercício da docência superior.

5

Justificativa para conceito 5:Justificativa para conceito 5:Segundo a avaliação documental dos currículos do corpo docente é possível observar que 100% dos professores apresentam experiência no ensino superior. Em conversa com os discentes foi possível constatar que é uma prática a realização da avaliação diagnóstica no início de cada semestre com intuito de conhecer a realidade de seus alunos e identificar as dificuldades dos mesmos. Foi relatado e comprovado que os professores buscam expor os conteúdos numa linguagem adequada com exemplos contextualizados e significativos e buscam elaborar diferentes formas de ensino que promovam a aprendizagem efetiva, em especial, dos alunos com dificuldades. Cabe salientar que tanto alunos e professores admitiram o emprego de diferentes formas de avaliação e usam os resultados obtidos como forma de repensar sua ação docente. Os professores, em geral, têm seu reconhecimento profissional por parte dos alunos tanto no que se refere ao empenho didático quanto às suas publicações comprovadas via currículo Lattes, tais como, artigos em periódicos, capítulos de livros e trabalhos publicados em anais de congressos. A comissão verificou a experiência no exercício da docência superior e seu desempenho em sala de aula, de modo a caracterizar sua capacidade para promover ações que permitem identificar as dificuldades dos alunos, expor o conteúdo em linguagem aderente às características da turma, apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares, elaborar atividades específicas para a promoção da aprendizagem de alunos com dificuldades e avaliações diagnósticas, formativas e somativas, utilizando os resultados para redefinição de sua prática docente no período, exercer liderança e ter sua produção reconhecida. Profª. Gislaíne Silveira Simões (coordenadora de curso): 6 anos Profª. Paola Stefanutti: 3 anos Profª. Luana Costa Pierre de Messias: 3 anos Prof. Frederico Cid Soares: 7 anos Prof. Givaldo Moisés de Oliveira: 11 anos Prof. Thiago Henrique Lopes: 13 anos Prof. Raphael Medeiros Miranda Cruz: 2 anos Prof. Lara Luiza Borges Becker: 1 ano Prof. Luciana Graciano: 7 anos Prof. Laísa Barbosa Pinto Afonso: 10 anos

2.10. Experiência no exercício da docência na educação a distância. NSA para cursos totalmente presenciais.

NSA

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

2.11. Experiência no exercício da tutoria na educação a distância. NSA para cursos totalmente presenciais.

NSA

Justificativa para conceito NSA:nsa

2.12. Atuação do colegiado de curso ou equivalente.

4

Justificativa para conceito 4:O colegiado do curso encontra-se devidamente regulamentado e institucionalizado conforme a Resolução interna, com designação de seus membros estabelecida por portaria com representatividade em todas instâncias. O colegiado do curso Superior em Tecnologia em Gastronomia 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. O funcionamento do Colegiado de Curso e demais características são regidas por Resolução interna. 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. Segue-se a composição atual do colegiado do curso de Tecnologia em Gastronomia: Docentes: Profª. Gislaíne Silveira Simões (coordenadora de curso) Profª. Paola Stefanutti Profª. Luana Costa Pierre de Messias Prof. Frederico Cid Soares Prof. Givaldo Moisés de Oliveira Prof. Lara Luiza Borges Becker Prof. Luciana Graciano Prof. Laísa Barbosa Pinto Discentes: Titulares: Patrícia Biondo Batista; Suplentes: Silviomar; Colegiado do curso reúne-se ordinariamente 1 vez ao mês e extraordinariamente quando julgasse necessário, respeitada a antecedência de 48 horas para convocação no primeiro caso e 24 horas para o segundo. Junto da convocação a pauta também deve ser enviada aos membros. Não foi evidenciado atividades que comprovem sua avaliação periódica.

2.13. Titulação e formação do corpo de tutores do curso. NSA para cursos totalmente presenciais.

NSA

Justificativa para conceito NSA:nsa

2.14. Experiência do corpo de tutores em educação a distância. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).

NSA

Justificativa para conceito NSA:nsa

2.15. Interação entre tutores (presenciais – quando for o caso – e a distância), docentes e coordenadores de curso a distância. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).

NSA

Justificativa para conceito NSA:nsa

2.16. Produção científica, cultural, artística ou tecnológica.

5

Justificativa para conceito 5:Conforme visita in loco, ao analisar as pastas dos professores, e confrontar informações com o CNPq Lattes e na reunião com os docentes, foi possível constatar que, dos docentes, 9 docentes (50 %) possui pelo menos 9 produções científica, cultural, artística ou tecnológica nos últimos 3 anos.

Dimensão 3: INFRAESTRUTURA**4,25**

3.1. Espaço de trabalho para docentes em tempo integral.

3

Justificativa para conceito 3:Durante a visita virtual in loco, a coordenadora do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia apresentou os espaços de convívio dos professores no Bloco Administrativo. São 4 salas de professores, possuindo de 10 a 12 mesas com computadores, armários ar-condicionado e amplas janelas. A coordenadora nos explicou que cada mesa é ocupada por um professor durante sua estada na instituição no período entre aulas e atendimentos aos alunos. Contudo, não foi possível a esta comissão identificar um espaço que garantisse a privacidade para o uso dos recursos, para o atendimento a discentes e orientandos e para a guarda de material e equipamentos pessoais com segurança.

3.2. Espaço de trabalho para o coordenador.

3

Justificativa para conceito 3:Na visita in loco, a coordenadora do curso de Gastronomia nos apresentou sua sala de coordenação, localizado no bloco dos laboratórios de gastronomia. Este espaço é dividido com a Prof Paola Stefanutti, coordenadora do curso Técnico em Gastronomia, o que permite uma maior integração entre os cursos de nível médio e superior ministrados na instituição. A coordenadora conta com mesa, computador e armário para guarda de materiais. A coordenadora informou que na mesma sala são realizadas as reuniões do NDE do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Contudo, não foi possível verificar que o espaço permite o atendimento de indivíduos ou grupos com privacidade e que dispõe de infraestrutura tecnológica diferenciada, que possibilita formas distintas de trabalho.

3.3. Sala coletiva de professores. NSA para IES que possui espaço de trabalho individual para todos os docentes do curso.

5

Justificativa para conceito 5:A coordenadora apresentou 4 salas de professores localizadas no bloco administrativo. Estas salas contam com mesas individuais com computadores para 10/12 professores, dependendo do espaço físico da sala e armários. No corredor comum às 4 salas, há uma impressora compartilhada. No mesmo corredor, foi apresentada a esta comissão uma sala de convívio com mesa para 8 pessoas, sofás e televisão para descanso e área com pia, micro-ondas, geladeira, máquina de café para alimentação. Esta sala de convívio é utilizada por todos os servidores, docentes e administrativos.

3.4. Salas de aula.

3

Justificativa para conceito 3:Durante a visita ao térreo do Bloco Administrativo, a coordenadora apresentou duas salas de aulas comuns que são utilizadas pelos dois semestres que estão ativos no curso Superior em Gastronomia. As salas possuem mesas e cadeiras, uma mesa para o professor, quadro branco, data show, conexão com a internet, caixa de som e ar-condicionado. Contudo, não foi possível a esta comissão verificar a possibilidade de flexibilidade relacionada às configurações espaciais, oportunizando distintas situações de ensino-aprendizagem, nem possuam outros recursos cuja utilização é comprovadamente exitosa.

3.5. Acesso dos alunos a equipamentos de informática.

5

Justificativa para conceito 5:Durante a visita in loco, a coordenadora nos apresentou o Responsável Técnico de Laboratório Informática, Sr. Charles Busarello, que nos informou que a instituição conta com 5 laboratórios informáticos dos quais o curso Superior em Gastronomia utiliza 3 laboratórios tanto para as aulas de empreendedorismo, gestão e planejamento de cardápios, por exemplo, como para acesso dos alunos em tempos livres. A coordenadora relatou que não há a necessidade de softwares específicos para o curso de gastronomia sendo suficiente acesso à internet e programas de acesso livre.

3.6. Bibliografia básica por Unidade Curricular (UC).

5

Justificativa para conceito 5:Na visita virtual in loco à biblioteca, a bibliotecária Telma Maria Viola de Souza apresentou o espaço destinado ao acervo físico, o espaço de convivência entre os alunos, as 11 cabines individuais para estudo e as 3 salas para reuniões em grupo, onde podem ser acomodados 6 pessoas. Há 8 terminais de acesso ao acervo informatizado, sendo que no momento da visita havia alunos utilizando os mesmos e um totem de autoatendimento logo na entrada da biblioteca. Esta comissão pode observar que o espaço destinado à biblioteca é adequado às atividades de pesquisa e leitura. A bibliotecária nos apresentou o sistema de consulta e o local onde estão os livros da área de Gastronomia. Neste momento do curso, os livros constantes na bibliografia básica estão contemplados com exemplares físicos, mas a bibliotecária nos informou que o acesso ao acervo digital contempla essas e outras obras relacionadas à área da gastronomia e temas relacionados. Na documentação pensada na pasta do drive disponibilizada pela instituição, https://drive.google.com/drive/folders/1D7jB5QbFxF1HOLNwWXYkqF9Yi1xp1UoB5?usp=sharing_eil_se_dm&ts=6448513a, foi possível verificar que os livros são classificados de acordo a Classificação Decimal de Dewey - CDD. O gerenciamento da Biblioteca é realizado através de sistema automatizado, o Pergamum, contratado por meio do Processo Sei 3411.006766/2019-80, contrato nº 45/2019 e seu 3º termo aditivo. A bibliografia virtual é disponibilizada por meio de assinatura com a empresa Biblioteca Virtual – BV Pearson, que oferece acesso a 15.514 títulos virtuais. O acesso aos periódicos on-line ocorre por meio do Portal da Capes e as bases especializadas na área de Gastronomia têm acesso: Revista Brasileira de Gastronomia <https://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia>; Mangút: Conexões Gastronômicas (UFRJ) <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/Contextos da Alimentação> [http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/edicao-Atual/Arquivos Brasileiros de Alimentação\(UFRPE\) <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/AB; A DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde> <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra>. Desta forma, esta comissão pode verificar que o acervo físico está tombado e informatizado, o virtual possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários e ambos estão registrados em nome da IES. O acervo da bibliografia básica é adequado em relação às unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza das UC. Da mesma forma, está referendado por relatório de adequação, assinado pelo NDE, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia complementar da UC, entre o número de vagas autorizadas \(do próprio curso e de outros que utilizem os títulos\) e a quantidade de exemplares por título \(ou assinatura de acesso\) disponível no acervo. Nos casos dos títulos virtuais, há garantia de acesso físico na IES, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem. O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que complementam o conteúdo administrado nas UC. O acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado plano de contingência para a garantia do acesso e do serviço.](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/edicao-Atual/Arquivos Brasileiros de Alimentação(UFRPE)

3.7. Bibliografia complementar por Unidade Curricular (UC). Considerar o acervo da bibliografia complementar para o primeiro ano do curso (CST) ou para os dois primeiros anos (bacharelados/licenciaturas).

5

Justificativa para conceito 5:Na visita virtual in loco à biblioteca, a bibliotecária Telma Maria Viola de Souza apresentou o espaço destinado ao acervo físico, o espaço de convivência entre os alunos, as 11 cabines individuais para estudo e as 3 salas para reuniões em grupo, onde podem ser acomodados 6 pessoas. Há 8 terminais de acesso, sendo que no momento da visita havia alunos utilizando os mesmos e um totem de autoatendimento logo na entrada da biblioteca. Esta comissão pode observar que o espaço destinado à biblioteca é adequado às atividades de pesquisa e leitura. A bibliotecária nos apresentou o sistema de consulta e o local onde estão os livros da área de Gastronomia. Neste momento do curso, os livros constantes na bibliografia complementar estão contemplados com exemplares físicos, mas a bibliotecária nos informou que o acesso ao acervo digital contempla essas e outras obras relacionadas à área da gastronomia e temas relacionados. Na documentação pensada na pasta do drive disponibilizada pela instituição, https://drive.google.com/drive/folders/1D7jB5QbFxF1HOLNwWXYkqF9Yi1xp1UoB5?usp=sharing_eil_se_dm&ts=6448513a, foi possível verificar que os livros são classificados de acordo a Classificação Decimal de Dewey - CDD. O gerenciamento da Biblioteca é realizado através de sistema automatizado, o Pergamum, contratado por meio do Processo Sei 3411.006766/2019-80, contrato nº 45/2019 e seu 3º termo aditivo. A bibliografia virtual é disponibilizada por meio de assinatura com a empresa Biblioteca Virtual – BV Pearson, que oferece acesso a 15.514 títulos virtuais. O acesso aos periódicos on-line ocorre por meio do Portal da Capes e as bases especializadas na área de Gastronomia têm acesso: Revista Brasileira de Gastronomia <https://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia>; Mangút: Conexões Gastronômicas (UFRJ) <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/Contextos da Alimentação> [http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/edicao-Atual/Arquivos Brasileiros de Alimentação\(UFRPE\) <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/AB; A DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde> <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra>. Desta forma, esta comissão pode verificar que o acervo físico está tombado e informatizado, o virtual possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários e ambos estão registrados em nome da IES. O acervo da bibliografia complementar é adequado em relação às unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza das UC. Da mesma forma, está referendado por relatório de adequação, assinado pelo NDE, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia complementar da UC, entre o número de vagas autorizadas \(do próprio curso e de outros que utilizem os títulos\) e a quantidade de exemplares por título \(ou assinatura de acesso\) disponível no acervo. Nos casos dos títulos virtuais, há garantia de acesso físico na IES, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem. O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que complementam o conteúdo administrado nas UC. O acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado plano de contingência para a garantia do acesso e do serviço.](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/edicao-Atual/Arquivos Brasileiros de Alimentação(UFRPE)

3.8. Laboratórios didáticos de formação básica. NSA para cursos que não utilizam laboratórios didáticos de formação básica, conforme PPC.

NSA

Justificativa para conceito NSA:nsa

3.9. Laboratórios didáticos de formação específica. NSA para cursos que não utilizam laboratórios didáticos de formação específica, conforme PPC.

5

Justificativa para conceito 5:Durante a visita in loco, a coordenadora nos apresentou o bloco destinado aos laboratórios gastronômicos que são divididos em: Laboratório de Panificação; Laboratório de Cozinha Quente e Fria; Laboratório de Cozinha Demonstrativa e de Bebidas; Laboratório de Análise Sensorial; Restaurante Escola. O Laboratório de Panificação está equipado com instrumentos próprios para a confecção de produtos destinados à panificação. São dois fornos, geladeira, três fogões, ilha de bancada com pias e todo o enxoval destinado às atividades realizadas nas disciplinas práticas de gastronomia. Comporta 22 alunos e possui uma ampla janela voltada para o corredor para que as práticas possam ser observadas pelo lado de fora do laboratório. Este laboratório tem

uma ligação tipo passa pratos com o Laboratório de Cozinha Demonstrativa e de Bebidas. O Laboratório de Cozinha Quente e Fria possui freezer, geladeira, forno de lastro, forno combinado, 4 fogões e bancadas com pias, todo o enxoval destinado a prática das aulas de gastronomia e comporta 22 alunos. O Laboratório de Análise Sensorial conta com três cabines e bancada com pia. O Laboratório de Cozinha Demonstrativa e de Bebidas possui bancada com pia, fogão, micro-ondas e todo o enxoval para realização de bebidas, tendo uma espécie de passa pratos com o laboratório de Panificação e entrada pelo Restaurante Escola, comportando 22 alunos. O Restaurante Escola possui 10 mesas com 4 lugares, entrada externa independente e entrada pelo corredor de acesso aos demais laboratórios gastronômicos, sendo um espaço adequado para a prática do serviço à mesa. O espaço tem amplas janelas que permitem uma visualização para o jardim externo. No bloco do laboratório gastronômico encontra-se também uma sala tipo depósito que dá acesso à despensa e à câmara fria, uma área de recebimento e distribuição de insumos que tem acesso externo e acesso pelo corredor interno dos laboratórios, um espaço de rouparia/depósito onde estão os enxovais, tais como; toalhas, copos, e demais instrumentos de trabalho da área da gastronomia, sanitários/vestiários e armários para os pertences dos estudantes. No Bloco dos Laboratórios de Gastronomia encontra-se a sala da coordenação. Ao percorrer o espaço por meio digital, foi possível a esta comissão verificar que os laboratórios didáticos atendem às necessidades do curso, de acordo com o PPC e com as respectivas normas de funcionamento, utilização e segurança, apresentam conforto, manutenção periódica, serviços de apoio técnico e disponibilidade de recursos de tecnologias da informação e comunicação adequados às atividades a serem desenvolvidas, e possuem quantidade de insumos, materiais e equipamentos condizentes com os espaços físicos e o número de vagas, havendo, ainda, avaliação periódica quanto às demandas, aos serviços prestados e à qualidade dos laboratórios, sendo os resultados utilizados pela gestão acadêmica para planejar o incremento da qualidade do atendimento, da demanda existente e futura e das aulas ministradas.

3.10. Laboratórios de ensino para a área de saúde. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC e DCN. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA:nasa

3.11. Laboratórios de habilidades. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA:nasa

3.12. Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniados. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA:nasa

3.13. Biotérios. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA:nasa

3.14. Processo de controle de produção ou distribuição de material didático (logística). NSA para cursos que não contemplam material didático no PPC. NSA

Justificativa para conceito NSA:nasa

3.15. Núcleo de práticas jurídicas: atividades básicas e arbitragem, negociação, conciliação, mediação e atividades jurídicas reais. Obrigatório para Cursos de Direito, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA:nasa

3.16. Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Obrigatório para todos os cursos que contemplem, no PPC, a realização de pesquisa envolvendo seres humanos. NSA

Justificativa para conceito NSA:nasa

3.17. Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA). Obrigatório para todos os cursos que contemplem no PPC a utilização de animais em suas pesquisas. NSA

Justificativa para conceito NSA:nasa

Dimensão 4: Considerações finais.

4.1. Informar o nome dos membros da comissão de avaliadores.

Marcelo Alexandre de Vasconcelos (ponto focal)
Marly de Menezes Goncalves

4.2. Informar o número do processo e da avaliação.

Número do processo 202205252
Código da avaliação 177769

4.3. Informar o nome da IES e o endereço (fazer o devido relato em caso de divergência).

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ - IFPR
Endereço: Av. Araucária N°: 780 Cep: 85860000 - Foz do Iguau/PR

4.4. Informar o ato autorizativo.

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

4.5. Informar o nome do curso, o grau, a modalidade e o número de vagas atuais.

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
Grau: tecnólogo
Modalidade presencial
Número de vagas: 44 (senso 40 para brasileiros e 4 para paraguaios e argentinos)

4.6. Explicitar os documentos usados como base para a avaliação (PDI e sua vigência; PPC; relatórios de autoavaliação - informar se integral ou parcial; demais relatórios da IES).

Esta avaliação foi amparada nos seguintes documentos disponibilizados, tanto via drive disponibilizado pela instituição, https://drive.google.com/drive/folders/1D7jB5QbF1x1UoB5?usp=sharing_eil_se_dm&ts=6448513a, quanto via e-mec: PPC do curso, PDI do Instituto Federal do Paraná IFPR - Campus Foz do Iguau, período 2019/2023, relatórios de auto avaliação, documentos institucionais, atas de reunião dos colegiados e nas reuniões virtuais realizadas no período da visita.

A Comissão observou,

PARECER CONSEPE - 22 / 2019 de 24/05/2019 - Favorável ao Projeto Pedagógico do Curso Superior de Gastronomia, do Campus Foz do Iguau, do IFPR., sendo assim é emitido a RESOLUÇÃO Nº 19, DE 13 DE JUNHO DE 2019 - Autoriza a criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Campus Foz do Iguau, do IFPR. Sendo que esse PPC de 2019 - Aprovado pelo PARECER CONSEPE - 22 / 2019 - Iniciou em 2020, sendo assim, aplicado as turmas ingressantes em 2020, 2021 e 2022, sem utilização de disciplinas com Ead
PPC de 2022 - Aprovado pelo PARECER CONSEPE - 44 / 2022 - Começou a ser aplicado em 2023, sendo assim, apenas turma ingressante em 2023 (Turma 2023 em março de 2023), com utilização de 12% de disciplinas Ead.
Sendo assim, essa comissão utilizou como parâmetros de avaliação de reconhecimento do Curso, as turmas ingressantes em 2020, 2021 e 2022, da Resolução Nº 19, DE 13 DE JUNHO DE 2019.

A visita Externa Virtual in Loco às instalações físicas da instituição foram gravadas no ambiente virtual, via Teams.

ENDEREÇO DA SALA da avaliação do curso de Gastronomia código da avaliação nº 177769, realizada entre os dias 26 e 28 de abril de 2023

Teams: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_YzJmNjI3ODctNWYxNS00ZTJlThmYWetNdc3YwJlNmZmOGVj%40thread.v2/0?context=%7b%22id%22%3a%2226f73897-c8ac-4b1e-978f-ea4c077434bf%22%2c%22oid%22%3a%2298590c2b-c51d-4dda-8dd9-9b34c9ce49ab%22%7d

4.7. Redigir uma breve análise qualitativa sobre cada dimensão.

Esta Comissão de Avaliação foi constituída pelos professores Marcelo Alexandre de Vasconcelos (ponto focal) e Marly de Menezes Goncalves, conforme designação para ato de Avaliação Externa Virtual in Loco de Autorização de Curso, avaliação nº 177769, número do processo 202205252, referente ao curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal do Paraná - IFPR - Campus Foz do Iguau. Durante a visita de avaliação externa virtual in loco, realizada no período de 26 a 28 de abril de 2023, a comissão de avaliação, após análise da documentação (PDI e PPC), verificação das informações do Formulário Eletrônico enviado ao MEC, visita virtual às instalações e reuniões com os responsáveis pelo curso, apresenta uma breve análise qualitativa de cada dimensão:

Análise qualitativa das dimensões.

Dimensão 1. - Organização Didático Pedagógica:

As Políticas Institucionais no âmbito do Curso, Objetivos do Curso, Metodologia, Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação do Processo Ensino-Aprendizagem estão implantadas adequadamente e demonstram a qualidade acadêmica do curso Tecnólogo em Gastronomia do IFPB. Destaca-se a valorização do ensino gastronômico nos vários níveis de ensino. A Metodologia Pedagógica utilizada no curso é desenvolvida pelo ensino presencial, com métodos, técnicas e processos alinhados ao projeto político pedagógico institucional e na verticalização do sistema de ensino, na medida em que o IFPR contempla em um mesmo espaço físico os cursos do Ensino médio Técnico e Superior Tecnológico.

Dimensão 2. – Corpo docente e Tutorial: Foi possível à comissão de avaliação constatar, tanto pelos documentos analisados bem como pelas reuniões realizadas na sala virtual do Teams, que o corpo docente possui qualificação para estar à frente do curso de gastronomia, realizando um ensino-aprendizagem de qualidade. Há uma boa produção científica, cultural realizada junto ao corpo discente, reforçando a importância da pesquisa e dos projetos extensionistas, contudo esta produção está focada em alguns membros do corpo docente. O fato de os professores trabalharem no sistema vertical de ensino, desde o Ensino médio Técnico até o superior Tecnológico, colabora para uma proposta pedagógica alinhada com a demanda e a busca de novos caminhos dentro da área da gastronomia.

Dimensão 03 - Infraestrutura:

Foram analisadas as condições de infraestrutura do curso Tecnológico em Gastronomia do IFPR apresentadas durante a visita virtual in loco e no que diz respeito aos indicadores da dimensão infraestrutura, configuram um quadro que expressa um referencial de qualidade.

Constatou-se que os espaços físicos, como: laboratórios, espaços administrativos e instalações sanitárias, estão adequados e devidamente equipados, denotando que atendem às necessidades institucionais. Foi constatado pela comissão de avaliação que, o IFPR possui um bom espaço destinado às atividades da biblioteca, com mesas de estudo e acesso ao acervo digital. A quantidade de exemplares do acervo é apropriada para a quantidade do corpo discente, bem como o acesso às bases de acervo digital. Os laboratórios de formação específica estão bem aparelhados e apresentam espaço acolhedor à prática do curso. As salas de aula, os espaços das salas de professores assim como os espaços comuns ao redor do campus, atendem às necessidades do curso de Gastronomia.

A Comissão observou,

PARECER CONSEPE - 22 / 2019 de 24/05/2019 - Favorável ao Projeto Pedagógico do Curso Superior de Gastronomia, do Campus Foz do Iguaçu, do IFPR., sendo assim é emitido a RESOLUÇÃO Nº 19, DE 13 DE JUNHO DE 2019 - Autoriza a criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Campus Foz do Iguaçu, do IFPR. Sendo que esse PPC de 2019 - Aprovado pelo PARECER CONSEPE - 22 / 2019 - Iniciou em 2020, sendo assim, aplicado as turmas ingressantes em 2020, 2021 e 2022, sem utilização de disciplinas com Ead

PPC de 2022 - Aprovado pelo PARECER CONSEPE - 44 / 2022 - Começou a ser aplicado em 2023, sendo assim, apenas turma ingressante em 2023 (Turma 2023 em março de 2023), com utilização de 12% de disciplinas Ead.

Sendo assim, essa comissão utilizou como parâmetros de avaliação de reconhecimento do Curso, as turmas ingressantes em 2020, 2021 e 2022, da Resolução Nº 19, DE 13 DE JUNHO DE 2019.

E por último, conforme solicitação no Despacho Saneador, tendo como base as entrevistas e reuniões com a coordenação, docentes e discentes, a comissão verificou que, as competências e habilidades são de forma coerente com a formação desejável e com as áreas específicas de atuação do futuro profissional.

No PPC (p. 39-43) apensado no FE e nas entrevistas realizadas com o NDE, foi possível a esta comissão verificar que as competências e habilidades a serem desenvolvidas pelo aluno, ao longo do curso, estão coerentes com a formação do futuro tecnólogo em gastronomia. Conforme o PPC, o egresso do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deve ter as seguintes habilidades e competências para: conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação; criar preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes; diferenciar e coordenar técnicas culinárias; planejar, controlar e avaliar custos; coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe; validar a segurança alimentar; planejar, elaborar e organizar projetos de fluxo de montagem de cozinha; identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios; articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos; identificar novas perspectivas do mercado alimentício; e, vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação. As competências apresentadas no perfil profissional de conclusão no PPC visam atender as demandas locais e regionais, considerando o contexto educacional apresentado.

Considerações finais da comissão de avaliadores e conceito final :

CONSIDERAÇÕES FINAIS DA COMISSÃO DE AVALIADORES

A Comissão de Avaliação constituída para o ato de reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, modalidade presencial, designada pelo Ofício-Circular CGACGIES/DAES-INEP de 16 de março de 2023, avaliação número 177769, número do Processo 202005252, composta pelos avaliadores Marcelo Alexandre de Vasconcelos (ponto focal) e Marly de Menezes Gonçalves, realizaram a visita in loco virtual, no período de 26/04/2023 a 28/04/2023, no INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ - IFPR, Campus Foz de Iguaçu, localizado na Av. Araucária N: 780 Cep: 85860000 - Foz do Iguaçu/PR.

A agenda foi devidamente enviada com antecedência à IES, os ajustes foram realizados e todas as reuniões efetivadas e gravadas via plataforma Teams.

Os documentos foram apensados na nuvem disponibilizada pela IES e também no e-mec. Foi realizada a geolocalização da Instituição, não havendo divergência de informações no endereço.

A IES e a coordenação do curso forneceram todos os documentos solicitados e sanaram as dúvidas eventualmente apontadas. Todos os envolvidos neste processo: direção, corpo técnico-administrativo, docentes, discentes e coordenação exerceram o tratamento de maneira profissional, acolhedora, respeitosa e cordial. Deste modo, foi possível aos avaliadores elaborar este relatório de forma segura e tranquila.

CONCEITO FINAL CONTÍNUO

4,63

CONCEITO FINAL FAIXA

5