



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**FORMULAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
VOLUME 1 – PLANO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO**

**Belém – PA
2020**

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ

REITORIA

Reitor: Prof. Dr. Rubens Cardoso da Silva

Vice-reitor: Prof. Dr. Clay Anderson Chagas

PRÓ-REITORIAS

Pró-Reitor de Gestão e Planejamento: Prof. Me. Carlos José Capela Bispo

Pró-Reitora de Extensão: Profa. Me. Alba Lúcia Ribeiro Raithy Pereira

Pró-Reitora de Graduação: Profa. Me. Ana da Conceição Oliveira

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-graduação: Prof. Dr. Renato da Costa Teixeira

DIRETORIA DE CENTRO

Diretora: Profa. Dra. Eliane de Castro Coutinho

Vice-Diretor: Prof. Me. Marcio Frank de Figueiredo



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

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

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE
(Portaria nº 250/2019 - GAB/CCNT)**

Prof. Dr. Vanderson Vasconcelos Dantas

Presidente da Comissão de Elaboração do Projeto Político Pedagógico

Profa. Dra. Elen Vanessa Costa da Silva

Profa. Dra. Josyane Brasil da Silva

Profa. Dra. Natácia da Silva e Silva

Prof. Dr. Diego Aires da Silva

Prof. Dr. Tonye Gil Matos Waughon

Professores

Aurea Célia da Silva Cunha Pereira

Assessoria Pedagógica

LISTA DE QUADROS

Quadro 01 – Discriminação da carga horária da organização curricular do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará.....	20
Quadro 02 - Descrição das disciplinas básicas e específicas do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará.....	21
Quadro 03 – Descrição da organização e matriz curricular plena do curso superior de tecnologia em gastronomia por semestre.....	23
Quadro 04 - Lista de atividades complementares de aprofundamento nas áreas de pesquisa e extensão e critérios para crédito de carga horária.....	33
Quadro 05 - Professores efetivos que atuarão no curso de Tecnologia em Gastronomia.....	40
Quadro 06 – Quantitativo de professores que pertencem ao curso de Tecnologia em Gastronomia por titulação.....	41
Quadro 07 - Membros do NDE do Curso de Tecnologia em Gastronomia.....	47

APRESENTAÇÃO

O plano político pedagógico do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará é composto da seguinte documentação:

- Volume 1 – Plano pedagógico do curso de Tecnologia em Gastronomia
- Volume 2 – Ementas das disciplinas propostas.

Sumário

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	8
1.1 ENTIDADE MANTENEDORA	8
1.2 FINALIDADES DA UEPA	9
1.3 PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS	10
1.4 LINHAS POLÍTICAS	11
2. O CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	11
2.1 APRESENTAÇÃO	11
3. JUSTIFICATIVA	12
4. REGIME LETIVO	14
5. OBJETIVOS	15
5.1 Objetivo Geral	15
5.2 Objetivos específicos	16
6. REQUISITOS E FORMA DE ACESSO AO CURSO	16
7. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	17
8. HABILIDADES E COMPETÊNCIAS DO PROFISSIONAL DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	18
9. REGULAMENTAÇÃO PROFISSIONAL	19
10. ÁREA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL DO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA	20
11. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR PLENA	21
12. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	26
12.1 DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	27
12.2 DOS DISCENTES E DOCENTES-ORIENTADORES	28
12.3 DA DEFESA, ENTREGA FINAL E AVALIAÇÃO DO TCC	28
13. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	31
13.1 OBJETIVO GERAL:	32
13.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	32
14. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	33
15. APOIO AO DISCENTE	37
16. ENADE	39
17. ARTICULAÇÃO DO ENSINO COM A PESQUISA E A EXTENSÃO	39
18. PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO PROCESSO ENSINO E APRENDIZAGEM	41

19. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM	43
19.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	43
19.2 PROCESSO DE AVALIAÇÃO NA UEPA	43
19.3 AVALIAÇÃO DIAGNÓSTICA DOS INGRESSOS.....	45
20. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO	45
21. DESCRIÇÃO DO CORPO SOCIAL DO CURSO	46
22. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS	47
23. COLEGIADO DO CURSO E NDE	48
24. INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS	49
25. POLÍTICA DE INCLUSÃO SOCIAL	51
26. DIPLOMAÇÃO	51
REFERÊNCIAS	52

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

Universidade do Estado do Pará (UEPA) autarquia estadual de regime especial criada pela Lei Estadual nº 5.747, de 18 de maio de 1993, com foro em Belém e sede nos municípios onde mantiver seus Campi, inscrita no CNPJ/MF. nº 34.860.833/0001-44, com sede administrativa na Rua do Una, 156, Telégrafo, CEP: 66050 – 540, Belém-PA, Brasil. Telefone: (91) 3299-2200.

Centro de Ciências Naturais e Tecnologia, localizado na Travessa Enéas Pinheiro, nº 2626, Marco, CEP: 66.095-100, Belém-PA. Telefone: (91) 3131-1900. Representada pela Profa. Dra. Eliane de Castro Coutinho.

1.1 ENTIDADE MANTENEDORA

A Universidade do Estado do Pará – UEPA, com sede e foro na cidade de Belém – PA, foi criada em 18 de maio de 1993 pela Lei Estadual nº 5.747. Possui organização autárquica de regime especial e estrutura multi-campi. É regida por seu Estatuto, que estabelece as normas gerais da Universidade e pelo Regimento Geral, que regulamenta o funcionamento das atividades de ensino, de pesquisa e de extensão, das unidades e dos órgãos universitários, ambos criados pela resolução 069/94 de 17 de março de 1994 do Conselho Estadual de Educação. Além desses, utiliza e aplica legislações específicas, assim como normativas internas que deliberam e instituem sobre sua autonomia didático-científica, administrativa, disciplinar e de gestão financeira e patrimonial. Sua autorização para funcionamento foi concedida pelo Decreto Presidencial s/n, de 04 de abril de 1994, sendo, seu artigo 1º, alterado em 06 de março de 1996 por outro Decreto Presidencial.

É administrada por um órgão central, a Reitoria, e por outros setoriais, como Centros, Cursos e Departamentos. Essa estrutura organizacional, da qual os colegiados são os órgãos máximos, traduz o tradicionalismo típico do ensino superior brasileiro na adoção de modelos únicos, independentemente de características locais ou regionais.

1.2 FINALIDADES DA UEPA

A Universidade do Estado do Pará tem por finalidades:

- a) Contribuir para a criação de direitos e de novas formas de existência social e para o cultivo da cidadania;
- b) Produzir conhecimento e desenvolver programas e projetos de ensino, visando à formação e à qualificação de pessoas para a investigação filosófica, científica, artístico-cultural e tecnológica e para o exercício profissional;
- c) Promover e estimular a pesquisa considerada como princípio científico, educativo e político, visando ao desenvolvimento da filosofia, da ciência, das letras, das artes e da tecnologia;
- d) Promover a realização de programas de extensão e viabilizar a participação dos segmentos populacionais no processo de criação cultural;
- e) Realizar estudos e debates para a discussão das questões regionais e nacionais com o propósito de contribuir para a solução dos problemas, bem como possibilitar a criação de novos saberes, na perspectiva da construção de uma sociedade democrática;

Para atingir suas finalidades, a Universidade do Estado do Pará tem como compromisso:

- a) Proporcionar condições para a realização de estudos e pesquisas sobre os problemas locais, regionais e nacionais, com o propósito de servir e de apresentar soluções adequadas, visando ao avanço e à divulgação do conhecimento;
- b) Criar cursos de graduação, pós-graduação e de extensão, para formar e qualificar profissionais nas diversas áreas do conhecimento e da atividade humana, para o atendimento das necessidades regionais e para contribuir com a melhoria das condições de vida dos cidadãos, respeitados os padrões de qualidade;
- c) Manter intercâmbio cultural e científico com as instituições congêneres regionais, nacionais e internacionais, à luz da universalidade de seus fins.
- d) Manter intercâmbio cultural e científico com instituições congêneres, nacionais e internacionais, com vistas à universalidade de sua missão;
- e) Criar condições e mecanismos que garantam a permanência articulada com a sociedade;

f) Assessorar entidades públicas, não-governamentais e privadas no campo do ensino, da pesquisa e dos serviços, atendendo aos interesses da Instituição e da sociedade

Além disso, seu Estatuto no título III, artigo 38 a 42, garante os recursos financeiros necessários à execução de suas finalidades.

1.3 PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS

São princípios fundamentais da Universidade do Estado do Pará:

- a) Autonomia didático-científica, administrativa, disciplinar e de gestão financeira e patrimonial;
- b) Indissociabilidade entre o ensino, pesquisa e extensão;
- c) Desenvolvimento da filosofia, das ciências, da tecnologia, das letras e das artes, comprometido com a humanização do ser humano e da sociedade;
- d) Ampliação das suas ações para garantir a democratização e a equalização das oportunidades educacionais aos cidadãos do interior do Estado;
- e) Formação do homem para o exercício da cidadania;
- f) Qualificação de recursos humanos para atender ao mercado de trabalho regional e nacional;
- g) Articulação com programas estaduais e regionais de educação básica;
- h) Cooperação com outras instituições de ensino;
- i) Gratuidade do ensino de graduação e dos cursos de mestrado e doutorado, ficando garantido o percentual mínimo de 10% de gratuidade nos cursos de pós-graduação lato sensu;
- j) Gestão democrática, envolvendo a participação dos segmentos institucionais, locais e regionais;
- k) Compromisso com o processo democrático, legítimo e transparente de avaliação interna e externa de suas atividades, levando em conta a natureza, os fins, os objetivos e os projetos da instituição.

1.4 LINHAS POLÍTICAS

É política básica da Universidade do Estado do Pará:

- a) Assegurar o pluralismo de ideias, através da plena liberdade de pesquisar, de ensinar, de aprender e de trabalhar o conhecimento produzido e de ensinar e aprender;
- b) Desenvolver estudos sobre o mundo físico e social, em particular sobre a realidade brasileira e regional, buscando alternativas para a instituição de novas formas de existência individual e coletiva;
- c) Contribuir para o aproveitamento racional e adequado dos recursos naturais, respeitando as características regionais e o meio ambiente e para o desenvolvimento e a preservação da identidade cultural do Estado;
- d) Incentivar a investigação e divulgação de propostas de desenvolvimento alternativo e auto-sustentado, valorizando formas diferenciadas de produção do saber, oriundas de segmentos populacionais específicos, que contribuam para melhoria de suas condições de vida;
- e) Descentralizar suas atividades, de modo a estender suas unidades acadêmicas a todas as regiões do Estado, evitando superposição de esforços, pelo planejamento articulado com outras instituições de ensino;
- f) Contribuir para o desenvolvimento de uma política de capacitação, qualificação e atualização dos recursos humanos da região.

2. O CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

2.1 APRESENTAÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia faz parte do contexto de criação, implantação e expansão das atividades de ensino, pesquisa e extensão da Universidade do Estado do Pará (UEPA) apoiado pelo Governo do Estado do Pará por meio do Programa Forma Pará, visando desenvolver a formação profissional no Estado do Pará de modo a favorecer o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao exercício profissional da Gastronomia, como a capacidade de observação, criticidade e questionamento, sintonizada com a dinâmica da sociedade nas suas demandas locais, regionais e nacionais, assim como com os avanços científicos e tecnológicos.

Para produzir este Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foram observados os dispositivos legais associados aos princípios e critérios que orientam a oferta dos Cursos Superiores em Tecnologia, como a resolução do Conselho Nacional de Educação - CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia; o Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação 2016; a Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior e dá outras providências; o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia aprovado pela Portaria nº 4.113, de 11 de maio de 2016; e o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2017/2027. Além disso, foi criada uma comissão de elaboração do referido Plano Pedagógico do Curso (PPC), conforme Portaria. (Anexo I)

O presente PPC nasceu a partir de estudos e debates dedicados à análise dos contextos históricos gastronômico da região amazônica e a demanda por profissionais especializados na área, cujo resultado levou à organização do curso. O início das atividades está previsto para o primeiro semestre de 2021 com a oferta de **40 vagas**.

3. JUSTIFICATIVA

A gastronomia é uma área de conhecimento que vem ganhando importância cada vez maior dentro da economia nacional e regional. No Brasil, a gastronomia é regionalizada, e sua origem é permeada pelo processo histórico de formação de nossa cultura, com forte miscigenação de temperos, cores, aromas e sabores. A riqueza da culinária brasileira tem uma base bastante solidificada na cultura indígena, africana e europeia, sobretudo na portuguesa. Contudo, os processos migratórios vivenciados no país ao longo de sua história permitiram que novas inserções culturais fossem adicionadas ao acervo gastronômico brasileiro, tais como oriundos da cultura japonesa, italiana, espanhola, alemã e árabe, tornando-se um dos fatores que proporciona a culinária brasileira uma das cozinhas mais variadas em nível mundial.

Outro aspecto relevante a ser considerado, com grande potencial de desenvolvimento de pesquisa, é a biodiversidade existente no país com 90% da

flora nativa ainda não explorada quanto ao seu potencial de inserção na alimentação, segundo o Ministério do Meio Ambiente.

A partir dos anos 90 a gastronomia brasileira vem se destacando no país, inserindo-se entre os principais produtos e serviços que envolvem a hospitalidade e lazer no setor do turismo, além de representar um dos recursos expressivos da arte e manifestações culturais do país.

O setor gastronômico, possui grande impacto econômico e fatura em torno de 2,4% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, sendo responsável por 8% dos empregos diretos no país. O setor de alimentação emprega mais de 100 mil trabalhadores e exige cada vez mais mão-de-obra qualificada.

Os recentes investimentos de grandes redes de restaurantes e hotéis internacionais no Brasil estão tornando o segmento cada vez mais competitivo. Dessa forma as oportunidades de trabalho estão se ampliando e a busca por profissionais qualificados aumenta a cada dia. Além disso, o setor de gastronomia é um dos mais populosos no empreendedorismo, visto a demanda e busca por alimentação fora do lar, impulsionada por fatores antropológicos, sociais, culturais e econômicos. Diante desses fatores há a necessidades de implantação e utilização de modelos de gestão direcionados e eficazes para o setor gastronômico.

Na região amazônica as expressões gastronômicas são bastante diferentes, dependendo de influências culturais de cada localidade, embora sejam todas oriundas da cultura indígena e utilizem ingredientes típicos da Amazônia. Essa região é alimentada pelas águas do rio Amazonas, o maior do mundo em vazão de água, e seus numerosos afluentes. Devido a isso, os peixes de água doce, as ervas verdes aromáticas e frutas nativas tem presença marcante no cardápio regional.

No Pará a gastronomia é conhecida por sua autenticidade e originalidade, reunindo ingredientes, conhecimentos e saberes das culturas indígena, portuguesa e africana e apresenta uma vantagem competitiva no segmento do turismo cultural. Além disso, sua inserção se dá em áreas como a gestão de qualidade e de recursos humanos, e em programas governamentais que envolvem o alimento, alimentação, identidade alimentar regional, saúde e educação.

Na Região Norte do Brasil, são escassos os profissionais na área gastronômica. Existem cursos técnicos, mas, poucos de nível superior, o que leva a necessidade de que cursos sejam criados para que os profissionais já em atuação no mercado se qualifiquem e que outros sejam formados para que possam atuar no gerenciamento de Restaurantes, no planejamento de cardápios, na organização de eventos gastronômicos, entre outros âmbitos.

Não existem hoje no Norte cursos superiores de Gastronomia em Universidades públicas. Logo, a criação de um Curso de Graduação em Gastronomia, nessa região, viria atender ao déficit de qualificação dos profissionais existentes e suprir a demanda deste setor de atividade, haja vistas o cenário de saúde e de apelo econômico acerca da gastronomia e cultura local.

Mesmo o fato da Amazônia abrigar a maior variedade das espécies de fauna e flora do planeta, sendo considerada o berço de uma das gastronomias mais originais e apreciadas do mundo, poucas são as pesquisas científicas e análises sobre os produtos e ingredientes amazônicos, dificultando a comercialização formal desses alimentos típicos, que na maioria das vezes vêm de pequenos produtores, para o grande mercado.

Considerando o potencial da biodiversidade da fauna e flora do Estado do Pará, a Universidade do Estado não poderia deixar de dar sua contribuição para a formação de profissionais voltados a atender esta demanda específica do Estado, visando transformar esse ativo regional em oportunidade de negócios sustentáveis para os diversos atores dessa cadeia de produção. É neste cenário que o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se insere e será contextualizado nas páginas que seguem.

4. REGIME LETIVO

Serão oferecidos no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia **40 vagas**, ofertadas via processo seletivo especial, regulamentado pela Pró-Reitoria de Graduação – PROGRAD, da Universidade do Estado do Pará.

O Curso será ofertado em Belém (Distrito de Icoaraci) na Escola Técnica Profissionalizante Professor Francisco de Azevedo "Cacau" e no município de Salinópolis que funcionará na Escola Estadual Dr. Miguel de Santa Brígida por meio do Convênio entre a Universidade do Estado do Pará e Secretaria de

Estado de Ciência, Tecnologia e Educação Profissional e Tecnológica (SECTET) do Governo do Estado do Pará através do programa “Forma Pará”.

As escolas contam com uma infraestrutura básica necessária à realização do curso. A escola localizada no município de Salinópolis dispõe de um laboratório multidisciplinar para as atividades de aulas práticas e a escola localizada no distrito de Icoaraci (Belém) dispõe de uma Cozinha Quente e Fria, Laboratório de Tecnologia de Bebidas e um Laboratório de Panificação e Confeitaria. O curso poderá vir a ser ofertado em outros municípios, caso justifique-se a necessidade e seja aprovado pelas Instituições que firmam o convênio, nesses locais o curso terá infraestrutura cedida pelas prefeituras ou associações conveniadas. Ressalta-se que o curso será ofertado pela Universidade do Estado do Pará enquanto perdurar o convênio celebrado entre a Universidade do Estado do Pará e SECTET, podendo o curso fazer parte da grade efetiva dos cursos de graduação mediante a demanda de público e investimentos para a sua consolidação. O curso superior de Tecnologia em Gastronomia deverá articular-se com diferentes departamentos, os quais deverão participar efetivamente na operacionalização das atividades programadas, visando a concretização do currículo proposto. Destacam-se os Departamentos: Departamento de Tecnologia de Alimentos (DETA), Departamento de Língua e Literatura (DLLT), Departamento de Filosofia e Ciências Sociais (DFCS), Departamento de Matemática, Estatística e Informática (DEMEI), Departamento de Ciências Sociais Aplicada (DCSA).

O Curso será ofertado em regime regular intervalar semestral, com matrícula anual onde, para a integralização, o aluno deverá ter cursado um mínimo de 5 semestres (2,5 anos) e um máximo de 10 semestres (5 anos).

5. OBJETIVOS

5.1 Objetivo Geral

O curso Tecnologia em Gastronomia tem por objetivo formar profissionais para atuar nas diversas áreas da gastronomia, como desenvolvimento e criação de pratos e cardápios, voltados para as necessidades

culturais, sociais e logísticas, gerenciamento de negócios gastronômicos e capacitação humana na área de alimentos e bebidas.

5.2 Objetivos específicos

- i. Habilitar profissionais para o exercício da profissão de tecnólogo em gastronomia, por meio de atividades de ensino e atividades práticas;
- ii. Possibilitar o desenvolvimento de produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
- iii. Fornecer ferramentas que estimulem a criatividade para elaboração de pratos autorais;
- iv. Estimular o senso crítico e criativo, determinando, assim, o seu diferencial;
- v. Promover o desenvolvimento de competências comportamentais e intelectuais, conhecimentos técnicos e habilidades para ampliar a perspectiva de realizar, implementar e gerenciar seu próprio negócio ou participar de empresas e empreendimentos de terceiros;
- vi. Capacitar o aluno para gerenciar produção de serviços em cozinhas em geral, padaria e confeitaria, restaurantes entre outras possibilidades de locais de atuação;
- vii. Promover o desenvolvimento de soluções tecnológicas na área de alimentos e bebidas, estendendo seus benefícios à comunidade;
- viii. Desenvolver profissionais com espírito crítico, capazes de desenvolver pesquisas científicas na área e atuar na formação de capital humano especializado;
- ix. Incentivar o estudo da gastronomia nas diversas formas com ênfase na valorização das questões sociais, regionais e cultural, compreendendo e articulando as peculiaridades étnico-raciais de nossa sociedade, respeitando os direitos humanos.

6. REQUISITOS E FORMA DE ACESSO AO CURSO

Os requisitos de acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia serão regidos pela Pró-Reitoria de Graduação desta IES. O ingresso de alunos oriundos do ensino médio dar-se-á via processo seletivo

especial, com edital elaborado pela Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD), por meio da Diretoria de Acesso e Avaliação - DAA.

7. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Tecnólogo em Gastronomia formado pela Universidade do Estado do Pará – UEPA será um profissional com capacidade e aptidão para compreender as questões éticas, científicas e técnicas relacionadas com o planejamento estratégico, a organização e a administração em restaurantes, bares, hotéis, hospitais, *buffets*, *resorts*, *catering* entre outros.

Ao final de sua formação, o Tecnólogo terá conhecimento e visão ampla para reconhecer e reproduzir diferentes sabores gastronômicos existentes, criar e divulgar novos pratos com características próprias e conhecer as principais bebidas e coquetéis a serem degustados. Além disso, o egresso estará apto a assimilação de contínuas e novas informações emergentes do setor gastronômico regional, nacional e internacional e conhecimento básico para empreender, inovar e abrir seu próprio negócio.

Para isso, contará em sua graduação com subsídios norteadores que lhe proporcionarão a capacidade de usar o conhecimento, as técnicas e tecnologias como instrumentos para compreender e propor soluções práticas e criativas diante das mudanças de um mercado altamente competitivo; valores humanísticos, éticos e dignos que garantirão decidir e atuar com firmeza e segurança, valorizando a qualidade dos produtos e serviços; capacidade de planejar, calcular e avaliar custos de qualquer plano de trabalho de interesse de uma empresa gastronômica; consciência do papel da alimentação na promoção da saúde do homem e desenvolvimento de uma região; disposição para formação continuada e aprimoramento de conhecimentos científicos e tecnológicos, capacidade e propriedade para atender as demandas sociais.

O acompanhamento do egresso será realizado, na forma da legislação vigente, pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), possibilitando que se avaliem os cursos da Instituição, de forma direta, e verificando o tipo de profissional formado e se o perfil apresentado vem ao encontro dos objetivos delineados no PPC.

A Instituição buscará continuamente o contato com seus egressos visando a manutenção de um banco de dados específico, que permitirá a interação a partir de programas especialmente desenhados para mantê-los informados, presentes e ativos. Com isso, os egressos, além de agregar em sua formação pessoal, poderão contribuir com suas experiências no desenvolvimento acadêmico e profissional dos alunos.

8. HABILIDADES E COMPETÊNCIAS DO PROFISSIONAL DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

O programa do curso visa formar ao final do percurso de formação, profissionais qualificados com competências e habilidades que lhes permitam:

- i. Adaptar às novas tecnologias e aos ambientes impostos pela dinâmica do mercado de Alimentos e Bebidas;
- ii. Liderar equipes, ampliar a perspectiva de realizar, implementar e gerenciar seu próprio negócio ou participar de empresas e empreendimentos de terceiros;
- iii. Elaborar cardápio e fichas técnicas de preparação gastronômicas;
- iv. Produzir refeições seguras e nutricionalmente saudáveis;
- v. Armazenar gêneros alimentícios segundo as normas da legislação vigente;
- vi. Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor;
- vii. Aplicar os princípios das relações interpessoais na área de alimentos e bebidas;
- viii. Preparar diferentes tipos de pratos quentes e frios, considerando as técnicas de produção;
- ix. Controlar o estoque e solicitar compras, utilizando as ferramentas para otimização do trabalho na cozinha;
- x. Compreender, avaliar e propor melhorias nos serviços de preparação de alimentos;
- xi. Estabelecer os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos;
- xii. Executar e assegurar que serão executadas as técnicas de produção de alimentos;

- xiii. Adequar a produção de alimentos na cozinha considerando as pessoas com restrições alimentares;
- xiv. Elaborar preços de custo e vendas;
- xv. Identificar os tipos de serviços de alimentos e bebidas mais adequados às preparações de pratos do restaurante;
- xvi. Administrar a criação e a produção de serviços da área de alimentos;
- xvii. Apresentar capacidade crítica gastronômica;
- xviii. Atuar em consultoria gastronômica.

9. REGULAMENTAÇÃO PROFISSIONAL

No Brasil, não existe ainda regulamentação para a profissão de Gastrólogo ou Tecnólogo em Gastronomia, bem como, inexistem Conselhos Federais e Regionais, para legislar acerca das atribuições do exercício profissional desta classe.

No entanto, de acordo com Catálogo Nacional de Cursos Superior de Tecnologia (Brasil, 2016) é função do Tecnólogo em Gastronomia:

- i. Conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
- ii. Criar preparações culinárias e valorizar a ciência dos ingredientes;
- iii. Diferenciar e coordenar técnicas culinárias;
- iv. Planejar, controlar e avaliar custos;
- v. Coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe;
- vi. Validar a segurança alimentar;
- vii. Planejar, elaborar e organizar projetos de fluxo de montagem de cozinha; Identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios;
- viii. Articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos;
- ix. Identificar novas perspectivas do mercado alimentício;
- x. Vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação.

A Classificação Brasileira de Ocupação (CBO) é o documento que reconhece, nomeia e codifica os títulos e descreve as características das ocupações do mercado de trabalho brasileiro. As ocupações associadas a que

se refere o egresso do presente plano de curso constam na Classificação Brasileira de Ocupações inseridas no grande grupo 2, Profissionais das Ciências e das Artes.

O código de ocupação a que se refere o egresso do curso Tecnologia em Gastronomia recebe a nomenclatura Chefe de Cozinha e afins, código 2711. Segundo a CBO, esse código é subdividido em 2711-05, chefe de cozinha, chefe executivo de cozinha, encarregado de cozinha, subchefe de cozinha e supervisor de cozinha e 2711-10 - Tecnólogo em gastronomia (Gastrônomo). Tais profissionais devem criar e elaborar pratos e cardápios atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos; gerenciar a brigada de cozinha e planejar as rotinas de trabalho, podendo ainda, gerenciar estoques e atuar na capacitação de funcionários. O código internacional desta ocupação é o 88, Cocineros. Os recursos de trabalho são, segundo CBO (2010, p. 424) “Bancada; Caneta; Facas e tábua; Papel toalha/Tnt; Publicações técnicas; Recursos de Informática, Relógio, Termômetro, Uniforme, Utensílios para finalização”.

10. ÁREA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL DO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

O mercado para o profissional de Tecnologia em Gastronomia é promissor. O avanço tecnológico e a reorganização do mercado de alimentos e bebidas em processo no Brasil levaram a uma grande expansão e valorização do setor gastronômico. O Tecnólogo em Gastronomia poderá atuar em empreendimentos de prestação de serviços de alimentação como restaurantes diversos, *catering* de transportes em geral; empresas de hospedagem, recreação e lazer; hospitais e Serviço Personalizado de Atendimento (Spa), indústria alimentícia, parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos; *fast-foods*, *buffets* e bares; centros gastronômicos; instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente. Além disso, podem ser articulistas gastronômicos, *personal chef* e consultor gastronômico.

Segundo IBGE (2018), o estado do Pará possui 3.222 empresas classificadas na atividade de Alimentação que compreendem restaurantes, bares, ambulantes, caterings e bufes. Ainda, observa-se estabelecimentos comerciais como restaurantes, bares, padarias, pizzarias, sorveterias e comércio

ambulante de alimentos por toda região metropolitana de Belém e demais cidades do estado. Assim o egresso possui possibilidade de atuação no próprio estado.

11. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR PLENA

A proposta curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está pautada na preparação de profissionais aptos a exercerem atividades específicas ao desenvolvimento, preparação e apresentação de alimentos e bebidas. O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia consta, conforme Catálogo Nacional dos Cursos de Tecnologia, no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, destinado a egressos do ensino médio ou técnico, pautado nos objetivos previstos na Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996.

Os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia estudarão aspectos práticos de sua futura atuação profissional ao longo dos semestres letivos. Terão a oportunidade, desta forma, de estruturar seu perfil de Tecnólogo com base em conhecimentos ligados à prática profissional em restaurantes, bares, cozinhas industriais e laboratórios (bebidas, panificação e confeitaria), como extensionistas, empreendedores e gestores, conscientes das consequências sociais de sua atuação. O caráter de articulação teoria/prática será considerado fundamental na formação do Tecnólogo, e desta forma, vital que sejam fortalecidas as relações entre ensino e mundo do trabalho, conhecendo as características e necessidades do mercado e da comunidade.

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia a ser ofertado está em conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016) que estabelece carga horária mínima de 1.600 horas para os cursos de formação de Tecnólogo. A Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002 do Conselho Nacional de Educação do Ministério da Educação, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para os cursos superiores de tecnologia, estabelece em seu Art. 4º, Parágrafo 2º, que: “A carga horária mínima dos cursos superiores de tecnologia será acrescida do tempo destinado a estágio profissional supervisionado, quando requerido pela natureza da atividade profissional, bem como de eventual tempo reservado para o trabalho de conclusão de curso”. Seguindo as orientações definidas pelo Parecer CNE/CP

nº 29/2002 aprovado em 03 de dezembro de 2002 que destaca “evitar o prolongamento desnecessário da duração dos cursos de graduação”, a carga horária do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será de 2.220 horas-aula. As atividades serão distribuídas em 05 (cinco) semestres, durante 2,5 anos, com aulas teóricas e práticas. A carga horária da organização curricular está distribuída de acordo com o Quadro 01.

Quadro 01 – Discriminação da carga horária da organização curricular do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará.

Discriminação	Carga horária	
	Hora-aula	Hora-relógio
Disciplina obrigatórias	1620	1350
Disciplinas eletivas	80	67
Trabalho de Conclusão de Curso	60	50
Estágio supervisionado	240	200
Atividades complementares	220	183
Total	2220	1850

O período de integralização do curso será de no mínimo 2,5 (dois anos e meio) e no máximo de 5 (anos). A formação acadêmica do Tecnólogo em Gastronomia é fundamentada na relação entre o conhecimento científico tecnológico e atuação profissional, com possibilidade de continuação dos estudos em cursos de Pós-Graduação (Especialização, Mestrado e Doutorado), além do desenvolvimento da capacidade empreendedora, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Nível Tecnológico (Res.CNE/CP nº3, de 18 de dezembro de 2002).

É constante a preocupação com a articulação das dimensões técnicas, pedagógicas e sociopolíticas na formação de um profissional estimulado para uma atitude científica, ética e cidadã, procurando sintonia com as demandas da sociedade e o estrito cumprimento das diretrizes e políticas emanadas do Ministério da Educação.

Durante sua formação de Tecnologia em Gastronomia, o aluno necessitará cursar, para a obtenção de seu título, disciplinas básicas e específicas, distribuídas em 5 (cinco) semestres, conforme a descrição no quadro abaixo (Quadro 02).

Quadro 02 - Descrição das disciplinas básicas e específicas do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará

Disciplinas Básicas				
DEPTO/CÓD	Disciplinas	CH teoria	CH prática	CH total
DLT1301	Português Instrumental	40	-	40
DFCS1500	Metodologia do Estudo e da Pesquisa	40	-	40
DFCS1501	Responsabilidade Ética, Cultural e Ambiental	40	-	40
DETA0500	História da Alimentação e Cultura da Gastronomia	40	-	40
DETA0412	Matérias-primas alimentícias	40	-	40
DETA0501	Nutrição básica	40	-	40
DETA0502	Higiene e manipulação de Alimentos	40	-	40
DETA0503	Bioquímica Aplicada a Gastronomia	40	-	40
DETA0504	Microbiologia de Alimentos e Legislação	40	-	40
DMEI0900	Matemática financeira e orçamento empresarial	40	-	40
DLT1302	Francês Instrumental	40	-	40
DLT0470	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	40	-	40
DCSA0700	Comportamento Humano e Gestão de Pessoas	40	-	40
Disciplinas Específicas				
DETA0505	Técnicas Básicas de Cozinha	20	40	60
DETA0506	Planejamento em serviço de alimentação	40	-	40
DETA0507	Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	40	-	40
DETA0508	Gastronomia Vegetariana	20	40	60
DETA0509	Técnicas de Panificação e Lanches	20	40	60
DETA0510	Cozinha Fria e Garde Manger	20	40	60
DETA0511	Gastronomia Regional Brasileira	20	40	60
DETA0512	Técnicas de Confeitaria e Massas	20	40	60
DETA0513	Análise sensorial de alimentos na gastronomia	40	-	40
DETA0514	Chocolateria	20	40	60
DETA0515	Turismo, Hotelaria e Gastronomia	40	-	40
DETA0516	Tecnologia de Bebidas e Técnicas de Bar	20	40	60
DETA0517	Organização de Eventos Gastronômicos	40	-	40
DETA0518	Métodos e Técnicas de conservação de alimentos	40	-	40
DETA0519	Gestão Financeira e Empreendedorismo em Gastronomia	40	-	40

DETA0520	Arte e Gastronomia	40	-	40
DETA0521	Gastronomia Hospitalar	20	20	40
DETA0522	Cozinha Francesa	20	40	60
DETA0523	Cozinha das Américas	20	40	60
DETA0524	Cozinha Europeia	20	40	60
DETA0525	Cozinha Asiática	20	40	60
DETA0526	Cultura Afro-Brasileira e Alimentação	20	40	60
DETA0527	Gastronomia Amazônica	20	40	60
DETA0528	Planejamento de Cardápios	40	-	40
DETA0529	Processamento de produtos artesanais de origem animal	20	40	60
DETA0530	Processamento de produtos artesanais de origem vegetal	20	40	60
DETA0531	Enogastronomia	40	-	40

DPTO: Departamento; CÓD: Código; CH: Carga Horária

A Matriz Curricular proposta, atenta para um maior embasamento de conhecimentos científicos e tecnológicos necessários ao pleno exercício da Tecnologia em Gastronomia. O Curso se concentrará em aulas teóricas e práticas, laboratoriais, visitas técnicas e estágios supervisionados, além de atividades complementares. Destaca-se que de acordo com o estatuto geral da Universidade do Estado do Pará, Art. 44, §4º a duração da hora/aula para qualquer turno será de cinquenta minutos. No Quadro 03 está a matriz curricular geral distribuída por semestre.

Quadro 03 – Descrição da organização e matriz curricular plena do curso superior de Tecnologia em Gastronomia por semestre.

Disciplinas	S/A	Carga Horária – Hora/Aula		
		Teórica	Prática	Total
1º SEMESTRE				
História da Alimentação e Cultura da Gastronomia	1º/1	40	-	40
Português Instrumental	1º/1	40	-	40
Matérias-primas alimentícias	1º/1	40	-	40
Higiene e manipulação de Alimentos	1º/1	40	-	40
Técnicas Básicas de Cozinha	1º/1	20	40	60
Planejamento em serviço de alimentação	1º/1	40	-	40
Metodologia do Estudo e da Pesquisa	1º/1	40	-	40
Responsabilidade Ética, Cultural e Ambiental	1º/1	40	-	40
Carga horária do semestre	-	300	40	340
Carga horaria total do semestre				340

2º SEMESTRE				
Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	2º/1	40	-	40
Gastronomia Vegetariana	2º/1	20	40	60
Técnicas de Panificação e Lanches	2º/1	20	40	60
Cozinha Fria e Garde Manger	2º/1	20	40	60
Bioquímica Aplicada a Gastronomia	2º/1	40	-	40
Gastronomia Regional Brasileira	2º/1	20	40	60
Microbiologia de Alimentos e Legislação	2º/1	40	-	40
Técnicas de Confeitaria e Massas	2º/1	20	40	60
Atividade de Complementares I	2º/1	-	40	40
Carga horária do semestre	-	220	240	460
Carga horaria total do semestre				460
3º SEMESTRE				
Análise sensorial de alimentos na gastronomia	3º/2	20	20	40
Chocolateria	3º/2	20	40	60
Tecnologia de Bebidas e Técnicas de Bar	3º/2	20	40	60
Organização de Eventos Gastronômicos	3º/2	40	-	40
Métodos e Técnicas de conservação de alimentos	3º/2	40	-	40
Gestão Financeira e Empreendedorismo em Gastronomia	3º/2	40	-	40
Cozinha Francesa	3º/2	20	40	60
Atividades Complementares II	3º/2	-	60	60
Estágio supervisionado I	3º/2	-	120	120
Carga horária do semestre	-	200	320	520
Carga horaria total do semestre				520
4º SEMESTRE				
Arte e Gastronomia	4º/2	40	-	40
Gastronomia Hospitalar	4º/2	20	20	40
Cozinha das Américas	4º/2	20	40	60
Cozinha Europeia	4º/2	20	40	60
Cozinha Asiática	4º/2	20	40	60
Gastronomia Amazônica	4º/2	20	40	60
Planejamento de Cardápios	4º/2	40	-	40
Eletiva I	4º/2	40	-	40
Atividades Complementares III	4º/2	-	60	60
Trabalho de Conclusão de Curso I	4º/2	20	-	20
Carga horária do semestre	-	240	240	480
Carga horaria total do semestre				480
5º SEMESTRE				
Turismo, Hotelaria e Gastronomia	5º/3	40	-	40
Processamento de produtos artesanais de origem animal	5º/3	20	40	60
Processamento de produtos artesanais de origem vegetal	5º/3	20	40	60
Eletiva II	5º/3	40	-	40
Atividades Complementares IV	5º/3	-	60	60

Estágio Supervisionado II	5º/3	-	120	120
Trabalho de Conclusão de Curso II		40	-	40
Carga horária do semestre	-	160	260	420
Carga horária total do semestre				420
DISCIPLINAS ELETIVAS OPTATIVAS				
Francês Instrumental		40	-	40
Matemática financeira e orçamento empresarial		40	-	40
Comportamento Humano e Gestão de Pessoas		40	-	40
Enogastronomia		40	-	40
Língua Brasileira de Sinais - Libras		40	-	40
Nutrição Básica		40	-	40
Cultura Afro-Brasileira e Alimentação		40	-	40

S/A: Semestre/Ano. H.A= Hora Aula (50 minutos)

12. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é componente curricular obrigatório do curso e deverá ser cumprido pelo aluno. O Trabalho de Conclusão de Curso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará será a elaboração de Artigo Científico, que deverá ser desenvolvido sob orientação de um Professor Orientador.

O Trabalho de Conclusão de Curso poderá ter características processuais empírica, prática, metodológica ou teórica (DEMO, 2000). Nesse contexto, o TCC será caracterizado pela produção de artigo científico que pretende tornar o profissional capaz de usar a pesquisa como processo permanente de renovação de suas competências. Para fins de sistematização, podemos distinguir os quatro tipos de pesquisa: pesquisa teórica, pesquisa metodológica, pesquisa empírica, pesquisa prática.

De acordo com Demo (2000) nenhum tipo de pesquisa é auto-suficiente. Na prática, todas elas se mesclam, acentuando mais uma ou outra.

1. Pesquisa teórica - pesquisa que é "dedicada a reconstruir teoria, conceitos, ideias, ideologias, polêmicas, tendo em vista, em termos imediatos, aprimorar fundamentos teóricos" (DEMO, 2000, p. 20). Esse tipo de pesquisa é orientado no sentido de reconstruir teorias, quadros de referência, condições explicativas da realidade, polêmicas e discussões pertinentes.

2. Pesquisa metodológica - tipo de pesquisa voltada para a inquirição de métodos e procedimentos adotados como científicos. "Faz parte da pesquisa metodológica o estudo dos paradigmas, as crises da ciência, os métodos e as técnicas dominantes da produção científica" (DEMO, 1994, p. 37).

3. Pesquisa empírica - É a pesquisa dedicada ao tratamento da "face empírica e fatural da realidade; produz e analisa dados, procedendo sempre pela via do controle empírico e fatural" (DEMO, 2000, p. 21). A valorização desse tipo de pesquisa é pela "possibilidade que oferece de maior concretude às argumentações, por mais tênue que possa ser a base fatural.

4. Pesquisa prática - Trata-se da pesquisa "ligada a práxis, ou seja, à prática histórica em termos de conhecimento científico para fins explícitos de intervenção; não esconde a ideologia, mas sem perder o rigor metodológico". Alguns métodos qualitativos seguem esta direção, como por exemplo, pesquisa participante, pesquisa-ação, onde via de regra, o pesquisador faz a devolução dos dados à comunidade estudada para as possíveis intervenções (DEMO, 2000, p. 22).

12.1 DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O TCC poderá ser realizado de forma individual e/ou no máximo em dupla podendo abordar tema teórico ou teórico-prático, onde deverão ser utilizadas as normas técnicas de acordo com normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas e/ou normas de revistas científicas ao qual o artigo deverá ser submetido. O TCC, sob a forma de um ARTIGO CIENTÍFICO, deverá propiciar aos alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia a oportunidade de demonstrar as competências adquiridas para elaboração de texto e pesquisa científica. O aluno do curso de Tecnologia em Gastronomia da UEPA será submetido ao processo de orientação, para efeito de escolha do tema e elaboração do trabalho.

12.2 DOS DISCENTES E DOCENTES-ORIENTADORES

O aluno, deverá apresentar primeiramente ao professor-orientador um pré-projeto contendo:

- Tema da pesquisa
- Resumo
- Introdução
- Objetivos
- Revisão de literatura
- Material e métodos
- Cronograma proposto

Este pré-projeto deverá ser entregue até o final do 4º (quarto) semestre o qual será avaliado por uma comissão de professores. Após avaliação da banca o aluno deverá elaborar a versão final do artigo científico e comparecer em dia, hora e local determinados pela coordenação do curso para apresentar e defender a versão final do artigo científico, perante banca examinadora. Todos os professores e preceptores do curso de Tecnologia em Gastronomia podem ser orientadores.

Caberá ao orientador: Orientar os alunos na escolha do tema e na elaboração e execução do TCC, sob a forma de artigo científico, desenvolvido ao longo do curso; Sugerir à coordenação do curso, normas ou instruções destinadas a aprimorarem o processo do TCC; Acompanhar o desenvolvimento do TCC por meio de reuniões semanais ou quinzenais de orientação, ou conforme acordo realizado com o aluno. Desta-se que um orientador poderá orientar, no máximo, 2 (dois) trabalhos simultaneamente. No entanto, na ausência de professores-orientadores um orientador poderá ter mais uma orientação.

12.3 DA DEFESA, ENTREGA FINAL E AVALIAÇÃO DO TCC

A entrega do TCC será feita à secretaria acadêmica onde funcionará o curso de Tecnologia em Gastronomia, nos prazos estabelecidos em calendário pela coordenação do curso, com antecedência de, no mínimo, 15 (quinze dias) dias úteis da primeira apresentação de TCC, em 3 (três) vias encadernadas que

serão entregues para os membros da Banca Examinadora respeitando as normas pré-estabelecidas.

A data da defesa do TCC estará disponível na coordenação do curso com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência, com data prevista podendo ou não sofrer alteração.

Após a defesa e aprovação do TCC, o aluno terá um prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da defesa, para os devidos ajustes e, em seguida, protocolar na secretaria acadêmica onde funcionará o curso ou na secretária acadêmica da UEPA a versão digital definitiva em 1 (um) CD-rom.

Os trabalhos devem respeitar o cronograma e prazos estabelecidos para serem avaliados no período corrente. O aluno que não entregar por escrito o TCC e/ou que não se apresentar para a sua defesa oral, sem motivo justificado, será considerado reprovado na disciplina TCC, podendo apresentar novo trabalho, somente após aprovação de sua solicitação pela coordenação do curso.

Os alunos que não estejam matriculados regularmente no semestre corrente e não se matricularem na disciplina Projeto de TCC II no prazo de até 30 (trinta) dias corridos após o início do semestre letivo, só poderá fazê-lo mediante preenchimento de requerimento próprio dirigido ao coordenador de curso, até no máximo 60 (sessenta) dias do início do semestre.

O professor orientador possui plena autonomia e poder para impedir que um trabalho entre em processo de avaliação ou mesmo para reprovar o aluno a qualquer tempo, desde que sua justificativa para tal decisão seja encaminhada por escrito e discutida junto da coordenação do curso de Tecnologia em Gastronomia. Caso o orientador não autorize a entrega do TCC realizado temendo pela sua reprovação ou acreditando que ele ainda não reúna condições de se dar como terminado, poderá não autorizar a entrega pelo aluno.

A avaliação do TCC será feita por 3 (três) membros que participarão da banca examinadora, sendo compostos pelo orientador e mais dois professores dos cursos da UEPA. Em casos especiais, a coordenação de curso poderá convidar professores externos para participar como membros da banca.

O professor orientador, por meio de preenchimento da ficha encaminhada a coordenação do curso indicarão os professores que irão compor a banca examinadora e estes deverão ser preferencialmente da área do objeto do TCC.

Todas as notas referentes à avaliação do TCC compreenderão valores entre zero (0) e dez (10) e ficarão sujeitas, nas composições, aos critérios de arredondamento estabelecidos pela UEPA.

A primeira nota de avaliação TCC será estabelecida pelo orientador e terá peso equivalente a 50% (cinquenta por cento) far-se-á de acordo com os seguintes itens: conhecimento teórico, domínio prático do tema, complexidade do trabalho, originalidade do trabalho, compatibilidade das conclusões com a proposta inicial e desempenho do aluno, fundamentação teórica, coerência temática, estrutura formal, bibliografia, objetividade e recursos utilizados.

A segunda e a terceira nota serão atribuídas pela banca examinadora, julgados seu desempenho na apresentação, capacidade de argumentação nos questionamentos e apresentação do trabalho escrito, tendo peso equivalente a 50% (cinquenta por cento) do total.

A defesa do TCC compreenderá exposição oral do conteúdo do mesmo, podendo ser objeto de argüição e deverá estender-se por tempo não inferior a 15 minutos e não superior a 20 minutos para a apresentação oral e o mesmo tempo para argüição da banca examinadora.

Com base no exame do trabalho escrito e da apresentação oral do mesmo, os membros da banca deverão chegar a um total de notas que corresponderão a três julgamentos finais:

- I. média maior ou igual a 9,5: trabalho aprovado com louvor;
- II. média 8,0 a 9,0: trabalho aprovado
- III. média inferior a 8,0: trabalho reprovado, devendo o TCC ser apresentado em outro momento.
- IV. sem média: aprovado com restrições.

O aluno será considerado aprovado, quando no final da média, atingir nota igual ou superior a 8,0 (oito). Em casos de reprovação, os alunos deverão seguir as normas estabelecidas pelo regulamento dos cursos de graduação da UEPA. No caso de aprovado com restrições, os alunos deverão proceder à correção do trabalho de acordo com as sugestões feitas pela banca examinadora, entregando nova versão para avaliação em prazo estipulado pela mesma, antes da colação de grau. Após nova avaliação feita pelos mesmos membros da banca, total ou parcialmente composta, se aprovado, o aluno participará da cerimônia de colação de grau.

A coordenação do curso publicará a relação dos alunos que procederam à entrega da prévia do TCC até a data prevista, com a devida anuência do orientador, com uma antecedência de 07 (sete) dias, definindo a data, horário e local das defesas e a constituição das bancas examinadoras. as defesas dos Trabalhos de Conclusão de Curso serão realizadas em sessão pública; as notas finais serão publicadas após a entrega da versão final do TCC.

13. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

A regulamentação dos estágios é determinada pela Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008. O Estágio curricular constitui-se em uma estratégia de ensino/aprendizagem cujo objetivo é proporcionar a prática dos temas abordados nos semestres, caracterizando-se por ser um instrumento de integração entre o ensino e o mercado de trabalho. É também uma atividade de relacionamento humano comprometida com os aspectos afetivos, sociais, econômicos e, sobretudo, político-cultural, porque requer consciência crítica da realidade e suas articulações.

O estágio curricular é uma disciplina obrigatória para integralização da carga horária do curso de Tecnologia em Gastronomia. Destaca-se que sua carga horária não deverá ultrapassar 20% da carga horária total do curso. O discente poderá iniciar o Estágio Supervisionado a partir do 3º semestre.

O estágio deverá ser realizado em instituições idôneas cujas práticas estejam de acordo com os princípios pedagógicos embutidos no escopo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará. Restaurantes, bares, lanchonetes, pousadas, hotéis, refeitórios e bufês.

Cabe ressaltar a importância do estágio supervisionado para complementar a formação acadêmica do aluno de maneira a prepará-lo para o mercado de trabalho. Assim, as duzentos e quarenta horas destinadas ao estágio objetivam reforçar a formação acadêmica do estudante e, somente a partir de sua conclusão e aprovação pela Coordenação de Estágio, o aluno estará apto a integralizar o currículo do curso, se atendido aos demais requisitos: mínimo de 75% de presença e aprovação nos componentes curriculares obrigatórios com nota igual ou superior a 8,0.

13.1 OBJETIVO GERAL:

O estágio possibilita ao aluno entrar em contato com problemas reais da sua profissão, momento em que, analisará as possibilidades de atuação em sua área de trabalho. Permite assim, fazer uma leitura mais ampla e crítica de diferentes demandas sociais, com base em dados resultantes da experiência direta.

13.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Integrar o processo de ensino, pesquisa e aprendizagem;
- Aprimorar hábitos e atitudes profissionais;
- Proporcionar aos alunos a oportunidade de aplicar habilidades desenvolvidas durante o curso;
- Inserir o aluno no contexto do mercado de trabalho para conhecimento da realidade;
- Possibilitar o confronto entre o conhecimento teórico e a prática adotada;
- Proporcionar ao aluno a oportunidade de solucionar problemas técnicos reais, sob a orientação de um supervisor;
- Proporcionar segurança ao aluno no início de suas atividades profissionais, dando-lhe oportunidade de executar tarefas relacionadas às suas áreas de interesse e de domínio adquirido;
- Estimular o desenvolvimento do espírito científico, através do aperfeiçoamento profissional;
- Agregar valores junto ao processo de avaliação institucional, a partir do resultado do desempenho do aluno no mercado de trabalho.

O estágio é caracterizado como Estágio Curricular Não Obrigatório e Estágio Curricular Obrigatório. O Obrigatório é uma disciplina do Currículo Pleno, sua realização é condição obrigatória para a integralização do Curso de Tecnologia em Gastronomia, e tem carga horária de 240 (duzentos e quarenta) horas divididas em estágio supervisionado I (3º Semestre) e Estágio Supervisionado II (5º Semestre). O estágio curricular obrigatório e não obrigatório do Curso de Tecnologia em Gastronomia será regulamentado pelo

manual de estágio do Centro de Ciências Naturais e Tecnologia de acordo com a resolução 2761/14-CONSUN/UEPA. O manual de orientação de estágio obrigatório e não obrigatório dos cursos de graduação do Centro de Ciências Naturais e Tecnologia da UEPA está disposto no Anexo II.

14. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As Atividades Complementares consistem em um conjunto de ações extraclasse enriquecedoras e implementadoras do perfil do formando. Possibilitam a interação teoria e prática e o incentivo à construção de conhecimentos, consubstanciando a flexibilização curricular e a interdisciplinaridade por meio da formação complementar do estudante. São atividades de extensão e pesquisa que promovem a integração e interação com a comunidade, ampliam horizontes para além da sala de aula, favorecem o relacionamento entre grupos e a convivência com as diferenças sociais, além de propiciar importantes trocas, tanto no âmbito acadêmico quanto no profissional.

Os alunos do Curso de Tecnologia em Gastronomia serão constantemente estimulados a participar, tanto dos eventos patrocinados pela coordenação do curso e instituição, como também fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos e atividades independentes e transversais de interesse da formação profissional, tais como atividades acadêmicas à distância, seminários, pesquisas, ações de extensão, vivência profissional complementar, workshops, simpósios, congressos, conferências, entre outros.

O PPC do curso de Tecnologia em Gastronomia contará com dois blocos de atividades complementares: Atividades de Extensão e Atividades de Pesquisa.

Assim, Atividades Complementares será uma disciplina da grade curricular do curso de Tecnologia em Gastronomia, a qual será acompanhada por um professor que será lotado na referida disciplina. A carga horária para atividades complementares será de 220 (duzentas e vinte) horas-aula que será distribuída em quatro disciplinas: Atividades complementares I, Atividades complementares II, Atividades complementares III e atividades complementares

IV, sendo que o discente deverá comprovar no mínimo 40h/aula na disciplina do 2º semestre e 60h/aula nas disciplinas do 3º, 4º e 5º semestre.

O controle das atividades complementares será feito mediante ficha individual, preenchida e assinada pelo responsável pelas atividades e referendada pelo professor lotado na disciplina que fará o registro e a avaliação dos documentos apresentados pelos alunos.

O Plano Nacional de Extensão do Ministério da Educação e Cultura/MEC (2007) define as práticas acadêmicas que interligam a Universidade e a comunidade nas suas atividades de ensino e de pesquisa, proporcionando a formação do profissional cidadão através da busca constante do equilíbrio entre as demandas sociais e as inovações que surgem do trabalho acadêmico.

A Resolução CNE nº 7, de 18 de dezembro de 2018 do Ministério da Educação estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, e define os princípios, os fundamentos e os procedimentos que devem ser observados no planejamento, nas políticas, na gestão e na avaliação das instituições de educação superior de todos os sistemas de ensino do país.

O Artigo 4º da resolução citada acima determina que as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos.

Visando seguir o que determina a resolução citada acima, os discentes do curso de Tecnologia em Gastronomia deverão integralizar 192h/aula em atividades complementares de extensão, correspondendo 10% da carga horária curricular do curso. As demais horas-aulas deverão ser integralizadas com atividades de pesquisas

De acordo com Menezes (1993) a pesquisa científica é definida como o estudo minucioso e sistemático, com a finalidade de descobrir ou detectar fatos ou princípios relativos às diversas áreas do conhecimento humano. Por isso torna-se importante que o discente desenvolva essas atividades pois além de contribuir para o desenvolvimento de novas técnicas e tecnologias exigidas pelo mercado atual, contribui para o desenvolvimento cognitivo dos discentes.

Serão consideradas atividades complementares:

- i. Estágio Extra Curricular: será considerado estágio extracurricular aquele não previsto no currículo. Para ser considerada atividade complementar o aluno deverá apresentar no início do semestre um plano de atividades a Coordenação do Curso, a qual aprova ou não. Ao final do estágio o acadêmico deverá entregar ao colegiado um relatório das atividades desenvolvidas para avaliação. Será contabilizado como atividade complementar 50% da carga horária total realizada.
- ii. Participação em Projetos de Pesquisa e Extensão: da carga horária total em projetos o aluno poderá contabilizar 50% como atividade complementar, mediante a aprovação do professor coordenador do projeto, que deverá encaminhar a coordenação do curso a carga horária total do aluno.
- iii. Participação em Seminários, Congressos, Fóruns, Encontros, Palestras, Workshops e Cursos e eventos gastronômicos: 50% da carga horária total dessas atividades poderão ser contabilizadas como atividade complementar, desde que relacionadas com o Curso, mediante e entrega de cópia do certificado de participação a coordenação do curso.
- iv. Apresentação de Trabalhos em Congressos, Fóruns e Seminários: cada apresentação de trabalho corresponderá a 20 horas, mediante o encaminhamento de uma cópia do trabalho e cópia do comprovante de apresentação, que será avaliada pela coordenação do Curso.
- v. Organização e/ou coordenação de eventos na UEPA: Cada organização de evento corresponderá a 10 horas, mediante o encaminhamento do comprovante de organização, que será avaliada pela coordenação.

No quadro 04 estão descritas as atividades complementares de Pesquisa e Extensão e os critérios para obtenção dos créditos de carga horária.

Quadro 04. Lista de atividades complementares de aprofundamento nas áreas de pesquisa e extensão e critérios para crédito de carga horária.

Atividades Complementares de Extensão – Bloco I		
Atividades complementares	Carga horária máxima	Exigências
Estágio curricular extra (Não Obrigatório)	50% da carga horária apresentada	Estágio não obrigatório realizado em instituições e/ou estabelecimentos e empresas idôneas voltados para gastronomia.

Participação em projeto de extensão como bolsista ou voluntário orientado por docente da UEPA.	50% da carga horária apresentada	Projeto aprovado em edital ou institucionalizado na UEPA, com encaminhamento da carga horária total do aluno pelo professor coordenador do projeto à coordenação do curso.
Participação como membro de Empresa Júnior na UEPA	50% da carga horária apresentada	Declaração de membro formal fornecido pela própria Empresa Júnior
Participação e organização de eventos realizados pela UEPA como: organização da Semana do Calouro; Feira Vocacional; Semana Tecnológica do CCNT, Semanas Acadêmicas. Além de Palestras, Encontros e Congressos Regionais, Cursos e eventos gastronômicos realizados também em parceria com outras instituições.	50% da carga horária apresentada	Certificado de participação, caso não tenha a carga horária descrita, serão consideradas 5 horas/dia
Participação como instrutor de cursos, Mini-cursos e Oficinas (certificados por instituições de ensino superior, agências de fomento e instituições).	10 horas-aula	Certificado de participação, caso não tenha a carga horária descrita, serão consideradas 5 horas/dia que será avaliada pela coordenação do Curso
Apresentação de Trabalhos em Congressos, Fóruns e Seminários.	20 horas-aula	Cópia do trabalho e cópia do comprovante de apresentação.
Atividades Complementares de Pesquisa		
Participação como bolsista ou voluntário em Projeto de Pesquisa institucionalizado	20 horas-aula	Projeto institucionalizado na UEPA, com encaminhamento da carga horária total do aluno pelo professor coordenador do projeto à coordenação do curso.
Participação em Monitoria ou Projeto de Iniciação Científica institucionalizado	20 horas-aula	Projeto aprovado em edital ou institucionalizado na UEPA, com encaminhamento da carga horária total do aluno pelo professor/coordenador do projeto à coordenação do curso.
Apresentação e/ou publicação de trabalhos em Congressos e outros eventos científicos	20 horas-aula	Apresentação do resumo e certificado de apresentação dos trabalhos
Capítulos de livros e/ou artigos publicados em eventos ou periódicos	30 horas-aula	Apresentação da cópia do capítulo de livro e dados da publicação.
Participação em eventos científicos regionais, nacionais e internacionais	10 horas-aula	Certificado de participação, caso não tenha a carga horária descrita, serão consideradas 5 horas/dia

15. APOIO AO DISCENTE

Complementar a formação acadêmica do aluno oportunizando o desenvolvimento de conhecimentos e aptidão na carreira, a qualificação acadêmica e o estímulo à pró atividade é o propósito de uma educação Universitária inovadora e inclusiva.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se servirá da estrutura disponibilizada pela Universidade do Estado Pará para apoiar o discente, vários são os órgãos e programas com esta finalidade, a saber:

- **Diretoria de Controle Acadêmico (DCA)** - O DCA é um órgão suplementar responsável pelo registro e controle de informações sobre a vida acadêmica dos alunos de graduação e pós-graduação. Também é responsável pelo controle de integralização curricular dos alunos, de planejar e avaliar, em articulação com a Coordenação de Curso, o sistema de matrícula e emissão de diplomas, certificados e atestados relativos à vida acadêmica do alunado. Para execução de suas atividades, conta com Coordenações (CRCAs) em todos os Campi. A Coordenação de Registro e Controle Acadêmico - CRCA é responsável pelos registros acadêmicos dos alunos dos cursos integrados pelo Campus.
- **Núcleo de Assuntos Estudantis (NAE)** - O Núcleo de Assuntos Estudantis, da Universidade do Estado do Pará, é órgão de gestão, articulação, elaboração, acompanhamento, execução e avaliação de políticas de apoio acadêmico, pedagógico, bio-psico-social aos alunos da instituição, cuja condição bio-psico-social e econômica revele obstáculos ao seu desenvolvimento pessoal e acadêmico. Anualmente o NAE disponibiliza, por meio de Edital, bolsas de Incentivo-acadêmico aos estudantes de todos os Campi. O Núcleo trabalha com perspectivas de implantação de Políticas de Assistência Estudantil da UEPA, proporcionando, através de programas, oportunidades de enriquecimento da formação acadêmica dos alunos da instituição, em especial daqueles oriundos de escola pública e carentes sócio-economicamente.
- **Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI)** - O Núcleo de Acessibilidade e Inclusão foi instituído para garantir o acesso, a permanência e a terminalidade acadêmica de pessoas com necessidades educacionais

especiais na educação superior, no âmbito da CCSE/UEPA. Promove ações para as condições de acessibilidade em todos os espaços, práticas educacionais, avaliações e processos seletivos em atendimento às diferentes necessidades.

- **Serviço de Apoio Psicológico e Pedagógico (SAPP)** - O SAPP surgiu em 2009 com o objetivo de ajudar os alunos do Centro de Ciências Sociais e Educação-CCSE, com dificuldades emocionais e pedagógicas. Esse espaço possibilita o aperfeiçoamento dos hábitos, atitudes e condutas dos discentes por meio da escuta psicológica e de uma orientação pedagógica, promovendo, assim, o aprimoramento pessoal e intelectual.

Além disso, os discentes do curso de Tecnologia em Gastronomia contarão com: i) Atividades de recepção aos calouros, onde serão apresentadas e divulgadas aos ingressantes, informações pertinentes ao curso ofertado, e a trajetória que os alunos irão percorrer em sua vida acadêmica na Instituição. O ingresso em um Curso Superior é uma conquista dos alunos que representa o resultado de comprometimento e dedicação aos estudos, e nesse sentido acolher os calouros reverte-se de um sentido de conquista ao mesmo tempo facilita aos mesmos a se ambientarem ao meio acadêmico. É imprescindível que os novos alunos conheçam a UEPA, saibam sobre os recursos que estão disponíveis e tirem dúvidas sobre a vida acadêmica, bem como conheçam as oportunidades oferecidas pelo curso escolhido; ii) Apoio pedagógico da Coordenação de Apoio à Orientação Pedagógica (CAOP) do CCNT e da Assessoria Pedagógica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, objetivando contribuir para o seu bom desempenho escolar, mediante ações de orientação e apoio nas suas dificuldades de aprendizagem, proporcionando orientação psicológica, acadêmica e profissional, além de serviços de aconselhamento pessoal e emocional; iii) atividades de nivelamento e extra-curriculares, as quais serão desenvolvidas para propiciar ao aluno da Instituição o acesso ao conhecimento básico em disciplinas de uso fundamental aos seus estudos universitários. O propósito principal das atividades de nivelamento e extra-curriculares será oportunizar aos participantes uma revisão de conteúdo, proporcionando a apropriação de conhecimentos esquecidos ou não aprendidos; iv) programa de monitoria, que consiste em atividade complementar através da

qual os alunos regulares do curso poderão ser selecionados para realizarem atividades de ensino e de pesquisa, sob permanente supervisão e orientação docente e como estímulo será concedido uma bolsa-auxílio. O Programa de Monitoria objetiva propiciar a capacitação dos acadêmicos em atividades técnicas, didáticas e científicas mediante o estímulo e desenvolvimento de habilidades requeridas de apreensão, transmissão críticas e produção criativa.

16. ENADE

Conforme a Lei nº 10.861/2004, o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes - ENADE é componente curricular obrigatório dos cursos de graduação, sendo requisito obrigatório para a conclusão de curso e para o recebimento do diploma pelo estudante. Entretanto, tal critério, não é adotado pela Universidade do Estado do Pará, conforme descrito na declaração no Anexo III, à luz 19 do Inciso IV do Art. 10 e do Inciso I do Art. 17 da Lei nº 9.394/1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. No que diz respeito ao processo avaliativo dos cursos de graduação da UEPA é de competência do órgão normativo do sistema estadual de ensino, Conselho Estadual de Educação do Pará. Nesta perspectiva, não há obrigatoriedade dos estudantes desta Instituição de Ensino Superior, submeterem-se ao ENADE.

17. ARTICULAÇÃO DO ENSINO COM A PESQUISA E A EXTENSÃO

As atividades do curso de Tecnologia em Gastronomia, serão desenvolvidas em conformidade com o artigo 207 da Constituição de 1988, estabelecendo o indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, os quais constituem-se como eixo fundamental das instituições de ensino superior.

O ensino, pesquisa e extensão serão produzidos e difundidos, envolvendo diretamente a comunidade acadêmica com a comunidade externa no desenvolvimento de atividades vinculadas a formação do estudante.

Conforme descrito por Moita e Andrade (2009) o ensino corresponde as atividades voltadas ao aprendizado dos alunos, como as horas destinadas às aulas em sala, laboratórios, atividades de monitoria, entre outras, com o intuito de preparar o aluno para o exercício de sua profissão. A pesquisa são ações

desenvolvidas com o objetivo de fomentar as atividades dentro das universidades, correspondendo a materialização do saber a partir da produção de novos conhecimentos baseado de problemas emergentes da prática social. Por fim a extensão pode ser entendido como processo educativo, cultural e científico, de intervenção nos processos sociais e identificação de problemas da sociedade.

Assim, a dinâmica do ensino no curso de Tecnologia em Gastronomia será trabalhada de forma interdisciplinar vinculada a pesquisa científica por meio de projetos e programas, e as experiências provenientes dessas atividades será articuladas as atividades de extensão. A participação dos discentes em atividades de extensão, entre outras, constitui um fator fundamental para desenvolvimento e aplicação do conhecimento acadêmico e formação profissional.

A Resolução CNE nº 7 de 18 de dezembro de 2018 do Ministério da Educação destaca que a Extensão na Educação Superior Brasileira é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

O curso de Tecnologia em Gastronomia terá parceria firmada com o curso de Tecnologia de Alimentos, no que se refere ao desenvolvimento de pesquisas científicas que vise a valorização da matéria-prima regional, considerando sobretudo, o desenvolvimento e a sustentabilidade ambiental.

Entende-se que Ensino, pesquisa e extensão, quando bem articulados, conduz a mudanças significativas nos processos de ensino e de aprendizagem, possibilitam operacionalizar a relação entre teoria e prática, a democratização do saber acadêmico e o retorno desse saber à universidade. Por isso, quanto mais integradas estiverem as ações de ensino, pesquisa e de extensão, mais integralmente se estará formando o profissional para o mercado de trabalho.

O apoio às atividades de pesquisa e extensão será realizado pela Universidade do Estado do Pará e pelas prefeituras e associações que celebrarão o convênio para implantação do curso nos locais determinados.

18. PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO PROCESSO ENSINO E APRENDIZAGEM

Por princípio pedagógico no processo ensino e aprendizagem destaca-se a mediação pedagógica, entendendo que o ensinar não é transferir conhecimentos, mas criar as possibilidades para a sua produção/construção. Parafraseando Freire (1996, p. 25), assim como ensinar não é apenas transferir conteúdos, formar não “é a ação pela qual um sujeito criador dá forma, estilo ou alma a um corpo indeciso e acomodado. Não há docência sem discência, as duas se explicam e seus sujeitos, apesar das diferenças que os conotam, não se reduzem à condição de objeto um do outro. Quem ensina aprende ao ensinar e quem aprende ensina ao aprender”. Dessa forma, destaca-se que tanto professor quanto aluno tem um papel a desempenhar que deve considerar:

- i. Ter sujeitos ativos no processo de interação;
- ii. Ter disponibilidade interna;
- iii. Estar aberto ao diálogo para efetivar/concretizar uma relação de ensino dialógica;
- iv. Propor-se à construção conjunta;
- v. Exercer a curiosidade epistemológica e o rigor científico;
- vi. Ter autonomia e capacidade de organização do conhecimento frente um problema;
- vii. Ter compromisso, ética e respeito ao outro no processo de ensino-aprendizagem;
- viii. Estar aberto a experiências inovadoras e interdisciplinares.

O modelo pedagógico proposto tem o aluno como sujeito fundamental do processo de aprendizagem, como co-responsável pelo desenvolvimento deste. O professor é o sujeito responsável pela organização do processo de ensino e das oportunidades de aprendizagem, sendo mediador e facilitador da construção dos conhecimentos. No que diz respeito à metodologia, orienta-se os professores a buscarem metodologias ativas, bem como a organização das aulas a partir de diferentes estratégias de ensino-aprendizagem. Tendo em vista ser um Curso Tecnológico, que terá grande ênfase no desenvolvimento

de habilidades, com predominância de conteúdos procedimentais, a metodologia a ser adotada tem como princípio a vivência e o exercício de tais habilidades.

As metodologias tem como objetivo colocar o estudante no centro do processo de ensino-aprendizagem, tornando-o construtor do seu próprio conhecimento por meio de um currículo que agrega as diferentes disciplinas, permitindo que ele desenvolva um olhar amplo acerca do ser humano, nas suas relações com a sociedade e com o ambiente. Logo, ao desenvolver a dinâmica de aprender e ensinar requer a oportunidade e o estímulo ao exercício da liberdade de expressão, de ação e o diálogo para todos os envolvidos.

Dessa forma, ao serem abordados conteúdos conceituais poderão ser usadas estratégias como: aulas expositivas e dialogadas, com o auxílio de recursos audiovisuais, seminários, análises de vídeos ou textos; leituras comentadas de artigos ou textos, realização de trabalhos em grupo ou individuais, ensino híbrido, sala de aula invertida, aprendizagem baseada em problemas, além da aplicação de instrumentos on-line como o sistema *Moodle*, visando maior construção do conhecimento entre outras metodologias. Ao serem abordados conteúdos procedimentais dar-se-á preferência ao uso de técnicas e estratégias que coloquem os alunos frente a situações que desenvolvam as habilidades necessárias à sua formação, como produção de alimentos, planejamento de cardápios, gestão e gerência de espaços gastronômicos, promoção de eventos em gastronomia, controle de qualidade na produção de alimentos, entre outras.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia utilizará laboratórios e salas para oportunizar aos alunos a vivência e exercício de habilidades. Os laboratórios serão usados de forma contínua, com atividades planejadas pelos professores, para que o aluno interaja com o conhecimento, aplicando conceitos na criação e preparação de alimentos. Ainda propõe-se a utilização de ferramentas tecnológicas para o desenvolvimento de atividades a distância, visto o curso ocorrer de forma intervalar, levando os professores a desenvolverem práticas pedagógicas que oportunizem aos alunos a interação e o desenvolvimento de projetos compartilhados, o reconhecimento e o respeito às diferentes culturas na construção do conhecimento, sendo, portanto, este processo resultado da interpretação e compreensão da informação.

Os professores que integrarão o corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deverão conhecer e se envolver com o Projeto Pedagógico do Curso. Este envolvimento deverá resultar na diversificação de metodologias de ensino, com a finalidade de promover o senso investigativo, crítico e criativo dos estudantes, de modo que a construção do aprendizado tenha participação ativa do aluno. Todos os professores do curso serão orientados, desde a primeira série, a promoverem atividades práticas em suas disciplinas, que envolvam o aluno com outros departamentos, com a comunidade e com outras instituições.

19. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

19.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem na educação superior sugere a existência de uma relação estreita entre as práticas de avaliação exercida pelos professores e os diferentes níveis de desenvolvimento dos estudantes no decorrer da graduação. O processo de avaliação é uma parte importante do currículo, não só na educação superior como nos demais níveis educacionais. A avaliação das atividades do Curso de Graduação de Tecnologia em Gastronomia segue as normas vigentes na UEPA, conforme consta em seu regimento geral.

19.2 PROCESSO DE AVALIAÇÃO NA UEPA

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará está organizado em regime semestral, e a Universidade dispõe que, para cursos neste regime, cabem 2 (duas) notas parciais e 1 (uma) nota de exame final.

A avaliação de aprendizagem nos cursos de graduação abrange aspectos de **frequência** e **aproveitamento escolar**, ambos eliminatórios por si mesmos, e é feita por disciplina ou conjunto de disciplinas.

- a) **Aproveitamento escolar** é a avaliação e o acompanhamento contínuo do aluno nas formas diversas de atividades curriculares, previstas no plano de ensino das disciplinas, tais como: seminários, trabalhos de pesquisas, provas, exames orais e escritos, estudo de caso, provas práticas, trabalho individual, desempenho em sala por meio de metodologias ativas os quais serão observados aspectos como: pontualidade, expressão verbal, capacidade de escuta, contribuição no levantamento dos objetivos de aprendizagem e conhecimento prévio dos estudantes sobre o tema, contribuição significativa do estudante para o esclarecimento dos objetivos levantados e outros.
- b) **Frequência** às aulas e demais atividades escolares é obrigatória num percentual mínimo de 75%, vedado o abono de faltas, salvo nos casos previstos em lei.

O abono de faltas é disciplinado pela Resolução Nº 1475 do CONSUN, datada 14 de março de 2007, o qual “estabelece normas para o abono de faltas dos alunos de graduação da UEPA”. Portanto, não existe abono de faltas, exceto em alguns casos previstos no Guia Acadêmico da Universidade.

- **Aprovação por média**

Será aprovado, sem necessidade de exame final, o aluno que obtiver o mínimo de 75% de frequência da carga horária de cada disciplina e média aritmética das notas parciais de conhecimento igual ou superior a 8,0 (oito), conforme Fórmula para cálculo da média:

$$(1^{\text{a}} \text{ Nota parcial} + 2^{\text{a}} \text{ Nota parcial}) / 2 \geq 8$$

- **Exame Final**

Fará exame final o aluno com frequência mínima de 75% e média das notas parciais de conhecimento igual ou superior a 4,0 (quatro) e inferior a 8,0 (oito).

- **Aprovação Final**

É importante salientar que o aluno apto a fazer o exame final é aquele que tiver a frequência mínima (75%) e cuja média das notas parciais for maior

do que 4 (quatro) e menor do que 8 (oito). Será aprovado o aluno cuja média aritmética, calculada entre a nota do exame final e a média das notas parciais de conhecimento, for igual ou superior a 6,0 (seis).

- **Reprovação**

Será reprovado o aluno: a) cuja média aritmética das notas parciais de conhecimento for inferior a 4,0 (quatro); b) cuja média aritmética calculada entre a nota de exame final e a média das notas parciais de conhecimento, for inferior a 6,0 (seis); c) que não tenha alcançado a frequência mínima de 75% em cada disciplina.

- **2ª chamada**

O aluno pode requerer ao Coordenador do Curso uma segunda chamada, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas úteis, quando impedido de participar de atividade curricular que resulte em notas parciais de conhecimento ou exame final, por motivo de força maior devidamente comprovado.

19.3 AVALIAÇÃO DIAGNÓSTICA DOS INGRESSOS

Após o ingresso dos novos alunos, será realizada anualmente a avaliação diagnóstica com a turma ingressante para se conhecer as habilidades e competências que desenvolveram ao longo do Ensino Médio, visando subsidiar a Coordenação do Curso e Assessoria Pedagógica para implementar ações que propiciem um melhor desempenho acadêmico da turma, caso necessite.

20. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO

Para garantir a melhoria do processo educativo o Centro de Ciências Naturais e Tecnologia da Universidade do Estado do Pará, por meio da Coordenação de Apoio e Orientação Pedagógica, utiliza quatro (04) instrumentos avaliativos, previstos na Resolução 003/2015 – GABCCNT/UEPA, Anexo IV, instituídos via online, através da ferramenta formulário do Google doc. Esta avaliação será realizada ao final de cada semestre, de acordo com as seguintes dimensões:

- i) Avaliação do docente e Autoavaliação discente;
- ii) Avaliação da infraestrutura do CCNT para o exercício da docência, incluindo: a secretaria do curso, a coordenação do curso, a assessoria pedagógica do curso e o chefe de departamento;
- iii) Avaliação da turma e Autoavaliação docente;
- iv) Avaliação da CAOP do CCNT;

Contudo apenas o instrumento de 'Avaliação do docente a Autoavaliação discente' será aplicado no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, pois os demais instrumentos são postos em prática somente no Campus V – CCNT – Belém. Entretanto a ideia será de expandir os instrumentos para os demais locais, com o intuito de proporcionar indicadores institucionais para obtenção de um panorama acadêmico envolvendo docentes e discentes, avaliação integral dos cursos e acompanhamento de adequação dos cursos tecnológicos aos padrões de qualidade de Cursos Superiores Tecnológicos Nacionais. Bem como nortear os processos de ensino e aprendizagem, comprometidos com o desenvolvimento de competências e habilidades que contribuirão para a formação e fluidez dos saberes.

21. DESCRIÇÃO DO CORPO SOCIAL DO CURSO

No Quadro 05 estão os docentes fixos da instituição que atuarão no curso de Tecnologia em Gastronomia, nos municípios de Belém/Icoaraci e interior (Salinópolis). É importante ressaltar que professores substitutos/horistas também atuarão no curso. Os recursos humanos do curso serão compostos ainda por técnicos, secretários e Assessoria pedagógica.

Quadro 05 - Professores efetivos que atuarão no curso de Tecnologia em Gastronomia.

Nº	Nome	Graduação	Especialização		Departamento
			Titulação	Área	
1.	Diego Aires da Silva	Eng. De Alimentos	Doutor	Ciência e Tecnologia de Alimentos	DETA

2.	Elaine Lopes Figueiredo	Tecnóloga de Alimentos	Doutor	Ciência e Tecnologia de Alimentos	DETA
3.	Elen Vanessa Costa da Silva	Tecnóloga de Alimentos	Doutor	Ciência e Tecnologia de Alimentos	DETA
4.	Josyane Brasil da Silva	Tecnóloga de Alimentos	Doutor	Saúde Animal na Amazônia	DETA
5.	Luciane do Socorro Nunes Brasil	Nutricionista	Doutor	Química	DETA
6.	Natácia da Silva e Silva	Tecnóloga de Alimentos	Doutor	Ciência e Tecnologia de Alimentos	DETA
7.	Tonye Gil Matos Waughon	Tecnólogo de Alimentos	Doutor	Ciência e Tecnologia de Alimentos	DETA
8.	Vanderson Vasconcelos Dantas	Tecnóloga de Alimentos	Doutor	Ciência e Tecnologia de Alimentos	DETA

No Quadro 06 é demonstrada a qualificação do Corpo Docente que atuarão no curso de Tecnologia em Gastronomia

Quadro 06 – Quantitativo de professores que pertencem ao curso de Tecnologia em Gastronomia por titulação.

TÍTULOÇÃO	QUANTIDADE
Doutor	8
Total	8

22. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia terá a estrutura curricular composta por 5 (cinco) módulos de ensino contendo disciplinas obrigatórias, optativas e eletivas, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), Estágio Supervisionado e Atividades Complementares.

No entanto, é fundamental que os Tecnólogos em Gastronomia possuam autonomia, rapidez na hora de tomar decisões, entre outros conhecimentos. Desta forma, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

da Universidade do Estado do Pará estimulará o diálogo entre a teoria e prática, além de aplicação de metodologias inovadoras, visto que as demandas por propostas inovadoras em contextos educativos vêm se fortalecendo progressivamente e estão suscetíveis aos avanços cada vez mais efetivos das tecnologias digitais de informação e comunicação (TDIC).

Do ponto de vista do docente e para que as metodologias ativas sejam bem aplicadas será sugerido aos docentes que busquem desenvolver uma postura com um perfil ousado, curioso, confiante, facilitador, que saiba ouvir, encorajar seus estudantes, estimular questionamentos, propiciar ambiente sem pressões para aprendizagem efetiva, que valorize o potencial do estudante, valorize o pensamento flexível, ajude o estudante a aprender com situações de fracasso e frustração, auxilie o estudante a fazer escolhas e mantenha um bom clima de aprendizagem.

Para tanto, será realizado o planejamento das estratégias educativas adotadas pelos docentes do Curso que ocorrerá no início de cada semestre letivo, momento este destinado a construção dos planos de ensino, metodologias e avaliação, apresentando aos alunos do Curso os elementos fundamentais ao processo de ensino e aprendizagem.

Além disso o CCNT, promove a cada início de ano letivo, uma semana destinado ao planejamento das atividades docentes e de atualização docente, em parceria com o CAOP e todos os curso do Centro de Ciências Naturais e Tecnologia do qual o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia fará parte.

23. COLEGIADO DO CURSO E NDE

Em 2013 a UEPA institucionalizou o Núcleo Docente Estruturante através da Resolução 2629/2013-CONSUN de 18/12/2013, considerando o parecer nº 040/2010 e a Resolução nº 01/2010 da CONAES, do Ministério da Educação – MEC os critérios definidos no Instrumento de Avaliação dos Cursos de Graduação, instituído pelo MEC, para fins de emissão de atos regulatórios – autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos; e necessidade de estabelecer normas para a instituição do Núcleo Docente Estruturante nos Cursos de Graduação da Universidade do Estado do Pará. O NDE é um órgão consultivo de assessoramento e acompanhamento dos cursos

de graduação, e tem por finalidade elaborar, atualizar e acompanhar os seus projetos pedagógicos.

O Curso de Tecnologia em Gastronomia conta com um Núcleo Docente Estruturante (NDE), estando de acordo com a resolução 2629/2013-CONSUN de 18 de dezembro de 2013.

De acordo com a organização didática da UEPA em todo curso deve ser constituído o Colegiado do Curso, que é um órgão consultivo e deliberativo que se destina à avaliação da eficiência educativa do PPC desenvolvido.

O colegiado do curso de Tecnologia em Gastronomia será instituído posteriormente após consolidação do curso e será composto por um corpo docente e discente os quais serão escolhidos por eleição direta entre seus pares.

Abaixo o Quadro 7 apresenta a relação dos membros do Núcleo Docente Estruturante.

Quadro 7 – Membros do NDE do Curso de Tecnologia em Gastronomia

Nome	Função
Vanderson Vasconcelos Dantas	Presidente
Natácia da Silva e Silva	Membro
Elen Vanessa Costa da Silva	Membro
Josyane Brasil da Silva	Membro
Diego Aires da Silva	Membro
Tonye Gil Matos Wauhgon	Membro
Aurea Célia da Silva Cunha Pereira	Membro

24. INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS

Para a realização das atividades que relacionem os conteúdos teóricos e práticos às atividades de ensino, pesquisa e extensão serão utilizadas a infraestrutura de salas de aula e laboratórios existentes nas Unidades onde funcionará o curso. Essa infraestrutura compreende salas de aula e laboratório de Informática, Laboratório Multifuncional (Bebidas, Panificação e Confeitaria), Cozinha Quente e Fria além de acervo bibliográfico para as disciplinas. A atualização dos equipamentos e laboratórios será realizada de forma contínua, obedecidas às normas e políticas de uso, manutenção e atualização dos equipamentos.

Em um primeiro momento os discentes serão orientados por meio de recursos audiovisuais que mostrarão a técnica correta para a execução de cada prática e em seguida executarão as mesmas, devidamente orientados pelos professores. Estes laboratórios também serão cenários propícios para a projeção em tempo real de aulas práticas demonstrativas realizadas pelo professor, e executadas pelos alunos concomitantemente.

Os laboratórios onde serão desenvolvidas as aulas práticas apresentam suporte necessário às atividades, possibilitando um ensino que integra o estudo teórico da tecnologia com a sua aplicação em laboratório. Tais laboratórios são responsáveis pela profissionalização adequada dos educandos, e os experimentos ali realizados permitirão aos alunos desenvolver-se nas diversas áreas de atuação do profissional.

No Laboratório de Cozinha Quente estão previstas aulas de habilidades de cozinha, cozinhas brasileiras, cozinha amazônica e cozinhas internacionais e para isso contará com equipamentos como fogões, refrigeradores, forno de cocção, processadores, liquidificadores, batedeiras entre outros utensílios e equipamentos necessários para produção específica.

No Laboratório de Panificação e Confeitaria estão previstas aulas de confeitaria, panificação, chocolateira e cozinha fria e para isso conta com equipamentos como maseira, fermentadora, fornos de lastro e panificação, freezer, refrigerador, cilindro de massas, máquina de gelo, liquidificadores, batedeiras e utensílios específicos de produção.

Já no Laboratório de Bebidas, o objetivo será desenvolver habilidades práticas de serviço de restaurante, montagem de mesas e finalização de preparações aos comensais, serviço ao cliente, elaboração de jantares e coffes, aulas de serviço de bebidas e cafés, reuniões e workshops, e para isso há disponíveis louças, copos, talheres, toalhas, bancadas, mesas e cadeiras, sistema de climatização e utensílios de ações específicas.

Assim, nestes diferentes ambientes está prevista a infraestrutura básica necessária para desenvolver no aluno uma série de habilidades profissionais ligadas ao conhecimento da gastronomia. No Anexo V estão descritos os equipamentos e utensílios que contemplarão o curso de Tecnologia em Gastronomia nos municípios de Belém/Icoaraci e Salinópolis.

25. POLÍTICA DE INCLUSÃO SOCIAL

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia propõe colaborar com as políticas de inclusão social nacionais, regionais e locais. Promovendo ações no sentido de garantir o acesso dos discentes do curso a conhecimentos sobre os pressupostos didático-pedagógicos da educação especial e inclusão escolar. Neste contexto o curso ofertará, de forma eletiva, a disciplina de Libras, com o objetivo de promover a inclusão de estudantes com deficiência.

Além disso o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se servirá do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão da Universidade do Estado do Pará, o qual foi instituído para garantir o acesso, a permanência e a terminalidade acadêmica de pessoas com necessidades educacionais especiais na educação superior, no âmbito da UEPA. Este órgão promove ações para as condições de acessibilidade em todos os espaços, práticas educacionais, avaliações e processos seletivos em atendimento às diferentes necessidades.

26. DIPLOMAÇÃO

A Outorga de grau integra as atividades do curso de graduação e é um ato oficial, formal, legal e solene da Instituição, atribuído o caráter público e acadêmica, em dia e horário previamente aprovados pelo Gabinete do Reitor, de acordo com os Art. 44, §3º e 149 do Regimento Geral.

Para obtenção do grau de Tecnologia em Gastronomia o aluno deverá ter integralizado todas as disciplinas e componentes curriculares do curso. As disciplinas eletivas, a serem cursadas no 3º (terceiro) 4º (quarto) e no 5º (quinto) semestres, serão escolhidas pela turma ao final do 2º (segundo) semestre, através de eleição simples, conduzida pelo representante de turma, considerando a lista de disciplinas eletivas constantes no Projeto Pedagógico do Curso.

A coordenação do curso irá informar ao Departamento de Evento e Cerimonial – DEC o período de integralização das turmas aptas a colar grau para posterior agendamento da cerimônia.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. Disponível em: <<http://www.df.abrasel.com.br/a-abrasel>>. Acesso em: 08 Abr. 2016.

BRASIL. **LEI Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Diretrizes e Bases da Educação Nacional:** Brasília, 1996.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação – CNE. **RESOLUÇÃO CNE Nº 3, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2002.** Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília, 2002.

BRASIL. **DECRETO Nº 5.154, DE 23 DE JULHO DE 2004.** Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério de Estado Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupação:** CBO-2010. 3ª ed. Brasília: TEM, SPPE, 2010.

BRASIL. Ministério da Educação. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES. **RESOLUÇÃO CONAES Nº 01** de 17 de junho de 2010. Normatização do Núcleo Docente Estruturante – NDE e da outras providências, Brasília, 2010.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.** 3ª Edição. Brasília: MEC, 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação – CNE. **RESOLUÇÃO Nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira,** Brasília, 2018.

DEMO, Pedro. Metodologia do Conhecimento Científico. São Paulo: Atlas, 2000.
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cadastro Central de Empresas. 2018. Disponível em <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6449#resultado>
Acesso em: 08 Dez 2019.

MENEZES, E.M. Produção científica dos docentes da Universidade Federal de Santa Catarina: Análise quantitativa dos anos de 1989 e 1990. Dissertação

(Mestrado em Biblioteconomia). Pontifícia Universidade Católica de Campinas, 1993, 122p.

MOITA, F.M.G.S.C.; ANDRADE, F.C.B. Ensino-pesquisa-extensão: um exercício de indissociabilidade na pós-graduação. **Revista Brasileira de Educação**, v.14, n.41, maio/ago. 2009.

UEPA – Universidade do Estado do Pará. Estatuto: Regimento Geral. 2015.

UEPA. Conselho Universitário. **RESOLUÇÃO Nº 2761 de 2014**. Manual de orientação de estágio obrigatório e não obrigatório dos cursos de graduação do Centro de Ciências Naturais e Tecnologia. 2014.

UEPA. Conselho Universitário. **RESOLUÇÃO Nº 2629** de 18 de dezembro de 2013. Institui o Núcleo Docente Estruturantes aos cursos de graduação. Belém, 2013.