

**Centro Universitário Ritter  
dos Reis**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO  
CURSO DE GASTRONOMIA**

**Porto Alegre - RS  
2025.**

## 1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Centro Universitário Ritter dos Reis (cod. MEC - 448), com sede na cidade de Porto Alegre, é uma instituição de ensino superior, mantida pela Sociedade de Educação Ritter dos Reis Ltda. A Sociedade de Educação Ritter dos Reis Ltda foi fundada visando fomentar o processo de credenciamento de uma instituição de ensino superior junto ao MEC. A Sociedade de Educação Ritter dos Reis Ltda. integra, desde maio de 2021 a Ânima Educação, cuja presença física alcança 12 estados do Brasil, nas regiões Sul, Sudeste, Centro-Oeste e Nordeste, sendo considerada uma das maiores organizações de educação superior privada do país, listada no Novo Mercado.

O Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter agrega, em sua memória identitária, o compromisso com a educação de qualidade e a inovação como traços que marcaram sua origem. Seu fundador, o Prof. Dr. Romeu Ritter dos Reis, alicerçado em sua formação pessoal, no exercício da advocacia e do magistério, começou a trajetória da Instituição, hoje UniRitter, em 18 de outubro de 1971, com a fundação da Faculdade de Direito no município de Canoas/RS.

Os propósitos educacionais e a visão precursora das necessidades futuras já eram visíveis na proposta de autorização da primeira faculdade instalada no Campus de Canoas. Seu credenciamento como Faculdade de Direito do Instituto Ritter dos Reis se deu por meio do Decreto nº 69.371, de 18/10/1971, publicado no DOU em 19/10/1971, Seção 1, p. 8.393. As outras Faculdades desenvolveram-se nesse mesmo padrão. Em 1976, foi criada a Faculdade de Arquitetura e Urbanismo. Em nove de novembro desse mesmo ano, através da adaptação de seu Regimento Unificado, aprovado pelo SESu/MEC, as Faculdades de Direito e de Arquitetura e Urbanismo passaram à tipologia de Faculdades Integradas. A Faculdade de Direito, em Canoas, ganhou prédio próprio em 1981. Cinco anos depois foi inaugurado o campus no bairro Alto Teresópolis, zona sul de Porto Alegre. No campus Zona Sul, em 1992, foi fundada a Faculdade de Educação, Ciências e Letras.

Em 1999 foi criada a Faculdade de Administração e dois anos depois nasceu a Faculdade de Informática. No segundo semestre de 2002, foi a vez da criação da Faculdade de Design.

A ação educativa das Faculdades Integradas do Instituto Ritter dos Reis, tipologia adotada à época, sempre esteve alicerçada numa missão claramente definida e voltada para uma concepção de Educação Superior avançada para seu tempo. Essa ação desenvolveu-se na compreensão de que em sua origem organizacional encontram-se as concepções de conhecimento, de perfil de cidadão-profissional a se formar para o contexto histórico, social, econômico, político e cultural de sua época.

O credenciamento do Centro Universitário Ritter dos Reis, obtido com nota máxima 5 do Ministério da Educação, foi aprovado através do Parecer CES/CNE nº 379/2002, de 21 de novembro de 2002.

Em 2006, a UniRitter iniciou a oferta da Faculdade de Design, com os Cursos de Design de Moda, Design Gráfico e Design de Produto. No segundo semestre deste ano foi publicada a Portaria Nº 1.232, de 04/07/2006, publicada no DOU nº 127, de 05/07/2006, Seção 1, p. 30, que tornou público seu credenciamento.

No primeiro semestre de 2007 houve a implantação de nova habilitação na Faculdade de Design: Design de Moda, que também recebeu a aceitação da comunidade em que se insere o campus de Porto Alegre.

Em novembro de 2010, foi anunciada a celebração de uma aliança estratégica com a Laureate International Universities, maior rede de instituições de ensino superior privada no mundo. Já no ano comemorativo a seus 40 anos de atuação, a UniRitter passou a ofertar a sua comunidade importantes diferenciais como, por exemplo, a possibilidade de seus estudantes e professores realizarem atividades de intercâmbio. A internacionalização passa, então, a ser parte do cotidiano da UniRitter, essencial para o mercado de trabalho globalizado. Nesse mesmo ano, iniciou-se a oferta das Faculdades de Engenharia e de Relações Internacionais. Destaca-se a abertura do Curso de Engenharia Civil como sendo o primeiro pertencente à Faculdade de Engenharia.

Em 2011, o Conselho Superior (CONSUPE) aprovou a criação das Faculdades de Ciências da Saúde e de Comunicação Social, com início em 2012. Nesse momento, a UniRitter ofertou os Cursos de Biomedicina e de Fisioterapia, tendo ampliado a abertura dos demais cursos da área no ano de 2013.

O ano de 2014 foi marcado pela realização do Processo de Credenciamento Institucional para a oferta de educação a distância, para a oferta de cursos de Pós-graduação a aprovação se deu por meio da Portaria Nº 729, de 25/08/2014, publicada no DOU nº 163, de 26/08/2014, Seção 1, p. 9. E no que tange a cursos de Graduação, a Instituição recebeu conceito máximo 5 (cinco) dos avaliadores do MEC e seu Credenciamento se deu pela publicação da Portaria Nº 437, de 29/04/2015, publicada no DOU nº 81, de 30/04/2015, Seção 1, p. 60.

Em 2015, a UniRitter iniciou a oferta de cursos no Campus FAPA, situado na Avenida Manoel Elias, zona leste do município de Porto Alegre, além da extensão da oferta e da criação de inúmeros cursos de graduação neste local. Nesse mesmo ano, ampliou-se a oferta de cursos de graduação no campus Canoas. Ainda em 2015, a UniRitter obteve a importante conquista do Conceito 5 (cinco) no processo de Recredenciamento Institucional oficializado através da Portaria Nº 349, de 05/05/2016, publicada no DOU nº 86, de 06/05/2016, Seção 1, p. 24

No ano de 2019 foi encaminhado ao MEC o processo 201901768 que tratada da unificação de mantidas, no qual o Centro Universitário Ritter dos Reis (448) incorpora a Faculdade Porto-Alegrense – FAPA (5317), assumindo responsabilidade integral pelos cursos em funcionamento e regularmente autorizados na instituição incorporada. A Unificação foi aprovada e oficializada por meio da Portaria Nº 236, de 20/07/2020, publicada no DOU nº 141, de 24/07/2020, Seção 1, p. 26.

Por meio de ofício encaminhado ao MEC no início de 2020 a UniRitter solicitou a mudança do endereço Sede da Instituição do campus Zona Sul, cito à Rua Orfanotrófio, Nº 555, Alto Teresópolis, para o Campus FAPA, cito à Av. Manoel Elias, 2001, no bairro Passo das Pedras em Porto Alegre. A alteração foi aprovada por meio do Processo SEI 23000.003452/2020-09 enviado à unidade em 13/02/2020.

Em maio de 2021, a UniRitter, passou a integrar o grupo Ânima Educação, quarta maior organização educacional privada do cenário nacional, que tem como meta organizacional “transformar o país através da educação”, o que contribui, positivamente, para o fortalecimento da sua missão institucional, bem como para a formação sólida dos seus egressos.

O Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter mantinha até 2021 cinco campi, sendo quatro em Porto Alegre/RS e um em Canoas/RS. A partir de 2022 a instituição passou por um processo de transformação inovadora dos campi Zona Sul, Canoas e Fapa e com isso, por uma decisão estratégica, as atividades dos campi Cavahada e Iguatemi foram encerradas e, os estudantes foram remanejados para os campi Fapa e Zona Sul. Assim, a instituição conta hoje com atividades no Campus Zona Sul, no bairro Alto Teresópolis, e no Campus Fapa, situado na zona leste da capital gaúcha e o terceiro campus está localizado no município de Canoas/RS.

O UniRitter investiu sempre na formação das bibliotecas, no avanço tecnológico dos laboratórios de informática e nos demais laboratórios específicos de cursos. Dessa forma, constata-se que o seu crescimento quantitativo em relação ao número de cursos ofertados foi acompanhado, qualitativamente, pela construção de espaços e ambientes destinados ao ensino, à pesquisa, à extensão e à pós-graduação.

Ao longo de sua história, a Instituição pautou a abertura de seus cursos por estudos acerca do mercado de trabalho e das necessidades educacionais de Porto Alegre, Canoas e Região Metropolitana de Porto Alegre, formada por 32 municípios, de forma a assegurar a adequada inserção regional do UniRitter, cumprindo, assim, com seu compromisso para com as comunidades onde atua

## 2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>Curso: Gastronomia</b>
<b>Grau:</b> Tecnólogo
<b>Modalidade:</b> Presencial
<b>Duração do curso:</b> 04 semestres
<b>Prazo máximo para integralização do currículo:</b> 07 semestres
<b>Carga horária:</b> 1670 hora-relógio

### 3. PERFIL DO CURSO

#### 3.1. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

É no contexto abaixo descrito que o curso **Superior de Tecnologia em Gastronomia** da Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter estará inserido.

A gastronomia é uma atividade econômica que encerra as manifestações culturais e as identidades dos povos por meio da sua culinária - aí entendido o conjunto e ambiência onde são desenvolvidos os seus princípios e rituais.

A gastronomia local revela dados importantes sobre a região: alimentos e pratos típicos contribuem para o fortalecimento do senso de pertencimento e orgulho de um povo junto ao local onde vive. Além de contribuir para a manutenção da tradição e da diversidade da culinária local, mantendo a sua diversidade, a gastronomia preenche espaço significativo na economia da região.

Trata-se de atividade inserida na seara da hospitalidade, portanto, que viabiliza de forma consistente oportunidades de negócios e inserção de comunidades, ao se afirmar como um dos mais importantes vetores de desenvolvimento de territórios, antes comprometidos com suas limitações geográficas.

A Gastronomia é representante de um setor que hoje congrega cerca de um milhão de empresas e que gera seis milhões de empregos diretos em todo o país, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes<sup>1</sup>. Este setor representa atualmente 2,4% do PIB brasileiro, além disso, o hábito de alimentação fora de casa é cada vez mais crescente e corresponde a 26% dos gastos dos brasileiros com alimentos. É também um setor com enorme potencial na geração de trabalho, principalmente no que se refere a oportunidades de primeiro emprego, absorção de mão de obra, melhoria da qualificação profissional e desenvolvimento de novas carreiras.

Em setembro de 2022, o setor de serviços no Brasil passou a ocupar um patamar 11,8% acima do nível de fevereiro de 2020 (cenário pré pandemia)<sup>2</sup>: o setor de

---

<sup>1</sup> ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/>. Acesso em: 25 de abr. de 2013.

<sup>2</sup> AGÊNCIA IBGE NOTÍCIAS. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/35457-servicos-crescem-0-9-em-setembro> Acesso em 16/01/2023.

serviços prestados às famílias, espectro no qual se inserem serviços de alimentação, foi responsável por um acumulado no ano de 30,3% e no qual houve aumento na receita de empresas de restaurantes, hotéis e serviços de bufê<sup>3</sup>.

No mesmo sentido, o índice de atividades relacionadas ao setor de hospitalidade, no qual se inclui a Gastronomia, está 0,7% acima do patamar de fevereiro de 2020, impulsionado pelo aumento na receita de empresas que atuam no setor, a exemplo de restaurantes, hotéis e serviços de bufê: entre janeiro e setembro de 2022 o agregado de atividades turísticas mostrou expansão de 36,9% em relação ao igual período de 2021<sup>4</sup>.

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.

No mesmo sentido, relevantes premiações internacionais, como o Guia Michelin<sup>5</sup> e a premiação “The World’s 50 Best”<sup>6</sup>, nas quais a Gastronomia Brasileira tem tido cada vez mais reconhecimento. Em novembro de 2023, a cidade do Rio de Janeiro sediou a Premiação “LATAM 50 BEST”<sup>7</sup>, cujo objetivo era divulgar a lista dos 50 melhores restaurantes da América Latina.

A organização e a premiação reúnem, a um só tempo, a mobilização dos setores gastronômico e de hospitalidade no país, e evidenciam o reconhecimento da Restauração Brasileira, com a presença de restaurantes como “A casa do Porco” (eleito 4º melhor restaurante da América Latina), “Lasai” (eleito 14º melhor restaurante da América Latina), “Oteque” (eleito 20º melhor restaurante da América Latina), “Nelita” (eleito 21º melhor restaurante da América Latina), “Evvai” (eleito 22º melhor

<sup>3</sup> AGÊNCIA IBGE NOTÍCIAS. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/35457-servicos-crescem-0-9-em-setembro> Acesso em 16/01/2023.

<sup>4</sup> AGÊNCIA IBGE NOTÍCIAS. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/35457-servicos-crescem-0-9-em-setembro> Acesso em 16/01/2023.

<sup>5</sup> GUIA MICHELIN BRASIL. Disponível em: [https://guide.michelin.com/br/pt\\_BR](https://guide.michelin.com/br/pt_BR) Acesso em 08/12/2023.

<sup>6</sup> THE WORLD’S 50 BEST RESTAURANTS. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/list/1-50> Acesso em 08/12/2023.

<sup>7</sup> LATAM 50 BEST. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/list/1-50> Acesso em 08/12/2023.



restaurante da América Latina), “Mani” (eleito 34º melhor restaurante da América Latina) e “Manu”, eleito o 35º melhor restaurante da América Latina.

Cabe também ressaltar o Projeto de Lei Federal nº 1.020/2022<sup>8</sup>, que tramita no Senado Federal, o qual estabelece que cozinheiros ou gastrônomos são os profissionais que organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade. Para exercer tal profissão, será necessária a realização de cursos de gastronomia em instituições públicas ou privadas.

Em um cenário pós pandêmico, ainda sob os efeitos da pandemia de COVID-19, de acordo com dados do IBGE, a economia brasileira avançou 1% no primeiro trimestre de 2022 em comparação com o último trimestre de 2021, graças aos avanços de segmentos como o setor hoteleiro<sup>9</sup>, no qual se inserem de forma direta, a Gastronomia, que configura, portanto, representante de um setor que hoje congrega cerca de um milhão de empresas e que gera inúmeros empregos diretos em todo o país.

No âmbito de investimentos e inovação, segundo o *Report Foodtech 2022*, o volume de investimentos em *foodtechs*, no Brasil, ultrapassou a marca de U\$1.000.000.000,00, entre 2010 e 2021<sup>10</sup>. Trata-se de levantamento que propõe sete categorias: Super Foods, Food Delivery, Smart Kitchen & Restaurant Tech, Farm-to-table, Food Safety & Traceability, Consumer Service e Waste Management.

Uma das categorias propostas, *Farm-to-table*, representa um dos aumentos mais significativos: alinhada à necessidade de conhecimento técnico para o exercício da profissão, trata-se de movimento liderado na década de 60 por Alice Waters e que propõe uma aproximação entre consumidor e produtor, diminuindo a quantidade de intermediários no processo.

---

<sup>8</sup> <https://www12.senado.leg.br/radio/1/noticia/2022/04/29/projeto-quer-regulamentar-o-exercicio-das-profissoes-de-cozinheiro-e-gastronomo>

<sup>9</sup> CNN Brasil. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/business/setor-hoteleiro-ajuda-a-impulsionar-crescimento-do-pib-do-1o-trimestre-de-2022/>

<sup>10</sup> ABRASEL. <https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/foodtechs-brasileiras-ultrapassaram-o-valor-de-us-1-bilhao-em-investimentos-recebidos/>

Alguns dos principais chefs brasileiros e internacionais vêm seguindo essa metodologia de trabalho, orientados por uma compreensão profunda da cadeia de produção, técnicas refinadas e foco na sustentabilidade, a exemplo de Alice Waters<sup>11</sup>, Rene Redzepi<sup>12</sup>, Manu Buffara<sup>13</sup>, Rafa Costa e Silva<sup>14</sup>, César Costa<sup>15</sup> e Roberta Sudbrack<sup>16</sup>.

Neste sentido, a Gastronomia representa um setor em franca expansão, para além do restaurante, perfeitamente alinhado ao cenário crescente de inovação, sustentabilidade e desenvolvimento internacional.

No âmbito do desenvolvimento do mercado de gastronomia no Brasil, as habilidades oferecidas a partir do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** contemplam a evolução do mercado e incluem desde serviços diretos aos clientes em restaurantes e bares até a distribuição de alimentos. A globalização da gastronomia traz consigo a necessidade de estabilização dos mercados, exigindo dessa formação maior eficiência e competitividade, bem como perfis profissionais preparados e flexíveis às exigências que se impõem por meio de padrões de qualidade cada vez mais altos. A observação desses fatores foi levada em conta na elaboração do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** do Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter, concebido de modo a se integrar ao desenvolvimento econômico, cultural e social da região.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia atende à demanda crescente do mercado de trabalho por profissionais especializados que possuam, além da prática, habilidades e conhecimentos acadêmicos. Nesse contexto, o curso

<sup>11</sup> Sustentabilidade na perspectiva do segmento gastronômico. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/12/36.pdf> Acesso em 16/01/2023.

<sup>12</sup> Revista Gula. Disponível em: <http://www.revistagula.com.br/noticias/restaurante-multipremiado-noma-vai-fechar-ao-publico-em-2024> Acesso em 16/01/2023.

<sup>13</sup> CNN Brasil: viagem e gastronomia. Disponível em: <https://viagemgastronomia.cnnbrasil.com.br/noticias/brasileira-manu-buffara-e-eleita-a-melhor-chef-mulher-da-america-latina-em-2022/> Acesso em 16/01/2023.

<sup>14</sup> Guia Michelin. Disponível em: [https://guide.michelin.com/br/pt\\_BR/article/news-and-views/gastronomia-sustentavel-o-meio-ambiente-agradece](https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/news-and-views/gastronomia-sustentavel-o-meio-ambiente-agradece) Acesso em 16/01/2023.

<sup>15</sup> Forbes. Disponível em: <https://forbes.com.br/forbeslife/2021/11/cesar-costa-do-corrutela-a-ideia-e-ser-o-mais-sustentavel-de-todos-os-restaurantes/> Acesso em 16/01/2023.

<sup>16</sup> Correio 24 horas. Disponível em: <https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/roberta-sudbrack-o-excesso-perdeu-seu-lugar-no-mundo/> Acesso em 16/01/2023.



oferece uma formação integral, com abordagem atual e sintonizada com a dinâmica do mercado.

## 4. FORMAS DE ACESSO

O acesso aos cursos superiores poderá ocorrer das seguintes formas: alunos calouros aprovados no vestibular, na seleção do Prouni ou usando a nota do Enem. Os cursos superiores são destinados aos alunos portadores de diploma de, no mínimo, ensino médio. A IES publicará o Edital do Vestibular, regulamentando o número de vagas ofertadas para cada um dos cursos, a data e o local das provas, o valor da taxa de inscrição, o período e o local de divulgação dos aprovados, além dos requisitos necessários para efetivação da matrícula. O edital contemplará também outras informações relevantes sobre os cursos e sobre a própria Instituição. Haverá, ainda, a possibilidade de Vestibular Agendado, processo seletivo em que o candidato poderá concorrer às vagas escolhendo a melhor data entre as várias oferecidas pela instituição.

O processo seletivo será constituído de uma prova de redação e de uma prova objetiva de conhecimentos gerais, composta por questões de múltipla escolha, nas áreas de Ciências da Natureza e Suas Tecnologias; Ciências Humanas e Suas Tecnologias; Matemática e Suas Tecnologias; e Linguagens, Códigos e Suas Tecnologias.

A prova de redação irá propor um tema atual a partir do qual serão verificadas as habilidades de produção de texto, raciocínio lógico, coerência textual, objetividade, adequação ao tema e aos objetivos da proposta, coerência, coesão, pertinência argumentativa, paragrafação, estruturação de frases, morfossintaxe, adequação do vocabulário, acentuação, ortografia e pontuação.

### 4.1. OBTENÇÃO DE NOVO TÍTULO

Na hipótese de vagas não preenchidas pelos processos seletivos, a Instituição poderá, mediante processo seletivo específico, aceitar a matrícula de portadores de diploma de curso de graduação, para a obtenção de novo título em curso de graduação preferencialmente de área compatível, nos termos da legislação em vigor.

#### 4.2. MATRÍCULA POR TRANSFERÊNCIA

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei n. 9394/96), no artigo 49, prevê as transferências de alunos regulares, de uma para outra instituição de ensino, para cursos afins, na hipótese de existência de vagas e mediante processo seletivo. De acordo com as normas internas, a Instituição, no limite das vagas existentes e mediante processo seletivo, pode aceitar transferência de alunos, para prosseguimento dos estudos no mesmo curso ou em curso afim, ou seja, da mesma área do conhecimento, proveniente de cursos autorizados ou reconhecidos, mantidos por instituições de ensino superior, nacionais ou estrangeiras, com as necessárias adaptações curriculares, em cada caso.

Todas essas diretrizes valem para o curso e serão objeto de comunicação com o ingressante, pelo site institucional ou por comunicação direta.

## 5. OBJETIVOS DO CURSO

### 5.1. OBJETIVO GERAL

O objetivo geral do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter é o de formar egressos com o perfil moderno e alinhado à demanda de mercado por profissionais que atuem de forma proativa, integrada, inovadora e crítica em relação aos agentes internos (empresa na qual trabalha) e os agentes externos (fornecedores, clientes, etc.), buscando a constante atualização do contexto do universo gastronômico. Sabendo disto, o currículo espera formar profissionais aptos a exercerem atividades operacionais em empresas do setor de Gastronomia, capazes de compreender, analisar e interpretar a importância atual dos fenômenos turísticos e gastronômicos, conhecendo a sua evolução na vida cultural, social e econômica do país e as diversidades de desenvolvimento que possuem em nível local, regional e internacional, podendo então prever as consequências dos impactos do desenvolvimento do setor gastronômico.

### 5.2. OBJETIVO ESPECÍFICO

Além do objetivo geral acima descrito, o curso conta ainda com os seguintes objetivos específicos que compreendem competências e especializações definidas pelo Núcleo Docente Estruturante do curso para cada uma das unidades curriculares que compõem a matriz do curso, em alinhamento as normativas do curso. Esse conjunto de objetivos envolve:

- Formar profissionais que sejam capazes de desenvolver e aplicar novas tecnologias que beneficiem a prática gastronômica;
- Desenvolver competências para elaboração de projetos gastronômicos e atuação em consultoria;
- Formar profissionais que possam gerir equipes de trabalho no setor de Alimentos e Bebidas com eficiência e eficácia;

- Conciliar a teoria e a prática no desenvolvimento de habilidades e competências por parte do corpo discente, através de atividades inerentes à construção do conhecimento na área gastronômica, além de aulas expositivas e dialogadas;
- Dotar os profissionais de uma visão holística e estratégica dos negócios para que possam alinhar os objetivos organizacionais com a Gastronomia;
- Formar profissionais que tenham uma visão estratégica do planejamento de cardápios e que possam contribuir com o gerenciamento de cozinhas e empresas de alimentação;
- Formar profissionais que saibam formular programas de treinamento de desenvolvimento para aumentar a produtividade e motivação dos colaboradores;
- Formar profissionais com técnicas de pesquisa, que estejam atentos às mudanças que se observam na área de Gastronomia;
- Reconhecer a importância da higiene dentro do ambiente gastronômico e na manipulação dos alimentos e bebidas;
- Zelar para que o aluno esteja capacitado para exercer funções básicas dentro de algum tipo de meio gastronômico, através do estudo das práticas dos diversos setores, do conhecimento dos termos técnicos utilizados na área e da prática das técnicas de base;
- Aprofundar o conhecimento de cada tipo de serviço, incluindo a cozinha internacional e atividades gastronômicas ligadas à confecção de doces e pães, elaboração de cardápios e menus e execução, na prática, dos conhecimentos adquiridos através de estágios, para que o aluno possa aprender a exercer tarefas mais complexas dentro das diferentes empresas do ramo;
- Capacitar o aluno a exercer atividades de forma independente, compreendendo a legislação trabalhista e de segurança do trabalho, reforçando os princípios de gestão contábil de empresas gastronômicas e entendimento da influência da cozinha internacional na cozinha local; compreensão da amplitude dos serviços gastronômicos “fora do restaurante”.

- Formar profissionais humanos, capazes de serem críticos e reflexivos, aptos a participarem ativamente e construtivamente na sociedade, com visão local e global de presente e futuro, e a trabalhar em equipe.



## 6. PERFIL DO EGRESSO

Por perfil e competência profissional do egresso, entende-se:

Uma competência caracteriza-se por selecionar, organizar e mobilizar, na ação, diferentes recursos (como conhecimentos, saberes, processos cognitivos, afetos, habilidades, posturas) para o enfrentamento de uma situação-problema específica. Uma competência se desenvolverá na possibilidade de ampliação, integração e complementação desses recursos, considerando sua transversalidade em diferentes situações (BRASIL Inep, 2019, p. 33).

A formação do egresso compreende as competências profissionais, incluindo os fundamentos de área e permanência necessários ao desempenho profissional do graduado, pautando-se pelos princípios de flexibilidade, interdisciplinaridade, contextualização e atualização permanente.

O Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia define os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de tecnólogos em Gastronomia. Tais diretrizes se constituem de orientações para a elaboração dos currículos, que devem ser necessariamente respeitadas pelas Instituições de Ensino Superior.

O processo educacional do curso de Gastronomia proporcionará ao egresso um conjunto de aptidões para se tornar Tecnólogo em Gastronomia, possuindo uma visão ampla e inovadora, com competências para gerenciar e operacionalizar os estabelecimentos que envolvam alimentos e bebidas.

Com formação fundamentada na ciência, na tecnologia e na dinâmica do setor produtivo e de serviços de alimentação, e nos requerimentos profissionais, culturais e éticos da sociedade atual, o egresso do curso de tecnologia em Gastronomia deve estar apto a compreender os processos de concepção, planejamento, organização, gerenciamento e operacionalização de produções gastronômicas, além de atuar nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais que os influenciam.

O profissional deverá, também: a) ter domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes; b) demonstrar criatividade e

atenção à qualidade dos produtos e serviços por ele prestados; c) comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros de grupo de trabalho e outras pessoas com quem mantiver contato; d) exercer atividades que envolvam a produção em cozinhas comerciais, bem como as relacionadas à gestão de empreendimentos gastronômicos; e) coordenar, executar e avaliar projetos na área de alimentos e bebidas, valorizando as diferentes culturas alimentares; f) gerenciar o próprio negócio.

Outras competências e habilidades estão relacionadas à capacidade de:

- Atualizar-se continuamente no tocante aos avanços do conhecimento técnico-científico e às inovações tecnológicas no campo da Gastronomia e assumir uma postura profissional ética e cidadã de respeito à diversidade étnico-racial e cultural de pessoas e grupos e de preservação ambiental;
- Evidenciar postura inovadora e empreendedora;
- Dominar conhecimentos relativos à história dos alimentos, considerando o contexto socioeconômico e cultural do estado, da região e do país;
- Executar técnicas culinárias e atividades de produção de alimentos, montagem de cardápios, desenvolvimento de fichas técnicas, controle de custos, gestão de pessoas e de negócios;
- Identificar utensílios e equipamentos de cozinhas, matérias primas e suas possibilidades de utilização, demonstrando habilidades para manipulação adequada e segura;
- Relacionar aspectos gastronômicos com o desenvolvimento turístico das regiões, levando em consideração os produtos típicos e a elaboração de roteiros turísticos gastronômicos;
- Reconhecer e executar técnicas culinárias de preparo de alimentos nas mais diversas tendências da Gastronomia, nacional e internacional;
- Conhecer e adotar as boas práticas para a preparação segura de alimentos;
- Integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços e de cozinha, os gêneros alimentícios, as relações de mercado e a ciência da alimentação;
- Compreender a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico, incluindo: cozinha, confeitaria e padaria e serviço;

- Reconhecer a importância da enologia no processo gastronômico e identificar as características dos vinhos e bebidas, buscando sua harmonização com o alimento;
- Conhecer e perceber o valor do vinho e das cervejas artesanais e suas histórias no mercado;
- Planejar, organizar e implementar eventos gastronômicos;
- Solucionar problemas relacionados às questões de educação ambiental e sustentabilidade, relações étnico-raciais ou socioculturais;
- Dominar técnicas e conhecimentos das novas tecnologias em equipamentos e utensílios;
- Conhecer a legislação inerente aos serviços de alimentação e produção da Gastronomia.

Dessa forma, o tecnólogo em Gastronomia estará qualificado para atuar em:

- Cozinhas em geral: unidades de alimentação de empresas, hospitais, clínicas, clubes, bufês, spas, *catering*, clubes, lanchonetes, *food trucks*, dentre outros;
- Padarias, confeitarias;
- Bares e restaurantes – culinária regional, nacional e internacional;
- Organização de eventos gastronômicos;
- Gestão de negócios de alimentos e bebidas;
- Consultoria gastronômica (planejamento, desenvolvimento e implantação de projetos de cozinha);
- Planejamento de cardápios;
- Treinamento de equipes.

## 7. METODOLOGIAS DO ENSINO/APRENDIZAGEM

O Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter busca desenvolver os talentos e competências de seus estudantes para que se tornem profissionais éticos, críticos, empreendedores e comprometidos com o desenvolvimento social e ambiental. A aprendizagem é entendida como um processo ativo. Nesse sentido, o papel do educador se transforma e os currículos precisam incorporar a aprendizagem ativa e engajar os estudantes no processo de aprendizagem.

Para isso, currículo do curso contempla novas ambientações e formas pedagógicas no processo de ensino-aprendizagem. Em termos didático-metodológicos de abordagem do conhecimento, isso significa a adoção de metodologias que permitem aos estudantes o exercício permanente do pensamento crítico, da resolução de problemas, da criatividade e da inovação, articulados a um itinerário de formação flexível e personalizado.

No contexto da matriz curricular, estão também previstos projetos ou trabalhos que potencializam a integração entre os saberes construídos e a realidade, fortalecendo a concepção de conhecimento como rede de significações e possibilitando, assim, uma visão global e sistêmica do conhecimento, em que se considera contexto histórico-social numa perspectiva relacional e de interdependência com o universo acadêmico e o mundo do trabalho. As experiências de aprendizagem dos estudantes possibilitam o alinhamento entre seus desejos, interesses e objetivos profissionais às demandas sociais, da comunidade local ratificando a função social da IES e a significatividade da aprendizagem.

Este processo se concretizará pelo uso metodologias ativas de aprendizagem<sup>17</sup>, comumente empregadas com o intuito de favorecer a autonomia e despertar o interesse do estudante, estimulando sua participação nas atividades em grupo ou individuais. As metodologias ativas consideram o estudante como sujeito social, não sendo possível o trabalho sem a análise das questões históricas, sociais e culturais de sua formação. Nesse contexto, em uma abordagem interacionista, o estudante não é visto como um ser passivo, que apenas recebe informações e conhecimentos, mas

---

<sup>17</sup> O papel positivo que exercem nas formas de desenvolver o processo de aprender tem sido o maior impulsionador de sua proliferação nos ambientes educacionais e o motivo central que levou a IES à sua incorporação

sim como um ser ativo, que faz uso de objetos e gera suas significações para conhecer, analisar, aprender e, por fim, desenvolver-se. Aqui, o estudante é o autor de sua aprendizagem.

Didaticamente, com a adoção das metodologias ativas o curso conquista uma maior eficiência na atividade educativa, deslocando-se o papel do educador, como mero transmissor de um conhecimento estanque, para o de um mediador, que favorece, de forma ativa e motivadora, o aprendizado do estudante crítico-reflexivo.

As metodologias ativas contribuem para o desenvolvimento, de fato, das competências necessárias ao egresso que se espera formar, considerando atividades pedagógicas que estimulem o pensamento crítico-reflexivo, o autoconhecimento e a autoaprendizagem. Para isso, estão no escopo o uso de diversas metodologias ativas, como a sala de aula invertida (*flipped classroom*), a instrução por pares (*peer instruction*), o PBL (*project based learning* e *problem based learning*), o *storytelling*, dentre outras de acordo com as especificidades do curso e das Unidades Curriculares, havendo inclusive capacitações e programas de treinamento para os educadores.

Para que as metodologias ativas aconteçam não nos limitamos a todo aparato oferecido pela infraestrutura. No contexto da proposta pedagógica do curso, subsidiada pelo Ensino para a Compreensão (EpC), o conceito de compreensão está vinculado ao desempenho. Ter desempenho é mais do que "saber", é "pensar a partir do que se sabe".

Dessa forma a organização do trabalho pedagógico é orientada para uma constante atividade cognitiva dos alunos e alunas, para a interação, debate e construção colaborativa dos conhecimentos. Elementos essenciais que embasam as metodologias ativas.

Neste Contexto, as ferramentas tecnológicas e o aparato da infraestrutura cumprem papel de apoio e de cenário para o desenvolvimento e construção dos desempenhos a partir de metodologias ativas. Observe-se que as metodologias ativas promovem a conexão com o sentido do que se constrói como conhecimento, ou seja, não se trata de atividades realizada com um fim em si mesmo.

A utilização de metodologias ativas e das ferramentas tecnológicas é objeto das propostas de formação continuada dos professores e professoras. Somado a isso o uso da IA em geral e dos *chatbots* em particular são temas de debates nos momentos de formação dos professores, para que, sim, sejam utilizados e que, em sua inserção nas atividades, estejam presentes o senso crítico, a análise, a autonomia e a criatividade, de forma que se coloquem a serviço dos estudantes e professores, sob a perspectiva de apoio e não de saber soberano.

Em síntese, as metodologias ativas conectam as experiências de aprendizagem à realidade dos alunos e dos problemas do mundo real. Elas colocam o estudante no centro do processo ensino-aprendizagem, instigando sua autonomia na busca do conhecimento, estimulando sua capacidade crítica e reflexiva em torno do que está aprendendo e promovendo situações em que ele possa vivenciar e colocar em prática suas aprendizagens.

Elas promovem a aprendizagem ativa, possibilitando que os alunos mobilizem os seus conhecimentos nas mais diversas situações, com flexibilidade e capacidade de resolução de problemas. O professor é um parceiro ativo neste processo, criando experiências de aprendizagem em que os alunos possam vivenciar a colaboração, o compartilhamento de ideias e a pesquisa ativa.

Os estudantes são instigados a refletir e a se posicionar de forma crítica sobre problemas reais relacionados à futura profissão, a tomar decisões individuais e em grupo, propor soluções e avaliar resultados.

A **acessibilidade metodológica do currículo** se concretiza na diversificação metodológica adotada para atender as necessidades de atendimento especializado e criar a acessibilidade curricular para todos os estudantes e, especialmente aqueles que necessitam de estratégias e recursos específicos para que possam aprender com equidade. Para a acessibilidade plena, diversas ações são realizadas pelo Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Inclusão (NAPI).

Em suma, a abordagem didático-metodológica, no conjunto das atividades acadêmicas do curso, favorece o aprimoramento da capacidade crítica dos estudantes, do pensar e do agir com autonomia, além de estimular o desenvolvimento de competências e habilidades profissionais em um processo

permanente e dinâmico, estabelecendo a necessária conexão reflexiva sobre si e sobre a realidade circundante, em específico com temas contemporâneos, como ética, sustentabilidade e diversidade cultural, étnico-racial e de gênero.

Estão inclusas dentro dessas metodologias, o ensino híbrido (*blended learning*), abordagem metodológica na qual estudantes e educadores desenvolvem interações tanto no ambiente presencial como no ambiente online. Assim, as atividades presenciais são complementadas pelas atividades *online* e vice-versa, e os objetivos são alcançados com a interação efetiva entre as duas formas de ensino. Essa modalidade permite maior flexibilidade, interação e colaboração entre os estudantes, maior acessibilidade e interatividade na disponibilização de conteúdos. Com a constante evolução das tecnologias digitais, as atividades *online* envolvem tanto momentos síncronos - que são gravados para que o aluno se aproprie das discussões quantas vezes quiser e no momento que lhe for mais apropriado - quanto assíncronos, além de utilizarem recursos tecnológicos que dão dinamismo às aulas e atividades.

A instituição tem a inovação como um de seus pilares e a entende como um processo contínuo e de construção coletiva que se concretiza em um currículo vivo e em movimento que, com o apoio das tecnologias, busca integrar as experiências da formação profissional àquelas oriundas da relação com o mundo fora da escola.

Sendo assim, no currículo do curso, a hibridez é entendida como uma forma de traduzir um importante princípio do seu currículo que é a integração. Nos currículos integrados as Unidades Curriculares provocam um movimento de cooperação profissional e de integração de pessoas e saberes, que refletem nas diferentes comunidades de aprendizagem, frequentadas pelos estudantes durante o seu percurso formativo, aproximando a experiência acadêmica da realidade social e profissional.

Como recursos de ensino-aprendizagem são utilizadas as salas de aula virtual do Ulife, um dos muitos ambientes do ciberespaço e pode ser utilizada como ferramenta para aulas síncronas e assíncronas das Unidades Curriculares Digitais, cursos e projetos de extensão, realização e eventos, *workshops*, dentre outras. Nela, os objetos físicos dão lugar aos recursos educacionais digitais. Temos, ainda, a sala de aula invertida, ou *flipped classroom*, onde os alunos estudam previamente o material

organizado e indicado pelo educador no ambiente digital virtual para dar continuidade a aprendizagem em ambiente físico, onde nesse momento o educador orienta, esclarece dúvidas e propõe atividades e debates acerca do tema estudado.

Como ferramenta de desenvolvimento da metodologia de ensino híbrido, o Ulife é o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), ou *Learning Management System* (LMS), desenvolvido pelo grupo Ânima Educação, que propicia ao aluno acessibilidade aos materiais didáticos por todos e a qualquer momento, bem como mobilidade através de smartphones, computadores, dentre outras formas, possibilitando interações e trocas entre estudantes e educadores, permitindo retorno por meio de ferramentas textuais e audiovisuais, além do incentivo a pesquisa e produção de conhecimento.

É premissa do Ulife ser uma ferramenta em constante evolução, que já conta com vários e importantes recursos para a vida estudantil, como o Portal de Vagas, em que o estudante encontra oportunidades de estágio e emprego em diversas áreas. O portal disponibiliza trilhas de conteúdo, artigos e atividades elaboradas especificamente para o desenvolvimento profissional. Consultores online de carreira auxiliam na preparação dos estudantes para o mundo do trabalho, ao passo que uma área para a gestão de estágios acelera os processos necessários para a formalização dos contratos.

O Ulife é uma plataforma de ensino-aprendizagem, de acompanhamento da vida acadêmica e de planejamento da carreira profissional, que auxilia o estudante no decorrer de todo o seu percurso formativo, bem como na sua preparação para o mundo do trabalho.



## 8. ESTRUTURA CURRICULAR

Para a elaboração dos conteúdos curriculares foram analisados diversos fundamentos teóricos, em que se considerou a preparação curricular e a análise da realidade operada com referenciais específicos. Os currículos integrados têm a Unidade Curricular (UC) como componente fundamental, organizadas em 4 eixos: **Formação Geral, Formação na Área, Formação Profissional e Formação Específica**, que se integram e se complementam, criando ambientes de aprendizagem que reúnem os estudantes sob variadas formas, conforme detalhado no percurso formativo do estudante. A partir da estruturação das **Unidades Curriculares**, são formadas “**comunidades de aprendizagens**”, cujos agrupamentos de estudantes se diversificam.

A flexibilidade do Currículo Integrado por Competências permite ao estudante transitar por diferentes comunidades de aprendizagem alinhadas aos seus respectivos eixos de formação. O percurso formativo é flexível, fluído, e ao final de cada unidade curricular o aluno atinge as competências de acordo com as metas de compreensão estudadas e vivenciadas ao longo do semestre.

**Figura 1 – Comunidades de aprendizagem e diversidade de ambientes**



Assim, durante o seu percurso formativo, o estudante desenvolve, de forma flexível e personalizada, conforme perfil do egresso, as competências, conhecimentos, habilidades e atitudes de trabalho em equipe, resolução de problemas, busca de informação, visão integrada e humanizada.

O itinerário é flexível, visto que as atividades extensionistas e as complementares de graduação possibilitam diferentes escolhas, assim como as outras atividades promovidas pela instituição. A organização do currículo, contempla os conteúdos previstos nas Diretrizes Curriculares Nacionais, e inclui, a articulação entre competências técnicas e socioemocionais, sendo este um dos grandes diferenciais do curso.

## 8.1. MATRIZ CURRICULAR

<b>Curso:</b>	<b>Superior de Tecnologia em Gastronomia</b>		
<b>Carga Horária Total:</b>	<b>1.670</b>		
<b>Tempo de Integralização (em semestres)</b>	<b>Semestres</b>	<b>Mínimo 4</b>	<b>Máximo 7</b>

Tipo	Denominação	Total CH	
Unidade Curricular	Hospitalidade, turismo e gastronomia	160	h
Unidade Curricular	Panificação e confeitaria	160	h
Vida & Carreira	Vida & Carreira	60	h

Tipo	Denominação	Total CH	
Unidade Curricular	Gestão de negócios em alimentos e bebidas	160	h
Unidade Curricular	Garde Manger e cozinha criativa	160	h

Tipo	Denominação	Total CH	
Unidade Curricular	Cozinha internacional	160	h
Unidade Curricular	Core curriculum	160	h

Tipo	Denominação	Total CH	
Unidade Curricular	Bebidas e harmonização	160	h
Unidade Curricular	Cozinha brasileira, sustentabilidade e segurança alimentar	160	h

RESUMO DOS COMPONENTES CURRICULARES	CH EAD	CH PRES	Total CH
UNIDADES CURRICULARES	440	840	<b>1.280</b>
VIDA & CARREIRA	60	0	<b>60</b>
UNIDADE CURRICULAR DIGITAL PERSONALIZÁVEL	160	0	<b>160</b>
EXTENSÃO	0	170	<b>170</b>
TCC	0	0	<b>0</b>
<b>CH TOTAL</b>		<b>1670</b>	h
<b>CH TOTAL PRESENCIAL</b>		<b>1010</b>	h
<b>CH TOTAL EAD</b>		<b>660</b>	h

## 8.2. COMPATIBILIDADE DA CARGA HORÁRIA TOTAL (EM HORAS-RELÓGIO)

A **Resolução CNE nº 3, de 2 de julho de 2007**, dispõe sobre procedimentos a serem adotados, pelas instituições, quanto ao conceito de hora-aula e as respectivas normas de carga horária mínima para todas as modalidades de cursos – bacharelados, licenciaturas, tecnologia e sequenciais. Estabelece que a hora-aula decorre de necessidades de organização acadêmica das Instituições de Ensino Superior, sendo sua organização uma atribuição das Instituições, desde que feitas sem prejuízo ao cumprimento das respectivas cargas horárias totais dos cursos. Enfatiza, ainda, que

cabe à instituição a definição da duração das atividades acadêmicas ou do trabalho discente efetivo que compreendem aulas expositivas, atividades práticas supervisionadas e pesquisa ativa pelo estudante, respeitando o mínimo dos duzentos dias letivos de trabalho acadêmico efetivo.

Além de regulamentar a necessidade de a carga horária mínima dos cursos ser mesurada em horas (60min) **de atividade acadêmica e de trabalho discente efetivo**, cabendo as instituições a realização dos ajustes necessários e efetivação de tais definições em seus projetos pedagógicos, seguindo com a Convenção Coletiva de Trabalho - CCT local para o cálculo do pagamento da hora-aula docente.

Art. 1º A hora-aula decorre de necessidades de organização acadêmica das Instituições de Educação Superior.

§ 1º Além do que determina o caput, a hora-aula está referenciada às questões de natureza trabalhista.

§ 2º A definição quantitativa em minutos do que consiste em hora-aula é uma atribuição das Instituições de Educação Superior, desde que feita sem prejuízo ao cumprimento das respectivas cargas horárias totais dos cursos.

Art. 2º Cabe às Instituições de Educação Superior, respeitado o mínimo dos duzentos dias letivos de trabalho acadêmico efetivo, a definição da duração da atividade acadêmica ou do trabalho discente efetivo que compreenderá:

I – preleções e aulas expositivas;

II – atividades práticas supervisionadas, tais como laboratórios, atividades em biblioteca, iniciação científica, trabalhos individuais e em grupo, práticas de ensino e outras atividades no caso das licenciaturas.

Art. 3º A carga horária mínima dos cursos superiores é mensurada em horas (60 minutos), de atividades acadêmicas e de trabalho discente efetivo. (Resolução nº3, de 2 de julho de 2007)

Assim, amparada legalmente pela **Resolução CNE nº 3, de 2 de julho de 2007** as **Unidades Curriculares** incentivam a pesquisa por meio da **busca ativa** como forma de garantir **o trabalho discente efetivo, por meio de atividades de pesquisas supervisionadas.**

Para isso, **conforme resolução institucional**, a hora-aula dos cursos presenciais compreende o total de 60 minutos, assim entendida:

- I. **50 Minutos:** para exposição de conteúdos e atividades que envolvem o processo de ensino aprendizagem;
- II. **10 Minutos:** para o exercício das atividades acadêmicas discente, denominadas como **busca ativa**. Sempre orientadas, acompanhadas e avaliadas pelos docentes das Unidades Curriculares, em consonância com as normativas de cada curso e com apoio das tecnologias digitais, principalmente para hospedar os materiais elaborados e curados pelos professores e que devem ser previamente estudados pelos alunos seguindo o conceito de sala de aula invertida.

Tendo em vista a premissa de que a pesquisa é imprescindível para o ensino e que a carga horária da busca ativa segue a modalidade do curso, todas as **Unidades Curriculares são complementadas com carga horária de busca ativa**, como forma de fomentar o interesse e a autonomia do aluno, contemplando o trabalho discente efetivo na diversidade dos ambientes mediadores do processo de ensino aprendizagem, correspondendo à diferença entre 50min e 60min. Excluindo-se desta prática a carga horária de Atividades Complementares e de Estágio Supervisionado, quando ofertado pelo curso, pois já são contabilizadas como horas relógio.

### 8.3. BUSCA ATIVA

A prática pedagógica denominada “**busca ativa**” consiste em uma metodologia ativa de ensino-aprendizagem na qual se busca o desenvolvimento de competências voltadas à autonomia intelectual e à pesquisa científica, por meio de ações dos estudantes, **orientadas e supervisionadas pelos educadores das respectivas Unidades Curriculares**, com a finalidade de ampliar e problematizar a abordagem dos temas ministrados nos diversos ambientes de aprendizagem, trazendo à discussão novos elementos, promovendo uma reflexão crítica, ética e responsável sobre o tema e sobre o seu impacto na realidade de cada estudante e as possíveis respostas aos problemas da atualidade.

O estudante não é visto como um sujeito passivo, que apenas recebe informações e conhecimentos, mas sim como um **sujeito ativo**, incentivado a buscar outros pontos

de vista e gerar suas significações, contribuindo para a ampliação e aprofundamento dos conhecimentos construídos nas aulas.

Na prática, a busca ativa se concretiza por meio da pesquisa orientada em diversos tipos de formatos e linguagens, considerando a personalização do ensino, as individualidades dos estudantes e seus interesses, além da promoção da compreensão e da apropriação de linguagens, signos e códigos da área.

Com a busca ativa pretende-se despertar o interesse do estudante em relação aos temas propostos pelos educadores nas Unidades Curriculares, tornando-os mais independentes na busca do conhecimento, o que contribui inclusive com seu desenvolvimento profissional. Ao se tornar um hábito, a busca ativa perpetua o aprimoramento das competências, através da capacidade de seleção e identificação da relevância de um certo conteúdo a ser trabalhado.

Cabe aos educadores de cada Unidade Curricular propor as atividades acadêmicas relacionadas à busca ativa nos seus planos de aula, informando as diferentes possibilidades para o cumprimento da carga horária estabelecida para o curso e para a Unidade Curricular, com acompanhamento efetivo para fins de acompanhamento e avaliação.

Em consonância com a legislação supra, os projetos dos cursos fomentam a pesquisa como metodologia de ensino- aprendizagem, por meio da **Busca Ativa** que engaja os estudantes na construção de suas aprendizagens, pelo trabalho de curadoria educacional, **orientada por projetos** cujos princípios norteadores são a pesquisa e a investigação ativa, além de fomentar a utilização dos recursos da plataforma Ulife (o ambiente virtual de aprendizagem da IES) em todas as suas funcionalidades.

Para a curadoria da Busca Ativa, o educador é o especialista na área de conhecimento da unidade curricular e conhece o planejamento em todos os seus pontos de articulação. Dessa forma, no desenvolvimento das aulas, realiza as conexões entre os tópicos e os recursos educacionais, provocando os estudantes a avançarem. Ao criar uma nova aula, o docente define os conceitos centrais, os objetivos de aprendizagem, as metodologias adotadas e o plano de avaliação ou sequência didática. Sendo possível, inclusive, definir e cadastrar as tarefas que os estudantes terão que desenvolver para acompanhar as aulas.

Os conteúdos da Busca Ativa são inseridos no Ulife, o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) institucional que visa à mediação tecnológica do processo de ensino-aprendizagem nos cursos.

#### 8.4. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O estágio é um ato educativo que oportuniza a preparação profissional por meio da vivência na área do curso em consonância com os conhecimentos adquiridos. É nele que o estudante poderá explorar seu potencial, desenvolver capacidades e competências importantes para sua formação profissional e aplicar seus conhecimentos na prática.

O estágio supervisionado foi instituído pela Lei Nº 6.494/1977, atualmente é regulamentado pela Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, respeitadas as normas editadas pelo Conselho Nacional de Educação e Conselhos de Profissão e, ainda, atendendo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso.

Conforme legislação supra, o estágio poderá ocorrer em duas modalidades: obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação dos documentos normativos que regem o curso, cuja distinção é apresentada a seguir:

- **Estágio supervisionado obrigatório** é aquele presente como componente curricular obrigatório na matriz curricular do curso e cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção do diploma; e
- **Estágio supervisionado não-obrigatório** é aquele desenvolvido como atividade opcional e, por isso, não está presente na matriz curricular, não sendo um requisito para aprovação e obtenção do diploma. Deve, obrigatoriamente, compatibilizar-se com o horário escolar, não prejudicando as atividades acadêmicas do estudante conforme determina a Lei de Estágio.

As atividades do estágio supervisionado – obrigatório e não-obrigatório – devem estar necessariamente ligadas às competências do perfil do egresso do curso.

Para o curso de Gastronomia não contamos com estágio obrigatório em sua matriz curricular, em conformidade com as normativas e regulamentações do curso. Dessa forma, o estágio supervisionado não-obrigatório é opcional e proporciona ao aluno o desenvolvimento de atividades pré-profissionais de vivenciar situações práticas de trabalho. Os estudantes do curso são incentivados a participar de atividades de estágio não-obrigatório, visando à articulação da teoria com a prática e o diálogo entre o mundo acadêmico e o profissional, permitindo ao estagiário refletir, sistematizar e testar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso, bem como aprofundar conhecimentos, habilidades e atitudes em suas áreas de interesse.

#### 8.5. TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO

O curso não contempla Trabalho de Conclusão de Curso, pois este componente não é exigido pelo Catálogo Nacional dos Cursos de Tecnologia.

#### 8.6. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DA GRADUAÇÃO (ACGS)

O curso de Gastronomia não contempla carga horária obrigatória destinada ao desenvolvimento de atividades complementares, mas incentiva seus alunos à ampliação do seu conhecimento teórico-prático em atividades que poderão ser realizadas dentro ou fora da instituição. Tais práticas acadêmicas podem ser realizadas em múltiplos formatos, possibilitando a complementação da formação do aluno em conformidade com seus objetivos pessoais e profissionais, enriquecendo o processo de ensino-aprendizagem e privilegiando a complementação da formação social e profissional. Além disso, proporciona a ampliação dos conhecimentos e o reconhecimento de competências adquiridas além da sala de aula.



<b>BIBLIOGRAFIA - CORE CURRICULUM</b>
<b>ÉTICA E LÓGICA</b>
Tipos e possibilidades do conhecimento. Produção de respostas a partir das dúvidas - do mito ao logos. Conhecimento e Ética. Noções de lógica matemática. Uso do raciocínio matemático na organização social. Quantificadores e conectivos. Implicações, negações e equivalências. Tabelas tautológicas. Modelos éticos e lógicos em uma perspectiva histórica. Contribuição da lógica para o debate ético e para a análise de problemas. Solução de problemas contemporâneos em situações complexas e em momentos de crise.
<b>CULTURA E ARTES</b>
Conceitos de cultura e arte. Inter-relações entre sociedade, cultura e arte. Identidades culturais. Cultura e relações interpessoais. Cultura e arte sob a perspectiva da ideologia. Cultura, arte, política e direitos humanos. Cidadania cultural. Paradigma da diversidade cultural. Inclusão pela cultura e para a cultura. Cultura e arte no tempo histórico. Cultura e território. Dimensões sustentáveis da cultura. Culturas brasileiras. Cultura e arte sob a perspectiva das relações étnico-raciais. Expressões e manifestações culturais e artísticas. Indústria cultural. Ética e estética. Relações entre gosto e saber. Feio versus bonito. Beleza. Radicalidade e transgressão. As linguagens da arte na realização cotidiana. O ser artístico e o ser artista. Criação, produção, circulação e fruição das artes. Arte e sustentabilidade. Inclusão pela arte. Cultura, arte e pensamento complexo. Cultura e arte na construção do ethos profissional. Vivências culturais. Vivências artísticas.
<b>MEIO AMBIENTE, SUSTENTABILIDADE E ANÁLISE SOCIAL</b>
Construção de uma visão macro de questões sociais, políticas, econômicas, culturais, e sua relação com o desenvolvimento humano e o equilíbrio ambiental. Tecnologia, inovação, educação ambiental, ética socioambiental, novas formas de consolidação dos direitos humanos, diversidade étnico racial, questões de gênero, processos de exclusão e inclusão social, pactos para o desenvolvimento sustentável. Criação de uma nova perspectiva destas relações e para a adoção de novas posturas individuais e coletivas voltadas à construção de uma sociedade mais justa e sustentável.
<b>INGLÊS INSTRUMENTAL E PENSAMENTO DIGITAL</b>
Vivemos diversas revoluções simultâneas: Cognitiva, Científica, Industrial e Tecnológica. Nesse cenário, a língua inglesa se mostra como uma importante ferramenta de apoio e meio de acesso a esses múltiplos saberes que envolvem o pensamento digital. O Core Curriculum de Inglês Instrumental e Pensamento Digital abordará estratégias e técnicas de leitura e interpretação de textos em inglês para analisar e discutir sistemas digitais de informação e comunicação. Serão abordados temas como: Inteligência Artificial, Pensamento digital e Análise de Dados. Sociedade digital. A revolução tecnológica. Indústria 4.0. Internet das Coisas, com vistas ao desenvolvimento das habilidades de leitura na língua inglesa.
<b>PORTUGUÊS E LIBRAS</b>
Língua Portuguesa e Língua Brasileira de Sinais: fundamentos, metodologias e tecnologias para comunicação. Diversidade dos gêneros textuais e literários. Concepções e estratégias de leitura e escrita. História dos direitos humanos; cidadania e democracia. Inclusão social e escolar; multiculturalismo,

multiculturalidade, diversidades: étnico-racial, sexualidade e gênero. Políticas públicas de inclusão e suas bases legais específicas: PNE e BNCC. A argumentação nos textos orais e escritos. Libras como facilitador da inclusão. Libras: módulo básico, particularidades e práticas.

#### **SAÚDE INTEGRAL E AMPLIAÇÃO DA CONSCIÊNCIA**

Concepções de saúde e de saúde integral: práticas integrativas e complementares, alimentação saudável, saúde do sono, saúde mental e atividade física. Relação entre doenças crônicas não transmissíveis e estilo de vida. Políticas de promoção à saúde. Determinantes sociais em saúde. Anatomia e fisiologia básica do sistema nervoso central e conexões com o comportamento humano e as emoções. Abordagem multissistêmica, fisiológica e o gerenciamento do estresse: Modelagem do comportamento humano. Mindfulness. Emoção, assinaturas emocionais, sentimentos e razão. Bem-estar e qualidade de vida: estratégias individuais e coletivas. Consciência e atenção plena: autoconsciência e competências autorregulatórias. Neurociência e neuropsicologia das emoções. Competências socioemocionais, relacionamentos interpessoais e comunicação não violenta. Transcendência humana: atitude mental positiva e fluida. Hierarquia e competências socioemocionais e suas relações com tomada de decisões. Consciência de sujeitos, profissionais e cidadãos. Responsabilidade social e ambiental. Direitos humanos, diversidade, igualdade e justiça social. Paz positiva e cultura de paz.

#### **NOVA ECONOMIA E ESPAÇO URBANO**

Estudo das relações entre dinâmicas de poder e ocupação do território no mundo globalizado. Cidades globais como polos de poder econômico e político. A distinção entre fronteiras políticas e fluxos econômicos como desafios para a política internacional. Fundamento da economia urbana e regional. Externalidades e economias de aglomeração. Migrações de corpos e cérebros. City branding. O que é marca-lugar? Condições para a diversidade urbana. Economia 4.0, realidade digital e o mundo do trabalho. Políticas públicas para criação de novos negócios, profissões, e espaço para o surgimento de PMEs, em decorrência da informatização dos produtos e serviços. Fundamentos da economia urbana e regional. Direito à cidade, gentrificação e liberdade urbana.

### **BIBLIOGRAFIA - SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

#### **Bebidas e harmonização**

Sustentabilidade.. Classificação de bebidas. História. Enologia. Terroir. Vinhos do Velho Mundo. Vinhos do Novo Mundo. Enogastronomia. Princípios de harmonização. Bebidas destiladas.. Coquetelaria. Mixologia.. Cafés.. Chás.. Bebidas infundadas.. Bebidas fermentadas.. Harmonização. Critérios de harmonização. Uso de bebidas na gastronomia.

#### **Bibliografia Básica**

FURTADO, Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2017. Disponível em:  
<https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=busca%3FcontentInfo%3D751%26term%3DVinho%252520e%252520comida&page=4&section=0#/legacy/751>

SANTOS, José Ivan Cardoso dos. Vinhos, o essencial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017. Disponível em: <https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=busca%3FcontentInfo%3D29%26term%3DVinho%252520e%252520comida&page=2&section=0#/legacy/29>

PACHECHO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 7. ed. São Paulo: SENAC, 2010. Disponível em: <https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=busca%3FcontentInfo%3D727%26term%3Dmanual%252520do%252520bar&page=1&section=0#/legacy/727>

### **Bibliografia Complementar**

PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017. Disponível em: <https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=%3FcontentInfo%3D722&page=2&section=0#/legacy/722>

BEATO, Manoel. CABRAL, Bruno. Queijos brasileiros à mesa com cachaça, vinho e cerveja. São Paulo: editora Senac São Paulo. 2018. Disponível em: <https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=listas-de-leitura#/legacy/epub/376>

Rabachino, Roberto, 1958. Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento: com receitas do chef de cozinha Mauro Cingolani/Roberto Rabachino; tradução de Edegar Scortegagna. Caxias do Sul, RS: Educ, 2012. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5885/pdf/0>

ALCARDE, André Ricardo. Cachaça: ciência, tecnologia e arte. Editora Blucher. 1ª edição digital. 2018. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/158706>

BEZZAN, Lélia; DULGHEROFF, Paula. Manual de métodos de preparo do café. Vitória: SEBRAE, 2016. Disponível em: [http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal/Sebrae/UFs/ES/Anexos/ES\\_manualmetodospreparocafe\\_16\\_PDF.pdf](http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal/Sebrae/UFs/ES/Anexos/ES_manualmetodospreparocafe_16_PDF.pdf).

### **Cozinha brasileira, sustentabilidade e segurança alimentar**

RDC 216.. Controle higiênico-sanitário dos alimentos.. Segurança alimentar e responsabilidade social.. Formação da cozinha brasileira e suas raízes étnico-culturais.. Influência dos biomas na cultura alimentar das regiões brasileiras.. Sustentabilidade na gastronomia brasileira.. Técnicas de cocção específicas da cozinha brasileira.. Legislação sanitária brasileira. Boas práticas de manipulação. Procedimento operacional padronizado (POPs).

### **Bibliografia Básica**

DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009a.

CASCUDO, Luís da Câmara (1967). História da alimentação no Brasil. 3ªed. São Paulo: Global, 2004. p. 15

SILVA JUNIOR, Eneo Alves. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2013.

### **Bibliografia Complementar**

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da Silva; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos. 9ª ed. São Paulo: Nobel, 2014.

FRIEIRO, Eduardo. Feijão, angu e couve. 2.ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.

FRANCO, A. De caçador a Gourmet: Uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL. (2008). Caminhos do Sabor – Costa do Sol / texto de Rusty Marcellini; 272p. ISBN-978-85-89239-59-2. Belo Horizonte: Editora Gutenberg/Autêntica ABRASEL, 2008.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2000. E-book. Disponível em:  
<https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=busca%3FcontentInfo%3D2674%26term%3DViagem%252520gastron%2525C3%2525B4mica%252520atrav%2525C3%2525A9s%252520do%252520Brasil&page=2&section=0#/legacy/2674>

### **Cozinha internacional**

História da cozinha clássica internacional.. Influência da cozinha clássica europeia. Conceito de gastronomia internacional. Regiões gastronômicas de relevância no contexto mundial. Países dos continentes: Europeu, Asiático, Africano e Americano, de elevada influência gastronômica. Aspectos socioeconômicos, geográficos e culturais da gastronomia internacional. Práticas culinárias, tradições, terminologias e ingredientes da cozinha internacional. Relação do homem com o alimento no cenário da gastronomia mundial. Cozinha profissional. Técnicas e processos. Higiene e legislação. Segurança alimentar nutricional.

### **Bibliografia Básica**

WAYNE, Gisslen. **Culinária profissional**. 6.ed. São Paulo: Manole, 2012. E-book. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520444566/>

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. rev. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 1235 p. ISBN 9788573599268. SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010. 360 p.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul, RS: Educus, 2010. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/47886/>

### **Bibliografia Complementar**

KÖVESI, Betty. **400 G: Técnicas de cozinha**. São Paulo: Nacional, 2007.

MCWILLIAMS, Margaret. **Preparo de alimentos: um guia prático para profissionais** - 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2013. Disponível em:  
<http://unimonte.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520435595/pages/-12>

FARROW, Joanna. **Peixes: 80 das melhores receitas/ Joanna Farrow; [tradução Merck Faria de Souza]** Barueri, SP: Manole, 2007. <https://bv4.digitalpages.com.br/'=explorar/2655/carnes-aves-e-peixes&page=4&ion=0/legacy/2752>

RIPPINGTON, Neil. **Curso introdutório de chef profissional**. Barueri, SP: Manole, 2014. Disponível em: <http://unimonte.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520438541/pages/3>

FARROW, Joanna. **Escola de Chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos**. Barueri, SP: Manole, 2009. Disponível em:  
<http://unimonte.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520429785/pages/5>

### **Garde manger e cozinha criativa**

Sustentabilidade. Aproveitamento integral dos alimentos. Contextualização histórica do garde manger. Técnicas clássicas da cozinha fria. Técnicas contemporâneas da cozinha fria. Técnicas de conservação dos alimentos. Tecnologias. Equipamentos. Utensílios. Atribuições do garde manger. Molhos e emulsões. Técnicas de cortes. Composição de saladas. Canapés. Sopas frias. Sanduíches. Hors d'oeuvre. Charcutaria. Tipos de queijos. Finger food. Serviço de coquetel e serviço de buffet: criação, produção e apresentação. Entradas e guarnições (carnes, pescados, aves e vegetais). Food design. Processos criativos. Higiene e legislação aplicados ao garde manger. Segurança alimentar nutricional.

### **Bibliografia Básica**

CARVALHO, Robson de. <b>Cozinha fria: da ornamentação à execução do cardápio</b> . São Paulo: Saraiva, 2014. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521794/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521794/</a>
WAYNE, Gisslen. <b>Culinária profissional</b> . 6.ed. São Paulo: Manole, 2012. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520444566/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520444566/</a>
CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cinthia Cavalini. <b>Manipulação e Higiene dos Alimentos</b> . São Paulo: Saraiva, 2014. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521060/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521060/</a>
<b>Bibliografia Complementar</b>
AMARANTE, José Osvaldo Albano do. <b>Queijos do Brasil e do mundo: para iniciantes e apreciadores</b> . São Paulo: Mescla, 2015. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/42373/">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/42373/</a>
Raphaël, H. <b>Um químico na cozinha: a ciência da gastronomia molecular</b> . São Paulo: Zahar, 2017. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788537815601/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788537815601/</a>
MELLO, Fernanda Robert de et al. <b>Tecnologia de alimentos para gastronomia</b> . São Paulo: SAGAH, 2018. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595023291/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595023291/</a>
SEQUERRA, Lucia. <b>Cozinha fria e garde manger</b> . São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2017. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/152032/">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/152032/</a>
RAIGORODSKY, Breno. <b>Embutidos da sobrevivência à gastronomia</b> . São Paulo: Editora Senac, 2011. Disponível em: <a href="https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?page=0&amp;section=0#/legacy/9788539616114">https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?page=0&amp;section=0#/legacy/9788539616114</a>
<b>Gestão de negócios em alimentos &amp; bebidas</b>
Noções de gestão de custos. Terminologia. Classificação. Fluxos. Noções de gestão de marcas. Indicadores de desempenho. Noções de gestão operacional de serviços. Classificação de empresas e serviços do setor. Processos. Organização do setor: funções, ciclos e processos. Ferramentas e metodologias de gestão de custos. Legislação do setor. Planejamento. Organograma funcional. Fluxograma de trabalho. Noções de gestão de pessoas. Tipologia. Dinâmicas. Formação de custos. Composição de preço de venda. Ponto de equilíbrio. Margem de contribuição. Noções de marketing. Plano de negócios.
<b>Bibliografia Básica</b>
CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b> . 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
FONSECA, M.T. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b> . 7.ed. São Paulo: Editora SENAC, 2017. Disponível em: <a href="https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?page=0&amp;section=0#/legacy/9788539616282">https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?page=0&amp;section=0#/legacy/9788539616282</a>
MEZOMO, Iracema de B. <b>Os serviços de alimentação: planejamento e administração</b> . Barueri: Manole, 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/</a> . Acesso em: 04 mai. 2022.
<b>Bibliografia Complementar</b>
DAVIES, Carlos Alberto. <b>Alimentos e bebidas</b> . 4.ed. Caxias do Sul: EducS, 2010. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/47886/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/47886/pdf/0</a>
CASTELLI, Geraldo. <b>Hospitalidade - A Inovação na Gestão</b> . São Paulo: Saraiva, 2010. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502116078/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502116078/</a> . Acesso em: 04 mai. 2022.

<p>KOPS, Darci. Hospitalidade. Caxias do Sul: EDUCS, 2014. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/47894/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/47894/pdf/0</a>.</p>
<p>BIAGIO, Luiz A.; BATOCCHIO, Antonio. Plano de negócios: estratégia para micro e pequenas empresas. 3. ed. Barueri: Manole, 2018. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760897/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760897/</a>. Acesso em: 04 mai. 2022.</p>
<p>MONTEIRO, Renata Zambon. <b>Cozinhas profissionais</b>. 3.ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2020. Disponível em: <a href="https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?page=2&amp;section=0#/legacy/9788539627622">https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?page=2&amp;section=0#/legacy/9788539627622</a></p>
<p><b>Hospitalidade, turismo e gastronomia</b></p>
<p>Hospitalidade e seus serviços.. Aspectos históricos e marcos temporais da hospitalidade.. Hostilidade e Inospitalidade. A hospitalidade brasileira. Hospitalidade nos domínios: comercial ou profissional, social ou pública e doméstica ou privada. A relação entre hospitalidade, turismo, gastronomia e hospedagem. Comensalidade. Patrimônio gastronômico.</p>
<p><b>Bibliografia Básica</b></p>
<p>Chon, Kye-Sung Hospitalidade: conceitos e aplicações/Kye-Sung (Kaye) Chon, Raymond T. Sparrowe; tradução Ana Beatriz de Miranda e Silva Ferreira; revisão técnica Gleice Regina Guerra. -- 2. ed. rev. e atual. -- São Paulo: Cengage Learning; Rio de Janeiro: Editora Senac Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522116195/cfi/1!/4/4@0.00:0.00">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522116195/cfi/1!/4/4@0.00:0.00</a></p>
<p>STRONG, Roy. Banquete: Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788537805350">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788537805350</a></p>
<p>FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (orgs). <b>Turismo e patrimônio cultural</b>. 5.ed. São Paulo: Contexto, 2012. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/3482/epub">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/3482/epub</a>.</p>
<p><b>Bibliografia Complementar</b></p>
<p>LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (orgs). <b>Em busca da hospitalidade</b>: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri, SP : Manole, 2004. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520443330/cfi">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520443330/cfi</a>.</p>
<p>BARRETTO, Margarita. <b>Cultura e turismo</b>: discussões contemporâneas. Campinas, SP: Papyrus, 2015. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/31387/pdf/">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/31387/pdf/</a>.</p>
<p>FERREIRA, Marina Rossi. <b>Turismo e gastronomia</b>: cultura, consumo e gestão. Curitiba, PR: InterSaberes, 2016. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/39159/pdf">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/39159/pdf</a>.</p>
<p>POSSAMAI, Ana Maria de Paris; PECINI, Rosana. <b>Turismo, história e gastronomia</b>: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: Educs, 2011. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/2958/pdf/">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/2958/pdf/</a>.</p>
<p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço de garçom. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017. Disponível em: <a href="https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=busca%3FcontentInfo%3D728%26term%3Dgar%2525C3%2525A7om&amp;page=2&amp;section=0#/legacy/72">https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=busca%3FcontentInfo%3D728%26term%3Dgar%2525C3%2525A7om&amp;page=2&amp;section=0#/legacy/72</a></p>
<p><b>Panificação e confeitaria</b></p>

Higiene e legislação aplicados ao segmento de panificação e confeitaria. Segurança alimentar nutricional. Histórico e introdução à confeitaria. Utilização de equipamentos e utensílios na confeitaria. Principais ingredientes na confeitaria. Etapas de preparação e execução de técnicas, tecnologias e processos. Técnicas básicas: massas, recheios, custards e cremes. Merengues, Caramelos, Chocolates. Sobremesas congeladas. Sobremesas empratadas. Tendências na confeitaria. Doçaria brasileira. Histórico e introdução à panificação. Utilização de equipamentos e utensílios na panificação. Principais ingredientes na panificação. Tipos de fermentações. Criação e formulação de pães. Métodos direto e indireto. Tipos de massas. Viennoiserie. Tendências na panificação.

#### Bibliografia Básica

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520444795>

CANELLA-RAWS, Sandra. **Espressantes na confeitaria**. São Paulo: Editora Senac 2014. Disponível em:

<https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=explorar%2F2956%2Fall%3FcontentInfo%3D693#/legacy/693>

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522113460>

#### Bibliografia Complementar

ELEUTERIO, Hélio; GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521879/pageid/0>

CURLEY, William & CURLEY, Suzue. **Pâtisserie – Arte e técnica para profissionais**. São Paulo: Editora Manole, 2015.

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da panificação**. Barueri, SP : Manole, 2009.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520442180>

SUAS, Michel. **Pâtisserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/2@100:0.00>

SCHELIGA, Paola Biselli Ferreira (org.). **Chocolateria**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/152026>

#### Vida & Carreira

Identidade e autoconhecimento. Competências socioemocionais. Equilíbrio e dimensões da vida. Valores e talentos. Projeto de Vida e Carreira. Autogestão da carreira. Resolução de problemas. Ética. Cidadania. Diversidade Cultural. Tendências do mundo do trabalho. Autoavaliação. Metacognição. Projeto de Engajamento Social.

#### Bibliografia Básica

AMARAL, Felipe Bueno. **Cultura e pós-modernidade**. Curitiba: Intersaberes, 2020. E-book.

Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/186503>

KUAZAQUI, Edmir. **Gestão de carreira**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522122431>

CARVALHO JUNIOR, Moacir Ribeiro de. **Gestão de projetos: da academia à sociedade**. Curitiba: Intersaberes, 2012. E-book. Disponível em:

<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/6189>

#### Bibliografia Complementar

KUIAVA, Evaldo Antonio; BONFANTI, Janete. **Ética, política e subjetividade**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/3076>

SILVA, Altair José da (Org.). **Desenvolvimento pessoal e empregabilidade**. São Paulo: Pearson, 2016. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/128195>

FRANÇA, Ana Shirley. **Comunicação oral nas empresas: como falar bem e em público**. São Paulo: Atlas, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522499113>

OLIVERIA, Mara de; AUGUSTIN, Sérgio. (Orgs.). **Direitos humanos: emancipação e ruptura**. Caxias do Sul: Educs, 2013. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5711>

GOLD, Miriam. **Gestão de carreira: como ser o protagonista de sua própria história**. São Paulo: Saraiva, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440340>



## 9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DISCENTE

As práticas avaliativas são orientadas pela compreensão da avaliação como uma experiência de aprendizagem, o que significa utilizá-la para oferecer feedback construtivo tanto para estudantes, quanto para educadores, motivando os estudantes a aprender e a diagnosticar seus pontos fortes e indicar caminho para as melhorias. Sendo importante entender que a avaliação é pensada e organizada para ser uma justa medida do seu desenvolvimento no percurso da educação, considerando o complexo e amplo processo de ensino e aprendizagem. A elaboração, correção e feedback das avaliações são prerrogativas do docente, podendo contar com o apoio do tutor (quando se aplicar) e com uso de inteligência artificial.

A proposta de avaliação está organizada considerando o conceito de avaliação contínua, ou seja, avaliações e feedbacks mais frequentes, para que seja possível acompanhar o desenvolvimento dos estudantes e intervir com mais assertividade. Além disso, as avaliações propostas têm diferentes objetivos, todos alinhados com as competências que os estudantes devem desenvolver neste nível de ensino. Desta forma, as avaliações estão planejadas da seguinte forma:

### **Avaliação 1 (A1) – Dissertativa | 30 pontos**

Avalia a expressão da linguagem específica de determinada área. O aluno precisa saber se expressar, sobretudo, na área em que ele irá atuar – com os códigos, símbolos, linguajar e dialeto inerentes a determinada área do conhecimento, levando-se em conta a realidade profissional ali compreendida. Pretende-se, nessa etapa avaliativa, verificar a capacidade de síntese e de interpretação, analisando-se a capacidade do aluno de não apenas memorizar, mas expressar-se criativamente diante de situações semelhantes aos reais.

### **Avaliação 2 (A2) – Múltipla escolha | 30 pontos**

Avalia a leitura, a interpretação, a análise e o estabelecimento de relações considerando, portanto, essas competências.

### **Avaliação 3 (A3) – Avaliação dos desempenhos | 40 pontos**

Avalia a compreensão efetiva do aluno em relação à integração dos conhecimentos propostos na unidade curricular. Consistirá no desenvolvimento de um projeto em que demonstre, por meio de um produto que pode ser texto, artigo, vídeo, entre outros, a mobilização dos conteúdos para resolver uma situação problema do mundo contemporâneo. É analisada, especialmente, a capacidade e a tendência de usar o que se sabe para operar o mundo e, também, a criatividade na proposta de soluções.

Durante todo o processo da A3, também são desenvolvidas e avaliadas as *soft skills* – competências socioemocionais dos estudantes.

Ressalta-se que o *feedback* dos professores constituirá elemento imprescindível para construção do conhecimento, portanto, será essencial que o docente realize as devolutivas necessárias, ao longo do semestre letivo. Para a A1 e A2 a devolutiva deverá ocorrer, necessariamente, após a divulgação das notas e, no caso da A3, durante o processo.

Na unidade curricular presencial, estará aprovado – naquela unidade curricular – o aluno que obtiver, na soma das três avaliações (A1+A2+A3), a nota mínima de 70 pontos e atingir, no mínimo, 75% de frequência nas aulas presenciais. Nas unidades curriculares digitais (UCD), estará aprovado o aluno que obtiver, na soma das três avaliações (A1+A2+A3), a nota mínima de 70 pontos.

Para os alunos que não obtiveram a soma de 70 pontos será oferecida a Avaliação Integrada, conforme esclarecido a seguir, com o valor de 30 pontos.

O aluno que tenha obtido nota final inferior a 70 pontos e, no mínimo 75% de presença nas aulas da unidade curricular presencial, poderá realizar avaliação integrada (AI) no início do semestre seguinte, que valerá de 0 (zero) a 30 (trinta) pontos.

### 9.1. AVALIAÇÃO INTEGRADA

A avaliação integrada consiste em uma prova, a ser realizada em data prevista no calendário acadêmico, abrangendo o conteúdo integral da unidade curricular e substituirá, entre A1 e A2, a menor nota. Após o lançamento da nota da avaliação integrada (AI), o aluno que obtiver 70 pontos, como resultado da soma das avaliações

(A1, A2 e A3), será considerado aprovado. O aluno que, porventura, vier a ser reprovado na unidade curricular, deverá refazê-la, na modalidade presencial ou digital, respeitada a oferta. A reprovação em componente curricular não interromperá a progressão do aluno no curso.

## 9.2. AVALIAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR VIDA & CARREIRA

O componente curricular Vida & Carreira usa avaliação processual com atribuição de conceito às entregas previstas para o semestre. O estudante recebe o conceito de “Plenamente Satisfatório”, “Satisfatório” ou “Insatisfatório”, a depender de seu desempenho. O estudante que obtiver menos de 70 pontos receberá o conceito “Insatisfatório” e deverá refazer o componente curricular.

## 9.3. CUMPRIMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES E EXTENSÃO

Nas atividades complementares e nas atividades de extensão o aluno que comprovar, durante a integralização, o cumprimento integral da carga horária definida na matriz curricular, observado no Projeto Pedagógico do Curso, obterá o conceito “cumpriu”.

## 10. AVALIAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL E DO CURSO

Em atendimento as diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e às Orientações da Comissão Nacional da Avaliação da Educação Superior (CONAES), a instituição conta uma Comissão Própria de Avaliação (CPA) que atua junto aos setores da Instituição promovendo medidas de avaliação interna e de acompanhamento e análise das avaliações externas.

O processo de avaliação institucional compreende dois momentos: o da avaliação interna e o da avaliação externa. No primeiro, ou seja, na autoavaliação, a instituição reunirá percepções e indicadores sobre si mesma, para então construir um plano de ação que defina os aspectos que poderão ser melhorados a fim de aumentar o grau de realização da sua missão, objetivos e diretrizes institucionais, e/ou o aumento de sua eficiência organizacional.

Essa autoavaliação, realizada em todos os cursos da IES, a cada semestre, de forma quantitativa e qualitativa, atenderá à Lei do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), nº 10.8601, de 14 de abril de 2004. A legislação irá prevê a avaliação de dez dimensões, agrupadas em 5 eixos, conforme ilustra a figura a seguir.

**Figura 2 – Eixos e dimensões do SINAES**



Fonte: SINAES / elaborado pela CPA.

O processo de autoavaliação do Centro Universitário Ritter dos Reis – UniRitter foi idealizado em oito etapas, previstas e planejadas para que seus objetivos possam ser alcançados, conforme explicitado a seguir.

**Figura 3 – Diagrama do Processo de Autoavaliação**



Fonte: elaborado pela CPA.

De forma encadeada, as oito fases que compõem o processo de autoavaliação – Planejamento, sensibilização e engajamento dos participantes, execução da autoavaliação, coleta e análise dos dados, apresentação de resultados, elaboração de planos de ação, melhorias e elaboração do relatório final – devem promover o contínuo pensar sobre a qualidade da instituição.

Para isso, realiza uma avaliação continuada dos cursos de graduação, tanto nas modalidades presencial quanto a distância. Esse processo envolve alunos, professores e egressos, sendo totalmente voluntário e garantindo o anonimato dos participantes

Os objetivos traçados para a avaliação institucional são atingidos com a participação efetiva da comunidade acadêmica. Por isso, a importância da sensibilização, que tem início, aproximadamente, um mês antes da data definida no calendário acadêmico

para aplicação dos instrumentos e envolve, primeiramente os educadores, seguida dos estudantes. No processo de divulgação, a CPA amplia o canal de comunicação com a comunidade acadêmica, a fim de apurar as críticas e sugestões para o aprimoramento do modelo de avaliação institucional, incorporando sugestões de melhorias coletadas durante a autoavaliação.

Os resultados da avaliação servem como instrumento de gestão, buscando sempre melhorar o curso e a instituição. A partir dos resultados, inicia-se um processo de discussão com estudantes, Núcleo Docente Estruturante, Colegiado de Curso, educadores e gestores, para definir as ações a serem implementadas ao longo dos períodos.

As iniciativas descritas compõem recursos de avaliação interna. Contudo, destaque deve ser feito para a avaliação externa, que consideram: Avaliação do curso por comissões de verificação *in loco* designadas pelo INEP/MEC; Exame Nacional de Avaliação de Desempenho do Estudante (ENADE); Conceito Preliminar do Curso (CPC) que é gerado a partir da nota do ENADE combinado com outros insumos, como o delta de conhecimento agregado ao estudante (IDD), corpo docente, infraestrutura e organização didático-pedagógica

Sendo assim, esse segundo momento de acompanhamento e avaliação ocorre por mecanismos externos a IES. Considerando o trabalho realizado pelas comissões externas nomeadas pelo INEP/MEC, nos atos de autorização e reconhecimento de curso. Além das visitas *in loco*, e como componente do SINAES, o Exame Nacional do Desempenho dos Estudantes (ENADE) é outro instrumento avaliativo que irá contribuir para a permanente melhoria da qualidade do ensino oferecido.

O ENADE fornece informações que podem auxiliar a IES e o curso na análise do perfil de seus estudantes e, conseqüentemente, da própria instituição e o curso. Após a divulgação dos resultados do ENADE, realiza-se uma análise do relatório de avaliação do curso, a fim de verificar se todas as competências abordadas no Exame estão sendo contempladas pelos componentes curriculares do curso. Após a análise, elabora-se um relatório com as ações previstas para a melhoria do desempenho do curso. Ao integrar os resultados do ENADE aos da autoavaliação, a IES inicia um processo de reflexão sobre seus compromissos e práticas, a fim de desenvolver uma

gestão institucional preocupada com a formação de profissionais competentes tecnicamente e, ao mesmo tempo, éticos, críticos, responsáveis socialmente e participantes das mudanças necessárias à sociedade.

Dessa forma, a gestão do curso é realizada considerando a autoavaliação e os resultados das avaliações externas, por meio de estudos e planos de ação que embasam as decisões institucionais com foco no aprimoramento contínuo.

## 11. DOCENTES

O corpo docente do curso é composto por educadores com sólida e comprovada formação acadêmica, relevante qualificação profissional, além da experiência na docência superior (presencial e a distância). São priorizados profissionais que reúnem características compatíveis com o perfil do egresso e aptos a atuarem nos diversos ambientes de aprendizagem utilizados pelo curso. Sendo composto, preferencialmente, por docentes com título de mestre ou doutor, oriundos de reconhecidos programas de pós-graduação *stricto sensu*.

Os educadores são selecionados de acordo com as Unidades Curriculares a serem ofertadas, considerando o perfil do egresso, as demandas formativas do curso, os objetivos de aprendizagem esperados e o fomento ao raciocínio crítico e reflexivo dos estudantes, para além da bibliografia proposta, proporcionando o acesso a conteúdo e grupos de estudo ou pesquisas relacionados as UCs e ao perfil do egresso.

Ainda que apresentem titulação que os qualifique para a prática docente, os educadores participam de programas de formação de professores, internos e externos, visando ao constante aperfeiçoamento, à qualificação em práticas acadêmicas relevantes e atuais com foco em uma sala de aula realmente transformadora, com base no marco conceitual do Ensino para a Compreensão (EpC), na utilização de metodologias ativas e das ferramentas tecnológicas.

Os docentes do curso que conduzem os encontros presenciais e a tutoria das atividades realizadas no AVA. Para isso, são incentivados e orientados a participarem da formação de professores, visando ao constante aperfeiçoamento na sua atuação como profissionais, assim como na preparação de atividades, objetivando a verticalização dos conhecimentos nas diversas áreas de atuação do profissional a ser formado. Os docentes do curso participam também de programas e projetos de extensão mediante editais internos e externos.

O Corpo Docente, enquanto núcleo de Trabalho, quando necessário participa ativamente na elaboração e atualização dos Projetos Pedagógicos do Curso (PPC) por meio de Reuniões Plenas de Colegiados, NDE e Fóruns Permanentes de Discussão para adequação das matrizes curriculares, instituídos por atualizações nas normativas e legislações relacionadas ao curso, ou por melhorias alinhadas as



necessidades do mercado e resultados das avaliações internas e externas. Nos finais dos semestres serão realizadas oficinas especialmente dedicadas às discussões de adequações necessárias, momento em que os professores assumem papéis de autores e se apropriam de convicções, retomam os resultados dos Planos de Ação de Gestão do Curso para reformular/atualizar o Currículo Pleno. Assim, enquanto autores da concepção, se empenharão na implantação do currículo em suas relações subjetivas com os alunos nas salas de aulas.

Além disso, é incentivado o comprometimento do Corpo Docente em contribuir de maneira significativa na produção de Projetos de Extensão, orientação de Iniciações Científicas e de Trabalhos de Conclusão de Curso.

### 11.1. ATORES PEDAGÓGICOS DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

O modelo acadêmico dos cursos presenciais utiliza uma metodologia híbrida, isto é, há encontros presenciais nas instalações da instituição e síncronos digitais com os professores alocados, a depender da condição da oferta: se totalmente presencial, se híbrida ou se totalmente digital, respeitando o percentual de hibridiz definido pelas diretrizes do Ministério da Educação para cursos presenciais. As unidades curriculares quando ofertadas de forma digital, ocorrem sempre em sincronizidade, ou seja, com a presença do professor no ambiente remoto para ministrar as aulas, sendo esse um dos diferenciais do currículo na perspectiva da hibridiz.

Assim, as Unidades Curriculares (UC) ocorrem de forma presencial ou digital, de acordo com o planejamento de oferta de cada UC e são conduzidas por educadores cuidadosamente selecionados, que passam por um programa contínuo de formação docente denominado “Sala Mais”, reuniões semanais de Horário Coletivo, Antessala Docente e encontros de Gestão por UC que ocorrem mensalmente. No decorrer desses programas os professores recebem formação para atuação em todos os ambientes de aprendizagem que a instituição oportuniza aos alunos, visando o desenvolvimento de competências, habilidades, atitudes e ferramentas tecnológicas necessárias para a prática docente.

As aulas presenciais são realizadas em diversos ambientes de aprendizagem: salas de aula, laboratórios, espaços de metodologia ativa, ambientes externos, ambientes colaborativos (por exemplo coworking) entre outros. Já as aulas digitais, são sempre síncronas e conduzidas por professores capacitados tanto para ministrar os conteúdos, como para dirimir as dúvidas dos estudantes através do ambiente virtual de aprendizagem, configurando também atividades de tutoria. Assim, o professor do digital assume também as atividades de tutor, caracterizando o que denominamos professor-tutor e para o qual especificamos as atribuições no decorrer desse texto.

Cabe aos professores, seja no presencial ou no digital, inspirar, mediar, orientar os estudantes no processo de ensino-aprendizagem, buscando dar o apoio necessário de diferentes maneiras: nos momentos síncronos (presencial ou digital) e nos momentos assíncronos, a partir da interação pelo ambiente virtual de aprendizagem, no intuito de esclarecer dúvidas e motivar a discussão (fóruns de discussão).

Quanto aos materiais didáticos relativos aos conteúdos previstos nos planos de ensino das UCs, serão disponibilizados pelos atores pedagógicos envolvidos no desenvolvimento da Unidade Curricular, utilizando os recursos do ambiente de aprendizagem virtual (AVA) e/ou materiais físicos (de pesquisa, leitura, análise).

O modelo acadêmico está estruturado a partir de 3 (três) atores pedagógicos envolvidos no processo ensino-aprendizagem, que atuam desde a concepção do material didático até a interação entre docentes e estudantes. São eles:

- A. Professor especialista** das unidades curriculares presenciais;
- B. Professor-tutor especialista** das unidades curriculares digitais;
- C. Professor curador** dos materiais digitais de aprendizagem (e-Books), trilhas de busca ativa e outros materiais complementares.

#### **11.1.1. Professor especialista**

Docente com formação e experiência comprovada na unidade curricular que atua ou atuará, trabalha de forma articulada com o Projeto Pedagógico do Curso e com o plano de ensino. É o profissional responsável por mediar o processo de ensino-

aprendizagem e estimular a participação dos estudantes de acordo com as premissas do currículo E2A. **São suas atividades:**

- promover ações de engajamento dos estudantes, estabelecendo conexões entre os ambientes on-line e presencial a partir das metas de compreensão estabelecidas para cada UC;
- orientar os estudantes por meio de avisos ou mensagens, para que estes realizem estudos preliminares às aulas (sala de aula invertida);
- responder às dúvidas dos estudantes sobre conceitos, emitindo comentários mais elaborados, a fim de promover a maior compreensão do discente;
- manter contato com a coordenação do curso, quando necessário, ou quando solicitado;
- participar de reuniões institucionais, quando solicitado;
- acompanhar e motivar os estudantes a ampliarem seus estudos para além do conteúdo disponibilizado no ambiente *on-line* ou presencialmente;
- Elaborar, corrigir e dar feedback das avaliações;
- realizar a devolutiva das provas (feedback coletivo para a turma), apresentando contribuições para a compreensão dos pontos que precisam ser aprofundados com sugestões de materiais complementares ou revisão de conceitos da UC;
- estabelecer um ambiente de confiança, acolhimento, partilha e diálogo, independente do espaço;
- focar e moderar discussões;
- adicionar questões estimulantes que induzam ao questionamento, promovam a reflexão e participação;
- oferecer diferentes ideias e perspectivas para análise e discussão;
- fazer conexões entre ideias;
- planejar as aulas com base nas metas de compreensão, no cronograma de cada UC/turma e no percurso formativo de aprendizagem; e
- definir e formalizar o “contrato didático” com os alunos da turma, estabelecendo os acordos necessários para o desenvolvimento adequado das aulas.

### 11.1.2. Professor-tutor especialista

Os professores-tutores possuem formação e experiência comprovada na UC que atuam ou atuarão e serão responsáveis por conduzir e supervisionar o processo de ensino-aprendizagem assim como estimular a participação dos estudantes. É imprescindível que o professor-tutor trabalhe de forma articulada com o Projeto Pedagógico do Curso e com o plano de ensino.

Para que a interação entre o estudante e os professores-tutores seja bem-sucedida, é importante que o professor apresente as seguintes habilidades e competências:

- Engajar os estudantes na participação das aulas síncronas;
- Comunicar-se de maneira didática, clara, objetiva e empática;
- Ser dinâmico e ter facilidade na utilização de ferramentas educacionais digitais;
- Possuir experiência em docência no ensino superior;
- Ter formação e experiência profissional com o tema a ser abordado na UC.

As principais atribuições do Professor-Tutor são:

- planejar as aulas síncronas do semestre, com base nas metas de compreensão, no cronograma de cada UC e no percurso formativo de aprendizagem;
- planejar as aulas síncronas com temáticas e atividades estimulantes que induzam ao questionamento, promovam a reflexão e o engajamento dos estudantes;
- realizar as aulas síncronas por meio de plataforma digital (Ulife);
- Elaborar, corrigir e dar feedback das avaliações;
- orientar os estudantes por meio de avisos ou mensagens;
- responder às dúvidas dos estudantes, emitindo comentários mais elaborados, a fim de promover a maior compreensão do discente;
- manter contato com a coordenação do curso, quando necessário, ou quando solicitado;
- participar de reuniões institucionais, quando solicitado;
- acompanhar e motivar os estudantes a ampliarem seus estudos para além do conteúdo disponibilizado no ambiente *on-line*;

- fazer a gestão da sua turma, monitorando a participação dos alunos nas aulas e promovendo ações e atividades de apoio aos alunos com dificuldades de aprendizagem;
- realizar a devolutiva das atividades avaliativas, apresentando contribuições para a compreensão dos pontos que precisam ser aprofundados com sugestões de materiais complementares ou revisão de conceitos da UC;
- estabelecer um confiança, acolhimento, partilha e diálogo, independente do espaço;
- focar e moderar discussões;
- adicionar questões estimulantes que induzam ao questionamento, promovam a reflexão e participação;
- oferecer diferentes ideias e perspectivas para análise e discussão;
- fazer conexões entre ideias;
- explicitar e pactuar junto aos alunos as metas de compreensão, os critérios e formas de avaliação, a metodologia de trabalho, os prazos e outras informações pertinentes ao processo de ensino-aprendizagem da UC.

### **11.1.3. Professor curador e atividades de curadoria**

Docente com formação e experiência comprovada na unidade curricular objeto da curadoria, o professor curador atua na seleção e no desenvolvimento de materiais, tecnologias e objetos de aprendizagem a partir do plano de ensino da UCD. Para cumprir estas atividades, o professor passa por um processo de formação em curadoria digital, no qual compreende a melhor forma para buscar, selecionar, produzir quando necessário e organizar conteúdos originais, tendo como base a própria voz do autor. Os professores curadores utilizam o Plano de Produção como base na construção de cada Unidade de Aprendizagem que compõe a UCD, sendo orientados a instigar a reflexão analítica e crítica por meio da intertextualidade.

A linguagem dialógica encoraja os estudantes a se posicionarem frente à resolução de problemas, tendo como base teórica todo arsenal científico e prático proposto na curadoria digital. O objetivo é que, na interação com o conteúdo, o estudante possa ampliar e aprofundar sua compreensão sobre o objeto de estudo, proporcionando a autorregulação da sua aprendizagem e a compreensão da sua própria realidade. A

partir do material selecionado e dos livros e recursos disponíveis nas plataformas digitais da instituição, os professores curadores constroem trilhas de aprendizagem. Para ampliar e diversificar a experiência de aprendizagem do estudante, os curadores de área auxiliam os professores curadores na busca de bases digitais e nos Recursos Educacionais Abertos, colaborando pedagogicamente para a produção dos materiais.

Para que um professor seja um professor curador de UCD, destaca-se como pré-requisito que tenha mestrado ou doutorado na área de conhecimento, que já tenha lecionado a UC e que passe pelo processo de formação em curadoria digital.

As principais atribuições do professor curador são:

- Planejar a unidade de ensino considerando a divisão da meta máxima e metas sequenciadas, tópicos geradores e conteúdos relacionados, bibliografia básica e complementar;
- Desenvolver conteúdos estruturados a partir de metas de compreensão;
- Curar o conteúdo de forma intratextual e dialógica;
- Curar materiais para Busca Ativa.

## 12. INFRAESTRUTURA

A Instituição possui uma infraestrutura moderna, que combina tecnologia, conforto e funcionalidade para atender as necessidades dos seus estudantes e educadores. Os múltiplos espaços possibilitam a realização de diversos formatos de atividades e eventos como atividades extensionistas, seminários, congressos, cursos, reuniões, palestras, entre outros.

Todos os espaços da Instituição contam com cobertura *wi-fi*. As dependências estão dentro do padrão de qualidade exigido pela Lei de Acessibilidade n. 13.146/2015, e o acesso às salas de aula e a circulação pelo *campus* são sinalizados por pisos táteis e orientação em braile. Contamos, também, rampas ou elevadores em espaços que necessitam de deslocamento vertical.

### 12.1. ESPAÇO FÍSICO DO CURSO

Os espaços físicos utilizados pelo curso serão constituídos por infraestrutura adequada que atenderá às necessidades exigidas pelas normas institucionais, pelas diretrizes do curso e pelos órgãos oficiais de fiscalização pública.

#### 23.1.1. Salas de aula

As salas de aula do curso estarão equipadas segundo a finalidade e atenderão plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade necessários à atividade proposta. As salas possuirão computador com projetor multimídia e, sempre que necessário, os espaços contarão com manutenção periódica.

Ademais, serão acessíveis, não somente em relação à questão arquitetônica, mas também, quando necessário, a outros âmbitos da acessibilidade, como o instrumental, por exemplo, que se materializará na existência de recursos necessários à plena participação e aprendizagem de todos os estudantes.

Outro recurso importante será a presença do intérprete de Libras na sala de aula caso também seja necessário e solicitado. A presença do intérprete contribuirá para superar

a barreira linguística e, conseqüentemente, as dificuldades dos estudantes surdos no processo de aprendizagem.

### **23.1.2. Instalações administrativas**

As instalações administrativas serão adequadas para os usuários e para as atividades exercidas, com o material indicado para cada função. Além disso, irão possuir iluminação e ventilação artificial e natural. Todos os mobiliários serão adequados para as atividades, e as salas serão limpas diariamente, além de dispor de lixeiras em seu interior e nos corredores.

## **12.2. INSTALAÇÕES PARA OS DOCENTES**

### **23.2.1. Sala dos professores**

A instituição terá à disposição dos docentes uma sala coletiva, equipada com recursos de informática e comunicação. O espaço contará com iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação, comodidade e limpeza apropriados ao número de professores, além de espaço destinado para guardar materiais e equipamentos didáticos. O local será dimensionado de modo a considerar tanto o descanso, quanto a integração dos educadores.

### **23.2.2. Espaço para professores em tempo integral**

O curso irá oferecer gabinete de trabalho plenamente adequado e equipado para os professores de tempo integral, atendendo de forma excelente aos aspectos de disponibilidade de equipamentos de informática em função do número de professores, dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade apropriados para a realização dos trabalhos acadêmicos.

Com relação aos equipamentos e aos recursos de informática, a facilitação do acesso por parte de professores com deficiência ou mobilidade reduzida poderá se dar por meio da adequação dos programas e da adaptação dos equipamentos para as necessidades advindas da situação de deficiência (deficiências físicas, auditivas, visuais e cognitivas) a partir do uso de *softwares* especiais, ponteiras, adaptações em



teclados e mouses, etc. A tecnologia assistiva adequada será aquela que irá considerar as necessidades advindas da especificidade de cada pessoa e contexto e favorecerá a autonomia na execução das atividades inerentes à docência.

### **23.2.3. Instalações para a coordenação do curso**

A coordenação do curso irá dispor de gabinete de trabalho que atenderá plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessários à atividade proposta, além de equipamentos adequados, conforme poderá ser visto na visita *in loco*. A coordenação do curso contará com uma equipe de apoio, uma central de atendimento ao aluno a fim de auxiliar e orientar os discentes em questões financeiras e em relação à secretaria, a estágio e à ouvidoria.

## **12.3. LABORATÓRIOS DO CURSO**

### **23.3.1. Laboratórios de informática**

A instituição providenciará recursos de informática aos seus discentes (recursos de *hardware* e *software*), a serem implantados de acordo com as necessidades do curso. Serão disponibilizados laboratórios específicos e compartilhados de informática entre os vários cursos, todos atendendo às aulas e às monitorias. Os alunos terão acesso aos laboratórios também fora dos horários de aulas, com acompanhamento de monitores e uso de diferentes *softwares* e internet.

Os laboratórios de informática irão auxiliar tecnicamente no apoio às atividades de ensino e pesquisa, da administração e da prestação de serviços à comunidade. Os laboratórios de informática, a serem amplamente utilizados pelos docentes e discentes, irão garantir as condições necessárias para atender às demandas de trabalhos e pesquisas acadêmicas, promovendo, também, o desenvolvimento de habilidades referentes ao levantamento bibliográfico e à utilização de bases de dados. O espaço irá dispor de equipamentos para propiciar conforto e agilidade aos seus usuários, que poderão contar com auxílio da equipe de Tecnologia da Informação (TI), nos horários de aulas e em momentos extraclasse, para esclarecer dúvidas e resolver problemas.

Existirão serviços de manutenção preventiva e corretiva na área de informática. O mecanismo *helpdesk* permitirá pronto atendimento pelos técnicos da própria IES, que também irá firmar contratos com empresas de manutenção técnica. A instituição irá dispor de plano de expansão, proporcional ao crescimento anual do corpo social. Será atribuição da área de TI a definição das características necessárias para os equipamentos, servidores da rede de computadores, base de dados, telecomunicações, internet e intranet.

#### 12.4. BIBLIOTECA

A biblioteca é gerenciada em suas rotinas pelo *software* Pergamum, programa desenvolvido pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná em conjunto com a Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Em seu acervo, constam não apenas livros da bibliografia básica das UCs ofertadas, mas também da bibliografia complementar, além de livros para consulta interna, dicionários, *e-books*, enciclopédias, periódicos, jornais e materiais audiovisuais especializados nas áreas de atuação das unidades, e está totalmente inserido no Sistema Pergamum, com possibilidade de acesso ao catálogo *on-line* para consulta (autor, título, assunto e booleana), reserva e renovação.

A composição do acervo está diretamente relacionada aos novos meios de publicação de materiais bibliográficos, constituindo uma variedade de recursos que atende às indicações bibliográficas dos cursos e da comunidade em geral.

A instituição mantém assinaturas das bases de dados multidisciplinares da EBSCO e Vlex, conforme quadro abaixo:

**Quadro 1 – Bases de Dados disponíveis**

Bases de Dados	Conteúdo
Vlex	Revistas especializadas e atualizadas, coleções de doutrinas essenciais, legislação comentada e pareceres da área jurídica.
Academic Search Ultimate	Oferece aos estudantes uma coleção sem precedentes de resenhas analisadas por especialistas, revistas científicas com texto completo, incluindo muitos periódicos indexados nos principais índices de citação.
AgeLine	O AgeLine é a fonte premier da literatura de gerontologia social e inclui conteúdo relacionado a envelhecimento das ciências biológicas, psicologia, sociologia, assistência social, economia e políticas públicas.

<b>Business Source Ultimate</b>	Oferece uma riqueza incomparável de periódicos com texto completo analisados por especialistas e outros recursos que fornecem informações históricas e tendências atuais em negócios que despertam discussões sobre mudanças e desenvolvimentos futuros no mundo empresarial.
<b>Computers &amp; Applied Sciences Complete</b>	O Computers & Applied Sciences Complete cobre o espectro de pesquisa e desenvolvimento da computação e disciplinas de ciências aplicadas.
<b>Dentistry &amp; Oral Sciences Source</b>	Odontologia geral e estética, anestesia dental, saúde pública, ortodontia, odontologia forense, odontologia geriátrica e pediátrica, cirurgia.
<b>Dynamed</b>	E uma ferramenta de referência clínica criada por médicos para médicos e outros profissionais de saúde para uso no local de atendimento. Com resumos clinicamente organizados com mais de 3.200 tópicos, a base fornece o conteúdo mais recente e recursos com relevância, validade e conveniência, tornando a ferramenta um recurso indispensável para responder a maioria das questões clínicas durante a prática.
<b>EBSCO Discovery Service</b>	Ferramenta de pesquisa on-line que reúne todas as bases assinadas pela Biblioteca para que possam ser explorados usando uma única caixa de pesquisa.
<b>Engineering Source</b>	Engenharia Civil, Elétrica, Computação, Mecânica, entre outras.
<b>Fonte Acadêmica</b>	Agricultura, ciências biológicas, ciências econômicas, história, direito, literatura, medicina, filosofia, psicologia, administração pública, religião e sociologia.
<b>Hospitality &amp; Tourism Complete</b>	Aborda a pesquisa acadêmica e novidades sobre o setor em relação à hospedagem e ao turismo.
<b>MedicLatina</b>	Coleção exclusiva de periódicos científicos de pesquisa e investigação médica de renomadas editoras latino-americanas e espanholas.
<b>MEDLINE Complete</b>	Revistas biomédicas e de saúde.
<b>Public Administration</b>	Inclui registros bibliográficos cobrindo áreas essenciais relacionadas à administração pública, incluindo teoria da administração pública e outras áreas essenciais de relevância fundamental para a disciplina.
<b>SportDiscus with Full Text</b>	Medicina esportiva, fisiologia do esporte e psicologia do esporte à educação física e recreação.
<b>World Politics Review</b>	Análise das tendências globais.

O acesso ao acervo é aberto ao público interno da IES e à comunidade externa. Além disso, é destinado espaço específico para leitura, estudo individual e em grupos. O empréstimo é facultado a alunos, professores e colaboradores administrativos e poderá ser prorrogado desde que a obra não esteja reservada ou em atraso.

Além do acervo físico, a IES oferece também a toda comunidade acadêmica o acesso a milhares de títulos em todas as áreas do conhecimento por meio de cinco plataformas digitais. A Biblioteca Virtual Pearson, a Minha Biblioteca, Biblioteca Digital Senac, que irão contribuir para o aprimoramento e aprendizado do aluno. Elas possuem diversos recursos interativos e dinâmicos que contribuirão para a disponibilização e o acesso a informação de forma prática, acessível e eficaz. A plataforma da Biblioteca Virtual Pearson é disponibilizada pela editora Pearson e seus selos editoriais. Na plataforma Minha Biblioteca, uma parceria dos Grupos A e Gen e seus selos editoriais. Com estas editoras o aluno poderá interagir em grupo e propor discussões no ambiente virtual da plataforma. Na plataforma Biblioteca Digital Senac

nossa comunidade acadêmica terá acesso a títulos publicados pela Editora Senac São Paulo. É disponibilizado ainda, o acesso a plataforma de Coleção da ABNT, serviço de gerenciamento que proporciona a visualização das Normas Técnicas Brasileiras (NBR). As plataformas estarão disponíveis gratuitamente com acesso ilimitado para todos alunos e professores. O acesso será disponibilizado pelo sistema Ulife.

As bibliotecas virtuais têm como missão disponibilizar ao aluno mais uma opção de acesso aos conteúdos necessários para uma formação acadêmica de excelência com um meio eficiente, acompanhando as novas tendências tecnológicas. A IES, dessa forma, estará comprometida com a formação e o desenvolvimento de um cidadão mais crítico e consciente.