

# Projeto Pedagógico do Curso



# Gastronomia

## UFCSPA



**UFCSPA**  
A FEDERAL DA SAÚDE



**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE  
UFCSPA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**Porto Alegre**

**2023**

## REITORIA

### **Reitora**

Lucia Campos Pellanda

### **Vice-reitora**

Jenifer Saffi

### **Pró-reitora de Graduação**

Márcia Rosa da Costa

### **Pró-reitora de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis**

Mônica Maria Celestina de Oliveira

### **Pró-reitora de Pesquisa e Pós-Graduação**

Dinara Jaqueline Moura

### **Pró-reitora de Planejamento**

Alessandra Dahmer

### **Pró-reitor de Administração**

Leandro Mateus Silva de Souza

### **Pró-reitora de Gestão com Pessoas**

Ana Cláudia Souza Vazquez

### **Coordenação do curso de Tecnologia em Gastronomia**

Luana Duarte Teles (2021-2022)

Juliano Garavaglia (2023-2024)

### **Vice-coordenação do curso de Tecnologia em Gastronomia**

Ricardo Yudi Akiyoshi (2021-2022)

Isabel Cristina Kasper Machado (2023-2024)

## **GT de Elaboração do PPC e Equipe Técnica**

Luana Duarte Teles

Ricardo Yudi Akiyoshi

Ana Boff de Godoy

Juliano Garavaglia

Cheila Minéia Daniel de Paula

Isabel Cristina Kasper Machado

Graziela Bruschi Brinques

Mellina da Silva Terres

Maria Claudia Schardosim Cotta de Souza

Letícia Sopenã Casarin

Kelton Camargo

## Sumário

<b>1. APRESENTAÇÃO DA UNIVERSIDADE.....</b>	<b>6</b>
1.1 Histórico, visão, missão, princípios, valores e objetivos da instituição.....	6
1.2 Perfil do docente .....	9
1.3 Perfil do ingressante e do egresso .....	10
<b>2. APRESENTAÇÃO DO CURSO .....</b>	<b>12</b>
2.1 Histórico do curso .....	12
2.2 Justificativa e relevância do curso.....	13
2.3 Objetivos do curso .....	17
2.3.1 Objetivo geral.....	17
2.3.2 Objetivos específicos .....	17
2.4 Perfil do ingressante .....	18
2.5 Perfil do egresso .....	18
2.5.1 Competências gerais colaborativas e interprofissionais do egresso.....	19
<b>3. PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO CURSO .....</b>	<b>20</b>
3.1 Formação humanística no ensino em Gastronomia .....	21
3.1.1. Relações de gênero.....	21
3.1.2. Relações étnico-raciais .....	22
3.1.3. Libras.....	23
3.1.4. Direitos humanos .....	23
3.1.5. Ética.....	24
3.1.6. Meio ambiente .....	24
3.2 Processo metodológico de desenvolvimento das atividades .....	25
3.3 Processo avaliativo das atividades pedagógicas.....	27
3.4 Princípios pedagógicos no Trabalho de Conclusão de Curso e estágios .....	28
3.4.1. No estágio.....	28
3.4.2. No Trabalho de Conclusão de Curso .....	28
<b>4. PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO CURSO.....</b>	<b>30</b>
4.1 Inserção da extensão no ensino .....	30
4.2 Articulação entre ensino, pesquisa e extensão .....	33

4.3 Políticas e práticas de educação a distância (EaD).....	35
4.4 Concepções pedagógicas no EaD .....	36
4.5 Ambiente virtual de aprendizagem (AVA).....	36
4.6 Papel do docente nas práticas pedagógicas específicas do curso .....	37
4.7 Políticas de educação inclusiva .....	38
4.8 Mobilidade acadêmica .....	41
<b>5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO.....</b>	<b>43</b>
5.1 Fundamentos e diretrizes do curso .....	43
5.2 Descrição da organização curricular .....	43
5.3 Matriz curricular .....	45
5.4 Inserção da extensão no ensino .....	48
5.5 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) .....	51
5.6 Estágios curriculares.....	51
5.7 Disciplinas optativas.....	52
5.8 Atividades complementares .....	53
<b>6. POLÍTICAS DE GESTÃO DE ENSINO .....</b>	<b>55</b>
6.1 Coordenação do curso.....	55
6.2 Comissão de Graduação (COMGRAD).....	57
6.3 Núcleo Docente Estruturante (NDE) .....	57
6.4 Assessorias PROGRAD.....	58
6.4.1 Coordenação de Processos de Ensino (CPE).....	58
6.4.2 Coordenação de Assuntos Docentes (COAD) .....	58
6.4.3 Coordenação de Processos Avaliativos (CPROA) .....	58
6.4.4 Departamento de Registro e Controle Acadêmico (DERCA).....	59
6.4.5 Núcleo de Inovação e Tecnologia Educacionais (NITED/NEAD) .....	59
6.4.6 Coordenação de Aprendizagem e Desenvolvimento Docente (CADD) ....	59
6.4.7 Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP) .....	60
6.4.8 Núcleo de Inclusão e Diversidade (NID) .....	60
6.4.9 Gerência UFCSPA/Distrito Docente Assistencial (DDA) .....	60
6.5 Avaliação institucional.....	61
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>62</b>

**APÊNDICE A - EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS .....** Erro!  
Indicador não definido.

**APÊNDICE B - EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS** Erro! Indicador  
não definido.

## 1. APRESENTAÇÃO DA UNIVERSIDADE

### 1.1 Histórico, visão, missão, princípios, valores e objetivos da instituição

A Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) foi instituída em 11 de janeiro de 2008, por meio da transformação da Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre (FFFCMPA), de acordo com a Lei nº 11.641. A UFCSPA é uma instituição de educação superior pluridisciplinar, sediada em Porto Alegre, no Estado do Rio Grande do Sul, dedicada à criação, à construção crítica e à difusão da ciência, tecnologia e cultura na área da saúde.

Sua origem remonta a 8 de dezembro de 1953, quando foi estabelecida como Faculdade Católica de Medicina de Porto Alegre, autorizada a funcionar pelo Decreto nº 50.165, de 28 de janeiro de 1961. Em 1980, por meio da Lei nº 6.891, a faculdade foi federalizada e passou a se chamar Fundação Faculdade Federal de Ciências Médicas de Porto Alegre.

Inicialmente, a UFCSPA concentrou-se na oferta do curso de graduação em Medicina, demonstrando seu compromisso com a qualidade do ensino médico por meio da implantação da Residência Médica em 1964. Essa trajetória de excelência permitiu que, a partir de 1988, a instituição expandisse sua atuação para a oferta de cursos de pós-graduação *stricto sensu*, incluindo programas de mestrado e posteriormente de doutorado. Atualmente, a UFCSPA oferece diversos programas de pós-graduação e abriga um número crescente de grupos de pesquisa registrados no diretório do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Em 2004, a UFCSPA ampliou sua atuação, ofertando além do curso de Medicina, outros cursos da área da saúde, Nutrição e Biomedicina. Fonoaudiologia em 2007 e Psicologia em 2008, como primeiro curso noturno. A partir de 2009, seguindo seu plano de expansão implantou mais onze cursos de graduação. Em 2009, iniciaram os cursos de Enfermagem e Fisioterapia e em 2010 o curso de Farmácia noturno. No ano de 2011, iniciaram os primeiros cursos tecnológicos noturnos da instituição, Gastronomia e Toxicologia Analítica. O curso de Biomedicina noturno iniciou suas atividades em 2012 e no ano de 2014, iniciaram suas atividades os cursos de Tecnologia em Alimentos (terceiro curso tecnológico da UFCSPA), Gestão em Saúde e Física Médica. Em 2015, iniciou suas atividades o curso de Informática Biomédica. Em 2016, o curso de Química Medicinal.

A extensão universitária, como pilar junto com o ensino e a pesquisa, também é desenvolvida na UFCSPA. Em 2009, foi criada a Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Comunitários, responsável pela implementação de projetos e programas direcionados a diversas áreas temáticas. Essa Pró-Reitoria busca promover a integração da universidade com a comunidade por meio de programas, projetos, atividades culturais, ligas acadêmicas e políticas de assistência estudantil, fortalecendo o compromisso social e a responsabilidade da universidade.

A UFCSPA fundamenta seu processo de ensino e aprendizagem nos princípios da excelência e da qualidade, buscando garantir o bem-estar de todos os envolvidos. Guiada pelos princípios democráticos do Estado de Direito, a universidade se compromete com a redução da desigualdade social no desenvolvimento acadêmico e com a defesa de um sistema de saúde público, universal, gratuito e de qualidade. Os princípios e valores estabelecidos pela comunidade interna da UFCSPA impulsionam suas ações e orientam seu planejamento estratégico.

Com um corpo de servidores docentes e técnico-administrativos altamente qualificados, infraestrutura física e acadêmica adjetivadas, a Universidade consegue cumprir sua missão institucional: “produzir e compartilhar conhecimento e formar profissionais da área das ciências da saúde com princípios humanistas e responsabilidade social”. E, trabalhar para alcançar sua visão institucional: “ser instituição inovadora e inclusiva, referência nacional no ensino na saúde e produtora de conhecimento de impacto internacional”.

Os princípios institucionais adotados são:

- compromisso com o desenvolvimento cultural, científico, tecnológico e socioeconômico do país;
- defesa da vida, dos direitos humanos, da solidariedade e da cultura da paz;
- respeito à diversidade e ao pluralismo;
- liberdade de expressão, de criação, de difusão e de socialização do saber;
- orientação humanística e contribuição para o exercício pleno da cidadania;
- compromisso com a sustentabilidade;
- comprometimento com o combate às iniquidades na formação do profissional da saúde;
- compromisso com a defesa de um sistema de saúde público, universal, gratuito e de qualidade.

Os valores institucionais da UFCSPA são:

- colaboração;
- eficiência de gestão;
- equidade;
- excelência;
- inclusão social;
- integridade e conduta ética;
- respeito;
- responsabilidade social e ambiental;
- transparência nas ações;
- valorização das pessoas.

A UFCSPA tem como objetivo institucional: articular ensino, pesquisa e extensão na formação profissional de graduação e de pós-graduação, bem como fomentar a pesquisa para o desenvolvimento científico, tecnológico e de inovação.

Como objetivos específicos, destacam-se:

- formar profissionais competentes que participem no desenvolvimento da sociedade e que se insiram no mercado de trabalho;
- promover a formação permanente de profissionais que atuam no campo da saúde;
- produzir conhecimento na área das Ciências da Saúde;
- estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;
- incentivar o trabalho de pesquisa, visando ao desenvolvimento da ciência, da tecnologia, da inovação, da criação e da difusão da cultura;
- promover a divulgação de conhecimentos científicos, técnicos e culturais que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber por meio do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;
- fomentar o permanente aperfeiçoamento profissional e cultural da comunidade acadêmica;
- desenvolver ações de valorização, promoção e prevenção em saúde e qualidade de vida direcionadas a toda comunidade acadêmica (docentes, discentes, técnicos administrativos ou técnicas administrativas) e à comunidade externa;

- fomentar a criação de políticas institucionais que promovam a não violência e os fenômenos dela decorrentes;
- incentivar e consolidar o compromisso com a responsabilidade social no ensino, na pesquisa e na extensão;
- promover a extensão, visando a produção de conhecimentos e a transformação social, difundindo as conquistas e os benefícios resultantes da pesquisa científica e tecnológica e da criação cultural geradas na instituição;
- promover uma cultura de internacionalização na comunidade da UFCSPA, com vistas à valorização da diversidade e da participação institucional no cenário mundial.

Assim, a UFCSPA parte dos princípios da excelência e da qualidade para com o processo de ensino e aprendizagem de seus acadêmicos, buscando garantir o bem-estar de todos os envolvidos nesse processo. Orienta-se pelos princípios democráticos do Estado de Direito, comprometendo-se com a redução dos efeitos da desigualdade social no desenvolvimento acadêmico e com a defesa de um sistema de saúde público, universal, gratuito e de qualidade. Visa o compromisso social guiando-se por princípios e valores estabelecidos por sua comunidade interna, que impulsionam suas ações e orientam seu planejamento estratégico.

## **1.2 Perfil do docente**

Entende-se que o docente é protagonista na efetivação do Projeto Pedagógico Institucional (PPI). Para tal, espera-se que o docente ou a docente desenvolva suas ações com base nos seguintes aspectos:

- conhecimento e comprometimento com o PPI e com os PPCs nos quais atua ou irá atuar, dentro de sua área de competência;
- formação científica e experiência na área de atuação do curso e disciplina, com titulação de mestrado ou doutorado;
- valorização do ensino, da pesquisa e da extensão como tripé balizador das ações institucionais potencializando a complementaridade dessas dimensões;
- postura de educador ou educadora, extensionista e pesquisador ou pesquisadora que busca construir e aplicar conhecimentos da sua área no ensino;

- prática interdisciplinar e intercultural, relacionando os conhecimentos e as técnicas de sua área com outros domínios do conhecimento, propiciando ao estudante a vivência da atuação de forma integrada a outros saberes;
- capacidade de trabalhar em equipe, valorizando as potencialidades das pessoas integrantes da comunidade;
- capacidade de cooperação e colaboração com parceiros ou parceiras institucionais, regionais, nacionais e internacionais;
- atitude inclusiva com respeito às diferenças e promoção da equidade, eliminando qualquer forma de discriminação;
- promoção de relações empáticas nos diferentes âmbitos de sua atuação;
- compromisso com a docência;
- respeito às hierarquias organizacionais;
- competência formadora científico-pedagógica e disposição para refletir sobre sua prática docente, em ações de formação continuada, em um movimento permanente de ação-reflexão-ação;
- compreensão do processo de ensinar e aprender para além da transmissão de conteúdos, desafiando o estudante a saber ser e a saber fazer;
- compreensão das questões pedagógicas que envolvem o ensino, a aprendizagem e a vida institucional.

Considerando que docentes são agentes e sujeitos da formação, é imprescindível que o processo de ensino e aprendizagem se constitua não só de conteúdos, mas também de atitudes e posturas perante à vida, à formação e à profissão.

Tal perfil deve ser orientador no processo de seleção de docentes. Além disso, a instituição assume o compromisso de fomentar tais aspectos em atividades formativas que visam à abordagem e/ou ao aprofundamento de discussões sobre o ensinar e o aprender, a humanização e a docência e o processo formativo em saúde, princípios fundamentais do Programa de Formação para Docentes da UFCSPA.

### **1.3 Perfil do ingressante e do egresso**

O público ingressante na graduação é constituído de estudantes oriundos de escolas públicas e privadas do Brasil ou de outras nacionalidades. Desde a adesão ao Sistema de Seleção Unificada (SiSU), ocorrida em 2010, a instituição utiliza o

ENEM como forma de seleção, ampliando a oportunidade de ingresso e promovendo avanços na democratização do acesso ao ensino superior. Paralelamente, adota outras formas de ingresso, como a transferência voluntária (para estudantes de outras instituições), a transferência interna (entre cursos da UFCSPA) e o ingresso de diplomados. Além disso, a UFCSPA oferece vagas para ingresso na graduação por meio do Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G), uma cooperação educacional do governo brasileiro com outros países em desenvolvimento, especialmente da África e da América Latina. Esse programa possibilita que cidadãos desses países realizem seus estudos de graduação em instituições brasileiras de ensino superior.

A UFCSPA oferece, nos cursos de graduação, uma formação fundamentada em atividades teórico-práticas para que o egresso exerça a profissão em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico e intelectual. A formação profissional deve inserir-se num contexto em consonância com a realidade social, possibilitando ao egresso o desenvolvimento da autonomia, do senso crítico e da responsabilidade. Esse processo de formação deverá ocorrer, também, sob uma perspectiva humanista, intercultural e de forma inter e multidisciplinar.

Com base em princípios ético-políticos, no contexto socioprofissional, a instituição investe para que o egresso desenvolva consciência da importância da formação continuada e do seu compromisso com as pessoas e com a promoção social.

## 2. APRESENTAÇÃO DO CURSO

### **Dados gerais do curso**

**Curso:** Gastronomia

**Resolução de criação do curso:** Resolução CONSUN/UFCSPA nº 138, de 15 de setembro de 2023

**Grau:** bacharelado

**Modalidade:** presencial

**Regime de matrícula:** semestral por disciplina

**Turno:** noturno

**Número de vagas:** 30

**Carga horária total:** 3.240 horas

**Integralização curricular:** 8 semestres

**Mínima:** 8 semestres

**Máxima:** 16 semestres

### 2.1 Histórico do curso

O bacharelado em Gastronomia é fruto do trabalho do grupo de professores do Curso de Tecnologia em Gastronomia da UFCSPA e de diversos outros setores, pró-reitorias, departamentos e professores desta universidade. O curso em Gastronomia foi criado em 2011 e até 2022 sempre obteve nota 5 pelo Ministério da Educação.

O grupo de trabalho destinado à criação do bacharelado em Gastronomia iniciou o projeto em 2018 e o submeteu, para apreciação e aprovação, em setembro de 2022. Fizeram parte do desenvolvimento deste novo curso o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de tecnologia em Gastronomia, a Comissão de Graduação do Curso (COMGRAD) de tecnologia em Gastronomia, a Coordenação de Processos de Ensino (CPE) da Pró-Reitoria de Graduação da UFCSPA e docentes lotados no Departamento de Nutrição da UFCSPA.

O trabalho foi desenvolvido através de discussões entre o colegiado, o NDE, a COMGRAD, a CPE e o Departamento de Nutrição. Além disso, foram consultados estudantes e egressos do curso de tecnologia em Gastronomia em busca de mais informações acerca das necessidades identificadas por ambas as partes para uma

possível alteração do currículo e criação do curso de bacharelado em Gastronomia. Além disso, foram consultados diversos profissionais de setores do mercado de gastronomia e sua percepção quanto ao curso, a atuação dos egressos e a qualidade da formação específica.

Portanto, o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) é fruto do trabalho que reuniu docentes, discentes, técnicos de laboratório, técnicos-administrativos, a comunidade da UFCSPA e o público externo. Ainda nesse contexto, a construção deste projeto pedagógico foi articulada pautando-se nas proposições oriundas da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) (Brasil, 1996); do Projeto Pedagógico Institucional (PPI) da UFCSPA, que define os princípios que orientam as atividades de ensino, pesquisa e extensão da Universidade; e das DCNs (Ministério da Educação, 2002). Ressaltamos que os cursos de bacharelado em Gastronomia não possuem Diretrizes Curriculares Nacionais específicas, seguindo as diretrizes gerais em relação à carga horária e demais parâmetros aplicáveis, como determinados na Resolução CNE/CES nº 02 (Ministério da Educação, 2007), bem como outros aspectos, como as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, na Resolução CNE/CES nº 07 (Ministério da Educação, 2018) e demais documentos orientadores da organização do ensino superior.

O curso de bacharelado em Gastronomia se fundamenta em pressupostos que asseguram ao futuro profissional uma postura comprometida com a realidade social em que está inserido, tendo em vista as mudanças que se fazem necessárias neste âmbito. Desta forma, propõe formar cidadãos críticos e atuantes, os quais possam delimitar seu espaço de intervenção na sociedade. Este projeto apresenta uma proposta pedagógica que orienta o processo de aprendizagem, visando o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes dos estudantes, através de um processo contínuo e permanente. A operacionalização desta proposta será realizada por meio de ações conjuntas de ensino, pesquisa e extensão, inseridas nas áreas de conhecimento e também por um planejamento curricular integrado, participativo, interdisciplinar, multiprofissional e contextualizado, possibilitando a construção do conhecimento.

## **2.2 Justificativa e relevância do curso**

O projeto de criação do curso de bacharelado é uma evolução do trabalho do corpo docente e da universidade como um todo. A área de alimentação, serviços e

bebidas passou por diversas mudanças socioeconômicas desde o início da oferta do curso de tecnólogo em Gastronomia, no ano de 2011. A oferta de cursos tecnológicos aumentou, porém as ofertas e melhorias no âmbito acadêmico, pesquisa e extensão não tiveram o mesmo resultado.

Por essa razão objetivou-se pela criação de um curso na modalidade bacharelado para atender as constantes transformações da sociedade, dos meios de ensino e das áreas de atuação dos profissionais que possuem, enquanto base, os estudos dos alimentos e suas implicações.

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de bacharelado em Gastronomia se justifica ainda a partir da demanda do mercado de trabalho por profissionais cada vez mais especializados em suas respectivas áreas e regiões de atuação. Está, portanto, em consonância com as dimensões da realidade social da região, no caso, a cidade de Porto Alegre e o estado do Rio Grande do Sul (RS), bem como em consonância com a realidade nacional.

Por outro lado, a Gastronomia é uma área de conhecimento que vem ganhando cada vez mais importância dentro da economia nacional e regional. No Brasil e no estado do RS, é bastante regionalizada e sua origem está baseada em uma base no processo histórico de formação de nossa cultura, com forte mistura de temperos, cores, aromas e sabores. A riqueza da culinária brasileira tem uma base vinculada à cultura indígena, africana e europeia. Os processos migratórios vivenciados no país ao longo de sua história permitiram que novas inserções culturais fossem adicionadas ao acervo gastronômico brasileiro, por exemplo, oriundos da cultura japonesa, italiana, espanhola, alemã e árabe, tornando-se um dos fatores que proporciona a culinária brasileira uma das cozinhas mais variadas em nível mundial.

Outro aspecto relevante a ser considerado, com grande potencial de desenvolvimento de pesquisa pela Gastronomia, é a biodiversidade existente no país e no RS, visto que, a flora nativa ainda é pouco explorada quanto ao seu potencial de inserção na alimentação. A Gastronomia vem se destacando no país e se inserindo entre os principais produtos e serviços que envolvem a hospitalidade e o lazer no setor do turismo, além de representar um dos recursos expressivos da arte e manifestações culturais do país. Por outro lado, sabe-se que a alimentação possui um papel fundamental na recuperação e manutenção física e mental do ser humano. Uma dieta hospitalar de qualidade e feita a partir de bons ingredientes e técnicas gastronômicas bem aplicadas melhoram a aceitabilidade das refeições e conseqüentemente, auxilia

na recuperação do paciente. Além disso, a Gastronomia, através do uso de diferentes técnicas de preparo e ingredientes ricos em nutrientes, pode proporcionar uma manutenção e promoção da saúde e bem-estar geral da população.

O setor gastronômico, em 2022, representou um grande impacto econômico e faturou em torno de 2,4% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, sendo responsável por 8% dos empregos diretos no país (Salles; Araújo, 2022 *apud* Abrasel, 2022). De acordo com o Sindicato de Hospedagem e Alimentação de POA e Região (SINDHA), o setor de alimentação emprega mais de 100 mil trabalhadores e exige cada vez mais mão-de-obra qualificada. A alimentação fora do lar, impulsionada por fatores antropológicos, sociais, culturais e econômicos, passou a representar grandes volumes de produção e consumo, demandando a estes negócios necessidades de implantação e utilização de modelos de gestão direcionados e eficazes. Porém, o ano de 2022 demonstrou um aumento no mercado de Gastronomia, principalmente no segundo semestre, quando foram gastos 20% a mais em bares e restaurantes do que no mesmo período de 2021 (Bom Gourmet, 2023).

As Ciências Gastronômicas, que genuinamente constituem-se como a arte de cozinhar e associar os alimentos para deles retirar o máximo benefício, representam também um recurso turístico local de arte e de manifestação cultural. Além disso, sua inserção se dá em áreas como a gestão de qualidade e de recursos humanos, programas governamentais que envolvem o alimento, alimentação, identidade alimentar regional, saúde e educação.

De forma complementar, é notável a importância do desenvolvimento de pesquisa, inovação e da formação de recursos humanos qualificados na área da Gastronomia e das Ciências do Alimento no estado, haja vista o cenário de saúde e de apelo econômico acerca da gastronomia e cultura local.

Além disso, a Gastronomia estabelece conexões com diversas ciências e exerce papel considerável na compreensão do ser humano, da vida em sociedade e dos códigos comportamentais em determinados contextos históricos. O estudo científico da alimentação abrange as perspectivas técnicas, históricas e regionais dos alimentos, desde a etapa da produção da matéria-prima.

A Gastronomia surge espontaneamente nas civilizações, com o desenvolvimento histórico, cultural e científico da humanidade há a necessidade em aprofundar os conhecimentos técnicos e o entendimento dos processos. A qualidade das atividades nesta área do conhecimento faz com que haja necessidade da

formação dos profissionais, não só no que diz respeito às técnicas culinárias, mas também no entendimento das modificações químicas e de propriedades dos alimentos, bem como aos processos a que são submetidos. Outro ponto importante no que diz respeito à formação do profissional é a qualidade higiênico-sanitária.

A área de atuação de um profissional da Gastronomia não está restrita apenas ao preparo e manipulação de alimentos e ingredientes. O alimento e a alimentação podem estabelecer conexões com diversas áreas do conhecimento e trazer inúmeros benefícios para os agentes envolvidos. Sendo assim, defende-se que o bacharel em Gastronomia possa empregar o conhecimento em diferentes setores do mercado. Soma-se a isto, o diferencial que a UFCSPA emprega em todos os seus cursos: o da atenção integral à saúde. Nesse sentido, o projeto pedagógico foi estruturado para que a promoção da saúde seja um dos principais aspectos a ser abordado na formação e, posteriormente, valorizado pelos bacharéis em Gastronomia.

Dessa maneira, compreende-se que a oferta de um curso superior do tipo bacharelado seja imprescindível para a qualificação dos profissionais e um passo necessário para o aprimoramento dos processos de ensino em prol da aprendizagem de nossos estudantes.

O bacharelado em Gastronomia se apresenta, portanto, como uma opção importante para a área dos profissionais e estudantes de Gastronomia, que até então dispõe de poucas ofertas do tipo bacharelado - 8 opções concentradas, em sua maioria, em instituições públicas - e 146 de opções de cursos do tipo Tecnólogo - concentrada, em sua maioria, em instituições privadas (INEP, 2014). O perfil do bacharel é distinto do tecnólogo no sentido de que se torna possível, assim, desenvolver com maior ênfase os atributos teóricos e práticos, de pesquisa e extensão.

O bacharelado proposto apoia-se sob quatro eixos: Saúde; Ciência dos Alimentos; Ciências Humanas e Cultura; e Empreendedorismo. São sob esses eixos que as disciplinas e seus respectivos conteúdos programáticos foram construídos com o objetivo maior de formar um profissional cada vez mais completo e preparado para as demandas da sociedade.

O curso de bacharelado em Gastronomia na UFCSPA ainda se justifica por três aspectos:

1. Ênfase na formação humanística voltada ao respeito da diversidade social, ambiental e cultural, à valorização da cultura alimentar e à ampla experiência

da universidade e de seu corpo docente em ações destinadas à promoção da saúde;

2. Ensino em instituição pública com grau de excelência e amplamente reconhecida pela academia e pelo mercado de trabalho;
3. Corpo docente altamente qualificado com experiência em pesquisa, ensino e extensão.

Ainda se destaca que a existência destes aspectos oportuniza a formação de um profissional capaz de exercer a Gastronomia e sua aplicação na pesquisa científica, na docência, na produção e manipulação de alimentos, gestão, criação e sustentabilidade, com base em referenciais sociais, culturais, históricos e antropológicos. Esse conjunto de fatores favorecerá a aplicação de conhecimentos com competência, criatividade, ética e atitude empreendedora, respeitando os princípios da segurança alimentar. Além disso, o bacharelado em Gastronomia está voltado a atender a amplitude formativa de modo articulado aos princípios relacionados à inclusão, diversidade e respeito aos direitos humanos.

## **2.3 Objetivos do curso**

### **2.3.1 Objetivo geral**

O curso de bacharelado em Gastronomia tem por objetivo formar bacharéis conscientes e responsáveis das técnicas alimentares, capazes de atuar no desenvolvimento de pesquisas, promover a saúde e a diversidade cultural e social.

### **2.3.2 Objetivos específicos**

São objetivos específicos do curso de bacharelado em Gastronomia:

- promover o uso responsável dos alimentos em conjunto com a promoção da saúde na alimentação;
- oportunizar um aprendizado técnico e humanístico capaz de acompanhar e proporcionar transformações para a sociedade;
- identificar e compreender toda a rede de produção, manipulação e consumo de alimentos;
- desenvolver habilidades e atitudes necessárias para a atuação em pesquisas científicas e em ações de extensão, buscando uma maior relação entre ensino-pesquisa e extensão;

- abordar conhecimentos teóricos e práticos integrantes da formação do bacharelado em Gastronomia;
- possibilitar a formação do pensamento crítico alinhado com as demandas sociais;
- valorizar e difundir a gastronomia brasileira e sua biodiversidade.

#### **2.4 Perfil do ingressante**

O ingressante do curso deve ter interesse em aspectos que vão além da gastronomia de cunho prático. O candidato ao bacharelado deve estar atento às diferenças existentes entre um curso tecnológico e um bacharelado em Gastronomia. Embora ambos os cursos tenham na alimentação o seu objeto principal de estudo, o bacharelado tem o objetivo de formar profissionais para atuar em espaços que não sejam apenas de manipulação de alimentos, mas também em pesquisa, ensino e outras atividades de cunho teórico e prático. O público ingressante esperado será constituído de estudantes oriundos de escolas públicas e privadas do estado e do Brasil, e em busca da formação profissional em Gastronomia, saúde e áreas afins, com um amplo conhecimento e cultura geral, senso crítico, com iniciativa e disposição para a construção ativa dessa formação que, além de profissional é, também, humana.

#### **2.5 Perfil do egresso**

O objetivo principal da formação do bacharel em Gastronomia é desenvolver conhecimentos, habilidades e atitudes para a promoção do bem-estar e da saúde das pessoas por meio da alimentação. O egresso do bacharel em gastronomia possui um perfil de atuação embasado nos quatro grandes eixos de formação: Saúde; Ciência dos Alimentos; Ciências Humanas e Cultura; e Empreendedorismo. Por meio dessa formação, o profissional poderá desenvolver sua atuação de forma crítica frente às questões que envolvem o ser humano e a alimentação.

Isso significa que o estudante com formação em bacharelado em Gastronomia deverá ser capaz de atuar em diversos segmentos em que o conhecimento sobre o alimento se faz presente e necessário. Entende-se que esse profissional possa atuar em estabelecimentos que produzam e comercializem alimentos e bebidas, ou ainda, atuar em ambientes de pesquisa e desenvolvimento de temáticas pertinentes à área.

Faz parte da formação desse indivíduo a promoção da atenção e o desenvolvimento de competências que valorizam e enriquecem a diversidade étnico-racial em seus mais diversos aspectos. É de suma importância que o egresso tenha nos direitos humanos e na soberania alimentar o seu principal foco para a formulação e implementação das soluções dos problemas relacionados à alimentação.

O egresso terá condições de utilizar seu conhecimento técnico e científico para investigar e trabalhar com o alimento nas diversas etapas, que vão desde a origem do insumo até a gestão de seus resíduos. Dessa maneira, o profissional será capaz de prover valor em todos os pontos da cadeia alimentar de forma ética e sustentável.

### **2.5.1 Competências gerais colaborativas e interprofissionais do egresso**

A Gastronomia é tradicionalmente um mercado de trabalho formado por trabalho em equipe interdisciplinar, interprofissional e diversa. Dessa maneira, é fundamental que o interessado possa contribuir em atividades em grupo e em projetos que tenham a comunidade interna e externa da UFCSPA como público-alvo. A Instituição, nesse sentido, possui ampla tradição em projetos de extensão e outras atividades que vislumbram melhorar a qualidade de vida da comunidade por meio de iniciativas dos cursos de graduação, dos programas de pós-graduação e dos programas de extensão, fomentando assim, o diálogo entre universidade e sociedade.

### 3. PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO CURSO

Por meio das atividades de ensino, pesquisa e extensão, o Curso de Bacharelado em Gastronomia busca proporcionar uma formação abrangente, possibilitando aos estudantes a apropriação dos diversos saberes e conhecimentos produzidos historicamente pela humanidade, reconhecendo a importância da formação de profissionais que estejam sensíveis e engajados nas questões sociais, políticas, culturais e éticas da sociedade.

A definição dos princípios pedagógicos do Curso está condizente com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e os princípios adotados pela UFCSPA. Portanto, devem ser considerados no planejamento e desenvolvimento das disciplinas e de todas práticas de ensino desenvolvidas no curso.

Assim, tendo por base a pedagogia relacional, no desenvolvimento das práticas educativas do curso devem ser considerados os seguintes princípios:

- A aprendizagem significativa prioriza a compreensão profunda e duradoura dos conceitos gastronômicos, conectando o novo conhecimento a experiências prévias do estudante. Por isso, devem ser incentivadas e exploradas atividades que levem à análise, reflexão e discussão de como os insumos/produtos, técnicas de gastronomia e culturas alimentares se relacionam;
- A aprendizagem ativa promove a participação dos estudantes em aulas práticas, discussões em grupo, projetos de pesquisa e trabalhos em equipe, propiciando a colaboração, compartilhamento de experiências, descobertas e aprendizados, promovendo a construção social do conhecimento e o enriquecimento da compreensão coletiva;
- A abordagem de conhecimentos e o desenvolvimento de projetos que enfatizem a promoção da saúde através de atividades de gastronomia permite uma compreensão profunda dos impactos dos alimentos e de sua preparação na saúde;
- É fundamental a abordagem da sustentabilidade ambiental na discussão de práticas de utilização e produção de alimentos que sejam benéficas tanto para o bem-estar humano quanto para o meio ambiente;
- A ênfase na contextualização e nas relações entre conceitos gastronômicos, culturais, históricos, geográficos e aspectos sociais e econômicos permite que

os estudantes entendam como a gastronomia é influenciada por diferentes contextos e como eles podem aplicar esse entendimento em suas práticas;

- A oportunidade de escolher projetos de pesquisa, experimentar novos conceitos e práticas gastronômicas, explorar áreas específicas de interesse desenvolve a autonomia e a responsabilidade pelo próprio aprendizado;
- O desenvolvimento do pensamento crítico ocorre através do incentivo dos estudantes ao analisar criticamente insumos, técnicas, tendências e questões éticas relacionadas à gastronomia, auxiliando na tomada de decisões e no aprimoramento das habilidades de discernimento;
- As atividades práticas, propiciando a construção do conhecimento, devem envolver os acadêmicos na criação, experimentação e resolução de problemas de gastronomia, possibilitando que construam seu conhecimento por meio da ação-reflexão-ação;

### **3.1 Formação humanística no ensino em Gastronomia**

Tendo em vista a importância da formação de profissionais sensíveis às questões sociais, políticas, culturais e éticas, o bacharelado em Gastronomia busca, por meio das suas atividades de ensino, pesquisa e extensão, ofertar uma formação abordando os diversos saberes e conhecimentos produzidos historicamente pela humanidade. Além disso, fomenta a produção de novos saberes teórico-práticos, tendo como finalidade a transformação da sociedade para um desenvolvimento pleno da vida humana.

Sendo assim, a formação tem caráter multidisciplinar, composta por áreas como História, Letras (Redação acadêmica, Língua e Cultura Italiana, Francesa, Hispano Americana e Inglesa), Sociologia, Antropologia, Educação, Direito e Filosofia, que buscam desenvolver a capacidade de reflexão sobre as relações sociais e culturais, no campo interpessoal e profissional. Visa assim, uma ação pautada pela ética e por uma percepção acurada da realidade na qual atua, com atenção à promoção de saúde nos mais diversos aspectos e espaços. Diferentes elementos embasam e atravessam nossa proposta pedagógica, os quais serão discutidos a seguir.

#### **3.1.1. Relações de gênero**

Levando em conta as desigualdades entre mulheres e homens no mercado de trabalho, no campo profissional e na própria formação acadêmica, se faz necessária

uma atenção às manifestações de tais desigualdades no campo da Gastronomia e o tratamento dos estudos em gênero e sexualidades de forma transversal. Desta forma, as relações de gênero são um tema transversal de humanidades, sobretudo na disciplina obrigatória de Responsabilidade Social, além da disciplina optativa específica de Gênero e Sexualidade.

As mulheres são presença majoritária nas cozinhas brasileiras profissionais. Porém, ainda possuem baixa presença nos cursos de profissionalização em nível superior e nos cargos de maior prestígio da profissão. É necessário o trato a partir das relações de gênero, entendendo este como um constructo social e histórico, assim contribuindo para a diminuição da desigualdade entre mulheres e homens, da violência contra as mulheres e dos casos de misoginia, machismo, violações e todos os tipos de preconceitos também contra a população LGBTQIAPN+. Desse modo, é preciso no interior do Curso e na Universidade, a criação de espaços seguros e acolhedores e a promoção da inclusão dessas populações.

Portanto, as temáticas como gênero e sexualidade em seus aspectos históricos, sociais e culturais; feminismos; movimentos sociais; transativismo; e as relações das mulheres e populações LGBTQIAPN+ com a Gastronomia se fazem necessárias.

### **3.1.2. Relações étnico-raciais**

Segundo a Resolução CNE nº 01 (Ministério da Educação, 2004), que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana, as instituições de ensino superior incluirão nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares dos cursos, a educação para as relações étnico-raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes.

O campo da Gastronomia se apresenta, assim, como espaço profícuo para a elaboração de uma educação para as relações étnico-raciais a partir da valorização dos elementos histórico-sociais da culinária africana, afro-brasileira e indígena em nossa constituição nacional. Isso contribui para a constituição de currículos que apresentem outras perspectivas culturais, teóricas e práticas, que não apenas as vivenciadas nos grandes centros europeus.

Além disso, a educação para as relações étnico-raciais contribui para a inclusão e permanência de pessoas negras e indígenas no corpo discente, docente e na comunidade acadêmica como um todo, no sentido de promoção da representatividade

e do pertencimento desses grupos populacionais historicamente afastados das universidades brasileiras.

A transversalidade das temáticas étnico-raciais e a obrigatoriedade de disciplinas acerca desses temas em nosso curso de graduação contribui para a constituição de uma universidade antirracista, assim como na formação de profissionais qualificados e engajados no combate ao racismo institucional e estrutural e todas as formas de discriminação e preconceitos raciais. As relações étnico-raciais são um tema transversal nas disciplinas de humanidades do curso, sobretudo na disciplina Relações Étnico-Raciais, que é de caráter obrigatório.

### **3.1.3. Libras**

Segundo o Projeto Pedagógico Institucional (UFCSPA, 2018), a universidade percebe a importância de pensar em questões de acessibilidade e inclusão das pessoas com deficiência, eliminando as barreiras comportamentais, pedagógicas, arquitetônicas e de comunicação, possibilitando uma efetiva permanência dessas pessoas na instituição.

A universidade ainda oferece as disciplinas optativas de Língua Brasileira de Sinais (Libras) para todos os seus cursos, assim como indica o Decreto nº 5.626 (Brasil, 2005). Essa disciplina, optativa para o bacharelado em Gastronomia, de caráter teórico-prático, trabalha os códigos, os sinais básicos e a gramática da linguagem. Além disso, aborda a surdez e suas consequências, a inclusão de surdos e os principais aspectos da legislação pertinente. Desse modo, permite que os acadêmicos compreendam e interajam com pessoas surdas ou que têm deficiência auditiva, por meio de experiências visuais, manifestando sua cultura pelo uso de Libras. O intuito é despertar a conscientização sobre a importância da comunicação de futuros profissionais da saúde com a comunidade surda, o que amplia a compreensão da diversidade linguística e cultural do país

### **3.1.4. Direitos humanos**

Tratam-se de princípios institucionais em defesa da vida, dos direitos humanos, da solidariedade, da cultura da paz e da formação humanística no ensino, os quais são desenvolvidos através da articulação de temáticas de forma transversal na matriz curricular obrigatória, sendo a defesa dos direitos humanos um desses elementos. Como tal, os direitos humanos são um tema transversal presente, sobretudo, na disciplina obrigatória de Responsabilidade Social, além de disciplina optativa específica.

A universidade é responsável pela promoção da cidadania, oportunizando uma educação de qualidade para todos. As políticas de inclusão têm apresentado o desafio de promover a igualdade de oportunidades de acesso, desenvolvimento e permanência a todas as pessoas, respeitando suas diferenças de forma equitativa. Assim, incentiva a reflexão de toda a comunidade acadêmica frente à diversidade e consolida o compromisso ético-político com a democracia, a cidadania e os direitos humanos. Isso perpassa por políticas de ações afirmativas, promoção de uma educação inclusiva e de propostas pedagógicas que levem em conta diferentes formas de aprendizagem, de culturas, de saberes e experiências.

### **3.1.5. Ética**

Tanto no âmbito da pesquisa quanto na atividade profissional, busca-se qualificar pesquisadores e profissionais para atuarem de forma crítico-reflexiva, criativa, competente e ética. Deve-se levar em conta que os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética e bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo.

Tem-se, assim, a preocupação de que o processo formativo de discentes seja em si um processo sensível às questões éticas. Assim como, se dê em um ambiente respeitoso e capaz de alicerçar trajetórias profissionais comprometidas com a qualidade e humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades. E ainda, nos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC), os projetos de pesquisa devem ser encaminhados, quando pertinente, aos comitês de ética em pesquisa da instituição, dependendo da especificidade da proposta de pesquisa. O que se considera aqui uma articulação necessária das questões humanísticas e éticas no âmbito da pesquisa em saúde e na Gastronomia.

### **3.1.6. Meio ambiente**

O desenvolvimento sustentável é o desenvolvimento capaz de suprir as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade de atender as necessidades das futuras gerações. É o desenvolvimento que não esgota os recursos para o futuro. Uma universidade sustentável, portanto, tem um papel educativo de manter um diálogo interno e externo à comunidade acadêmica, o qual a educação é um importante vetor para a sustentabilidade e as suas dimensões: social, econômica, ambiental, política, cultural e educacional. A sustentabilidade deve permear o ensino,

a pesquisa e a extensão e servir de base para a discussão de valores como a responsabilidade social e a preservação e valorização da vida.

Neste contexto, a UFCSPA desenvolve diferentes projetos/attitudes de preservação ambiental. Também são oferecidas disciplinas eletivas que abordam os temas de educação ambiental e sustentabilidade, com objetivo de ofertar ao acadêmico o conhecimento dos princípios básicos relacionados à educação ambiental, proporcionando estudo sistemático sobre questões ambientais de interesse/necessidade locais. Busca-se assim, a formação de profissionais e pesquisadores capazes de atuar em prol das transformações urgentes nas relações sociais entre os seres humanos, e destes com a natureza, em contextos de risco socioambiental.

No curso de bacharelado em Gastronomia, o meio ambiente é um tema transversal, presente sobretudo, na disciplina de Responsabilidade Social, além de outras disciplinas ao longo do curso. A relação com o meio ambiente na Gastronomia parte de uma concepção, na qual se observa o trabalho do pequeno agricultor e da cadeia de alimentos, além de um compromisso com a sustentabilidade econômica e populacional, pensando no não esgotamento dos recursos naturais e no uso integral dos alimentos e sua biodiversidade. Busca-se, assim, a formação de profissionais que atuem de forma ética, procurando minimizar o desperdício e os resíduos gerados na sua atuação, com foco na sustentabilidade e na preservação ambiental.

### **3.2 Processo metodológico de desenvolvimento das atividades**

O modelo pedagógico proposto tem o estudante como sujeito protagonista de seu próprio processo de aprendizagem. O professor é o sujeito responsável pela organização do processo de ensino e das oportunidades de aprendizagem, sendo mediador e facilitador da construção dos conhecimentos. No que diz respeito às metodologias, orienta-se os professores a buscarem metodologias ativas, bem como a organização das aulas a partir de diferentes estratégias de ensino-aprendizagem.

O bacharelado em Gastronomia está organizado em quatro eixos temáticos, são eles: Saúde, Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Ciências Humanas e Cultura e Empreendedorismo. Os eixos temáticos dedicam-se em organizar e prover as diretrizes que o projeto pedagógico sustenta. Cada eixo foi planejado para que as disciplinas possam estabelecer conexões e atividades entre si e com isso enriquecer o processo de ensino do acadêmico. As atividades das disciplinas são de cunho

teórico e prático. As atividades teóricas constituem a maior parte das aulas e representam um dos grandes diferenciais e desafios na formação dos bacharéis em Gastronomia, pois é objetivo deste programa formar profissionais que tenham domínio técnico das práticas gastronômicas, assim como da prática em pesquisa, ensino e extensão.

Dessa forma, ao serem abordados conteúdos conceituais, poderão ser usadas estratégias como: aulas expositivas e dialogadas, com o auxílio de recursos audiovisuais; seminários; análises de vídeos ou textos; leituras comentadas de artigos ou textos; realização de trabalhos em grupo ou individuais e o uso de metodologias ativas também. Ao serem abordados conteúdos procedimentais irá se dar preferência ao uso de técnicas e estratégias que coloquem os estudantes frente a situações que desenvolvam as habilidades necessárias à sua formação, como produção de alimentos, planejamento de cardápios, gestão e gerência de espaços gastronômicos, promoção de eventos em gastronomia, controle de qualidade na produção de alimentos, entre outras.

O curso de bacharelado em Gastronomia utilizará diferentes laboratórios e salas específicas para oportunizar aos acadêmicos a vivência e exercício de habilidades. Os laboratórios serão usados de forma contínua, com atividades planejadas pelos professores, para que o estudante interaja com o conhecimento, aplicando conceitos na criação e preparação de alimentos.

Ainda se propõe a utilização de ferramentas tecnológicas para o desenvolvimento de atividades a distância, levando os professores a desenvolverem práticas pedagógicas que oportunizem aos estudantes a interação e o desenvolvimento de projetos compartilhados, o reconhecimento e o respeito às diferentes culturas na construção do conhecimento, sendo, portanto, este processo resultado da interpretação e compreensão da informação. Entende-se que as atividades de ensino a distância não são mera transposição do ensino presencial, é um modelo que possui identidade própria devendo estar coerente com o PPI. Cada curso, de acordo com as suas características e necessidades, pode apresentar diferentes abordagens e combinações de linguagens e recursos educacionais e tecnológicos.

Os professores que integrarão o corpo docente do curso superior de bacharelado em Gastronomia deverão conhecer e se envolver com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC). Este envolvimento resulta na diversificação de

metodologias de ensino, com a finalidade de promover o senso investigativo, crítico e criativo dos estudantes, de modo que a construção do aprendizado tenha participação ativa do estudante. Todos os professores do curso serão orientados, desde o primeiro semestre, a promoverem atividades teóricas e práticas em suas disciplinas, que envolvam o discente com outros cursos, com a comunidade e com outras instituições.

### **3.3 Processo avaliativo das atividades pedagógicas**

No acompanhamento permanente do processo de ensino-aprendizagem, a avaliação é instrumento que qualifica o desenvolvimento das atividades dos estudantes. Será, portanto, além de somativa, formativa. Desse processo, devem se desdobrar parâmetros orientadores, em retroalimentação, das correções e reconduções necessárias no processo de construção do conhecimento pelo estudante. O aproveitamento acadêmico é avaliado por meio de acompanhamento contínuo do discente e dos resultados por eles obtidos, nas avaliações no decorrer do processo de ensino e no exame final. A avaliação do desempenho acadêmico nas disciplinas ocorre observando-se o aproveitamento do acadêmico conforme estabelecido no Regimento Geral da UFCSPA.

O documento também traz que as avaliações em número mínimo de três (3) por disciplina, visam a avaliação progressiva do aproveitamento do estudante e constam de provas escritas, orais, práticas e outras formas de verificação, previstas no plano de ensino da disciplina, o qual permanece acessível aos matriculados na disciplina durante todo o semestre letivo.

O exame final, realizado ao término da disciplina para aqueles acadêmicos que não atingiram a nota mínima, visa a avaliação da capacidade do domínio do conjunto da disciplina e consta de uma prova teórica e/ou prática, escrita e/ou oral, a critério do professor, conforme o plano de ensino da disciplina.

A revisão e a discussão sistemática do processo avaliativo consistem em direito do discente e dever do professor durante todo o semestre/ano em que ocorre a disciplina e até, se necessário, após seu término. Este processo avaliativo inclui a análise entre professor e estudante de trabalhos, relatórios, seminários, pesquisas, provas e outros instrumentos avaliativos previstos nos planos de ensino. Em relação à avaliação do curso, tem-se como instrumentos diagnósticos para análises e possíveis tomadas de decisão os relatórios produzidos pela Comissão Própria de

Avaliação (CPA), além de criar estratégias de acompanhamento de egressos, de mapeamento de evasões e retenções no curso.

### **3.4 Princípios pedagógicos no Trabalho de Conclusão de Curso e estágios**

#### **3.4.1. No estágio**

Os estágios estão divididos em quatro categorias: Gastronomia Social, Técnicas Culinárias, Panificação e Confeitaria. Dessa maneira, o egresso poderá vivenciar as mais diversas áreas de atuação do bacharel em Gastronomia bem como refletir e propor soluções para os problemas identificados ao longo do estágio e da carreira profissional. Isso se deve ao fato de que cada categoria de estágio está segmentada em setores específicos da alimentação, ou seja, para cada área de atuação o profissional egresso do bacharelado em Gastronomia poderá conciliar as experiências de trabalho e aprendizados do curso para trabalhar em prol de melhores condições de trabalho, rendimento de insumos, aceitabilidade, processos de produção, medidas de sustentabilidade, inclusão social, entre outros.

O objetivo da avaliação é de acompanhar o desenvolvimento do estudante como um todo, entendendo que o ato de avaliar não é algo estanque e descontextualizado, mas um processo dinâmico e que abrange o campo teórico-prático, de relacionamento interpessoal e postura ético-profissional seguindo um protocolo de avaliação. Dessa forma, os acadêmicos são avaliados durante todo o processo de desenvolvimento do estágio pelo supervisor local e o supervisor acadêmico de cada campo de estágio de acordo com critérios estabelecidos no Regulamento do Estágio elaborado pela Comissão de Estágio Curricular e aprovado pelo CONSEPE. Será considerado aprovado o estudante com frequência integral e com média igual ou superior a seis (6) em cada uma das avaliações do estágio. O discente reprovado deverá repetir as atividades de estágio por ocasião de uma nova oferta pelo curso.

#### **3.4.2. No Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)**

A organização das atividades do Trabalho de Conclusão de Curso é de responsabilidade da Comissão de TCC, essa indicada pelo coordenador do curso e designada pela Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD), composta por docentes integrantes do quadro de pessoal permanente da UFCSPA e estudantes regularmente matriculados no curso. Todos são indicados por seus pares, conforme dimensionamento previsto no Regulamento do TCC. As atribuições da Comissão de

TCC, em relação às atividades que deverão ser desenvolvidas pelos professores com os estudantes para o desenvolvimento do TCC, serão conforme Regulamento de TCC. Os fluxos e critérios de defesa de TCC também deverão seguir o disposto no regulamento do TCC e a nota mínima para aprovação deverá ser igual ou maior que sete (7,0).

## 4. PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO CURSO

### 4.1 Inserção da extensão no ensino

A inserção da extensão na formação do profissional da saúde é considerada tão relevante quanto desafiadora, devendo ser repensada nas práticas pedagógicas e nos caminhos que poderão ser trilhados para a plena formação do estudante. A regulamentação da inserção dos componentes curriculares de extensão na UFCSPA ocorreu a partir da Resolução nº 7 (Ministério da Educação, 2018), qual estabelece as diretrizes para a extensão na educação superior brasileira e regulamenta o disposto na Meta 12.7 da Lei 13.005/2014 que aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) 2017-2024. A inserção da extensão em, no mínimo, 10% do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, foi conduzida pela Pró-reitora de graduação (PROGRAD) juntamente com a Pró-reitora de Extensão (PROEXT).

Como tal, a construção coletiva dos componentes curriculares de extensão para a atualização do PPC de bacharelado em Gastronomia tem como base os documentos supracitados e a Resolução nº 392, (UFCSPA, 2022). Este documento orienta a forma de inserção das ações de extensão nos currículos da graduação. Todo o processo foi desenvolvido pelo NDE do curso e em consonância com o Documento Orientador à Inserção da Extensão Universitária nas matrizes Curriculares dos Cursos de Graduação da UFCSPA (UFCSPA, 2021).

A extensão universitária compreende um conjunto planejado de programas, projetos e atividades, voltados para o atendimento e a articulação da universidade com a comunidade interna e externa. Todas essas ações estão envolvidas em um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político, por meio do qual se promove uma interação transformadora entre universidade e sociedade. As Diretrizes da Extensão na Educação Superior, segundo a Política Nacional de Extensão (PNEU, 2012) estabelecem que a mesma ocorre por meio da interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade, caracterizada pela interdisciplinaridade e interprofissionalidade dos atores envolvidos, pela indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, pelo impacto na formação do estudante e na transformação social.

A relação entre ensino e extensão supõe transformações no processo pedagógico, baseadas na concepção e na prática das Diretrizes da Extensão na Educação Superior que preveem:

- Interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato com as questões complexas contemporâneas presentes no contexto social;
- Formação cidadã dos estudantes, marcada e constituída pela vivência dos seus conhecimentos, que, de modo interprofissional e interdisciplinar, seja valorizada e integrada à matriz curricular;
- Produção de mudanças na própria instituição superior e nos demais setores da sociedade, a partir da construção e aplicação de conhecimentos, bem como por outras atividades acadêmicas e sociais;
- Articulação entre ensino, extensão e pesquisa, ancorada em processo pedagógico único, interdisciplinar, político educacional, cultural, científico e tecnológico;
- Contribuição na formação integral do estudante, estimulando sua formação como cidadão crítico e responsável;
- Estabelecimento de diálogo construtivo e transformador com os demais setores da sociedade brasileira e internacional, respeitando e promovendo a interculturalidade;
- Promoção de iniciativas que expressem o compromisso social das instituições de ensino superior com todas as áreas, em especial, as de comunicação, cultura, direitos humanos e justiça, educação, meio ambiente, saúde, tecnologia e produção, e trabalho, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, educação étnico-racial, direitos humanos e educação indígena;
- Promoção da reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa;
- Incentivo à atuação da comunidade acadêmica e técnica na contribuição ao enfrentamento das questões da sociedade brasileira, inclusive por meio do desenvolvimento econômico, social e cultural;
- Apoio em princípios éticos que expressem o compromisso social de cada estabelecimento superior de educação;
- Atuação na produção e na construção de conhecimentos, atualizados e coerentes, voltados para o desenvolvimento social, equitativo, sustentável, com a realidade brasileira;

Ao incorporar os componentes curriculares de extensão na matriz (Núcleo de Extensão do Curso) do curso de bacharelado em Gastronomia, a lógica da extensão possibilita o diálogo entre os saberes e conhecimentos da formação específica e as questões mais amplas que permeiam a sociedade, podendo impactar de forma integral na formação e na ação profissional. A extensão aproxima o discente das demandas da sociedade, fortalecendo sua formação cidadã. Para o discente, a extensão é também o lugar do reconhecimento e aceitação do outro e da diversidade. A inserção da extensão no ensino está alicerçada no desenvolvimento, ao longo do curso de bacharelado em Gastronomia, de atividades de formação para extensão, totalizando 11,5% da carga horária total do curso.

As disciplinas que compõem o Núcleo de Extensão do Curso (NEC) são caracterizadas como teórico-práticas, tendo os seguintes componentes:

- A proposição de uma construção de diálogo e diagnóstico da comunidade, estando voltada para as reais necessidades da sociedade e tendo como objetivo, por meio de sua intervenção, identificar e tratar os problemas detectados;
- Caráter interdisciplinar/interprofissional, entendendo discentes não pela sua formação específica, mas como agentes de saúde e cidadãos conscientes e comprometidos de sua função junto à sociedade;
- Abordagem para atuação, levando o discente a interagir diretamente com a comunidade na qual está inserido, e, para formação, auxiliando na formação de profissionais que tenham condições de atuar, por meio dos conhecimentos específicos gerados na disciplina, em diferentes formatos de propostas de extensão);

As disciplinas do NEC existem no intuito de contribuir na formação técnico-científica, pessoal e social do estudante; fortalecendo um currículo no qual a interdisciplinaridade, as humanidades, a internacionalização e a interprofissionalização são aspectos contemplados e constituintes no Plano Desenvolvimento Institucional 2020-2029 (UFCSPA, 2019). Neste sentido, as ações de extensão, conforme normatizado pela instituição, devem contribuir para ampliar o impacto e a transformação social, caracterizado pela contribuição à inclusão de grupos sociais, ao desenvolvimento de processos inovadores e à ampliação de oportunidades educacionais e formativas.

O curso conta com disciplinas de caráter interdisciplinar e de cunho teórico-prático. Nesse sentido, constam neste projeto diferentes abordagens para a inclusão do caráter extensionista no âmbito pedagógico, em sala de aula, em laboratórios ou em ambientes externos. As disciplinas escolhidas para a inclusão da extensão constam no subcapítulo dedicado à “Descrição da organização curricular” e a “Inserção da extensão no ensino”. Nesses subcapítulos são detalhadas as atividades que serão desenvolvidas e de que maneira cada disciplina se conecta aos valores e à missão que a UFCSPA promove.

Além disso, o curso é membro do Programa de Extensão em Saúde Integral da UFCSPA, um programa de extensão que objetiva por meio da interação dialógica com as comunidades da Vila Parque Santa Anita e do Distrito Docente Assistencial (DDA) Norte Eixo Baltazar desenvolver ações de extensão que permitam o desenvolvimento da saúde integral do indivíduo. O bacharelado em Gastronomia é um curso que objetiva a promoção da saúde por meio dos processos relacionados à alimentação. Dessa maneira, atua em conjunto com os demais cursos da universidade para contribuir com ações que oportunizem a saúde integral da criança, assim como a saúde mental da comunidade, estabelecer ações que contribuam na prevenção e na recuperação das doenças crônicas na comunidade e, por fim, desenvolver estratégias educativas que contribuam com a construção de um coletivo consciente sobre a saúde coletiva e planetária, sobre o desenvolvimento do bem-estar e qualidade de vida.

#### **4.2 Articulação entre ensino, pesquisa e extensão**

Para que os discentes possam atividades formativas desenvolvidas por meio de diferentes atividades de ensino, pesquisa e extensão. A estrutura curricular do curso de bacharelado em Gastronomia propõe que o estudante possa direcionar sua trajetória acadêmica para áreas de maior interesse individual através da integralização de 60h em disciplinas optativas e 120h atividades complementares, além das diversas disciplinas obrigatórias e do TCC.

Desde o início do curso estão previstas ações integradas de ensino e extensão. Estas ações podem conectar-se com a pesquisa, permitindo a observação e análise de situações no contexto da saúde individual e coletiva. Destaca-se que, nas oportunidades de intersecção com a pesquisa, existe a necessidade de anuência dos comitês (Comitê de Pesquisa, Comitê de Ética no Uso de Animais e Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos), considerando a diversidade de ações que

envolvem a formação em Gastronomia. Nos quatro diferentes eixos do curso existem várias possibilidades de integração entre ensino, pesquisa e extensão.

O curso de bacharelado em Gastronomia da UFCSPA tem como diretriz promover a participação e adesão dos estudantes em projetos de pesquisa desenvolvidos na instituição e/ou em parceria com outras instituições de ensino. A UFCSPA conta com vários grupos de pesquisa cadastrados no diretório de grupos de pesquisa do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e estimula os docentes para a formação de novos grupos. O curso possui a disciplina Metodologia Científica, visando a abordagem de conhecimentos e metodologias relacionadas aos processos de pesquisa científica.

A instituição oferece um programa de iniciação científica (com bolsas ou com participação voluntária) que estão ligadas a projetos de pesquisa, propostos por docentes do curso, às quais os discentes podem concorrer nas áreas de interesse. Dependendo do tamanho, grau de complexidade e tipo da pesquisa. Muitas vezes o discente tem seu primeiro contato com a extensão por meio de ações e/ou programas vinculados aos projetos de pesquisa e vice-versa.

As atividades de pesquisa e extensão representam uma parte importante da formação e não são de cunho obrigatório ao discente, porém, é estimulada a sua participação nessas atividades. A participação em atividades de pesquisa e extensão ocorre desde o ingresso do estudante na universidade, quando os acadêmicos já são estimulados a participarem de estágio voluntário de pesquisa, sob a orientação de um professor. Tais atividades podem ser aproveitadas como atividades complementares na formação dos discentes. Atualmente, o curso conta com uma linha de pesquisa voltada para a pesquisa do azeite de oliva produzido no estado do Rio Grande do Sul, intitulada *Azeite de Oliva: Aspectos Nutricionais e Gastronômicos* e outra direcionada à capacitação de merendeiras da rede municipal da cidade de Porto Alegre chamada de *Saberes e Sabores da Gastronomia na Merenda Escolar*.

Do mesmo modo, a extensão universitária, como definida pela Resolução CNE nº 07:

é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa (Ministério da Educação, 2018, p. 1-2)

As atividades complementares são vivências acadêmicas diversificadas que oportunizam de forma direta ou transversalmente a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Desta forma, além da participação em programas de iniciação científica e de extensão, os discentes são estimulados a cursar disciplinas eletivas e a participar de congressos científicos e eventos extensionistas, programas como o Programa de Monitoria Voluntária e o Programa de Iniciação à Docência (PID). As atividades complementares fazem parte da escolha individual de cada estudante, logo, para que os mesmos tenham experiências diversas, para fins de integralização existe um teto da carga horária validada em cada categoria de atividades. Cabe lembrar que, as atividades complementares são um complemento à formação e o que garante a indissociabilidade ensino, pesquisa e extensão no curso e se dá pela condução pedagógica das disciplinas obrigatórias.

Considerando a importância da articulação entre ensino, pesquisa e extensão, o bacharelado em Gastronomia irá reforçar essa necessidade através da reflexão e elaboração de atividades e propostas que busquem proporcionar aos acadêmicos uma vivência nestes três âmbitos da formação universitária.

#### **4.3 Políticas e práticas de educação a distância (EaD)**

Segundo o Projeto Pedagógico Institucional (UFCSPA, 2018), a educação a distância (EaD) é entendida como uma modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e docentes desenvolvendo atividades educativas, em lugares ou tempos diversos, associadas a sistemas de gestão e avaliação que lhe são peculiares. A EaD é uma realidade crescente e se constitui como uma possibilidade de formação acadêmico-profissional ampliada em uma modalidade alternativa e/ou complementar ao modelo presencial. A UFCSPA entende que esta modalidade exige uma postura responsável e ética quanto aos usos dos recursos e dos conteúdos, buscando assegurar a integridade do processo de ensino e aprendizagem.

O curso de bacharelado em Gastronomia permite a utilização deste recurso nas disciplinas, sendo que o percentual das atividades à distância deve ser de, no máximo, 16% da carga horária do curso e as estratégias de ensino devem estar de acordo com as definições do Núcleo de Educação a Distância (NEAD).

O Núcleo de Educação a Distância (NEAD) é órgão de execução da política de educação a distância vinculado à Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD). O NEAD tem por finalidade disseminar a cultura de EaD em todas as instâncias da UFCSPA, projetando, implementando e coordenando o uso dos recursos necessários ao processo de ensino-aprendizagem a distância.

#### **4.4 Concepções pedagógicas no EaD**

A EaD é uma realidade crescente e se constitui como uma possibilidade de formação acadêmico-profissional ampliada em uma modalidade alternativa e/ou complementar ao modelo presencial. A UFCSPA entende que esta modalidade exige uma postura responsável e ética quanto aos usos dos recursos e dos conteúdos, buscando assegurar a integridade do processo de ensino e aprendizagem. Além disso, é uma modalidade com potencial para a formação em ambientes protegidos e democratizantes no sentido de proporcionar uma formação igualitária.

Nesse contexto, o processo educativo deixa de ser o ato de transmitir informação e passa a ser de criar ambientes nos quais os estudantes possam interagir com uma variedade de situações e problemas, recebendo a orientação e o estímulo para a construção de novos conhecimentos.

As disciplinas do curso de bacharelado em Gastronomia podem incluir atividades de educação a distância que devem ser planejadas pelo docente juntamente com o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e coordenação de curso, atendendo ao que preconiza a lei e as normativas vigentes na instituição.

#### **4.5 Ambiente virtual de aprendizagem (AVA)**

A UFCSPA utiliza o Moodle como Ambiente Virtual de Aprendizagem. Sendo um instrumento de suporte às atividades tanto presenciais como a distância, permite a comunicação e interlocução com os estudantes. Essa ferramenta, constitui-se como sala virtual para a disponibilização de materiais complementares, realização de atividades complementares, discussões, avaliações, enquetes, simulações, através de funções como tarefas, fórum, *chat*, agenda, *blog*, *wiki*, glossário, entre outros.

O curso de bacharelado em Gastronomia utiliza o *Moodle* como ambiente virtual de aprendizagem, como gerenciador de aprendizagem que possibilita o desenvolvimento das atividades à distância e também para o esclarecimento de dúvidas, discussão de temas relevantes referentes a cada disciplina e outros mais.

Neste ambiente, o estudante encontra diversos recursos disponíveis, entre eles: lista, fórum, *chat*, agenda, *blog*, referências *on-line* e outros. A UFCSPA oferece formação aos professores para a utilização qualificada desse ambiente virtual, como recurso pedagógico no desenvolvimento das aulas.

#### **4.6 Papel do docente nas práticas pedagógicas específicas do curso**

O corpo docente apresenta função fundamental no que diz respeito à formação dos discentes. Nesse sentido, os docentes apresentam importante papel no que se refere a proporcionar aos discentes meios para a formação de competência crítico-reflexiva dos temas relacionados ao curso de bacharelado em Gastronomia da UFCSPA.

Ressalta-se o perfil dos docentes como agentes de transformação social e o comprometimento dos mesmos quanto à instrumentalização dos discentes com ferramentas técnico-científicas variadas, estímulo ao pensamento crítico envolvendo possíveis situações relacionadas ao futuro profissional. Além disso, postura e ética profissional são características indispensáveis aos docentes, atuando como agentes de formação e aprimoramento de pessoas e profissionais com conduta exemplar em suas atividades. Desta forma, além dos conteúdos explorados nas atividades acadêmicas, torna-se necessário que o ensino-aprendizagem se constitua também de atitudes e posturas perante o ensino, a vida humana, a profissão e a formação.

Tendo em vista a grande complexidade na formação de profissionais competentes e com visões ampliadas contemplando diferentes áreas do conhecimento, o corpo de docentes do curso de Gastronomia é composto por gastrólogos e também inclui docentes com diferentes formações nas distintas áreas de conhecimento. Desta forma, tendências atuais referentes à utilização de modelos pedagógicos envolvendo a interrelação entre as diferentes áreas de conhecimento são estimuladas no curso de bacharelado em Gastronomia da UFCSPA. Partindo do que vem sendo proposto para o que se deseja alcançar, espera-se que o docente tenha como perfil:

- comprometimento com o PPI e do curso de Gastronomia, dentro de sua área de competência;
- formação científica e experiência na área de atuação do curso e disciplina, com titulação de mestrado ou doutorado;

- postura de pesquisador, de quem busca aprofundar e construir conhecimentos na sua área e no ensino da sua área;
- formação continuada em práticas pedagógicas e em extensão;
- visão interdisciplinar, estabelecendo relações entre os conhecimentos de sua área com as outras áreas de conhecimento, propiciando ao discente a vivência da construção de um conhecimento integrado;
- capacidade de trabalhar em equipe, respeitando os limites e as potencialidades de cada um; alguém que se conhece bem e que se dispõe a conhecer outras pessoas e as respeita em suas diferenças;
- motivação e compromisso com a docência;
- competência formadora científico-pedagógica, disposição para refletir sobre sua prática pedagógica, investigando o processo de conhecimento de seus discentes e revendo seu planejamento – ação-reflexão-ação;
- postura de formador em extensão, de quem busca construir práticas extensionistas na formação de profissionais da saúde;
- compreensão do processo de ensinar e aprender para além da transmissão de conteúdos, desafiando o discente ao saber ser e o saber fazer;
- compreensão das questões pedagógicas que envolvem o ensino-aprendizagem e a vida institucional, para conhecer e ajudar seus discentes;
- autoestima positiva e percepção positiva pessoal dos discentes e das relações humanas empáticas.

Tal perfil deve ser orientador no processo de contratação de novos docentes, bem como constituir-se em um compromisso da instituição com o ensino superior e com o estabelecimento de políticas de formação continuada para seus docentes. Isso já está em processo de consolidação na instituição, com a oferta de cursos e de atividades que visam a abordagem e/ou o aprofundamento de discussões sobre o ensinar e o aprender, à docência e o processo formativo em saúde.

#### **4.7 Políticas de educação inclusiva**

A universidade é responsável pela promoção da cidadania, oportunizando a educação para todos. As políticas de inclusão têm apresentado o desafio de promover a igualdade de oportunidades de acesso, de desenvolvimento e de permanência. Assim, incentiva a reflexão de toda a comunidade acadêmica frente à diversidade e

consolida o compromisso ético-político com a democracia, a cidadania e os direitos humanos.

A educação inclusiva e as ações afirmativas devem ser entendidas como processos amplos e complexos que promovem a participação de todos e de todas para desenvolver medidas com o objetivo de minimizar desigualdades historicamente acumuladas, buscando garantir a igualdade de oportunidades e o respeito às diferenças.

Em consonância com o que estabelece a Constituição Federal Brasileira de 1988, no que diz respeito ao direito de todo cidadão à educação, a UFCSPA assume, em seu Projeto Pedagógico Institucional, o compromisso com a inclusão social. É claro, nesse documento, que as políticas de educação inclusiva visam a atender as demandas advindas do comprometimento social da instituição. Podem ser citadas como exemplo as atividades culturais abertas à comunidade em geral, que visam a promover a integração entre a Universidade e o contexto em que atua na promoção de ações educativas ao alcance de todos.

O processo de ingresso na instituição, que ocorre via Sistema de Seleção Unificada (SiSU), tem sido discutido para ampliar o ingresso diferenciado através da adoção da Lei de Cotas, nº 12.711 (Brasil, 2012) para todas as instituições federais de ensino. Desde 2013 a universidade, atendendo a Lei de Cotas, vem aumentando a alíquota de vagas reservadas para ações afirmativas. A partir de 2016 fixou em 50% as vagas destinadas a estudantes que tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas; destas, 50% são reservadas para pessoas com renda familiar inferior a 1,5 salários-mínimos per capita, 30% são previstas para pessoas que se autodeclararem negros, pardos ou indígenas e 20% são previstas para pessoas com deficiência. Tais vagas promovem a democratização do acesso ao ensino superior na esfera pública de uma parcela da população brasileira que, por razões históricas, teve seu ingresso dificultado por motivos socioeconômicos, entre outros.

O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2020-2029 (UFCSPA 2019), cita que a Universidade deve estar atenta às condições de saúde da cidade, do estado e do país e à mudança do perfil epidemiológico, respondendo aos novos desafios globais. Uma atenção especial deve ser dirigida para a saúde da população negra e de outras populações vulneráveis, com a discussão de formas de enfrentamento do racismo estrutural, mas também sobre a formação de profissionais capacitados a lidarem com essas populações e a indução de projetos de pesquisa e de extensão e

inovação que possam contribuir para avançarmos nessas questões. Acima de tudo, a sociedade deve se enxergar na universidade.

A UFCSPA discute a importância de se pensar, também, em questões de acessibilidade a deficientes físicos, conforme preconiza o Programa Incluir, que propõe que as instituições de ensino superior (IES) eliminem as barreiras comportamentais, pedagógicas, arquitetônicas e de comunicação. Nessa última esfera, é importante observar que os acadêmicos da instituição têm a possibilidade de cursar disciplinas de Libras, no intuito de despertar a conscientização sobre a importância da comunicação dos futuros profissionais da saúde com a comunidade surda.

Uma vez que a educação inclusiva deve ser entendida como um processo amplo e complexo que promove a participação de todos os estudantes nas esferas de ensino, em especial a pública, a UFCSPA promove a transversalidade de temas como relações étnico-raciais e relações de gênero nos currículos de seus cursos. Considerando este compromisso, as ações de ensino, pesquisa e extensão devem estar alinhadas às políticas de inclusão e diversidade vigentes, a fim de garantir a formação humanística, ética, responsável, solidária e cidadã, de modo a refletir sobre o compromisso da universidade pública para com a sociedade, que é plural e diversa.

O Núcleo de Inclusão e Diversidade (NID) é um espaço permanente, de natureza interdisciplinar e institucional, ligado à Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD) composto por docentes, técnicos-administrativos e bolsistas de apoio técnico. O NID desenvolve suas atividades buscando a promoção de políticas e ações que efetivem a inclusão e a diversidade na comunidade da UFCSPA, colaborando com os processos de acesso, de permanência, de participação e de aprendizagem em todos os níveis, ambientes, relações e cotidianos da Universidade. No NID são acolhidas demandas relativas à inclusão de pessoas com deficiência, à diversidade de gênero, orientação sexual, raça/etnia, espiritualidade/religiosidade, entre outros marcadores sociais que geram desigualdade.

Por meio das atividades do NID, tem sido possível mapear as demandas da comunidade universitária no que tange a inclusão e a diversidade; desenvolver ações para promover e garantir a equidade e o respeito às diferenças na comunidade acadêmica; acolher, orientar e acompanhar docentes, discentes e técnico-administrativos da UFCSPA no âmbito da inclusão e da diversidade; implementar políticas de inclusão e acessibilidade nos contextos de atuação da Universidade.

O apoio às coordenações de curso e corpo docente no acolhimento das pessoas com deficiência(s) e no contexto da diversidade tem sido fundamental para, no contexto da inclusão e da diversidade, atender as demandas do curso de bacharelado em Gastronomia e da comunidade na qual o mesmo está inserido.

Dado seu compromisso com as políticas inclusivas, a UFCSPA reserva parte dos seus recursos para a adaptação dos seus espaços físicos, aquisição de mobiliários e recursos didático-pedagógicos que contribuam para a efetivação da inclusão, bem como, para oferta de subsídios para o desenvolvimento de ações que promovam a cultura da diversidade, incluindo as políticas de permanência da assistência estudantil.

#### **4.8 Mobilidade acadêmica**

O programa de Mobilidade Acadêmica tem como objetivo proporcionar ao discente matriculado regularmente a possibilidade de desenvolver parte de sua formação em outras instituições de ensino superior no Brasil e no exterior, sem perder o vínculo com a universidade de origem. Os programas de mobilidade propiciam inúmeras trocas de experiências tanto acadêmicas como de cunho pessoal, qualificando a formação do estudante.

A Coordenação da Mobilidade Acadêmica está vinculada ao Escritório de Internacionalização (EInter). Atualmente a UFCSPA participa de programas de mobilidade nacional e internacional para estudantes dos cursos de graduação, divulgados e organizados pelo EInter, vinculado à Reitoria.

O EInter tem por missão auxiliar no desenvolvimento da internacionalização da universidade e entre objetivos descritos no Plano Institucional de Internacionalização da UFCSPA (UFCSPA, 2018b), está a promoção de ações que contribuam com a ampliação e aprimoramento da cooperação com a rede de parcerias internacionais, de modo a garantir intercâmbios e mobilidade docente e discente.

A UFCSPA participa de diferentes programas de mobilidade acadêmica que permitem que estudantes de graduação e de pós-graduação realizem estudos em instituições nacionais e internacionais, da mesma forma, que estudantes de outras instituições desenvolvam atividades de formação acadêmica na UFCSPA. A instituição busca oportunizar a mobilidade acadêmica por meio da constante busca por novos convênios e adesões a diversos programas de incentivo ao intercâmbio.

Além disso, promove o acompanhamento de discentes em mobilidade e a avaliação dos programas e convênios existentes.

Além de oportunidades de mobilidade presencial, os estudantes também contam com a opção de mobilidade virtual, que permite que estudantes cursem disciplinas ou realizem cursos online ao mesmo tempo em que seguem com seus estudos na UFCSPA. Os programas de mobilidade virtual colocam os estudantes em contato com outras culturas, idiomas e formas de pensar e aprender, sem alterar seu vínculo com a UFCSPA.

## **5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO**

### **5.1 Fundamentos e diretrizes do curso**

O projeto pedagógico do curso de bacharelado em Gastronomia prevê a inserção do estudante desde o início do curso em sua prática profissional, atividades de extensão e pesquisa. Essa inserção será realizada a partir de aproximações sucessivas às atividades práticas e acadêmicas, possibilitando a execução de tarefas de complexidade e responsabilidade crescentes. Busca-se, dessa forma, propiciar o desenvolvimento da iniciativa, das habilidades de compreender, interpretar e aplicar princípios, ideias e perspectivas derivados de conhecimentos humanísticos, do conhecimento da realidade e do compromisso social, da ação ética, das competências empreendedoras, do espírito crítico e da criatividade, aprimorando a atuação dos estudantes, e posteriormente dos profissionais, a partir da articulação e integração dos conhecimentos e das habilidades.

Parte-se da premissa de que a aprendizagem implica em redes de saberes e experiências que são apropriadas e ampliadas pelos estudantes em suas relações com os diferentes tipos de informações. Aprender é, também, poder mudar, agregar, consolidar, romper, manter conceitos e comportamentos que vão sendo construídos e reconstruídos nas interações sociais. A aprendizagem é assim entendida como processo de construção de conhecimento em que o discente edifica suas relações e intersecções na interação com os outros estudantes, professores e a sociedade.

O curso adota uma abordagem didático-pedagógica visando aos estudantes o desenvolvimento de competências, através da construção de conhecimentos, habilidades e atitudes condizentes com o perfil profissional desejado. Desta forma, o currículo proposto visa a formação de um profissional crítico, capaz de aprender a aprender, de ser capaz de trabalhar tanto em equipe, como em pares ou individualmente, levando em conta a realidade social do meio em que estiver inserido, para prestar um serviço de forma integrada e com qualidade.

### **5.2 Descrição da organização curricular**

O curso de bacharelado em Gastronomia da UFCSPA está fundamentado na construção e na organização de uma matriz curricular que reflete a interdisciplinaridade do curso e preconiza uma formação do profissional generalista, conforme legislação vigente. Está organizado a partir de ênfases embasadas na

filosofia da UFCSPA, do seu Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e das demandas sociais e de ensino. Nos planos de ensino das disciplinas do curso estão apresentadas e fundamentadas a característica interdisciplinar do curso, explicitando as atividades desenvolvidas de forma colaborativa proposta pelo corpo docente permanente. A disposição da carga horária e dos planos de ensino garante a proporcionalidade nas atividades teórico-práticas e estágios supervisionados. Permite um equilíbrio entre a formação para a articulação entre o ensino, a pesquisa, a extensão e a prática profissional.

O curso está estruturado para permitir ao estudante o desenvolvimento coerente e gradual, garantindo a complexidade da formação profissional, a aquisição de conhecimentos e habilidades necessárias para o conhecimento ético-técnico-cultural. Desta forma, a matriz curricular do curso prevê o desenvolvimento de atividades teóricas e práticas, distribuídas e integradas por meio de quatro eixos que estruturam e direcionam o desenvolvimento das disciplinas com a seguinte composição, são eles:

- **Eixo 1 - Saúde:** os conteúdos trabalhados nesse eixo objetivam fundamentar e contextualizar a relação da saúde e seus conceitos aplicados nos serviços de alimentação. Fazem parte desse eixo as disciplinas de: Microbiologia de Alimentos; Saúde Coletiva; Técnicas Culinárias I e II; Higiene e Segurança na Produção de Alimentos; Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos; Nutrição para Gastronomia; Gastronomia Hospitalar; Gastronomia Vegana; Estágio em Gastronomia Social; Estágio em Técnicas Culinárias.
- **Eixo 2 - Ciências Humanas e Cultura:** aborda os estudos sobre a humanidade e suas relações sociais, do processo saúde-doença nas suas múltiplas determinações, contemplando a integração dos aspectos psicossociais, culturais, filosóficos, antropológicos e epidemiológicos orientados pelos princípios éticos e para uma educação das relações étnico-raciais. Fazem parte deste núcleo as disciplinas de: Sociologia da Alimentação na Gastronomia; Responsabilidade Social; Metodologia da Extensão; Antropologia da Alimentação na Gastronomia; Identidade Regional dos Alimentos História da Alimentação; Língua e Cultura Italiana na Gastronomia; Língua e Cultura Francesa na Gastronomia; Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa I; Língua e Cultura Hispano Americana na Gastronomia; Língua e Cultura Inglesa na Gastronomia; Redação Acadêmica; Relações Étnico-

Raciais na Gastronomia; Bioética; Metodologia de Ensino para a Gastronomia; Metodologia Científica; Libras I e II.

- **Eixo 3 - Ciência e Tecnologia dos Alimentos:** neste eixo são abordados os conhecimentos teóricos e práticos de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos componentes alimentares e suas alterações por processamentos. Abrange conhecimentos que favorecem o acompanhamento dos avanços biotecnológicos utilizados nas Ciências dos Alimentos que permitam incorporar as inovações tecnológicas inerentes à pesquisa e a prática da gastronomia. Este eixo apresenta as disciplinas mais predominantemente nos primeiros semestres do curso, pois compreende conhecimentos formativos necessários para o desenvolvimento das preparações gastronômicas que são trabalhadas ao longo de toda graduação. Fazem parte deste núcleo as disciplinas de: Química e Bioquímica Culinária I e II; Confeitaria; Panificação I e II; Gastronomia Gaúcha; Enologia e Bebidas; Análise Sensorial de Alimentos; Tecnologias de Alimentos; Gastronomia Europeia e Enogastronomia; Gastronomia Brasileira; Gastronomia das Américas; Gastronomia Africana e Afro-Brasileira; Gastronomia Oriental; Estágio em Panificação; Estágio em Confeitaria.

- **Eixo 4 - Empreendedorismo:** os conhecimentos desenvolvidos neste eixo enfocam o papel e as atribuições do bacharel em Gastronomia na gestão de espaços gastronômicos e eventos. Compõem este eixo as disciplinas de: Mercado de Trabalho com Alimentos; Organização de Eventos e Serviços; Planejamento Físico e Organizacional; Desenvolvimento de Novos Produtos; Gestão em Gastronomia; Direito e Legislação Aplicada à Gastronomia; Gastronomia e Hospitalidade; Projetos Gastronômicos; Trabalho de Conclusão de Curso I e II; Marketing em Gastronomia e Planejamento Estratégico. Do primeiro ao sexto semestre do curso, os estudantes cursam disciplinas distribuídas nos quatro eixos.

### 5.3 Matriz curricular

O Quadro 1 apresenta a matriz curricular do curso de bacharelado em Gastronomia. As disciplinas foram distribuídas em oito semestres e classificadas de acordo com os eixos temáticos. Contudo, cabe destacar, que algumas disciplinas permeiam mais de um eixo como pode ser observado na primeira coluna à esquerda da Tabela 01, denominada “Eixos”. A carga horária individual de cada disciplina, bem como o somatório de carga horária de cada semestre também estão sinalizados no

Quadro 1. O Quadro 2, por sua vez, traz o demonstrativo das disciplinas com inserção da extensão na matriz.

**Quadro 1:** Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Gastronomia

Semestre(s)	Eixo(s)	Disciplinas	Carga Horária (horas)
1º	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Química e Bioquímica Culinária I	60
	Saúde	Microbiologia de Alimentos	45
		Saúde Coletiva	45
	Empreendedorismo	Mercado de Trabalho com Alimentos	30
	Ciências Humanas e Cultura	Língua e Cultura Italiana na Gastronomia	45
		História da Alimentação	45
		Metodologia da Extensão	45
	Bioética	30	
	Tutoria I	15*	
<b>Total do Semestre</b>			<b>345</b>
2º	Ciências Humanas e Cultura	Responsabilidade Social	45
	Saúde	Técnicas Culinárias I	120
		Higiene e Segurança na Produção de Alimentos	45
		Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos	60
	Ciências Humanas e Cultura	Língua e Cultura Francesa na Gastronomia	45
	Empreendedorismo	Planejamento Físico e Organizacional	30
	Ciências Humanas e Cultura	Antropologia da Alimentação na Gastronomia	45
	Tutoria II	15*	
<b>Total do Semestre</b>			<b>390</b>
3º	Empreendedorismo	Organização de Eventos e Serviços	45
	Saúde	Técnicas Culinárias II	90
	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Química e Bioquímica Culinária II	60
	Ciências Humanas e Cultura	Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa I	30
		Identidade Regional dos Alimentos	60
		Sociologia da Alimentação na Gastronomia	30
	Tutoria III	15*	
<b>Total do Semestre</b>			<b>315</b>
4º	Saúde	Estágio em Técnicas Culinárias	150
		Nutrição para Gastronomia	45
	Ciências Humanas e Cultura	Relações Étnico-Raciais	45
		Metodologia Científica	30
	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Língua e Cultura Hispano Americana na Gastronomia	45
		Panificação I	60
		Confeitaria	60

		Enologia e Bebidas	30
		Tutoria IV	15*
<b>Total do Semestre</b>			<b>465</b>
5º	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Análise Sensorial de Alimentos	45
		Estágio em Confeitaria	150
		Gastronomia Africana e Afro-Brasileira	45
		Gastronomia Gaúcha	60
		Tecnologias de Alimentos	60
	Empreendedorismo	Gestão em Gastronomia	45
		Direito e Legislação Aplicada à Gastronomia	30
	Ciências Humanas e Cultura	Redação Acadêmica	30
Língua e Cultura Inglesa na Gastronomia		30	
		Tutoria V	15*
<b>Total do Semestre</b>			<b>495</b>
6º	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Gastronomia Europeia e Enogastronomia	120
		Gastronomia Brasileira	60
	Saúde	Gastronomia Vegana	45
	Ciências Humanas e Cultura	Metodologia de Ensino para a Gastronomia	45
	Empreendedorismo	Desenvolvimento de Novos Produtos	45
		Marketing em Gastronomia	45
		Trabalho de Conclusão de Curso I	30
		Tutoria VI	15*
<b>Total do Semestre</b>			<b>390</b>
7º	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Gastronomia das Américas	45
		Panificação II	60
		Gastronomia Oriental	45
	Saúde	Gastronomia Hospitalar	60
	Empreendedorismo	Gastronomia e Hospitalidade	30
		Planejamento Estratégico	45
		Tutoria VII	15*
<b>Total do Semestre</b>			<b>285</b>
8º	Empreendedorismo	Trabalho de Conclusão de Curso II	15
	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Projetos Gastronômicos	60
		Estágio em Gastronomia Social	150
		Estágio em Panificação	150
		Tutoria VIII	15*
<b>Total do Semestre</b>			<b>375</b>
<b>Obrigatórias</b>			<b>2460</b>
<b>Optativas</b>			<b>60</b>
<b>Atividades Complementares</b>			<b>120</b>
<b>Estágios</b>			<b>600</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>3240</b>

\*As Tutorias não têm carga horária contabilizada na Matriz Curricular, pois são contabilizadas em atividades complementares.

**Quadro 2:** Demonstrativo da Inserção da Extensão na Matriz Curricular

Semestre(s)	Disciplinas	Carga horária das disciplinas (horas)	Carga horária em extensão (horas)
1º	Metodologia da Extensão	45	45
2º	Técnicas Culinárias I	120	20
	Responsabilidade Social	45	45
3º	Organização de Eventos e Serviços	45	22
	Identidade Regional dos Alimentos	60	48
	Técnicas Culinárias II	90	30
4º	Panificação I	60	20
	Confeitaria	60	15
5º	Gastronomia Africana e Afro-Brasileira	45	30
	Gastronomia Gaúcha	60	15
6º	Gastronomia Europeia e Enogastronomia	120	20
	Desenvolvimento de Novos Produtos	45	20
7º	Gastronomia Hospitalar	60	20
	Gastronomia Oriental	45	10
	Panificação II	60	15
<b>TOTAL</b>			<b>375</b>

#### 5.4 Inserção da extensão no ensino

A UFCSPA, no intuito de fortalecer a extensão universitária e de seguir as diretrizes estabelecidas tanto nacionalmente quanto internamente, procedeu com a inserção da extensão no ensino no conjunto dos cursos de graduação. Desta maneira, considerando a perspectiva da Política Nacional de Extensão Universitária, na qual destaca-se a importância da inclusão criativa da extensão nos projetos pedagógicos dos cursos, assimilando-a como elemento fundamental no processo de formação profissional e de produção do conhecimento, optou-se por realizar a inserção da seguinte maneira:

**1) Núcleo Comum de Extensão (NCE):** O NCE é composto por duas disciplinas, comuns a todos os cursos, sendo elas: a) **Responsabilidade Social** (45h), disciplina de caráter teórico-prático, que objetiva a reflexão a respeito do papel social da universidade e da extensão como forma de relação entre os interesses da comunidade e os acadêmicos, por meio da indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão; b) **Metodologia de Extensão** (45h), de caráter teórico-prático, abarcando

a discussão a respeito das metodologias específicas de extensão, tipos de propostas de extensão, diagnóstico e planejamento em extensão, avaliação dos resultados.

**2) Núcleo de Extensão do Curso (NEC):** As disciplinas do Núcleo de Extensão do Curso (NEC) são todas as disciplinas ofertadas que possuem componentes curriculares de extensão, podendo abranger tanto a carga horária total quanto parcial de determinada disciplina.

As disciplinas do NCE e do NEC existem no intuito de contribuir na formação técnico-científica, pessoal e social do estudante; fortalecendo um currículo no qual a interdisciplinaridade, as humanidades, a internacionalização e a interprofissionalização são aspectos contemplados e constituintes da proposta pedagógica (UFCSPA, 2019). Neste sentido, as ações de extensão, conforme normatizado pela instituição, devem contribuir para ampliar o impacto e a transformação social, caracterizado pela contribuição à inclusão de grupos sociais, ao desenvolvimento de processos inovadores e à ampliação de oportunidades educacionais e formativas.

A inserção das atividades de extensão na matriz curricular do curso foi realizada a partir de discussões institucionais, atividades de formação docente em extensão, consulta aos docentes e discentes do curso e da construção coletiva de propostas interdisciplinares em Fóruns de NDE, nos quais participaram todos os NDE dos cursos de graduação da UFCSPA.

No curso de bacharelado em Gastronomia, a inserção da extensão já aparece no primeiro semestre e segundo semestre com os componentes curriculares Responsabilidade social e Metodologia da Extensão, tendo por objetivo iniciar a reflexão do papel social da universidade e da extensão como forma de relação entre os interesses da comunidade e os acadêmicos, por meio da indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão.

Ainda no segundo semestre os discentes realizam atividades de diagnóstico, planejamento e execução de atividades de extensão na disciplina de Técnicas Culinárias I, as quais também são realizadas em disciplinas nos semestres subsequentes, como Panificação I, Confeitaria, Panificação II, com atividades no âmbito do projeto de extensão realizado em parceria com a Secretaria Municipal de Ensino de Porto Alegre (SMED).

No terceiro semestre, as disciplinas de Organização de Eventos e Serviços, Identidade Regional dos Alimentos, Técnicas Culinárias II são articuladas de forma

interdisciplinar, permitindo o desenvolvimento de habilidades e competências no planejamento e execução de atividades voltadas para a valorização do território e dos insumos produzidos no Rio Grande do Sul. Diversas parcerias com a governança das principais cadeias produtivas de alimentos de importância para o estado estão em fase de implementação, permitindo assim, uma maior interação com a comunidade e busca de projetos de interesse social para valorização de todas as cadeias produtivas.

No quinto semestre, na disciplina de Gastronomia Gaúcha os discentes são conduzidos ao planejamento e desenvolvimento de atividades que possam trazer benefícios às relações étnico-raciais e à valorização da diversidade cultural e alimentar.

No sexto e sétimo semestre, os componentes curriculares de extensão vislumbram promover o acesso à informação e à educação alimentar das diversas culturas a serem estudadas nas disciplinas de Gastronomia Europeia e Enogastronomia, Gastronomia das Américas, Gastronomia Africana e Afro-Brasileira, Gastronomia Oriental e Panificação II.

Com a oferta das disciplinas de Gastronomia Hospitalar (sétimo semestre) e Desenvolvimento de Novos Produtos (sexto semestre), os componentes curriculares de extensão permitem aos discentes desenvolver competências, com conhecimentos, habilidades e atitudes, inerentes ao cuidado do preparo de alimentos para pessoas em situação de cuidados especiais, bem como desenvolver a atenção para a promoção da saúde.

As atividades curriculares de extensão somam um total de 375 horas (11,5% da carga horária total do curso), nas quais 285 horas são exclusivas de novas disciplinas de extensão para o curso de bacharelado em Gastronomia. As atividades de extensão incluídas neste PPC trazem um impacto positivo na formação do estudante, permitindo um enriquecimento da experiência discente em termos teóricos e metodológicos, por meio da ampliação do contato direto com as questões socioeconômicas da comunidade com a qual estão inseridos. Por outro lado, permitem uma maior inserção do estudante na realidade das cadeias produtivas e de produção de alimentos no Rio Grande do Sul. Além disso, permite oportunizar o fortalecimento do compromisso ético do egresso do curso em relação ao seu papel na sociedade, no fortalecimento e promoção da saúde, bem como, na defesa do meio ambiente.

### **5.5 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)**

A elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) permite aos estudantes demonstrar suas capacidades de integrar conhecimentos teóricos e práticos decorrentes de sua formação acadêmica. Em vista disso, optou-se pela obrigatoriedade do TCC na matriz do curso, para que os estudantes elaborarem um trabalho de natureza acadêmica, sob a supervisão de um orientador.

O TCC visa avaliar, propor, discutir, revisar e/ou apresentar soluções para um problema de relevância para as áreas de atuação do bacharelado em Gastronomia e se consubstancia como importante espaço de integração teórico-prático do currículo, possibilitando o desenvolvimento de um trabalho científico, também embasado em experiências vivenciadas em atividades de iniciação científica, extensionista, decorrentes dos estágios. Visa aprimorar o processo de formação dos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento de competências pessoais e para a formação continuada na formação de profissionais qualificados.

A Comissão de TCC é a responsável pela organização das atividades e os fluxos e critérios de defesa do trabalho de conclusão deverão seguir o disposto no Regulamento do TCC. A nota mínima para aprovação deverá ser igual ou maior que sete (7,0).

### **5.6 Estágios curriculares**

Os estágios curriculares do curso de bacharelado em Gastronomia se caracterizam como atividades práticas do exercício profissional, de caráter obrigatório, realizados em áreas de atuação do profissional.

A organização das atividades dos estágios curriculares é de responsabilidade da Comissão de Estágio, com o objetivo de proporcionar aos estudantes do curso a complementação da formação acadêmica por meio de vivências nos campos da prática profissional, considerando os estágios como espaços de aprendizagem social, profissional e cultural, viabilizando o contato com situações reais de trabalho.

As atividades são normatizadas pelo Regulamento do Estágio Curricular do Curso de Bacharelado em Gastronomia, contemplando as áreas de Gastronomia Social, Confeitaria, Panificação e Técnicas Culinárias.

Os estágios curriculares são realizados em empresas da área de alimentos e bebidas como bares, restaurantes, padarias, confeitarias, lojas de artigos para Gastronomia, lojas especializadas em bebidas e alimentos, vinícolas, empresas de

eventos, hospitais, bistrôs, escolas e demais locais que prestem serviço de alimentação. A carga horária total de estágios é 600 horas, distribuídas em 150 horas para a área de Técnicas Culinárias, 150 horas para Gastronomia Social, 150 horas para Panificação e 150 horas para Confeitaria.

Os discentes estarão aptos a desenvolver as atividades de Estágio em Técnicas Culinárias a partir do quarto semestre, Estágio em Confeitaria a partir do quinto semestre, e Estágio em Panificação e Estágio Gastronomia Social a partir do oitavo semestre do curso.

Os acadêmicos são avaliados durante todo o processo de desenvolvimento do estágio. O objetivo da avaliação é acompanhar o desenvolvimento do acadêmico como um todo, num processo dinâmico, abrangendo o campo teórico-prático, bem como as competências de relacionamento interpessoal e postura ético-profissional. Todas as normas para a realização do estágio estão no Regulamento do Estágio Curricular do Curso de Bacharelado em Gastronomia.

### **5.7 Disciplinas optativas**

As disciplinas optativas complementam a formação profissional do estudante em uma determinada área ou subárea de conhecimento, integrando a formação do bacharel em Gastronomia. A matriz curricular do curso prevê a realização de, no mínimo, sessenta (60) horas em disciplinas optativas as quais podem ser escolhidas livremente dentre as opções listadas pelo curso, o que permite maior flexibilização curricular. As disciplinas OPTATIVA I e OPTATIVA II podem ser realizadas a partir do segundo semestre, se assim desejarem.

As disciplinas que podem ser ofertadas e integralizadas como optativas para o curso de bacharelado em Gastronomia e que estão especificamente enquadradas no eixo de Ciências Humanas e Cultura são: Libras I e II; Direitos Humanos e Saúde, Gênero e Sexualidade. As disciplinas optativas que podem ser ofertadas, referentes à área de Ciência e Tecnologia em Alimentos (pertencentes a um ou mais eixos do curso), são: Bromatologia, Alimentos e Cultura Hispanoamericana: Tópicos Especiais; Aditivos Alimentares; Gestão da Qualidade e Legislação Ambiental; Química da Cor e do Sabor; Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho; Tecnologia de Ovos, Mel e Pescado. Outras disciplinas, além das já listadas, podem ser ofertadas ao curso e validadas como optativas conforme demandas do curso e/ou institucionais.

## 5.8 Atividades complementares

As atividades complementares são regulamentadas por resoluções dos Conselhos da UFCSPA e pela norma de Atividades Complementares dos Cursos de Graduação. São consideradas atividades complementares somente aquelas que não fazem parte das disciplinas curriculares obrigatórias ou optativas e realizadas concomitantemente ao curso em que o estudante está matriculado atualmente, devendo estar relacionadas com a área de conhecimento do curso. O regramento referente às horas complementares consta em documento específico do curso. O discente deve integralizar 120 horas de atividades complementares.

Como atividades complementares, o curso também oferece atividades de Tutoria. O Programa de Tutoria da UFCSPA é uma proposta institucional concebida para acompanhar e orientar sistematicamente grupos de estudantes dos cursos de graduação, por docentes tutores, com vistas a auxiliar na identificação de possíveis dificuldades, demandas e perspectivas da formação profissional. Bem como na promoção de práticas educativas que favoreçam a formação integral do estudante e da estudante, contemplando seu desenvolvimento intelectual e psicossocial.

O desenvolvimento do Programa de Tutoria da UFCSPA está ancorado, principalmente, em duas vertentes de ação: a prevenção e promoção da saúde e a promoção de competências e estratégias de autorregulação da aprendizagem entre os estudantes. As intervenções na autorregulação da aprendizagem, promovem competências e habilidades na resolução de conflitos, regulação emocional, comunicação assertiva para um contínuo planejamento de carreira, apoiando os objetivos do programa estruturados em três eixos: pessoal, acadêmico e social. Estas vertentes balizam as atividades do Programa, que é coordenado pelo Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP).

A oferta de atividades complementares aos cursos de graduação da UFCSPA envolve mecanismos de aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais ou à distância, por meio de:

- I. participação no Programa de Tutoria;
- II. aprovação em Disciplinas Eletivas, Disciplinas de Extensão ou no Programa de Desenvolvimento de Conhecimento Integrado (PDCI);
- III. participação em Curso de Extensão Universitária, Congresso, Simpósio, Seminário, Salão de Iniciação Científica, Jornada Acadêmica, Eventos

Esportivos Acadêmicos, Mostra de Trabalho ou similar, em âmbito regional, nacional ou internacional;

- IV. participação em Estágios Não Obrigatórios;
- V. participação em Programa de Monitoria Voluntária;
- VI. participação em Programa de Iniciação à Docência;
- VII. participação em Programa de Iniciação à Pesquisa;
- VIII. participação em Projeto/Programa de Extensão da UFCSPA;
- IX. publicações;
- X. aprovação em Concursos Externos à UFCSPA;
- XI. participação em Colegiados;
- XII. participação em Atividades de Extensão/Ações Comunitárias, promovidas por Órgãos Externos e reconhecida pela UFCSPA;
- XIII. participação como bolsista em atividades do Programa de Educação Tutorial (PET) da UFCSPA;
- XIV. participação nos Programas de Mobilidade Acadêmica da UFCSPA;
- XV. participação em cursos de Línguas Adicionais;
- XVI. realização de prova de Proficiência Internacional;
- XVII. participação em Atividades Culturais promovidas pela UFCSPA;
- XVIII. participação em Empresa Júnior da UFCSPA ou Programa de Iniciação ao Empreendedorismo;
- XIX. participação em programas de divulgação e apresentação da UFCSPA;
- XX. realização de Cursos na Modalidade à Distância.

## 6. POLÍTICAS DE GESTÃO DE ENSINO

Os cursos possuem um Coordenador e um Vice-Coordenador, ambos docentes da instituição, eleitos pela comunidade acadêmica vinculada ao curso (docentes, técnicos-administrativos e discentes) e com mandatos de dois anos. O apoio para gestão administrativa dos processos didático-pedagógicos é realizado pelas respectivas Secretarias Acadêmicas.

As coordenações assumem a responsabilidade de viabilizar a concretização das diretrizes do projeto pedagógico do curso, acompanhando o planejamento e a execução dos componentes curriculares e de todas as atividades que integram a formação dos discentes. Dentre suas atribuições, está a condução da Comissão de Graduação (COMGRAD) e do Núcleo Docente Estruturante (NDE), além da atividade de articulação entre os Departamentos Acadêmicos e a Pró-Reitoria de Graduação, visando atender às necessidades para o funcionamento do Curso.

### 6.1 Coordenação do curso

O curso de bacharelado em Gastronomia possui um Coordenador e um Vice-coordenador, ambos docentes da instituição, vinculados à Pró-Reitoria de Graduação, eleitos pelo corpo docente e discente do curso. Compete ao Coordenador de curso de graduação:

- I. integrar os Conselhos Superiores, na qualidade de membro nato;
- II. executar as diretrizes emanadas dos Conselhos Superiores;
- III. administrar e coordenar as atividades didático-pedagógicas do curso;
- IV. promover a adaptação curricular dos estudantes nos casos de transferência e similares; e b) orientar os discentes nos aspectos acadêmicos e pedagógicos.
- V. convocar e presidir as reuniões da Comissão de Graduação (COMGRAD) e do Núcleo Docente Estruturante (NDE);
- VI. solicitar a representatividade da COMGRAD de acordo com regulamentação própria;
- VII. divulgar e acompanhar a execução das decisões da COMGRAD e NDE;
- VIII. articular as decisões da COMGRAD com os diversos órgãos de administração acadêmica;
- IX. submeter à Pró-Reitoria de Graduação os assuntos que requeiram ação dos órgãos superiores;

- X. zelar pela observância dos programas e do regime didático;
- XI. encaminhar ao Pró-Reitor de Graduação as propostas de alterações curriculares aprovadas pela COMGRAD;
- XII. zelar pela observância dos programas e do regime didático;
- XIII. comunicar às Chefias de Departamento e à Pró-Reitoria de Graduação a necessidade de admissão do pessoal docente indispensável ao funcionamento do curso;
- XIV. zelar pela observância das diretrizes fixadas no Projeto Pedagógico do curso;
- XV. acompanhar o desempenho dos docentes do curso através de avaliações institucionais;
- XVI. representar junto ao Pró-Reitor de Graduação nos casos de transgressão disciplinar;
- XVII. participar e/ou presidir reuniões de outras comissões conforme regulamento de cada curso;
- XVIII. acompanhar o desempenho dos discentes e dar encaminhamento específico quando necessário;
- XIX. assinar o Termo de Compromisso e dar suporte à Comissão de Estágios e Práticas de acordo com as necessidades específicas de cada curso;
- XX. revisar os Planos de Ensino;
- XXI. organizar a grade de horário do curso;
- XXII. averiguar, quando necessário, os registros realizados pelos professores nos sistemas internos;
- XXIII. despachar e/ou encaminhar processos com solicitações dos requerentes;
- XXIV. cadastrar estudantes ingressantes e concluintes em plataformas governamentais;
- XXV. acompanhar as reuniões do cerimonial de formatura e colher assinaturas no dia da formatura;
- XXVI. formar e/ou acompanhar as comissões da Jornada Acadêmica do Curso;
- XXVII. conduzir com NDE e COMGRAD a mudança curricular;
- XXVIII. solicitar e participar de reuniões com a PROGRAD;
- XXIX. exercer outras atribuições que lhe forem delegadas, dentro de sua área de atuação.

## **6.2 Comissão de Graduação (COMGRAD)**

A Comissão de Graduação do curso de bacharelado em Gastronomia (COMGRAD), segue o que determina o Regimento e o Estatuto da UFCSPA, conforme a Resolução Conjunta CONSUN/CONSEPE nº 4 (UFCSPA, 2022) que aprova a Consolidação Normativa da área de Graduação no âmbito da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA).

A COMGRAD da Gastronomia é uma unidade orgânica e funcional, vinculada à Pró-Reitoria de Graduação, articuladora das ações referentes à formulação, à execução e à avaliação do Projeto Pedagógico do Curso de bacharelado em Gastronomia. Com base nas competências, essa comissão destina-se a coordenar as atividades curriculares e demais questões correlatas ao curso.

A COMGRAD da Gastronomia, é um órgão deliberativo do curso, respeitando um número mínimo de 08 (oito) e máximo de 18 (dezoito) membros efetivos, é composta por:

- I - Coordenador do Curso;
- II - Vice-Coordenador do Curso;
- III - Um representante por Departamento de Ensino que mantenha vínculo curricular com o Curso;
- IV- Dois representantes discentes do respectivo Curso.

## **6.3 Núcleo Docente Estruturante (NDE)**

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de bacharelado em Gastronomia tem atribuições consultivas, propositivas e de assessoria em matéria de natureza acadêmica, corresponsável pela elaboração, implementação e consolidação do PPC. Ele atende o disposto na Resolução Conjunta CONSUN/CONSEPE nº 4 (UFCSPA, 2022) que aprova a Consolidação Normativa da área de Graduação no âmbito da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA).

O Núcleo Docente Estruturante é constituído pelo Coordenador do Curso, pelo substituto eventual do Coordenador do Curso, e por docentes, conforme indicado na Consolidação Normativa da área de Graduação. A indicação dos professores para compor o Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Bacharelado em Gastronomia é feita para mandato de 2 (dois) anos, permitida a recondução por mais 2 (dois) anos. São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

- elaborar, analisar e modificar o Projeto Pedagógico do Curso, definindo sua concepção e fundamentos, em articulação com os demais órgãos de gestão acadêmica da universidade;
- atualizar periodicamente o Projeto Pedagógico do Curso;
- conduzir o trabalho de reestruturação curricular, para aprovação na COMGRAD, sempre que necessário;
- promover a integração horizontal e vertical das disciplinas do curso, respeitando os eixos estabelecidos pelo Projeto Pedagógico.

#### **6.4 Assessorias PROGRAD**

No desenvolvimento de suas atribuições e competências, a PROGRAD conta com coordenações e unidades de apoio acadêmico e administrativo para assessoramento dos cursos de graduação da UFCSPA. São elas:

##### **6.4.1 Coordenação de Processos de Ensino (CPE)**

Esta assessoria acompanha principalmente processos relacionados ao desenvolvimento de práticas e estágios, além de normativas dos cursos de graduação, visando contribuir para a melhoria da qualidade do ensino desenvolvido na UFCSPA. É função também apoiar as Coordenações de Cursos e Chefias de Departamentos diretamente sobre os aspectos operacionais de promoção do ensino na graduação e realizar articulações com as instituições parceiras e setores da universidade para efetivar melhorias nos processos.

##### **6.4.2 Coordenação de Assuntos Docentes (COAD)**

Esta assessoria visa apoiar docentes no desenvolvimento de suas atividades, apoiando a prevenção e solução de situações desafiadoras e de conflito que surgem nas relações pedagógicas e institucionais. Além disso, a COAD estabelece ações visando o acolhimento dos docentes, promovendo uma reflexão coletiva sobre temas pertinentes para a criação e oportunidades de aprimoramento de conhecimento referentes à prática, instrumentalizando-o para lidar com situações envolvendo conflitos interpessoais.

##### **6.4.3 Coordenação de Processos Avaliativos (CPROA)**

Esta assessoria tem a atribuição de orientar e assessorar os docentes sobre os processos envolvidos na avaliação da aprendizagem (avaliação do aproveitamento e frequência) à luz do Projeto Pedagógico Institucional (PPI), dos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs), do Regimento Geral da UFCSPA e da legislação pertinente.

Adicionalmente, a CPROA acompanha e auxilia na criação, reestruturação e implementação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs), conforme a legislação educacional vigente e as normas da instituição, especialmente no que tange aos processos de avaliação de aproveitamento e frequência.

#### **6.4.4 Departamento de Registro e Controle Acadêmico (DERCA)**

Esta assessoria é responsável pelo gerenciamento e registro dos dados relativos à trajetória acadêmica de discentes da graduação, desde sua admissão até a conclusão do curso, com a expedição e registro dos diplomas de graduação e pós-graduação da UFCSPA.

#### **6.4.5 Núcleo de Inovação e Tecnologia Educacionais (NITED/NEAD)**

Esta assessoria desenvolve ações relacionadas a objetivos específicos organizados em três áreas: 1) inovação em tecnologias educativas, incentivando a inovação educativa com o fortalecimento do uso de metodologias ativas em diferentes cursos e disciplinas; identificando práticas pedagógicas desenvolvidas na instituição que representem inovação educacional; fomentando o desenvolvimento de produtos inovadores na educação em saúde; apoiando a criação, organização e manutenção de repositório institucional para a divulgação de diferentes produtos educacionais produzidos na instituição (objetos de aprendizagem, mídias digitais, jogos pedagógicos, dentre outros) que contribuam para a inovação educacional e integrando ações de inovação educacional no âmbito do ensino, da pesquisa e da extensão; 2) educação a distância (EaD), aprimorando as políticas institucionais voltadas para a ampliação e consolidação da educação a distância e acompanhando e subsidiando as ações do Núcleo de Educação a Distância (NEAD); 3) formação docente, contribuindo para o processo de formação continuada do corpo docente da instituição assessorar os docentes no desenvolvimento de recursos que apoiem o uso de metodologias ativas e tecnologias digitais; integrando sua atuação ao Programa de Iniciação à Docência (PID) e ao Programa de Monitoria Voluntária; e contribuindo para o processo de formação continuada do corpo docente da instituição.

#### **6.4.6 Coordenação de Aprendizagem e Desenvolvimento Docente (CADD)**

Esta assessoria reúne programas estratégicos para o desenvolvimento do ensino na UFCSPA. Sua competência é promover, no âmbito institucional, a formação para a aprendizagem e o desenvolvimento da docência, tendo como objetivo a promoção de ações para formação e qualificação para o exercício da docência, além de desenvolver o Programa de Iniciação à Docência (PID), que visa contribuir para a

melhoria do ensino de graduação, através da elaboração e execução de projetos de ensino envolvendo estudantes de graduação na qualidade de bolsistas e tendo também sob sua responsabilidade o Programa de Monitoria Voluntária, oferecendo auxílio ao professor e suporte aos acadêmicos, estimulando o seu interesse pela docência superior e aprimorando a qualidade do ensino.

#### **6.4.7 Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP)**

Esta assessoria é de natureza interdisciplinar, com objetivo de promover a saúde e bem-estar do corpo discente e docente por meio de ações educativas no contexto institucional. Além disso, visa contribuir para melhoria do processo ensino-aprendizagem, integrando a formação acadêmica com a realidade social e o mundo do trabalho. Um dos seus objetivos é estimular e colaborar para o desenvolvimento de projetos e ações que contribuam para a convivência da comunidade acadêmica com a diversidade biopsicossocial e cultural. O NAP é responsável pela organização e acompanhamento do Programa de Tutoria, junto à Coordenação do Curso.

#### **6.4.8 Núcleo de Inclusão e Diversidade (NID)**

Esta assessoria é uma estrutura de caráter permanente, de natureza interdisciplinar e institucional, ligada à PROGRAD. Sua finalidade é promover políticas e ações que efetivem a inclusão e a diversidade na comunidade da UFCSPA, construindo diretrizes conceituais relativas aos processos de acesso, de permanência, de participação e de aprendizagem em todos os níveis, ambientes, relações e cotidianos da Universidade. As políticas e ações do NID preveem a atuação em questões de inclusão relativas aos processos de socialização e de ensino-aprendizagem que envolvam as pessoas com deficiência. Igualmente, está prevista a atuação do NID no contexto das diversidades de gênero, orientação sexual, raça/etnia, espiritualidade/religiosidade, entre outros marcadores sociais que geram desigualdade.

#### **6.4.9 Gerência UFCSPA/Distrito Docente Assistencial (DDA)**

Esta assessoria é responsável pela articulação de atividades dos eixos ensino (apoio nas tratativas para a alocação de vagas de estágio curricular e práticas comunitárias dos cursos de graduação) e extensão na relação entre UFCSPA e Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre (SMS). Sua atuação é de acompanhamento das instâncias do controle social e intervenções/visitas em escolas do DDA. Além disso, a assessoria do DDA propõe e desenvolve eventos, em parceria com a Coordenadoria Regional de Saúde Norte (CRSN), que contemplam as

necessidades dos docentes e discentes e profissionais de saúde dos serviços de saúde.

### **6.5 Avaliação institucional**

A UFCSPA possui um sistema de avaliação interno organizado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), formada por servidores docentes e técnico-administrativos, estudantes e membros da sociedade, junto aos dirigentes máximos da Universidade, ou seja, Conselhos Superiores, Reitoria, Pró-reitorias, coordenações de curso, chefias de departamentos acadêmicos e administrativos.

As estratégias para autoavaliação na UFCSPA seguem os parâmetros propostos pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) que preza pela avaliação de todos os aspectos do ensino, da pesquisa, da extensão, responsabilidade social, desempenho dos estudantes, gestão da instituição, corpo docente e instalações. Para além disso, são utilizados para guiar a autoavaliação o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e o Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI). Os mesmos parâmetros seguidos pela UFCSPA serão desenvolvidos na autoavaliação das disciplinas do curso.

A autoavaliação das disciplinas do curso de bacharelado em Gastronomia ocorre semestralmente, com a participação de docentes e discentes. Estas avaliações geram relatórios de informações sobre o funcionamento das disciplinas e processos pedagógicos envolvidos. Deste processo se desdobram parâmetros orientadores, em retroalimentação, das correções e reconduções necessárias para a aprendizagem significativa dos estudantes e a construção do conhecimento. Desta forma, um diagnóstico será realizado quanto à efetividade do processo de ensino e aprendizagem, para que, se necessário, haja uma revisão para um melhor aproveitamento no processo de ensino e aprendizagem dentro do curso de bacharelado em Gastronomia.

## REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Thaynara; SALLES, Stéfano. Bares e restaurantes projetam alta de 5% no faturamento ainda em 2022. **CNN Brasil**, Rio de Janeiro, 10 de jul. de 2022. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/economia/bares-e-restaurantes-projetam-alta-de-5-no-faturamento-ainda-em-2022/>. Acesso em: ago. 2023.

BRASIL. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, DF: **Diário da União**, 2005.

BRASIL. Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF: **Diário da União**, 1996.

BRASIL. Lei nº 12.711/2012, de 29 de agosto de 2012. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Brasília, DF: **Diário da União**, 2012.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS; FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Política nacional de extensão universitária**. 2012.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS (INEP). **Censo da Educação Superior 2014** – Notas Estatísticas, 2014. Disponível em: [https://download.inep.gov.br/educacao\\_superior/censo\\_superior/documentos/2015/notas\\_sobre\\_o\\_censo\\_da\\_educacao\\_superior\\_2014.pdf](https://download.inep.gov.br/educacao_superior/censo_superior/documentos/2015/notas_sobre_o_censo_da_educacao_superior_2014.pdf). Acesso: set. 2023.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação, Câmara de Educação Superior. **Resolução nº1, de 17 de julho de 2004**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília: Diário Oficial da União, Seção 1. p.11. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: ago. 2023

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação, Câmara de Educação Superior. **Resolução nº 2, de 18 de junho de 2007**. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Brasília: Diário Oficial da União, Seção 1. p.6. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002\\_07.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf). Acesso em: ago. 2023.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação, Câmara de Educação Superior. **Resolução nº 2, de 19 de fevereiro de 2002**. Institui a duração e a carga horária dos cursos de licenciatura, de graduação plena, de formação de professores da Educação Básica em nível superior. Brasília: *Diário Oficial da União*, n. Seção 1, p. 9, 2002. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=1592](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=1592)

51-rcp002-02&category\_slug=outubro-2020-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 25 jul. 2023.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação, Câmara de Educação Superior. **Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. Brasília: *Diário Oficial da União*, n. Seção 1, p. 49-50, 2018. Disponível em: [https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/pdf/CNE\\_RES\\_CNECESN72018.pdf](https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/pdf/CNE_RES_CNECESN72018.pdf). Acesso em: 17 jul. 2023.

O QUE o que setor de bares e restaurantes espera de 2023? **Bom Gourmet**, 2023. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/mercado-e-setor/previsoes-para-bares-e-restaurantes/>. Acesso em: 3 jan. 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA). **Documento orientador para atualização de projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação da UFCSPA**. Porto Alegre, RS, 2021. Disponível em: [https://www.ufcspa.edu.br/documentos/graduacao/Portarias/PORTARIA\\_158\\_ANEXO.pdf](https://www.ufcspa.edu.br/documentos/graduacao/Portarias/PORTARIA_158_ANEXO.pdf). Acesso em: 14 out. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA). **Plano de Desenvolvimento Institucional 2020-2029**. Porto Alegre, 2019. Disponível em: <https://www.ufcspa.edu.br/documentos/institucional/ufcspa-pdi-2020-2029.pdf>. Acesso em: set. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA). **Plano Institucional de Internacionalização**. Porto Alegre, 2018b. Disponível em: <https://www.ufcspa.edu.br/documentos/institucional/plano-institucional-internacionalizacao-07052018.pdf>. Acesso em ago. 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA). **Projeto Político Pedagógico Institucional**. Porto Alegre, aprovado pelo Conselho Universitário em 6 de setembro de 2018 (Resolução nº 44/2018). Disponível em: <https://www.ufcspa.edu.br/documentos/institucional/ppi.pdf>. Acesso em: set. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA). **Resolução Conjunta Consun-Consepe UFCSPA nº 4**, de 31 de março de 2022. Aprova a Consolidação Normativa da área de Graduação no âmbito da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA). Disponível em: <https://www.ufcspa.edu.br/sobre-a-ufcspa/normas/consolidacao-normativa/normas-de-graduacao>. Acesso em: ago. 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA). **Resolução Consepe UFCSPA nº 392**, de 31 de março de 2022. Orienta a forma de inserção das ações de extensão nos currículos da graduação. Disponível em: [https://www.ufcspa.edu.br/documentos/graduacao/insercao-extensao/Resoluo\\_numero\\_392\\_do\\_CONSEPE\\_-\\_UFCSPA.pdf](https://www.ufcspa.edu.br/documentos/graduacao/insercao-extensao/Resoluo_numero_392_do_CONSEPE_-_UFCSPA.pdf). Acesso em: ago. 2023.

## APÊNDICE A - EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

A seguir, estão descritas as ementas das disciplinas do curso de Gastronomia, organizadas por ordem alfabética:

**Análise Sensorial de Alimentos (45h)** - Caracterização dos atributos sensoriais dos alimentos, matérias-primas e ingredientes e como são percebidos pelos órgãos dos sentidos, bem como dos requisitos para desenvolvimento de análises, visando o desenvolvimento de um painel sensorial, a seleção e monitoramento dos avaliadores, para aplicação de métodos discriminativos, afetivos e descritivos e seus usos na Gastronomia.

**Antropologia da Alimentação na Gastronomia (45h)** - Estudo da evolução do comportamento alimentar e dos entendimentos acerca da alimentação, associado à diversidade de crenças, diversidade cultural, processos históricos, aspectos políticos, etnicidade, religião, simbolismos, territorialidade como fatores intervenientes na Gastronomia.

**Bioética (30h)** - Discute os problemas fundamentais de ética e bioética em seu contexto histórico de modo a permitir uma reflexão crítica a respeito de problemas contemporâneos, em especial ligados à gastronomia, como responsabilidade socioambiental e bem-estar animal. Reflexão frente a dilemas éticos relacionados com a profissão.

**Confeitaria (60h)** - Estudo teórico e prático da confeitaria de doces e salgados. Técnicas e ingredientes de massas básicas, decoração e apresentação. Planejamento da estrutura física, fluxogramas, equipamentos e acessórios da área de produção na confeitaria e doçaria. Nesta disciplina serão também conduzidos componentes curriculares de extensão.

**Desenvolvimento de Novos Produtos (45h)** - Estudo dos fatores que norteiam o desenvolvimento de novos produtos.

**Direito e Legislação Aplicada à Gastronomia (30h)** - Estudo da legislação que compreende a área de atuação do bacharel em Gastronomia.

**Enologia e Bebidas (30h)** - Caracterização das matérias-primas e processo de elaboração de vinhos e diferentes bebidas alcoólicas e não alcoólicas, os conceitos básicos de enologia, os componentes da uva e as diferentes técnicas de vinificação, Enologia no Brasil e no Mundo, as técnicas de análise sensorial de vinhos e outras bebidas, coquetelaria e mixologia.

**Estágio em Confeitaria (150h)** - Realização de trabalho teórico e prático em áreas temáticas relacionadas à confecção e comercialização de produtos de confeitaria.

**Estágio em Gastronomia Social (150h)** - Realização de trabalho teórico e prático em áreas temáticas relacionadas à gastronomia social, como: hospitais, escolas, instituições públicas, organizações não governamentais.

**Estágio em Panificação (150h)** - Realização de trabalho teórico e prático em áreas temáticas relacionadas à confecção e comercialização de produtos de panificação.

**Estágio em Técnicas Culinárias (150h)** - Realização de trabalho teórico e prático em áreas temáticas relacionadas à gastronomia. Ética, comportamento, relacionamento interpessoal, higiene e legislação de alimentos. Formação em serviços nas áreas da gastronomia, participação em eventos, ambiente laboratorial e visitas de estudo em espaços gastronômicos.

**Gastronomia Africana e Afro-brasileira (45h)** - Estudo da composição culinária das cozinhas brasileira e africana, seus principais ingredientes e técnicas de preparo, apresentação de preparações regionais, e suas relações com as influências sociais, geográficas e socioeconômicas. Nesta disciplina serão também conduzidos componentes curriculares de extensão.

**Gastronomia Brasileira (60h)** - Estudo da composição culinária das cozinhas brasileiras: principais conteúdos e técnicas de processamentos e apresentação de preparações regionais, e suas relações com as influências sociais, geográficas e socioeconômicas das diferentes regiões.

**Gastronomia das Américas (45h)** - Conceituação e as influências históricas, econômicas e geográficas, bem como a identificação de ingredientes, métodos, técnicas de preparo e formas de apresentações que compõem a originalidade e a tipicidade da cozinha das Américas do Norte, Central e Sul (exceto Brasil) e sua relação com a Gastronomia.

**Gastronomia e Hospitalidade (30h)** - Estudo sobre as políticas e tendências relacionadas à captação e fidelização de clientes; Satisfação das necessidades dos consumidores na utilização dos serviços tangíveis e intangíveis da gastronomia, análise e planejamento estratégico sobre a hospitalidade no acolhimento a públicos diferenciados e nos diversos segmentos de mercado.

**Gastronomia Europeia e Enogastronomia (120h)** - Abrange a conceituação e as influências históricas, econômicas e geográficas, bem como a identificação de ingredientes, métodos, técnicas de preparo e formas de apresentações que compõem

a originalidade e a tipicidade da cozinha europeia e também, o estudo e conceituação de Enogastronomia e sua aplicação na harmonização entre vinhos e pratos. Nesta disciplina serão também conduzidos componentes curriculares de extensão.

**Gastronomia Gaúcha (60h)** - Estuda e conceitua as influências históricas, econômicas e geográficas, bem como os ingredientes típicos, métodos, técnicas de preparo e formas de apresentações que compõem a originalidade e a tipicidade da cozinha gaúcha e sua relação e influência na Gastronomia Brasileira. Nesta disciplina serão também conduzidos componentes curriculares de extensão.

**Gastronomia Hospitalar (60h)** - Abrange a conceituação e as especificidades da gastronomia preparada em ambientes hospitalares. Estudo e prática de texturas, restrições, dietas especiais. Tecnologia e equipamentos. Nesta disciplina serão também conduzidos componentes curriculares de extensão.

**Gastronomia Oriental (45h)** - Abrange a conceituação e as influências históricas, econômicas e geográficas, bem como a identificação de ingredientes, métodos, técnicas de preparo e formas de apresentações que compõem a originalidade e a tipicidade da cozinha oriental. Nesta disciplina serão também conduzidos componentes curriculares de extensão.

**Gastronomia Vegana (45h)** - Abrange a conceituação, contextualização e discussões em torno da gastronomia vegana, que valoriza preparos sem produtos de origem animal e ingredientes livres de processos de crueldade com animais. Processos, desenvolvimento de produtos e novos alimentos.

**Gestão em Gastronomia (45h)** - Gestão empreendedora; plano de negócios; controles de custos; gestão de pessoas, planejamento e desenvolvimento de cardápios; planejamento e desenvolvimento de equipes; planejamento físico de instalações e fluxos operacionais de serviços em espaços gastronômicos, com ênfases em Gestão Estratégica, Organizações e Ambiente, Competitividade, Tecnologia de Apoio e Marketing de Serviços.

**Higiene e Segurança na Produção de Alimentos (45h)** - Estuda a higiene, segurança e legislação na produção de alimentos.

**História da Alimentação (45h)** - A evolução das práticas alimentares da humanidade, das origens até a atualidade. Implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar. Evolução da manipulação e do processamento de alimentos.

**Identidade Regional dos Alimentos (60h)** - Estudo, análise, identificação e modos de produção dos alimentos que compõem a cultura e o receituário da gastronomia

brasileira. Políticas públicas de identificação, valorização, segurança alimentar e nutricional, desenvolvimento rural e sustentável e divulgação do patrimônio da cultura alimentar por meio da inserção na gastronomia. Nesta disciplina serão também conduzidos componentes curriculares de extensão.

**Leitura e Interpretação Textual em Língua Inglesa I (30h)** - A disciplina tem foco na leitura e interpretação de textos acadêmico-científicos essencialmente da área da saúde, buscando a identificação da ideia geral do tópico frasal, das ideias centrais, das funções comunicativas e transferência de informações. Oportuniza o desenvolvimento de autonomia para identificação de diferentes registros, discursos e gêneros textuais, estimulando a utilização de conhecimentos prévios do aluno para a decodificação da língua em uso em contextos autênticos. Apresenta estruturas basilares da língua-alvo de natureza gramatical e lexical (morfossintaxe). Usa material de referência em língua inglesa.

**Língua e Cultura Francesa na Gastronomia (45h)** - Introdução à língua francesa, privilegiando os fundamentos desse idioma e a aplicação do seu vocabulário técnico gastronômico. Desenvolvimento das habilidades básicas de leitura e compreensão de textos técnicos de gastronomia, como receitas e cardápios. Desenvolvimento das habilidades básicas de conversação em contextos gastronômicos. Análise dos aspectos culturais, sociais, políticos, históricos e geográficos franceses que reflitam nas especificidades da sua gastronomia. Compreensão da gastronomia de cada região francesa como aspecto cultural relevante.

**Língua e Cultura Hispano Americana na Gastronomia (45h)** - Introdução à língua espanhola, privilegiando os fundamentos desse idioma e a aplicação do seu vocabulário técnico gastronômico. Desenvolvimento das habilidades básicas de leitura e compreensão de textos técnicos de gastronomia, como receitas e cardápios. Desenvolvimento das habilidades básicas de conversação em contextos gastronômicos. Análise dos aspectos culturais, sociais, políticos, históricos e geográficos hispano-americanos que reflitam nas especificidades da sua gastronomia. Compreensão da gastronomia dos diferentes países hispanofalantes como aspecto cultural relevante.

**Língua e Cultura Inglesa na Gastronomia (30h)** - Introdução à língua inglesa, privilegiando os fundamentos desse idioma e a aplicação do seu vocabulário técnico gastronômico. Desenvolvimento das habilidades básicas de leitura e compreensão de textos técnicos de gastronomia, como receitas e cardápios. Desenvolvimento das

habilidades básicas de conversação em contextos gastronômicos. Análise dos aspectos culturais, sociais, políticos, históricos e geográficos dos países anglófonos que reflitam nas especificidades da sua gastronomia. Compreensão da gastronomia dos diferentes países anglófonos como aspecto cultural relevante.

**Língua e Cultura Italiana na Gastronomia (45h)** - Introdução à língua italiana, privilegiando os fundamentos desse idioma e a aplicação do seu vocabulário técnico gastronômico. Desenvolvimento das habilidades básicas de leitura e compreensão de textos técnicos de gastronomia, como receitas e cardápios. Desenvolvimento das habilidades básicas de conversação em contextos gastronômicos. Análise dos aspectos culturais, sociais, políticos, históricos e geográficos italianos que reflitam nas especificidades da sua gastronomia. Compreensão da gastronomia de cada região italiana como aspecto cultural relevante.

**Marketing em Gastronomia (45h)** - Aborda o papel do marketing nas organizações no âmbito da Gastronomia e Hospitalidade, discutindo como agregar valor à experiência do cliente, o desenvolvimento de ações e planos de marketing de negócios e pessoal, produtos e serviços. Discute também o papel econômico e social do marketing e da gastronomia na sociedade, despertando o Empreendedorismo.

**Mercado de Trabalho com Alimentos (30h)** - Aborda a relação da Gastronomia com o mercado de trabalho e sua atuação no desenvolvimento local e num cenário mais amplo e, também, nas cadeias de produção de alimentos, na indústria de alimentos e em pontos de alimentação.

**Metodologia Científica (30h)** - Métodos de análise, interpretação e elaboração de trabalhos técnicos: matérias de publicação e divulgação profissional, projetos acadêmicos e científicos na área da gastronomia.

**Metodologia da Extensão (45h)** - Discussão a respeito das metodologias específicas de extensão, tipos de propostas de extensão, diagnóstico e planejamento em extensão, avaliação dos resultados. Planejamento e execução de atividades em extensão.

**Metodologia de Ensino para a Gastronomia (45h)** - A disciplina discute a contribuição do campo da Didática para embasar o planejamento, a execução e a avaliação de processos educativos em saúde, a partir de suas dimensões e níveis. Ainda, estabelece interlocuções entre a saúde e a educação, na perspectiva orientada pelos princípios do SUS em que o profissional da saúde é responsável por ações que envolvam a educação nos processos de formação de equipes, bem como na

promoção, na prevenção e de recuperação da saúde dos usuários, numa perspectiva direta ou indireta. Embasa a discussão para o desenvolvimento de processos extensionistas em articulação com a disciplina de Gastronomia Europeia e Enogastronomia do curso de Gastronomia.

**Métodos e Técnicas de Conservação de Alimentos (60h)** - Estudo dos métodos e técnicas de conservação de alimentos aplicados à Gastronomia.

**Microbiologia de Alimentos (45h)** - Estudo dos microrganismos de interesse na produção de alimentos e para a saúde pública.

**Nutrição para Gastronomia (45h)** - A disciplina estuda os alimentos, seus nutrientes e a sua relação com a saúde humana, utilizando conceitos e princípios da ciência da nutrição básica e aplicada, visando conhecimentos fundamentais às ações de prevenção, recuperação e promoção da saúde individual e coletiva.

**Organização de Eventos e Serviços (45h)** - Planejamento e organização de eventos em diferentes setores e serviços da Gastronomia: etiqueta, cerimonial, protocolos, tipos de cardápios, orçamentos e decoração. Nesta disciplina serão também conduzidos componentes curriculares de extensão.

**Panificação I (60h)** - Estudo da tecnologia moderna e tradicional de produção de pães e biscoitos e suas variações. Propriedades físico-químicas e interações entre os constituintes das matérias-primas empregadas na indústria de pães e biscoitos; processos de fermentação; planejamento da estrutura física, fluxogramas, equipamentos e acessórios da área de produção na panificação. Nesta disciplina serão também conduzidos componentes curriculares de extensão.

**Panificação II (60h)** - Estudo e prática de fermentação natural, diferentes tipos de produtos, criação de formulações para ambientes comerciais, layout, equipamentos, fluxograma, utensílios específicos de panificação. Nesta disciplina serão também conduzidos componentes curriculares de extensão.

**Planejamento Estratégico (45h)** - Estudo dos processos inerentes ao planejamento e criação de um empreendimento gastronômico.

**Planejamento Físico e Organizacional (30h)** - Princípios básicos, origem, evolução e tendências no planejamento físico e organizacional dos serviços de alimentação.

**Projetos Gastronômicos (60h)** - Estuda a integração dos conhecimentos adquiridos nas diferentes disciplinas cursadas para montagem e análise econômica de projetos em Gastronomia.

**Química e Bioquímica Culinária I (60h)** - Estudo das propriedades físico-químicas

dos alimentos e das transformações sofridas nos processos de preparações na Gastronomia.

**Química e Bioquímica Culinária II (60h)** – Continuidade do estudo das propriedades físico-químicas dos alimentos, das transformações ocorridas nos alimentos e nos processos de preparações na Gastronomia.

**Redação Acadêmica (30h)** - Esta disciplina visa desenvolver as práticas de leitura e de escrita de textos de gênero acadêmico e científico, promovendo a análise de níveis de linguagem e seus aspectos discursivos a partir de um enfoque interdisciplinar.

**Relações Étnico-raciais (45h)** - A disciplina discute diferentes aspectos da influência dos povos negros e indígenas na formação social brasileira, em sua dimensão política, econômica e cultural, e problematiza o debate sobre democracia racial. Aborda e atualiza a reflexão sobre os conceitos de raça, etnia, mestiçagem, racismo e discriminação. Busca promover a reflexão sobre racismo estrutural e sua relação com trabalho, políticas de saúde e políticas de ações afirmativas. De forma mais ampla, será proposto o debate acerca da diversidade cultural e dos direitos humanos de povos indígenas e afro-brasileiros.

**Responsabilidade Social (45h)** - Reflexão a respeito do papel social da universidade e da extensão como forma de relação entre os interesses da comunidade e os acadêmicos, por meio da indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão.

**Saúde Coletiva (45h)** - A disciplina prepara o estudante para o entendimento da Saúde Coletiva no Brasil, seu contexto histórico e desafios atuais com vistas à integralidade, considerando o contexto sociocultural dos indivíduos e com ênfase no papel da promoção da saúde.

**Sociologia da Alimentação na Gastronomia (30h)** - Estudo das relações do alimento com o desenvolvimento social e humano, bem como das influências socioeconômicas e culturais na alimentação e na Gastronomia.

**Trabalho de Conclusão de Curso I (30h)** - Acompanhamento e orientação temática e metodológica do desenvolvimento do projeto para o trabalho de conclusão de curso.

**Trabalho de Conclusão de Curso II (15h)** - Acompanhamento e orientação temática e metodológica do desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso.

**Técnicas Culinárias I (120h)** - Estudo teórico e prático sobre classificação, origem e tipos de cortes de carnes e vegetais utilizados na cozinha tradicional e contemporânea, técnicas de cocção e habilidades culinárias de preparações, modalidades de apresentação de pratos à base de carnes e vegetais, valorização das

características organolépticas e sensoriais na composição dos pratos principais. Critérios e fatores que interferem no planejamento de cardápios, definição de identidade gastronômica, composição, layout gráfico, objetivos operacionais e comerciais, tipos e classificação por setores, padrões e serviços. Nesta disciplina serão também conduzidos componentes curriculares de extensão.

**Técnicas Culinárias II (90h)** - Estudo e aperfeiçoamento teórico e prático das técnicas de cozinha. Emprego de novas tecnologias utilizadas na gastronomia. Aperfeiçoamento de técnicas de apresentação e conservação usuais e inovadoras nos diversos padrões, setores e serviços da gastronomia. Nesta disciplina serão também conduzidos componentes curriculares de extensão.

**Tecnologias de Alimentos (60h)** - Estudo das diferentes tecnologias aplicadas à produção de alimentos.

## APÊNDICE B - EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS

A seguir, estão descritas as ementas das disciplinas do curso de Gastronomia, organizadas por ordem alfabética:

**Aditivos Alimentares (30h)** - Estudo das características químicas, físicas e toxicológicas, bem como dos mecanismos de ação e aspectos da aplicação de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia na produção de alimentos. Análise da legislação pertinente e das normas para aprovação de aditivos alimentares.

**Alimentos e Cultura Hispanoamericana: Tópicos Especiais (30h)** - Oportuniza o estudo de conteúdos relacionados à ciência, privilegiando a dimensão semântica, discursiva e intercultural da língua espanhola no contexto da alimentação.

**Bromatologia (60h)** - Envolve a seleção e o preparo de amostras para a análise de alimentos, com a determinação dos seguintes constituintes: umidade, cinzas, proteínas, carboidratos, lipídios e fibras. Também aborda os alimentos de origem vegetal e animal, bem como, métodos químicos e físicos de análises de alimentos, com base em padrões de identidade e qualidade previstos na legislação para alimentos.

**Direitos Humanos e Saúde (30h)** - A disciplina visa à compreensão dos fundamentos e dos instrumentos normativos de direitos humanos, especialmente os direitos humanos relacionados ou aplicados a questões de saúde.

**Gestão da Qualidade e Legislação Ambiental (30h)** - Introduzir de forma integrada, globalizada e local, os conceitos sobre a gestão da qualidade, a gestão ambiental, os problemas ambientais e o desenvolvimento sustentável, assim como a regulação ambiental; estudos sobre os recursos naturais, os negócios alimentares e as formas de produção, a distribuição e o consumo de alimentos.

**Gênero e Sexualidade (30h)** - Esta disciplina introduz os conceitos de gênero e sexualidade, discutindo a abordagem do tema na concepção e no gerenciamento das políticas públicas de saúde com o intuito de promover a formação de um profissional comprometido com o respeito à diversidade.

**Libras I (30h)** - Estudo teórico e prático dos aspectos de aquisição e desenvolvimento da Libras e análise dos fatores socioculturais da comunidade surda.

**Libras II (30h)** - Estuda os valores, hábitos e costumes da comunidade surda, destacando o papel preponderante da Língua de Sinais como elo identificatório das

pessoas surdas. Oportuniza um olhar diferenciado sobre a surdez e propicia a proficiência na Língua de Sinais.

**Química da Cor e do Sabor (30h)** - A disciplina enfatiza o conhecimento sobre a química da cor e do sabor dos alimentos. Na disciplina também será estudado as substâncias bioativas presentes nos alimentos, com ênfase no aspecto químico, tecnológico e implicações na saúde humana.

**Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho (30h)** - Aborda definições e conceitos relacionados à Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho que possibilitem identificar e avaliar os principais riscos e perigos no ambiente de trabalho, buscando promover a consciência e o desenvolvimento de uma postura preventiva e crítica em relação à proteção da saúde e segurança do trabalhador.

**Tecnologia de Ovos, Mel e Pescado (30h)** - A disciplina aborda a importância econômica, as propriedades nutricionais e físico-químicas, bem como as tecnologias envolvidas na obtenção e beneficiamento de ovos, mel e pescado.



# Gastronomia

## UFCSPA