

1 IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL

Universidade Comunitária da Região de Chapecó – Unochapecó

Credenciada pelo Decreto Estadual n.º 5.571, de 27 de Agosto de 2002, publicado no Diário Oficial de Santa Catarina em 28/08/2002. Renovação de Credenciamento pelo Decreto Estadual nº 659 de 25 de setembro de 2007.

Local:

Chapecó

Endereço:

Rua Senador Atílio Fontana, 591E, Bairro Efapi, Chapecó/SC

Mantenedora:

Fundação Universitária do Desenvolvimento do Oeste (Fundeste)

Área de Ciências da Saúde

Curso:

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Dirigentes:

Reitor: Prof. Cláudio Alcides Jacoski

Vice-Reitora de Ensino, Pesquisa e Extensão: Prof^ª. Silvana Muraro Wildner

Vice-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento: Prof. Márcio da Paixão Rodrigues

Vice-Reitor de Administração: Prof. José Alexandre de Toni

Diretores de Área: Prof. Altamir Trevisan Dutra e Prof^ª Marcia Regina da Silva

Coordenadora de Curso: Prof^ª Simone Fatima Mascarello Cervini

2 APRESENTAÇÃO

O presente documento é oriundo de um processo de análise e revisão do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia que resultou no conjunto de alterações e propostas dispostas neste projeto.

Este Projeto Pedagógico especifica a proposta formativa, os elementos que perpassam e estruturam o processo de produção do conhecimento, as dimensões orientadoras do ensino e aprendizagem e os pressupostos metodológicos e avaliativos no âmbito do curso. Explicita, de forma concisa e articulada a organização do processo pedagógico, numa correlação aos parâmetros curriculares nacionais e políticas institucionais para o ensino, pesquisa e extensão.

Caracteriza-se, portanto, como um instrumento que fundamenta e orienta a prática educativa do curso, sendo composto por um conjunto de preceitos e fundamentos teórico-metodológicos, de objetivos, por uma matriz curricular, pelo delineamento de conteúdos e práticas pedagógicas, bem como de modos de organização e formas de implementação dos processos de avaliação. Possui significativo potencial articulador e integrador fornecendo unicidade e coerência ao processo formativo do curso.

3 IDENTIFICAÇÃO E DADOS GERAIS DO CURSO

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Modalidade: Tecnólogo

Ato de Autorização: Dec. N. 597/2011/DOU 19.196/2011

Implantação: 2016/1

Regime de Funcionamento: Regular

Turno de Funcionamento: Noturno

Número de Vagas: 40 vagas anuais

Duração semestres: 05

Carga Horária: 1.820 horas

4 MISSÃO E OBJETIVOS DO CURSO

4.1 Missão

Formar profissionais éticos, qualificados e comprometidos com a sociedade, a fim de produzir e difundir conhecimento na área de alimentos e bebidas, contribuindo com o desenvolvimento de profissionais que atuam (ou que irão atuar) na área, que necessitam ser capacitados para trabalhar de forma prática, estratégica e inovadora para fazer com que o universo da gastronomia tenha as melhores condições para uma evolução sustentável, contribuindo para o desenvolvimento da região, do estado e do país como um todo.

4.2 Objetivo Geral

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Unochapecó tem o objetivo de formar e atualizar profissionais especializados para os segmentos da gastronomia, capacitando-os a transformar, produzir, criar e controlar atividades voltadas para a área de produção e gestão de alimentos e bebidas, com consciência ambiental, buscando a melhoria da qualidade de vida individual e coletiva a nível regional e nacional.

O curso busca a capacitação de profissionais aptos a enfrentar as transformações no mercado e com capacidade para compreender as necessidades da região de atuação e apontar soluções para melhoria dessa realidade.

4.3 Objetivos Específicos

- Desenvolver habilidades técnicas, humanas e conceituais inerentes à produção e gestão de alimentos e bebidas;
- Desenvolver capacidade de pensar, de solucionar situações complexas, de diagnosticar e de propor alternativas para as rotinas e problemas pertinentes à produção de refeições;
- Demonstrar senso crítico e criativo, determinando, assim, o seu diferencial;

- Estimular a produção gastronômica visando à sustentabilidade socioambiental na produção e gestão de alimentos e bebidas;
- Desenvolver uma relação de cumplicidade com a área gastronômica, implementando ações de forma planejada, eficaz e eficiente de forma a proporcionar o bem-estar, o prazer e a sociabilidade, valorizando os costumes regionais e tornando a atividade sustentável;
- Definir, aplicar e analisar discussões, textualizações, possibilidades experimentais e vivências profissionais nas áreas que contemplam as atividades relacionadas ao profissional de nível superior em Gastronomia;
- Desenvolver a capacidade empreendedora dos futuros profissionais;
- Produzir a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho;
- Estimular o desenvolvimento da produção científica, da inovação científica e tecnológica no âmbito da gastronomia;
- Definir e aplicar o conhecimento ético profissional e o compromisso social e ambiental de transformação que todo cidadão deve ter.

5 PERFIL DO EGRESSO

5.1 Perfil Institucional

A Política e Diretrizes para Ensino de Graduação e Sequencial (Resolução 164/CONSUN/2010, 2010, p. 26), estabelece o perfil institucional dos egressos dos Cursos de Licenciatura e Bacharelado/Superiores de Tecnologia da Unochapecó, nos seguintes termos:

Perfil desejado para os egressos dos cursos superiores de tecnologia

Profissionais-cidadãos com capacidade empreendedora e compreensão do processo tecnológico, capacidade para a produção e a inovação científico-tecnológica e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho, competência profissional tecnológica para a gestão de processos e a produção de bens e serviços; habilidade para compreender e avaliar os impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias e capacidade de renovar o conhecimento e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho.

5.2 Perfil de egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

O perfil do egresso do Tecnólogo em Gastronomia baseou-se em informações contidas nas diretrizes gerais e pareceres homologados pelo conselho nacional de educação, em discussões com o Núcleo Docente Estruturante do curso e com os egressos do curso. Destas informações obtidas, construiu-se um diagnóstico identificando espaços a serem ocupados pela profissão e baseando-se nos princípios de formação, orientados para habilidades e competências pretendidas.

A proposta de formação para o egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia pauta-se no direcionamento para uma formação generalista, humanista, crítica e reflexiva.

O estudante do curso deverá desenvolver postura empreendedora, criativa, inovadora e acima de tudo ética. Tal postura, agregada a uma responsabilidade social sólida, possibilitará ao

egresso a capacidade de desenvolvimento regional, haja vista que tais atributos citados possibilitam:

- Ser um profissional com sensibilidade para empreender em serviços de alimentação, através do planejamento, organização e implementação de eventos gastronômicos;
- Ser um profissional criativo para atuar neste mercado competitivo e que tenha competência para trabalhar com pessoas, em equipes, buscando as melhores alternativas para se manter e conquistar novos mercados;
- Ter competências para empreender serviços de gastronomia, capazes de dominar técnicas desde a concepção de cardápios, elaboração das iguarias das cozinhas regional, nacional e internacional, clássicas e contemporâneas;
- Ter competência para controlar e gerenciar custos, bem como capacidade para desenvolver habilidades específicas na área da gastronomia;
- Conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico;
- Ser capaz de executar as técnicas culinárias básicas nas mais diversas tendências da gastronomia associadas ao desenvolvimento sustentável;
- Reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos.

Ao concluir o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o profissional deverá possuir capacidade/habilidade flexível que acompanhe de forma sistemática e crítica os desafios tecnológicos, gastronômicos, sociais, econômicos, ambientais e as mudanças ocorridas no mundo do trabalho, antevendo essas mudanças, impondo e ampliando espaços, considerando e incorporando princípios humanísticos que valorizem a melhoria da qualidade de vida da sociedade. O profissional formado pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deverá contemplar características de um cidadão consciente do mundo onde vive e buscar alternativas para a evolução científica e ambiental. Como competência este profissional deve desenvolver a capacidade de planejar, implementar, administrar, gerenciar, promover, aprimorar com técnica e tecnologia a área de gastronomia e assumir ação empreendedora em pesquisa e inovação.

Os ementários dos componentes curriculares obrigatórios previstos pelas Políticas e Diretrizes Institucionais para o Ensino de Graduação e Sequencial e para a oferta dos Cursos de Graduação na Modalidade Licenciatura da Unochapecó estão definidos na Resolução 079/CONSUN/2013 e serão atualizadas automaticamente nos Projetos Pedagógicos dos Cursos pela Secretaria Acadêmica sempre que houver alterações nas Políticas Institucionais aprovadas pelo Conselho Universitário

6 ESTRUTURA CURRICULAR

6.1 Matriz Curricular

1º período

Nº	Código	Área	Componente Curricular	Cr	C/H	Pré - Req
01	900	ACS	Introdução à Gastronomia	02	40	
02	900	ACS	História e Termos Gastronômicos	02	40	
03	405	ACS	Higiene e Segurança alimentar	02	40	
04	900	ACS	Habilidades Básicas em Gastronomia I	06	120	
05	702	ACHJ	Sociedade e Desenvolvimento Humano	02	40	
06	802	ACHJ	Leitura e Produção de Texto	02	40	
Subtotal				16	320	

2º período

Nº	Código	Área	Componente Curricular	Cr	C/H	Pré - Req
07	900	ACS	Habilidades Básicas em Gastronomia II	04	80	04
08	405	ACS	Nutrição e Química dos Alimentos	04	80	
09	405	ACS	Planejamentos de cardápios	02	40	
10	900	ACS	Gestão e Empreendedorismo na Gastronomia	02	40	
11	900	ACS	Cozinha Brasileira e Regional	06	120	04
Subtotal				18	360	

3º período

Nº	Código	Área	Componente Curricular	Cr	C/H	Pré - Req
----	--------	------	-----------------------	----	-----	-----------

12	900	ACS	Gastronomia Sustentável	02	40	
13	900	ACS	Cozinha Europeia	08	160	04
14	900	ACS	Cozinha das Américas	04	80	04
15	900	ACS	Garde Manger	02	40	
16	900	ACS	Laboratório de Bar	02	40	
Subtotal				18	360	

4º período

Nº	Código	Área	Componente Curricular	Cr	C/H	Pré - Req
17	900	ACS	Cozinha Oriental	04	80	04
18	900	ACS	Panificação	04	80	04
19	900	ACS	Enologia e Enogastronomia	04	80	
20	900	ACS	Rotinas e Eventos Gastronomia	04	80	
Subtotal				16	320	

5º período

Nº	Código	Área	Componente Curricular	Cr	C/H	Pré - Req
21	900	ACS	Confeitaria	04	80	04
22	900	ACS	Cozinha Contemporânea	02	40	04
23	900	ACS	Estudos e Práticas em Gastronomia	10	200	1 a 4; 7 a 22
24			Componente Eletivo	02	40	
Subtotal				18	360	

Subtotal				86	1720	
Atividade Curricular Complementar				05	100	
TOTAL GERAL				91	1820	

Componentes Curriculares Eletivos:

Componente Curricular	Cr.	C/H	P.R.
Libras	02	40	
Língua Estrangeira	02	40	
Seminário de Pesquisa	02	40	
Seminário de Extensão	02	40	
Iniciação Científica em Tecnologia	02	40	

6.2 Processo Pedagógico e de Gestão do Curso

O processo pedagógico é composto por um conjunto de ações, práticas, intervenções, escolhas, procedimentos e principalmente, pela relação entre sujeitos epistêmicos e objetos de conhecimento. Perpassa, portanto, pela elaboração do planejamento pedagógico que está relacionado com a escolha e definição de conteúdos, procedimentos, atividades, recursos didáticos, estratégias de ensino, instrumentos de avaliação, da metodologia de trabalho a ser adotada, bem como concepção de ensino e aprendizagem do curso.

A metodologia aplicada ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia esta fundamentada na missão e nos objetivos do curso, e busca a atualização através do acompanhamento das necessidades mercadológicas, no que tange ao perfil do profissional desejado.

Com base em processos didáticos avançados, promovendo o inter-relacionamento entre os métodos e as teorias existentes, proporcionando aos estudantes, a análise e reflexão entre os métodos teóricos e a prática aplicada no cotidiano, possibilitando que o mesmo visualize os diferentes cenários de atuação, local, nacional e internacional.

Busca-se a formação de um profissional voltado não somente para o mero exercício de uma profissão, mas também motivado para a produção de novos conhecimentos e tecnologias, capaz de adaptar-se a mudanças, não de forma passiva, mas sim critica e criativa.

As exigências do mundo atual, a dinâmica das interações sociais e os desafios das mudanças nos padrões organizacionais, tornam imprescindível a formação de um profissional versátil e empreendedor. O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Unochapecó foi

então concebido de forma a acompanhar esta dinamicidade e mobilidade que caracterizam o mundo moderno, buscando garantir:

- A inclusão de disciplinas que retratem a realidade do setor;
- Práticas educacionais subsidiadas por atividades complementares e práticas profissionais;
- Atuação pedagógica que visa assegurar à aprendizagem significativa de todos os estudantes;
- Métodos e ações vinculados às experiências profissionais e especificidades próprias da atividade gastronômica.

Nesse desafio, o processo metodológico conta com as atividades que serão desenvolvidas em sala de aula, na biblioteca, em viagens técnicas, no laboratório Cozinha Pedagógica e também nas empresas parceiras da área gastronômica na região. Dessa forma o aluno tem a oportunidade de construir e trabalhar suas habilidades e competências a partir dos recursos oferecidos.

Dois pontos são imprescindíveis na consecução e no sucesso do processo metodológico: a implementação da formação de uma atitude proativa do aluno como participante do processo ensino-aprendizagem e o papel exercido pelo professor como agente deste processo no sentido de instigá-lo e estimulá-lo, direcionando-o, questionando-o, permitindo e exigindo-lhe ação.

Procura-se através da metodologia utilizada, apropriar o estudante ao perfil que contemple a vocação gastronômica, envolvendo a incorporação de uma pedagogia fundamentada numa concepção mais crítica das relações existentes entre educação, sociedade e trabalho, de maneira que o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Comunitária da Região de Chapecó - Unochapecó possa:

- Contribuir para transformar as relações sociais, econômicas e políticas, de maneira que possa assegurar a todos um ensino de qualidade, comprometido com a formação global do cidadão;
- Demonstrar que o processo de aquisição de conhecimento deve ser compreendido como decorrência das trocas que o graduando estabelece na interação com o meio (natural, social e cultural), cabendo ao professor o papel de mediador do processo, tendo em vista a assimilação crítica e ativa de conteúdos significativos e atualizados;

- Assegurar ao corpo docente a autonomia e o controle de seu próprio processo de trabalho, garantindo que o projeto pedagógico do curso seja cumprido;

- Utilizar de uma abordagem que privilegie a sua dimensão crítica e criativa. O resgate da dimensão humana é uma opção na medida em que possibilita a intervenção consciente no processo produtivo, fortalecendo o exercício da cidadania.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Unochapecó localiza-se na interface das ciências sociais aplicadas e da saúde, com isso, vislumbra-se a possibilidade de tanto a pesquisa quanto a extensão serem geradas na construção coletiva do projeto, a partir dos grupos e linhas de pesquisa e dos programas de extensão destas áreas do conhecimento e dos cursos afins à gastronomia a eles vinculados.

Semestralmente, a Coordenação do Curso e a Assessoria Pedagógica, a partir da indicação dos docentes que irão atuar nas disciplinas do semestre, discutirão Projeto Pedagógico do Curso, funcionamento do curso e elaboração dos planos de ensino.

No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Unochapecó, a avaliação da aprendizagem é um processo contínuo e sistemático que visa fornecer informações ao estudante, que o ajude a progredir até a auto aprendizagem, oferecendo-lhe informações que sirvam como guia de auto direção.

6.2.1 Metodologia de ensino

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem o Programa de Aprendizagem como uma estratégia para orientar as atividades práticas e teóricas do curso bem como a relação ensino e o trabalho docente no âmbito do curso.

Para elaboração do Programa de Aprendizagem os professores seguirão as orientações desenvolvidas pela Divisão de apoio aos Docentes (DAD) da Unochapecó, juntamente com o articulador pedagógico do curso. O Programa de Aprendizagem é um instrumento institucional de comunicação, relativo ao desenvolvimento das atividades acadêmicas de cada componente curricular. Será elaborado pelo docente responsável pelo componente curricular e homologado pela coordenação do curso. Possui tanto funções administrativas quanto funções pedagógicas.

Os professores, antes do início do semestre, juntamente com a articulação pedagógica, núcleo docente estruturante e a assessoria pedagógica planejarão de forma coletiva e articulada práticas interdisciplinares integradas, bem como será estabelecido a todos o papel de cada disciplina no núcleo interdisciplinar do qual ele fará parte. A partir dessas informações o professor elabora junto ao grupo o plano de ensino que deverá ser apresentado, discutido e entregue aos estudantes no início das atividades letivas.

No final de cada semestre letivo serão definidos os docentes que irão atuar nas disciplinas do semestre seguinte. A coordenação enviará aos docentes além da cópia do horário o documento no qual constará a ementa do componente curricular e a referência básica a ser utilizada, para elaboração do Programa de Aprendizagem. A partir da síntese do Plano Pedagógico, disponibilizada pelo coordenador e de forma online, o docente adequará seus objetivos aos do curso.

A partir destas informações, o professor terá condições de elaborar o Plano de Aprendizagem, que será entregue aos estudantes e a Coordenação no início do semestre.

No Plano de Aprendizagem deverá constar:

- Dados de Identificação;
- Ementa;
- Objetivos;
- Conteúdo Programático;
- Metodologia;
- Critérios de Avaliação;
- Referência Básica;
- Referência Complementar

6.2.2 Correlação entre componentes teóricos e práticos

O componente curricular Estudos e Práticas em Gastronomia será desenvolvido através de vivências práticas nos diversos espaços de atuação do profissional Tecnólogo em Gastronomia, construindo gradativamente o saber-fazer e consolidando a prática com a teoria.

As atividades práticas previstas no currículo e que antecedem o componente de Estudos e Práticas em Gastronomia, seguem as orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia e as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia, que sinalizam que a estrutura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Unochapecó, deve contemplar o desenvolvimento de atividades que integrem a observação, à prática assistida, possuindo complexidade crescente, englobando uma perspectiva teórico-prática capaz de qualificar o Tecnólogo em Gastronomia em processo de formação.

Desde o primeiro semestre, as atividades práticas são desenvolvidas e prevêm práticas integradas através dos conteúdos propostos, com complexidade crescente e coerente ao conjunto dos estudos desenvolvidos em cada semestre do Curso, oportunizando a contextualização dos conhecimentos técnicos, frente aos desafios e conflitos inerentes à complexidade e desigualdade da sociedade.

7 PROCESSO DE AVALIAÇÃO

A qualificação do processo de ensino e aprendizagem no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está sob a égide de um permanente e conciso processo de avaliação interna e externa, estruturado por um conjunto de instrumentos que possibilitam a mensuração quantitativa e qualitativa das três dimensões, definidas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Anísio Teixeira (INEP) e Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), que perpassam a formação acadêmica: Organização Didático-Pedagógica; Corpo Docente e Infraestrutura, através da atuação e trabalhos da Comissão Própria de Avaliação (CPA) da Unochapecó e Avaliação Externa realizada pelo Conselho Estadual de Educação, instituído pela Lei n. 2.975, de 18 de dezembro de 1961, que consiste em um órgão normativo-jurisdicional, consultivo e de assessoramento superior, com sede na capital do Estado e jurisdição em todo o Estado, vinculado à Secretaria de Estado da Educação e que tem por finalidade deliberar sobre matéria relacionada com a educação e o ensino, na forma da legislação pertinente.

A Comissão Própria de Avaliação (CPA) da Unochapecó foi instituída em 2005 pela Portaria nº. 027/2005, considerando os termos da Lei n. 10861 de 14 de abril de 2004 que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES). A Comissão Própria de Avaliação (CPA) da Unochapecó, responsável pela coordenação do processo de auto avaliação da instituição, tem como objetivos: coordenar os processos de avaliação da Unochapecó, visando o respeito aos princípios e a consecução das diretrizes institucionais; sistematizar e disponibilizar informações e fomentar e consolidar uma cultura de avaliação universitária.

Na Unochapecó, a Comissão Própria de Avaliação (CPA) é responsável pela condução os processos de avaliação interna da instituição, de sistematização e de prestação das informações solicitadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), obedecendo às diretrizes mencionadas na Lei n. 10861 de 14 de abril de 2004 (que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes)). Os processos de avaliação conduzidos pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) subsidiam o credenciamento e credenciamento da Unochapecó, bem como o reconhecimento e renovação de reconhecimento de seus cursos de graduação oferecidos. Uma das competências da Comissão Própria de

Avaliação (CPA) é elaborar o relatório de auto avaliação institucional com base nas 10 dimensões que constam no SINAES, que são:

I- A Missão e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), que explicita a missão e caracteriza o Plano de Desenvolvimento Institucional;

II- Política para o ensino, pesquisa e extensão, que consiste na dimensão mais complexa, que descreve a proposta e concepção curricular, a organização didático-pedagógica, prática e formação docente, ensino de graduação e pós-graduação, relevância social e científica das pesquisas, práticas institucionais de pesquisa, grupos de pesquisa, concepção e atividades de extensão;

III- A responsabilidade social da Instituição, que caracteriza atividades com impacto no desenvolvimento regional e nacional, descreve a relação com setores público, privado com o mercado de trabalho, além de instituições sociais, culturais, etc.;

IV- A comunicação com a sociedade, que descreve os meios de comunicação internos e externos, e caracteriza a imagem pública da Instituição de Ensino Superior (IES);

V- As políticas de pessoal e de carreiras, que detalham os processos de capacitação de pessoal e os planos de carreira, além do clima institucional (relações interpessoais etc);

VI- Organização e gestão da instituição, que descreve o Plano de Desenvolvimento Institucional, os órgãos colegiados, os modos de participação na gestão e tomada de decisões;

VII- Infraestrutura física, que descreve desde as salas de aula até laboratórios e equipamentos, tendo como pano de fundo o ensino, a pesquisa e a extensão;

VIII- Planejamento e avaliação, que descreve os procedimentos de avaliação e acompanhamento pela Comissão Própria de Avaliação (órgão criado pela Lei do SINAES, em seu Artigo 11, cuja principal função é coordenar o processo de auto avaliação nas instituições de ensino superior);

IX- Política de atendimento aos estudantes, que descreve o acompanhamento pedagógico, critérios de seleção, participação em atividades universitárias (bolsas, estágios, iniciação científica), atendimento de estudantes, acompanhamento de egressos etc;

X- Sustentabilidade financeira, que descreve as políticas de captação e aplicação de recursos, controle de despesas e investimentos etc.

Os processos de avaliação perpassam, portanto, pela avaliação permanente do ensino e aprendizagem no curso que envolve docentes e estudantes e um conjunto de espaços, ações e políticas institucionais que fundamentam a formação acadêmica. Deste modo, a avaliação dar-se-á no contexto das três dimensões abaixo:

7.1 Avaliação do Curso

O processo de avaliação do Curso terá como parâmetro os preceitos dispostos na *LEI No 10.861, de 14 de abril de 2004* que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e na Resolução 100/CEE/SC de 22 de novembro de 2011, do Conselho Estadual de Educação que fixa normas para o funcionamento da Educação Superior no Sistema Estadual de Ensino de Santa Catarina. O mecanismo institucional utilizado para efetuar o processo de avaliação do Curso consiste na aplicação dos instrumentos da Comissão Própria de Avaliação (CPA) que almejam mensurar indicadores de qualidade do Curso, bem como suas fragilidades e potencialidades.

A avaliação do Curso também será efetuada pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) que tem como uma de suas atribuições à avaliação das distintas dimensões que o constituem (Dimensão Didático-pedagógica; Corpo Docente e Infraestrutura), bem como de qualificar a proposta de formação deste.

Estes mecanismos derivam da política institucional de avaliação, que tem como princípio a continuidade e permanência dos processos avaliativos.

7.2 Avaliação dos Docentes

A execução do processo de avaliação do corpo docente do curso orienta-se pelo disposto na Política e Diretrizes para o Ensino de Graduação e Sequencial e no Regulamento da Comissão Própria de Avaliação (CPA) da Unochapecó, bem como nas dimensões e normativas do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES).

Esta será efetuada a partir da aplicação de instrumentos de avaliação da Comissão Própria de Avaliação (CPA), que possibilitarão a identificação do perfil dos docentes em relação à

formação acadêmica e experiência profissional, compromisso com o processo de ensino e aprendizagem, pesquisa e extensão e com os princípios e diretrizes da Unochapecó.

Os principais aspectos de avaliação do corpo docente consistem em

- Domínio Didático- Pedagógico;
- Domínio Teórico-Metodológico;
- Planejamento das aulas e bom aproveitamento do tempo em sala de aula;
- Domínio de conteúdo;
- Comunicação clara, que facilita o entendimento e compreensão por parte do estudante;
- Empenho para que haja aprendizagem, avanços cognitivos, formação conceitual e superação de níveis de desenvolvimento;
- Boa relação com os estudantes, criando clima agradável na sala de aula;
- Organização de aulas dinâmicas que estimulem profícuas discussões teóricas e práticas;
- Capacidade de articular teoria e prática;
- Postura investigativa;
- Domínio e utilização de ferramentas tecnológicas no processo de ensino e aprendizagem;
- Método de avaliação condizente com o Projeto Pedagógico do Curso;
- Postura moral e ética;
- Pontualidade e comprometimento com o processo de ensino e aprendizagem.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) também contribuirá neste processo através do acompanhamento das atividades docentes, auxiliando também, na definição de formas e estratégias de avaliação do corpo docente vinculado ao curso.

7.3 Avaliação dos Estudantes

O processo de avaliação dos estudantes pauta-se nos preceitos dispostos no Manual de Normas e Procedimentos Acadêmicos da Unochapecó. A avaliação do desempenho acadêmico no curso será efetuada por componente curricular, tendo como parâmetro critérios de assiduidade e aproveitamento que consiste no desenvolvimento de estudos e nos avanços cognitivos obtidos

pelo estudante no decorrer do curso. Outro princípio norteador da avaliação dos estudantes perpassará pelo desenvolvimento das formas de pensamento político, social, cultural e científico, este último vinculado à compreensão dos modos de fazer ciência.

Os procedimentos e conceitos/notas de avaliação estão regulamentados institucionalmente no Manual supracitado e a principal ferramenta para organização destes consiste no Plano de Ensino, entendido como um instrumento de planejamento e comunicação da instituição entre o docente e o estudante, elaborado de acordo com o Projeto Pedagógico do curso.

8 PERFIL DOCENTE

8.1 Perfil do docente institucional

Conforme definido pela Política e Diretrizes para Ensino de Graduação e Sequencial (Resolução 164/CONSUN/2010, 2010, p. 25-26) o corpo docente da Unochapecó, deverá:

- Dominar e manter atualizados os conceitos de sua área de conhecimento, relacionando-os aos fatos e tendências;
- Apropriar-se de conhecimentos didático-pedagógicos que possibilitam refletir e compreender o processo de aprendizagem;
- Compreender o espaço em que atua e a natureza do seu trabalho, ou seja, perceber que a sala de aula não está isolada de um contexto socioeconômico e cultural e que o estudante faz parte de um contexto maior;
- Compreender o sentido e o objetivo do componente curricular no qual atua;
- Conhecer o Projeto Pedagógico do Curso em que o componente curricular está inserido, o ementário, as razões para a presença de cada componente curricular e no curso e as expectativas acerca do componente na formação profissional;
- Articular o componente curricular ao mundo da produção e com o que está sendo pesquisado e publicado na área;
- Planejar adequadamente o trabalho pedagógico, garantindo a consistência do programa de aprendizagem/plano de ensino, de modo a transformá-lo numa ferramenta de trabalho;
- Avaliar o trabalho desenvolvido e seus resultados, tomando as decisões necessárias, indicadas pela avaliação, em vista a garantir a concretização dos objetivos estabelecidos;
- Compreender que a docência implica em estar comprometido com a aprendizagem dos estudantes, com sua construção como pessoa, não buscando apenas habilidades técnicas;
- Demonstrar saberes atitudinais, destacando-se: pontualidade, coerência entre feto e discurso, justiça e equidade, respeito ao saber e à pessoa do educando, atenção às suas dificuldades e potencialidade;
- Trabalhar de forma coletiva e interdisciplinar;

- Dominar as novas tecnologias e conduzir as aulas de forma a propiciar o protagonismo, a conectividade e a interatividade dos estudantes;
- Reconhecer a pluralidade cultural da comunidade onde atua e assumir a diversidade nos seus múltiplos aspectos;
- Incorporar a postura investigativa;
- Participar efetivamente da capacitação pedagógica organizada pela universidade.

8.2 Perfil docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Contemplando estas premissas e tendo em vista os objetivos e especificidades do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, é desejado que docentes que atuam no curso colaborem no processo educacional comprometidos em:

- Manter preocupação permanente com a relação teoria-prática e com a interdisciplinaridade;
- Promover o debate e a participação em sala de aula através da qualidade da relação professor-estudante constituindo um processo de busca, de construção científica e de crítica ao conhecimento produzido;
- Utilizar métodos dinâmicos de modo a motivar o estudante à participação;
- Criar e recriar situações de aprendizagem;
- Desenvolver a autonomia do estudante através de processo ensinar/aprender como atividade fomentadora da reflexão;
- Adotar métodos de avaliação diagnóstica e compreensiva da atividade mais de que a avaliação formal;
- Substituir o método de repassar conteúdos por um processo investigativo do conhecimento;
- Colocar-se como membro ativo do processo de formação do curso buscando aproximar a relação entre as disciplinas;
- Atualizar-se constantemente, para atuar de forma reflexiva, crítica e acima de tudo com competência no âmbito de seu componente curricular;

- Possibilitar ao estudante a apreensão e contextualização do conhecimento científico elaborado através do saber-fazer pedagógico;

- Estimular o estudante na busca constante do conhecimento;

- Ter uma concepção de conhecimento que envolve flexibilidade e movimento, entendendo o conhecimento como construção, incentivando a dúvida, valorizando o erro e trabalhando com base nele. A provisoriedade, a multiplicidade e o movimento permeiam o seu cotidiano;

- Compreender a aula como espaço para dúvida, leitura e interpretação de textos, trabalhos em grupo, práticas, poesias, músicas, observações, vídeos. Ter o estudante como referência, valorizar o cotidiano, preocupar-se com a linguagem (acerto de conceitos), privilegiar a análise sobre a síntese, ver a aprendizagem como ação, selecionar conteúdos emergindo dos objetivos, inserir a dúvida como princípio pedagógico, valorizar outros materiais de ensino etc. Os ganhos de um ensino nessa direção são basicamente os seguintes: recuperação do prazer de ensinar e aprender, possibilidade de interdisciplinaridade; novas aprendizagens;

Apresentar algumas características inovadoras, tais como:

- Estar em constante movimento, em desenvolvimento histórico ininterrupto;

- Instigar e propiciar a descoberta;

- Trabalhar com múltiplas tensões presentes na auto atividade do estudante;

- Favorecer a relação horizontal professor-estudante, permitindo atendimento à singularidade de cada aluno, e evitando a homogeneização;

- Assegurar a relação ensino-pesquisa com o trabalho como princípio educativo;

- Desenvolver atividades coletivas permeadas por intencionalidade;

- Atribuir à pesquisa importante espaço de mediação entre o ensinar e o aprender.

O docente deverá prestar serviço à sociedade mediante sua profissão, buscando consolidar a condição humana contribuindo para a integração da sociedade do trabalho de forma técnica, ética e política.