PPC DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

2017

MANTIDA

FACULDADE CIDADE DE PATOS DE MINAS

MANTENEDORA

ASSOCIAÇÃO EDUCACIONAL DE PATOS DE MINAS

Sumário

1. Apresentação 6
Contextualização da FPM 6
MISSÃO DA FPM: 7
2. Dados Socioeconômicos da Região 7
3. Histórico da Faculdade Cidade de Patos de Minas 16
3.1. Trajetória da Mantenedora 16
3.2. Trajetória da Faculdade 17
4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA PEDAGÓGICA 18
4.1. Contexto Educacional 18
4.2. Implementação das Políticas Institucionais Constantes do Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, no Âmbito do Curso. 19
4.3. Ato Autorizativo Anterior ou Ato de Criação 21
5. Contextualização do Curso 21
COMPOSIÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE 22
5.1. Concepção do Curso 22
5.2. Formas de Acesso ao Curso: 23
5.3. Políticas Educacionais no Âmbito do Curso: 24
5.3.1. Política de Educação Ambiental da Instituição 26
5.3.2. Inserção dos Direitos Humanos no Ensino Superior 27
5.3.3 Politica Afrodescendente e Indígena 29
5.3.4. Proteção da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista 30
5.4. Objetivos do Curso 31
5.5. Perfil Profissional do Egresso 31
5.6. Estrutura Curricular 34
5.7. Conteúdos Curriculares 35
5.8. Metodologia 37
5.9. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório 39
5.10. Atividades Curriculares Complementares (ACC) 39
5.11. Apoio ao Discente 42
5.11.1. Mecanismos de Nivelamento 43
5.11.2. Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAPD) 44
5.11.3. Setor de Projetos Sociais, Bolsas e Benefícios ao Aluno 46

5.11.4. Ouvidoria 46
5.11.5. A comunicação e a Intercomunicação no Curso 47
5.11.6. Monitoria 48
5.11.7. Iniciação Científica e Extensão 49
5.11.8. Meios de Divulgação de Trabalhos e Produções dos Alunos 50
5.11.9. Acompanhamento de Egressos 51
5.12. Processo de Autoavaliação 52
5.12.1. Ações Decorrentes dos Processos de Avaliação de Curso 54
5.13. Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC's) no Processo de Ensino Aprendizagem 54
5.14. Procedimentos de Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem 55
5.15. Número de Vagas 59
5.16. Responsabilidade Social 59
5.17. Participação dos Discentes no Acompanhamento e na Avaliação do PPC 60
6. Corpo Docente 60
6.1. Atuação do Núcleo Docente Estruturante 60
6.2. Atuação do Coordenador do Curso 62
6.2.1. Experiência de Magistério Superior e de Gestão Acadêmica do(a) Coordenador(a) 63
6.3. Corpo Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia 63
6.3.1. Composição do NDE Núcleo Docente Estruturante 63
6.3.2. Titulação e Formação Acadêmica do NDE 63
6.3.3. Regime de Trabalho do NDE 63
6.3.4. Titulação e Formação do Coordenador do Curso 64
6.3.5. Regime de Trabalho do Coordenador do Curso 64
6.3.6. Composição do Colegiado de Curso: 64
6.3.7. Titulação do Corpo Docente e Percentual de Doutores 64
6.3.8. Regime de Trabalho do Corpo Docente 65
6.3.9. Tempo de Experiência Profissional em Sua Área de Atuação Docente. 65
6.3.10. Experiência de Magistério Superior do Corpo Docente 66
6.3.11. Funcionamento do Colegiado de Curso ou Equivalente 66

6.3.12. Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica..... 67
7. Infraestrutura 67
7.1. Condições de Acessibilidade para Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais 67
7.1.1. Necessidades Auditivas 68
7.1.2. Necessidades Físicas 69
7.1.3. Necessidades Visuais 69
7.2. Gabinetes de Trabalhos para Professores em Tempo Integral - TI 70
7.3. Espaço de Trabalho para a Coordenação do Curso e Serviços Acadêmicos 71
7.4. Sala de Professores 71
7.5. Salas de Aula 71
7.6. Acesso dos Alunos a Equipamentos de Informática 72
7.7. Biblioteca 72
7.7.1. Sistema Integrado de Biblioteca SIBI/FPM 72
7.7.2. Bibliografia Básica 72
7.7.3. Bibliografia Complementar 73
7.7.4. Periódicos Especializados 73
7.7.5. Bases de Dados Assinadas 73
7.7.6. Base de Dados de Livre Acesso 73
7.7.7. Informatização 74
7.7.8. Sistema LS Educação 74
7.7.9. Treinamentos 75
7.7.10. Programa de Atendimento a Alunos com Necessidades Educacionais Especiais 75
7.7.11. Serviços 76
7.7.12. Livros da Bibliografia Básica 76
7.7.13. Livros da Bibliografia Complementar 77
7.7.14. Periódicos Especializados, Indexados e Correntes 77
7.8. Laboratórios Didáticos Especializados: Quantidade 77
7.9. Laboratórios Didáticos Especializados: Qualidade 79
11 espetos de churrasco 87

LABORATÓRIO DE BEBIDAS E ANÁLISE SENSORIAL E RESTAURANTE DIDÁTICO 87
7.10. Laboratórios Didáticos Especializados: Serviços 90
ANEXO 1 93
Corpo Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FPM 93
ANEXO 2 94
Matriz Curricular 94
ANEXO 3 97
Ementário e Bibliografias 97
ANEXO 4 128
RESOLUÇÃO SOBRE O REGIMENTO DOS LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA 128

1. Apresentação

Contextualização da FPM

Dados da Mantenedora:

Nome:	ASSOCIAÇÃO EDUCACIONAL DE PATOS DE MINAS				
CNPJ:	03.289.019/0001-98				
End.:	Rua Major Gote nº 1901, Centro,				
Cidade:	Patos de Minas	UF:	MG	CEP:	38770-000
Fone:	34-3818 2300				
E-mail:	direcao.projetos@faculdadepatosdeminas.edu.br				

Dados da Mantida:

Nome:	FACULDADE CIDADE DE PATOS DE MINAS				
CNPJ:	03.289.019/0001-98				
End.:	Avenida Juscelino Kubitschek de Oliveira, 1278				
Cidade:	Patos de Minas	UF:	MG	CEP:	38770-000
Fone:	(34) 3818 2300				
E-mail:	direcao.projetos@faculdadepatosdeminas.edu.br				

Dados de Identificação do Curso:

Curso:	Superior de Tecnologia em Gastronomia
Coordenador:	RODRIGO DE AGUIAR FERREIRA
Município de Funcionamento	Patos de Minas / MG
Diploma Conferido:	Tecnólogo
Modalidade:	Presencial
Prazo para integralização:	Mínimo 04 Semestres
Carga horária do curso:	2.000 horas
Regime Letivo:	Semestral
Turnos de Oferta:	Noturno e Diurno
Vagas Ofertadas:	100

MISSÃO DA FPM:

"Educar, produzir e disseminar o saber universal, contribuir para o desenvolvimento humano, comprometendo-se com a justiça social, a democracia e a cidadania além de promover a educação visando o desenvolvimento sustentável do País".

2. Dados Socioeconômicos da Região

A falta de profissionais capacitados em Gastronomia área muito defasada na região, fez com que a oferta deste curso se caracterizasse como uma das prioridades de ofertas educacionais dentro da proposta de educação superior para o futuro de nossa Instituição. O curso será mantido partindo dos princípios legais, institucionais, filosóficos e socioculturais, obedecendo perfeitamente os identificadores das necessidades da comunidade onde está inserido.

Outra necessidade que este curso irá suprir é a deficiência existente, na região de cursos voltados para a área de Gastronomia. Uma das consequências da implantação deste curso será o aumento no nível da qualidade de vida da população da cidade de Patos de Minas e sua região, pois, através de trabalhos realizados pelos discentes, supervisionados pelos seus professores os mesmos trarão um maior acesso a avançadas formas de se entender a aplicação da Gastronomia e como moldá-la para uma melhor qualidade de vida da comunidade que nos cerca.

O curso, como ato e meio para se alcançar o resultado final que é o crescimento e aprimoramento do conhecimento aprofundado da Gastronomia e do desenvolvimento da área da informação e comunicação para a otimização e perfeito funcionamento das instituições ligadas à saúde de forma direta ou indireta.

Outro fator que nos chama a atenção é o baixo número de instituições regulamentadas fornecedoras do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia instaladas próximo à região de Patos de Minas, o que demonstra uma necessidade atual, visto que o nosso município é um dos que mais cresce na região indicando para uma demanda substancial para novas tecnologias e suas aplicações na sociedade moderna. O baixo número de instituições que ofertam o curso em

questão, é fator gerador de uma realidade que aponta para um número maior de candidatos nos processos seletivos do que o número de vagas ofertadas, gerando uma demanda de excedentes os quais poderiam disponibilizar de outras oportunidades para ingresso no ensino superior.

Instituições da Região que Ofertam o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia na Região
Uberlândia
Centro Universitário do Triângulo – UNITRI
Patos de Minas
Faculdade Cidade de Patos de Minas – FPM

O curso leva em conta também a necessidade de diminuir a evasão dos jovens para outras regiões que tenham mais alternativas para a continuidade de seus estudos. Isto se torna algo regionalmente importante, visto que, dos alunos que cursam o ensino superior em outra região um número bastante considerável não voltam a sua cidade de origem diminuindo consideravelmente a população economicamente ativa, além da mão de obra especializada desta região. Muitas vezes esta migração causa preocupação aos pais destes jovens, bem como, uma ampliação nas despesas mensais da família.

Para o planejamento de suas ações a Instituição utilizou, além de pesquisas feitas por técnicos próprios, o perfil do Município, descrito abaixo:

Características Regionais de Patos de Minas

Município	**População 2010**	**Área da unidade territorial (km²)**	**Densidade demográfica (hab/km²)**
Patos de Minas	138.710	3.189,77	43,5

Fonte:IBGE/Cidades

A Mesorregião do Triângulo Mineiro e Alto Parnaíba é uma das 12 mesorregiões do estado brasileiro de Minas Gerais. Nela está inserida duas das dez regiões de planejamento do estado, a região do Triângulo Mineiro e a do Alto Paranaíba. É formada pela união de 66 municípios agrupados em sete microrregiões, localizada na região oeste de Minas Gerais. Conta com 2.279.478 habitantes, bem como uma área de 90.545 km², equivalente a 15,4% do território mineiro.

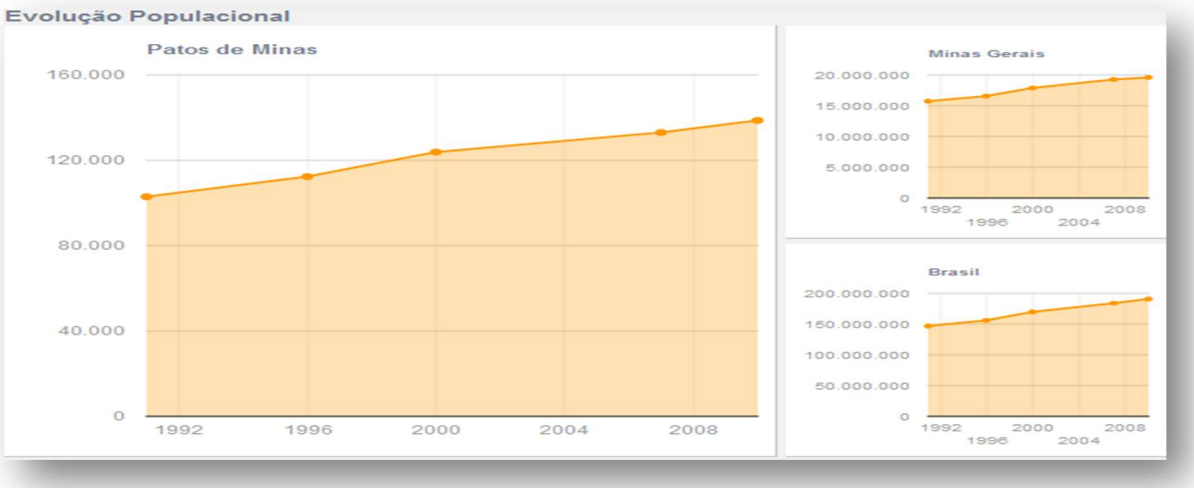
Em comparação com as demais mesorregiões do estado, dispõe do terceiro maior contingente populacional e da segunda maior área. Segunda maior economia do estado, a mesorregião tem hoje forte influência estadual. Faz fronteira a norte com o Sul Goiano e com o Noroeste de Minas; ao sul com Ribeirão Preto, com São José do Rio Preto, ambas no estado de São Paulo e com o Sul e Sudoeste de Minas; a leste com a Central Mineira e com o Oeste de Minas; a oeste com o Leste de Mato Grosso do Sul.

A mesorregião é circundada pelos rios Grande e Paranaíba. Sete de seus municípios estão entre os mais populosos do estado: Uberlândia, Uberaba, Patos de Minas, Araguari, Ituiutaba, Araxá e Patrocínio, sendo que Uberlândia é o maior município do interior mineiro.

Evolução Populacional			
Ano	**Patos de Minas**	**Minas Gerais**	**Brasil**
1991	102.946	15.743.152	146.825.475
1996	112.384	16.567.989	156.032.944
2000	123.881	17.891.494	169.799.170
2007	133.054	19.273.506	183.987.291

2010	138.710	19.597.330	190.755.799

Fonte:IBGE/Cidades



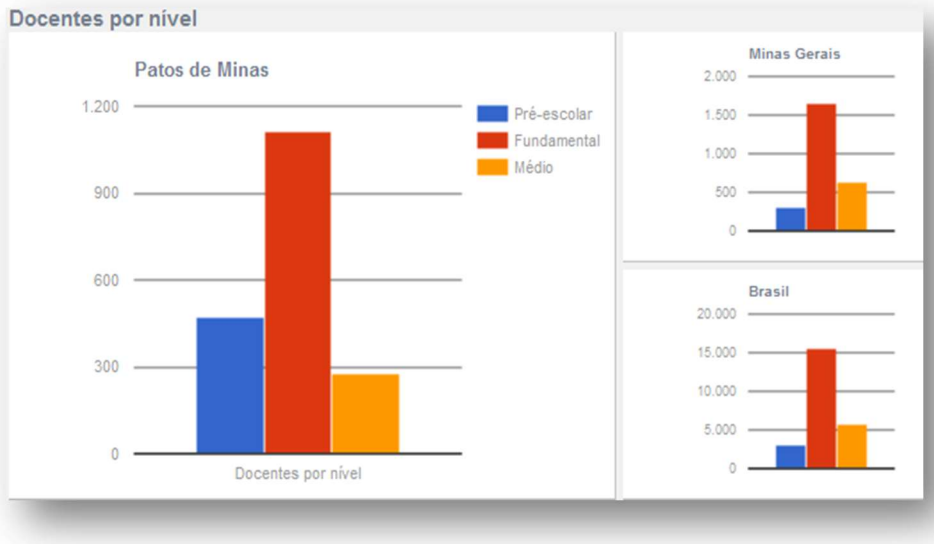
Municípios da Microrregião de Patos de Minas

Município	População[1]		PIB (R$)[2]		PIB per capita (R$)[2]		IDH[3]	
Arapuá	2.772	10ª	65.375.000	9ª	23.584,01	2ª	0,724 alto	3ª
Carmo do Paranaíba	29.752	3ª	459.741.000	2ª	15.452,44	4ª	0,705 alto	3ª
Guimarânia	7.290	6ª	85.291.000	7ª	11.699,78	8ª	0,693 médio	4ª
Lagoa Formosa	17.136	4ª	184.769.000	5ª	10.782,20	10ª	0,703 alto	9ª
Matutina	3.763	8ª	45.244.000	4ª	12.023,50	7ª	0,707 alto	5ª
Patos de Minas	138.710	1ª	1.999.571.000	1ª	14.402,40	5ª	0,765 alto	1ª
Rio Paranaíba	11.898	5ª	389.325.000	4ª	32.721,86	1ª	0,709 alto	7ª
Santa Rosa da Serra	3.224	9ª	34.973.000	9ª	10.847,76	9ª	0,705 alto	10ª
São Gotardo	31.807	2ª	431.132.000	3ª	13.555,27	6ª	0,736 alto	2ª
Tiros	6.906	7ª	120.615.000	6ª	17.494,20	3ª	0,683 médio	8ª

Fonte: IBGE – CENSO 2010

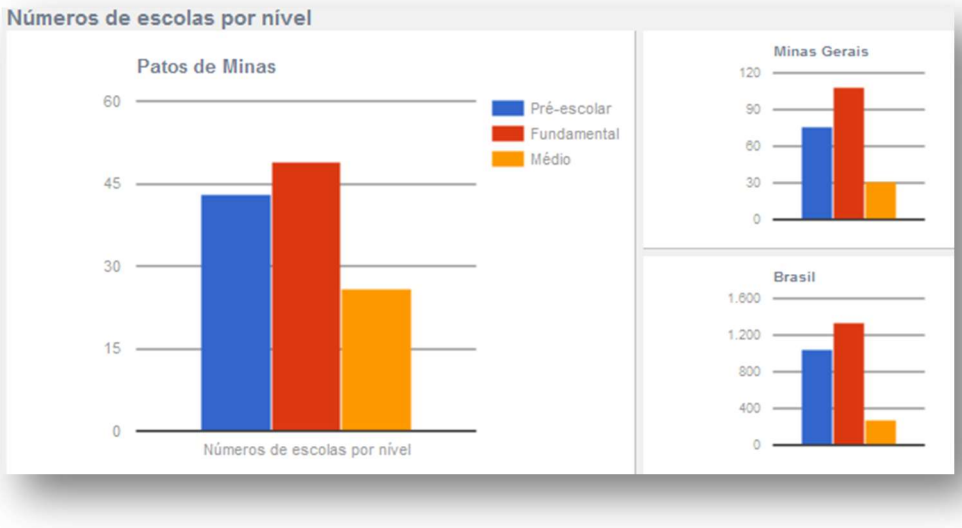
Número de Docentes por Nível			
Variável	**Patos de Minas**	**Minas Gerais**	**Brasil**
Pré-escolar	472	311,52	3.079,06
Fundamental	1.114	1.649,95	15.495,21
Médio	276	642,20	5.697,34

Fonte: IBGE/Cidades



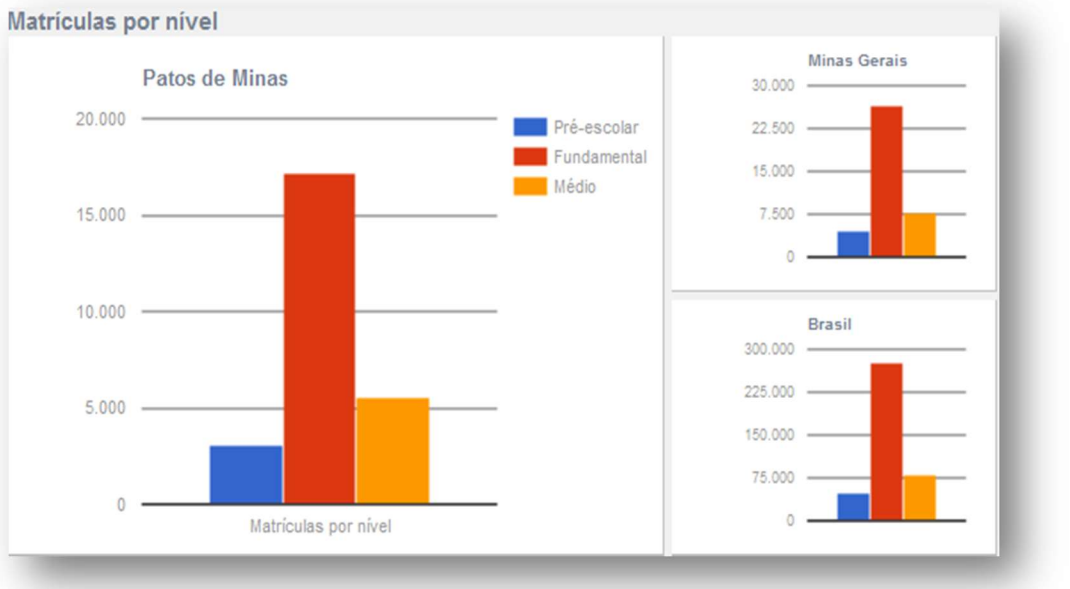
Número de Escolas por Nível			
Variável	**Patos de Minas**	**Minas Gerais**	**Brasil**
Fundamental	49	108,44	1.340,77
Médio	26	30,69	279,93

Fonte: IBGE/Cidades



Matrículas por Nível			
Variável	**Patos de Minas**	**Minas Gerais**	**Brasil**
Pré-escolar	3.054	4.515,81	49.165,25
Fundamental	17.191	26.571,85	278.253,38
Médio	5.560	7.873,59	80.748,81

Fonte: IBGE/Cidades

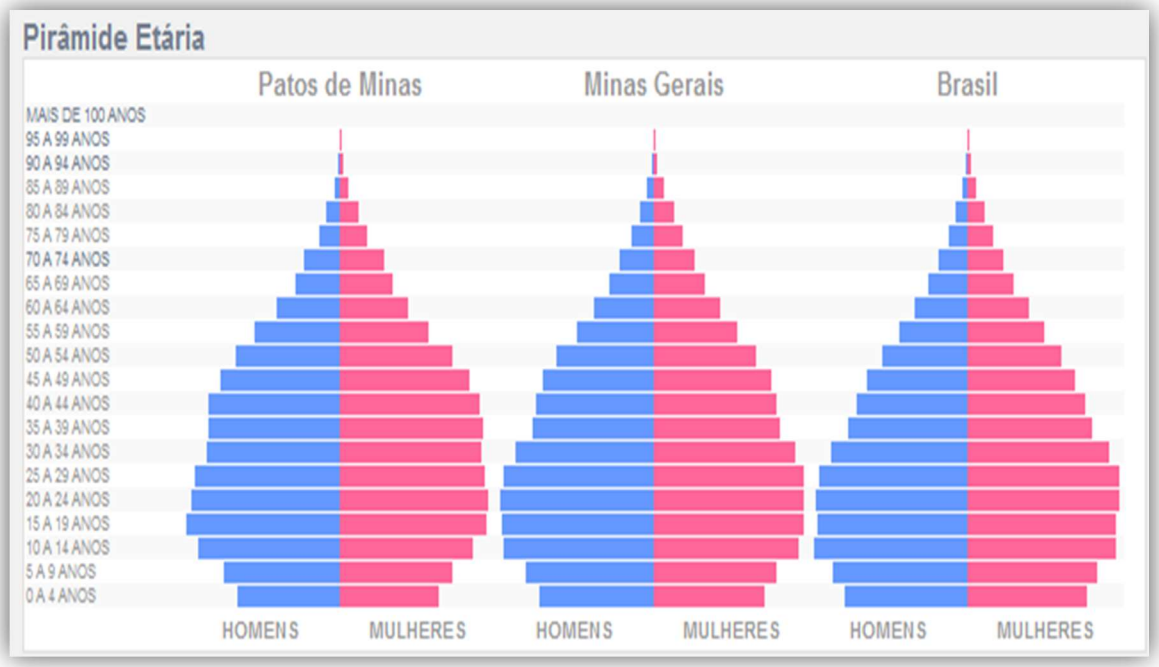


PIRÂMIDE ETÁRIA

Idade	Patos de Minas		Minas Gerais		Brasil	
	Homens	Mulheres	Homens	Mulheres	Homens	Mulheres
0 a 4 anos	4.077	3.931	649.660	627.206	7.016.614	6.778.795
5 a 9 anos	4.664	4.497	726.034	702.961	7.623.749	7.344.867
10 a 14 anos	5.645	5.356	858.109	830.051	8.724.960	8.440.940
15 a 19 anos	6.147	5.898	868.022	851.253	8.558.497	8.431.641
20 a 24 anos	5.970	5.954	874.104	859.390	8.629.807	8.614.581
25 a 29 anos	5.778	5.817	851.586	853.105	8.460.631	8.643.096
30 a 34 anos	5.295	5.638	790.229	805.450	7.717.365	8.026.554
35 a 39 anos	5.286	5.759	694.342	722.116	6.766.450	7.121.722
40 a 44 anos	5.258	5.589	671.738	702.039	6.320.374	6.688.585
45 a 49 anos	4.808	5.214	628.195	666.388	5.691.791	6.141.128
50 a 54 anos	4.186	4.511	548.830	584.829	4.834.828	5.305.231

55 a 59 anos	3.393	3.528	441.415	479.714	3.902.183	4.373.673
60 a 64 anos	2.532	2.761	339.165	376.212	3.040.897	3.467.956
65 a 69 anos	1.807	2.085	251.626	290.172	2.223.953	2.616.639
70 a 74 anos	1.409	1.768	191.852	233.376	1.667.289	2.074.165
75 a 79 anos	824	1.113	129.276	168.843	1.090.455	1.472.860
80 a 84 anos	521	782	76.292	112.030	668.589	998.311
85 a 89 anos	220	354	34.862	56.569	310.739	508.702
90 a 94 anos	82	167	12.469	24.269	114.961	211.589
95 a 99 anos	17	53	3.332	7.576	31.528	66.804
Mais de 100 anos	5	11	739	1.904	7.245	16.987

Fonte: IBGE: Censo Demográfico 2010

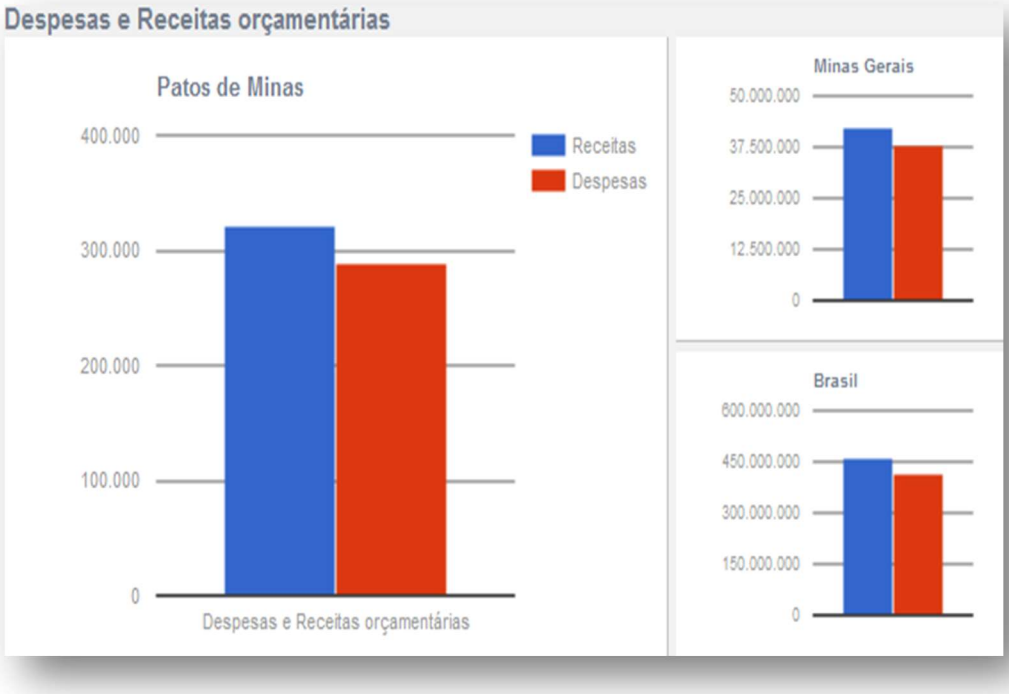


Fonte: IBGE: Censo Demográfico 2010

DESPESAS E RECEITAS ORÇAMENTÁRIAS

Variável	Patos de Minas	Minas Gerais	Brasil
Receitas	320.935	42.111.468	461.146.647
Despesas	288.573	37.742.140	412.501.044

Fonte: Disponível em: https://siconfi.tesouro.gov.br/siconfi/index.jsf.

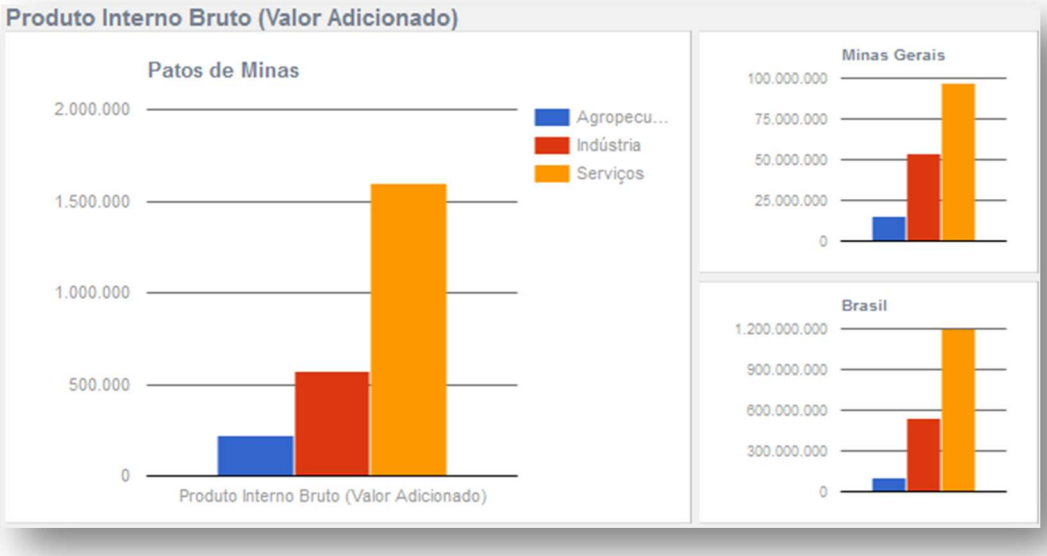


Fonte: IBGE/Cidades

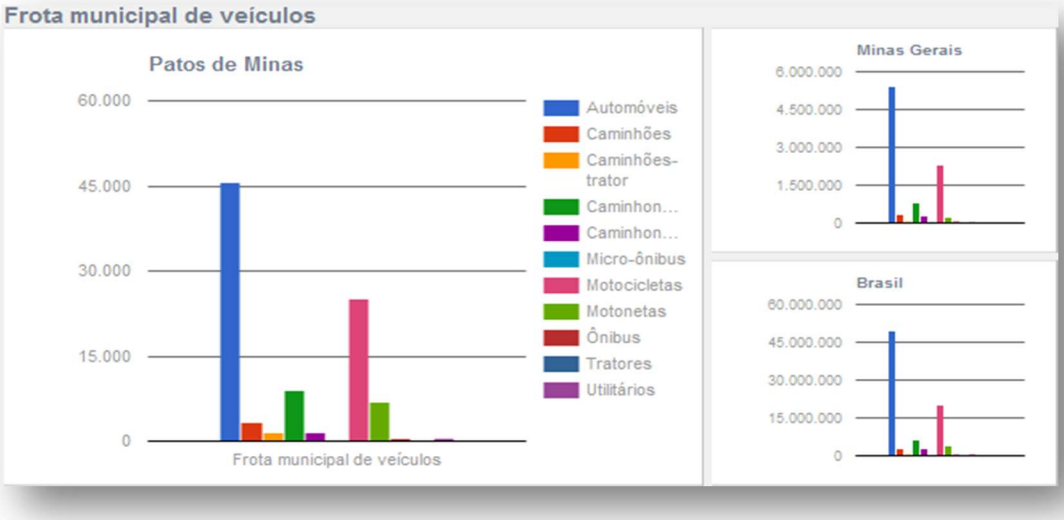
PRODUTO INTERNO BRUTO			
Variável	**Patos de Minas**	**Minas Gerais**	**Brasil**
Agropecuária	224.420	15.568.048	105.163.000
Indústria	575.250	54.306.183	539.315.998
Serviços	1.600.670	97.398.820	1.197.774.001

Fonte: IBGE, em parceria com os Órgãos Estaduais de Estatística, Secretarias Estaduais de Governo e Superintendência da Zona Franca de Manaus - SUFRAMA.

A estrutura econômica do Alto Paranaíba é centrada na atividade agropecuária, e a do Triângulo Mineiro é mais diversificada, com destaque para as agroindústrias. O Produto interno bruto (PIB) do Triângulo Mineiro registrado em 2009 era de 42,897 bilhões de reais, em Minas Gerais, está atrás apenas da Mesorregião Metropolitana de Belo Horizonte. A mesorregião participa com 16,57% do PIB estadual e com 1,74% do PIB nacional. E o em PIB per capita de 20.035,00 reais (1º lugar de Minas Gerais).



Fonte: IBGE/Cidades



Variável	Patos de Minas	Minas Gerais	Brasil
Automóveis	45.719	5.441.609	49.822.708
Caminhões	3.375	318.436	2.645.992
Caminhões-trator	1.460	63.067	593.892
Caminhonetes	9.081	783.208	6.588.813
Caminhonetas	1.566	273.991	2.908.233
Micro-ônibus	188	43.346	375.274
Motocicletas	25.047	2.308.174	20.216.193
Motonetas	7.009	257.972	3.833.159
Ônibus	396	71.950	590.657

Tratores	7	2.052	30.371
Utilitários	543	51.271	637.211

Fonte: Ministério das Cidades - DENATRAN - 2015.

Educação Superior

Diferentemente de outras regiões da América Latina, o caráter tardio da implantação dos processos de escolarização nesta região do Brasil fez com que a Educação Superior só se desenvolveu em meados do Séc. XX. A região, porém, viveu o *boom* educacional do final dos anos sessenta, com a implantação de diversas instituições privadas de Educação Superior. Nos anos setenta foram implantadas duas instituições de Educação Superior públicas na região, a de Odontologia, em Uberaba e a Universidade Federal de Uberlândia, em Uberlândia.

A região do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba é um centro de referência econômico e cultural para o Centro-Oeste e se constitui em polo de confluência de diferentes demandas científicas e culturais. Seu sistema de Educação Superior integra varias IES em uma área que as separa em no máximo 200 km, para onde convergem alunos de toda a região que aspiram desenvolver seus conhecimentos culturais, científicos e profissionais.

Para atender a essas aspirações, as IES necessitam de conhecimentos acumulados com elevado nível de qualidade e de pesquisas capazes de contribuir com eficiência para o desenvolvimento e a intervenção no meio social.

3. Histórico da Faculdade Cidade de Patos de Minas

3.1. Trajetória da Mantenedora

A Associação Educacional de Patos de Minas, desde seu nascimento é uma instituição voltada à Educação Superior, pois na mesma data de sua fundação, em 1999, criou-se também a Faculdade Cidade de Patos de Minas, Instituição de Ensino Superior que se propõe à manutenção de cursos graduação, pós-graduação, pesquisa, extensão, cursos sequenciais e tecnológicos, podendo estes

ser presenciais, semipresenciais e à distância. Os seus idealizadores são profissionais ligados à área do Ensino com experiência comprovada e com o propósito de prover a cidade de Patos de Minas e sua região com a oferta de cursos superiores em todas as áreas do ensino superior com qualidade, eficiência e profissionalismo, adjetivos que serão inseridos como a marca desta instituição durante a sua existência.

3.2. Trajetória da Faculdade

O início das atividades desta instituição deu-se no primeiro semestre do ano 2005 com a aprovação pelo DEPES/ SESU/MEC, dos cursos de Bacharelado em Fisioterapia e Licenciatura em Educação Física, desde o primeiro momento estes cursos tiveram total aceitação pela população local. No segundo semestre de 2005 foram aprovados os cursos de Biomedicina e Enfermagem. Em 2006, ainda no primeiro semestre, foram autorizados os cursos de Graduação em Odontologia, Administração, Ciências Biológicas, Matemática e Química. No ano de 2007, no primeiro semestre, iniciou-se o Programa de Pós- graduação, onde os cursos de Saúde Pública e do Trabalhador, Gestão Ambiental, Tecnologia de Alimentos, Auditoria em Sistemas de Saúde, Fisioterapia Clínica, Gestão Estratégica de Marketing e Vendas, Gestão Estratégica de Finanças e Planejamento Tributário e Docência do Ensino Superior formaram as turmas iniciais do referido programa e ainda os cursos de graduação em Odontologia, Psicologia e Nutrição. Para o funcionamento destes cursos a instituição conta com laboratórios nas áreas de Microbiologia, Citologia, Histologia, Embriologia, Fisiologia, Bioquímica, Anatomia e Informática (seus laboratórios de informática estão equipados com computadores ligados em rede com total acesso via banda larga à internet divididos em suas 3 unidades e 7 laboratórios). Os demais laboratórios dos diversos cursos estão totalmente equipados para as aulas práticas. As bibliotecas da Instituição contam com o acervo completo para o funcionamento destes cursos, bem como computadores para acesso ao acervo e pesquisa e o acesso total dos professores e alunos à Minha Biblioteca (acervo online disponibilizado gratuitamente para a comunidade acadêmica).

Seu endereço atual conforme as documentações inseridas no Ministério de Educação constam de uma Unidade sede, localizada à Rua Major Gote nº 1408, Centro, Unidade II, Shopping, localizada na Rua Major Gote nº 1901, Centro, Unidade II, Shopping - Pós Graduação, localizada na Rua Major Gote, n° 1901, Centro, Unidade III – localizada na Avenida Juscelino Kubitschek de Oliveira, 1278, bem como sua Policlínica situada à Rua Major Gote, nº 1409.

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA PEDAGÓGICA

4.1. Contexto Educacional

A IES é uma Instituição Educacional que tem como premissa na sua missão "educar, produzir e disseminar o saber universal, contribuir para o desenvolvimento humano, comprometendo-se com a justiça social, a democracia e a cidadania além de promover a educação visando o desenvolvimento sustentável do País".

Os princípios que fundam a práxis da IES são:

- Valorizar a vida em todas as suas formas;
- Respeitar a dignidade da pessoa humana e a liberdade pessoal;
- A busca da verdade;
- Contribuir com o crescimento da comunidade;
- Contribuir para a consolidação da cidadania na construção de uma sociedade mais justa e fraterna.

O ensino, a pesquisa e a extensão representam o tripé que sustenta a Educação Superior voltada para a geração de conhecimento. Este tripé da teoria do conhecimento acadêmico, na IES, prende-se ao “solo” firme de uma quarta atividade-fim, a qual irá privilegiar a inclusão dos valores humanos na formação superior de seus acadêmicos.

Os princípios fundantes permitem que a geração de conhecimentos científico-tecnológicos aconteça articula com conhecimentos científico-sociais, privilegiando os valores humanos e éticos. O conhecimento científico/tecnológico parte de

disciplinas específicas desta área do saber, mas enriquecido de disciplinas próprias de uma formação humanística.

4.2. Implementação das Políticas Institucionais Constantes do Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, no Âmbito do Curso.

A IES desde seu credenciamento procurou implementar todas as propostas relacionadas em seu PDI e Regimento Interno. Dessa forma, iniciou-se com os órgãos Administrativos de apoio, que conforme o organograma da Instituição contemplam todas as necessidades institucionais e legais. Os órgãos de Colegiado Superior de Cursos estão funcionando normalmente com seus membros designados por portaria. Através da realização de reuniões ordinárias determinadas pelo regimento e demais normas, sistematizam suas ações.

A gestão institucional está em consonância com as atividades da Instituição, com os diretores, administradores e coordenadores, cumprindo todas as exigências e metas estipuladas pelo Conselho Superior Administrativo (CONSUAD), compondo parte das decisões institucionais e das determinações do MEC.

O Plano de Desenvolvimento Institucional está estruturado de modo que permite uma postura que contemple essa nova realidade político-educacional, caracterizando-se pelo conjunto de diretrizes e estratégias que expressam e orientam a prática pedagógica e a dinâmica dessa Instituição, não se restringindo à mera organização de componentes administrativos, mas sim, em um planejamento estratégico organizado dos atos até hoje praticados e nas ações a serem realizadas pela Instituição em um prazo de até 05 (cinco) anos.
A época social norteia os novos paradigmas os quais a escola adotou e adequou-se. A educação por sua vez, é responsável pela formação de conhecimento científico, pelas habilidades e práticas profissionais, bem como, convicções as quais levam a crítica reflexiva e consequentemente à ação refletida que proporciona a evolução da sociedade.

A FPM não pode definir seu futuro, mas pode delinear seu desenvolvimento, levando em conta as características e as tendências do meio na qual está inserida, uma vez que ela tem uma apreciável força de impacto sobre os rumos e o destino institucional, bem como o da comunidade. Nesse contexto, as características e as tendências do meio, alteram e transformam a realidade da instituição, rapidamente se fazem necessárias as adaptações, para galgar às transformações de forma criativa e crítica, assumindo, com certa dose de risco, o papel de interveniente ativo nesse processo de permanente mudança, que marca a sociedade contemporânea e a Educação Nacional.

Reconhecendo isso e acreditando que o efetivo planejamento do futuro de uma instituição de ensino superior é inseparável da visão própria de seu corpo gestor e de seu corpo social, a IES tem o intuito de facilitar o processo de planificação do seu PDI e para que esta tenha procedência e utilidade, contando com as sugestões e propostas de todos os atores envolvidos.

O Plano de Desenvolvimento Institucional tornou-se exequível e capaz de assegurar uma posição adequada à Instituição no cenário educacional mineiro e nacional através das propostas, que foram apresentadas, e elaboradas a partir:

- Dos resultados nos processos de avaliação da instituição e de seus cursos, realizados nos últimos 4 anos pelo MEC, através do INEP;

- Dos resultados dos processos de avaliações internas e análise da CPA (Comissão Própria de Avaliação) que unem a instituição através de representantes dos alunos, docentes, técnicos administrativos e membros da sociedade, por reflexões críticas, analisam o desenvolvimento da instituição;

- Apoio do Colegiado composto por alunos, professores e corpo técnico administrativo da instituição e NDE, onde através da discussão coletiva, análise de documentos e diretrizes que descrevem caminhos e objetivos a

serem alcançados para a maior significação do ensino e da formação e crescimento de todos os envolvidos.

- Da identificação e da análise de um conjunto de variáveis, derivadas do contexto interno, consideradas capazes de afetar a situação da Instituição nos próximos anos.

4.3. Ato Autorizativo Anterior ou Ato de Criação

Portaria nº 213, de 27 de março de 2014

O SECRETÁRIO DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso da competência que lhe foi conferida pelo Decreto n° 7.690, de 2 de março de 2012, tendo em vista o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, e suas alterações, e a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, republicada em 29 de dezembro de 2010, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º Ficam autorizados os cursos superiores de graduação, conforme planilha anexa, ministrados pelas Instituições de Ensino Superior, nos termos do disposto no artigo 35, do Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, alterado pelo Decreto nº 6.303, de 12 de dezembro de 2007.

Parágrafo único. As autorizações a que se refere esta Portaria são válidas exclusivamente para os cursos ministrados nos endereços citados na planilha anexa.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ADALBERTO DO REGO MACIEL NETO

41	201354554	GASTRONOMIA (Tecnológico)	100 (cem)	FACULDADE CIDADE DE PATOS DE MINAS	ASSOCIACAO EDUCACIONAL DE PATOS DE MINAS - AEPM	RUA MAJOR GOTE, 1901, CÔNEGO GETÚLIO, PATOS DE MINAS/MG

5. Contextualização do Curso

Nome do Curso e a Modalidade: Superior de Tecnologia em Gastronomia

Nome da Mantida: Faculdade Cidade de Patos de Minas

Endereço de Funcionamento do Curso: Avenida Juscelino Kubitschek de Oliveira, 1278 - Patos de Minas - MG.

Número de Vagas Autorizadas: 100

Turnos: Noturno e Diurno

Carga Horária Total do Curso: 2.020 horas

Tempos para Integralização: Mínimo 04 Semestres

Coordenação do Curso: RODRIGO DE AGUIAR FERREIRA

COMPOSIÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

NOME	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
RODRIGO DE AGUIAR FERREIRA	Especialista	Integral
HUGO CHRISTIANO SOARES MELO	Doutor	Parcial
CLAUDIA PORTO LEAL	Especialista	Parcial
MARLENE AP. FERREIRA LOPES	Mestre	Parcial
NAYARA FRANCIELE LIMA	Mestre	Parcial

5.1. Concepção do Curso

A maior preocupação da Faculdade Cidade de Patos de Minas é o oferecimento de um ensino de qualidade, reforçado por projetos de pesquisa e de extensão, que visem o envolvimento comunitário, através de uma interação dinâmica dos segmentos sociais que se apresentam constantemente com carências nos diferentes setores da área de saúde.

A Faculdade Cidade de Patos de Minas não pretende formar apenas o Profissional Gastrônomo, mas também o profissional preparado para tratar com o público em geral, capaz de lidar com o que há de mais moderno no âmbito de sua profissão e ciente do progresso relativo às recentes pesquisas da área, buscando sempre melhorar o seu potencial. Através da introdução do discente às matérias epistemológicas, filosóficas, antropológicas, sociológicas, tecnológicas, de iniciação científica e extensão, buscará habilitar profissionais preocupados com o seu próprio

aprimoramento, tornando-os capazes de enfrentarem um mercado de trabalho cada vez mais agressivo e globalizado.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia propõe formar profissionais conscientes da evolução sócio-econômico-industrial da sociedade, através de uma educação voltada tanto para os aspectos formativos, como a para os aspectos informativos. Objetiva despertar o espírito crítico, propiciar o desenvolvimento do espírito de investigação científica, desenvolver a liberdade e a solidariedade humana, o cultivo de valores que enfatizem a dignidade do indivíduo como cidadão produtivo e despertar no educando a capacidade do conhecimento de si próprio, de suas potencialidades e de seus semelhantes.

Concluindo, pretende formar profissionais do mais alto nível técnico-científico, dotados do espírito cientificista e humanitário para que possam exercer seu papel social com dignidade e competência, objetivo este que será buscado constantemente pela Faculdade Cidade de Patos de Minas, dentro de seu relevante papel social.

5.2. Formas de Acesso ao Curso:

O acesso ao Curso será através de processo seletivo aberto através de Edital, no qual constarão as respectivas vagas, os prazos, a documentação exigida, os critérios de classificação, desempate e demais informações úteis. Por ser um curso de formação superior, será estritamente necessário para matrícula, comprovante de conclusão do ensino médio.

Por ser curso de formação Superior será estritamente necessário para matrícula no curso comprovante de conclusão do ensino médio. As matrículas serão efetuadas nos meses que antecedem o início das aulas podendo prolongar-se, caso haja vagas até o início do período letivo. Os períodos de matrículas serão divulgados com antecedência aos interessados, através de comunicados.

Em caso de haver vagas remanescentes ao processo seletivo a instituição poderá emitir declaração de vagas para alunos oriundos de outras instituições de ensino superior, desde que estes atendam aos requisitos necessários especificados na legislação vigente e/ou para pessoas portadoras de diplomas de cursos superiores.

As matrículas serão recebidas pelos funcionários da secretaria da instituição, os quais verificarão se os requisitos e a documentação estão de acordo com as normas regimentais. As matrículas serão registradas em livro próprio do estabelecimento.

5.3. Políticas Educacionais no Âmbito do Curso:

A IES desde seu credenciamento procurou implementar todas as propostas relacionadas em seu PDI e Regimento Interno. Dessa forma, iniciou-se com os órgãos Administrativos de apoio, que conforme estrutura da Instituição contemplam todas as necessidades institucionais e legais. Os órgãos de Colegiado Superior de Cursos estão funcionando normalmente com seus membros designados por portaria e através da realização de reuniões que ocorrem de forma sistemática conforme regimento e demais normas.

A gestão institucional está em consonância com as atividades da Instituição, com os diretores, administradores e coordenadores, cumprindo todas as exigências e metas estipuladas pelo conselho superior (CONSUAD), compondo parte das decisões institucionais e das determinações do MEC.

O Plano de Desenvolvimento Institucional está estruturado de modo que permitir uma postura que contemple essa nova realidade político-educacional, caracterizando-se pelo conjunto de diretrizes e estratégias que expressam e orientam a prática pedagógica e a dinâmica dessa Instituição, não se restringindo à mera organização de componentes administrativos, mas sim, em um planejamento estratégico organizado dos atos até hoje praticados e nas ações a serem realizadas pela Instituição em um prazo de até 05 (cinco) anos.

A época social norteia os novos paradigmas os quais a IES adotou e adequou-se. A educação por sua vez, é responsável pela formação de conhecimento científico, pelas habilidades e práticas profissionais, bem como, convicções as quais levam a crítica reflexiva e consequentemente à ação refletida que proporciona a evolução da sociedade.

A FPM não pode definir seu futuro, mas pode delinear seu desenvolvimento, levando em conta as características e as tendências do meio na qual está inserida. Nesse contexto, as características e as tendências do meio, alteram e transformam a realidade da instituição, rapidamente e se fazem necessárias as adaptações, para galgar às transformações de forma criativa e crítica, assumindo, o papel de interveniente ativo nesse processo de permanente mudança, que marca a sociedade contemporânea e a Educação Nacional.

Reconhecendo isso e acreditando que o efetivo planejamento do futuro de uma instituição de ensino superior é inseparável da visão própria de seu corpo gestor e de seu corpo social, a IES tem o intuito de facilitar o processo de planificação do seu PDI promovendo a participação e transferência de sua gestão.

O Plano de Desenvolvimento Institucional tornou-se exequível e capaz de assegurar uma posição adequada à Instituição no cenário educacional mineiro e regional através das propostas, que foram apresentadas, e elaboradas a partir:

- Dos resultados nos processos de avaliação da instituição e de seus cursos, realizados nos últimos 4 anos pelo MEC, através do INEP;
- Dos resultados dos processos de avaliações internas e análise da CPA (Comissão Própria de Avaliação) que une a instituição através de representantes dos alunos, docentes, técnicos administrativos e membros da sociedade, onde através de reflexões críticas, analisam o desenvolvimento da instituição;
- Apoio do Colegiado composto por alunos, professores e corpo técnico administrativo da instituição e NDE, composto por docentes abrindo espaço para a discussão coletiva, análise de documentos e diretrizes descrevem caminhos e

objetivos a serem alcançados para a maior significação do ensino e da formação dos discentes da instituição;

- Da identificação e da análise de um conjunto de variáveis, derivadas do contexto interno, consideradas capazes de afetar a situação da Instituição nos próximos anos.

5.3.1. Política de Educação Ambiental da Instituição

A FPM compreende a importância da mobilização da comunidade acadêmica para reflexões que envolvem questões relacionadas à Educação Ambiental. Assim, as coordenações de cursos da instituição, juntamente com a Direção Geral da IES, elaboraram uma proposta de Educação Ambiental de acordo com os princípios de qualidade, ética, bem como com a legislação específica, incorporada pela Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002, proporcionando uma visão crítica da ciência e cultura, permitindo atividades de conservação da biodiversidade, de gerenciamento de resíduos, de manejo sustentável de recursos ambientais, e melhoria de qualidade ambiental, a partir de uma visão mais globalizada da questão ambiental como propiciadora do pleno exercício da cidadania.

A abordagem do tema é feita não apenas na transmissão do conhecimento, mas na valorização e resgate do conhecimento prévio, possibilitando uma aprendizagem significativa, na qual se aproximam os conceitos com a realidade da comunidade.

A Discussão Acadêmica social e econômica problemática em relação ao meio ambiente e seu processo de degradação tem ganhado cada vez mais espaço e tem sido objeto de políticas públicas voltadas, principalmente, ao processo educacional. Neste contexto, várias ações foram realizadas: os primeiros Fóruns Nacionais de Educação Ambiental, a instituição do Programa Nacional de Educação Ambiental pelo Ministério do Meio Ambiente e dos Parâmetros Curriculares Nacionais pelo MEC, no qual a temática ambiental foi inserida como conteúdo transversal em todas as disciplinas do currículo escolar.

Diante disso, a FPM iniciou um trabalho em conjunto com representantes da comunidade acadêmica com o objetivo de elaborar uma proposta de educação ambiental voltada para a realidade regional, contando com a participação de professores, alunos e pessoal técnico administrativo. A possibilidade de integrar diferentes cursos superiores e preparar uma proposta a partir da realidade socioambiental regional, integrando Faculdade/Comunidade justificou plenamente a necessidade e relevância de um projeto que relaciona ensino, extensão e iniciação científica. A partir dessa necessidade foi Criado o NEA (Núcleo de educação Ambiental) cujo objetivo principal é a interação entre a comunidade acadêmica, sociedade e as questões ambientais.

5.3.2. Inserção dos Direitos Humanos no Ensino Superior

A IES, considerando o que dispõe o MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO e o CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO CONSELHO PLENO através da RESOLUÇÃO Nº 1, DE 30 DE MAIO DE 2012 que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (EDH) a formação para a vida e para a convivência, no exercício cotidiano dos direitos humanos como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural nos níveis regionais, nacionais e planetário e para assegurar o direito à educação a todos(as), adota em sua missão e em todos regulamentos e ações que norteiam e efetivam suas ações práticas educativas para a defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas, nos âmbitos de direitos civis, políticos, sociais, econômicos, culturais e ambientais, sejam eles individuais, coletivos, a fim de garantir a igualdade e de defesa da dignidade humana, com a finalidade de promover a educação para a mudança e a transformação social, independente da área de estudo ou formação.

Para alcançar a Missão Institucional, de forma sistêmica, transversal e multidimensional, calcada fortemente no contexto da EDH, a IES declara como norteadores de suas ações seu PDI e PPC os seguintes fundamentos : I -dignidade humana; II - igualdade de direitos; III - reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades; IV - laicidade do Estado; V -democracia na educação,

posicionamentos estes apresentados na Resolução CNE/CP 1/2012. Diário Oficial da União, Brasília, 31 de maio de 2012 – Seção 1 – p. 48. VI - transversalidade, vivência E globalidade; e VII - sustentabilidade socioambiental.

Os princípios supracitados são articulados nas dimensões:

I - apreensão de conhecimentos historicamente construídos sobre direitos humanos e a sua relação com os contextos internacional, nacional e local;
II - afirmação de valores, atitudes e práticas sociais que expressem a cultura dos direitos humanos em todos os espaços da sociedade;
III - formação de uma consciência cidadã capaz de se fazer presente em níveis cognitivo, social, cultural e político;
IV - desenvolvimento de processos metodológicos participativos e de construção coletiva, utilizando linguagens e materiais didáticos contextualizados; e
V - fortalecimento de práticas individuais e sociais que gerem ações e instrumentos em favor da promoção, da proteção e da defesa dos direitos humanos, bem como da reparação das diferentes formas de violação de direitos.

Caberá ainda a IES, incentivar a pesquisa e a extensão no tema, promovendo diálogo com segmentos em situação de exclusão social e movimentos sociais, atuando assim com ações efetivas na formação de uma sociedade mais cidadã e responsável, junto a região onde atua, divulgando inclusive, pelos mais diversos meios midiáticos, os resultados e experiências vivenciados e obtidos.

Iniciação Científica (Pesquisa)

No que se refere à pesquisa a IES incentivará o desenvolvimento de saberes e ações no campo da EDH através de apoio a investigações especializadas focando na promoção da paz, desenvolvimento, justiça, igualdade e liberdade. Além de propostas de iniciação científica em questões ambientais, do afrodescendente indígena, memória do patrimônio cultural, gestões especificas de ações sociais e demais atividades que possam se tornar de referencia para o desenvolvimento de outros projetos.

Atividades de Extensão

São desenvolvidos projetos de extensão que enfatizam o compromisso da IES com a promoção e a defesa dos direitos humanos nos diversos segmentos que a mesma tenha inserção de forma direta ou indireta, internas e externas ao ambiente escolar de forma a contribuir com o crescimento local e regional em termos de políticas em prol dos direitos humanos.

Gestão

Na gestão os direitos humanos são incorporados na cultura e gestão organizacional, no modo de mediação de conflitos, lidando e reparando processos de violações através de ouvidorias, representação institucional e intervenção social junto ás esferas publicas de cidadania, com participação da IES em conselhos, comitês, fóruns de direito e politicas publicas além da participação em projetos sociais principalmente relacionados a saúde proposto pelo governo federal e que muitas vezes encontra dificuldades na gestão dos mesmos por falta de colaboradores com experiência ou conhecimento de gestão.

Desta forma a IES espera contemplar estes princípios orientadores e a EDH como parte do processo educativo uma vez que sem os direitos humanos não será possível consolidar uma democracia substancial e uma Educação Completa e Inclusiva. Fatores estes necessários ao comprometimento da IES com a cultura e política dos direitos humanos, contribuindo assim para o bem estar de todos, salientando que outras formas de problemas com o avanço das tecnologias (bullying, invasão de privacidade), também terão de ser repensadas para a manutenção destes direitos.

5.3.3 Politica Afrodescendente e Indígena

Para a execução da politica na Faculdade Cidade de Patos de Minas a mesma inseriu em todos os cursos a disciplina “Cultura Afrodescendente e Indígena”. A instituição executa projetos que incentivem a cultura indígena e africana através de seminários, palestras, peças de teatro dentre outros eventos que visam discutir a temática não somente com a comunidade acadêmica, mais com a sociedade como

um todo, através dos convênios que busquem o intercâmbio de conhecimento, possibilitando ao aluno um maior contato com a cultura tanto indígena quanto africana.

Neste contexto a IES busca constantemente parcerias entre movimentos sociais, gestores educacionais e sociedade civil com o objetivo de divulgar, promover e implementar as recomendações contidas nos pareceres do Conselho Nacional de Educação com relação à educação para as relações étnico-raciais e educação indígena.

5.3.4. Proteção da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista

O Autismo é uma denominação que atualmente é melhor explicada pelas nomenclaturas Transtorno Global do Desenvolvimento (TGD) ou Transtorno do Espectro do Autismo (TEA), que indicam uma ampla variação na sintomatologia, onde se inclui um tripé de características: dificuldade de comunicação, de interação social, e interesse e atividades restritos, estereotipados e repetitivos. Dentro do quadro do autismo, existem vários graus de comprometimento dos sintomas, tornando mais ou menos severa a situação do portador desta síndrome. Dentre os graus de severidade, propõe-se um indivíduo de comprometimento maior, outro intermediário e o terceiro com comprometimento mais discreto.

A Faculdade Cidade de Patos de Minas preocupa-se com a temática e trabalha em sala de aula práticas pedagógicas que visam a redução das barreiras à participação e à aprendizagem desses alunos, mostrando a importância da mediação e destacando o ensino superior como um espaço privilegiado, sendo o professor como elemento essencial para o acesso à aprendizagem.

A FPM conta com atendimento psicopedagógico para acompanhar o aluno autista, oferendo ao mesmo o suporte necessário. São desenvolvidas periodicamente palestras e seminários que abordam a temática para toda a comunidade acadêmica. Os professores das diversas áreas deverão trabalhar o tema de forma

transversal com os alunos, instigando a curiosidade e levando os mesmos a pesquisar e se informar mais sobre o assunto.

Neste contexto a FPM está propondo desenvolver uma política de acompanhamento e auxílio ao portador de autismo e não apenas a transmissão de conteúdos numa disciplina motivo este das reuniões e discussões sobre o tema em questão.

5.4. Objetivos do Curso

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

- Capacidade de se reciclar e se adaptar às novas tecnologias e aos ambientes impostos pela dinâmica do mercado de Alimentos e Bebidas;
- Estar apto a trabalhar em equipe. Ele terá competências comportamentais e intelectuais, conhecimentos técnicos e habilidades para ampliar a perspectiva de realizar, implementar e gerenciar seu próprio negócio ou participar de empresas e empreendimentos de terceiros;
- Administrar a criação e a produção de serviços da área de alimentos e bebidas;
- Apresentar capacidade gerencial para atuar em cozinhas em geral, padaria, confeitaria;
- Apresentar capacidade crítica gastronômica;
- Atuar em estilismo de comida;
- Atuar no planejamento de cozinha;
- Atuar em consultoria gastronômica;
- Atuar em consultoria em enologia;
- Atuar em gerência de salão;
- Atuar em gerência de alimentos e bebidas em Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras são possibilidades de locais de atuação desse profissional.

5.5. Perfil Profissional do Egresso

A Faculdade Cidade de Patos de Minas, instituição integrada com as novas diretrizes da Educação criou um projeto pedagógico, que garante a formação de um profissional com um perfil generalista, garantindo a formação de profissionais com Conhecimentos, Habilidades e Atitudes para as seguintes referências:

Periódicas e sistemáticas, com procedimentos e processos diversificados, incluindo conteúdos trabalhados, modelo de organização, desempenho do quadro de formadores e qualidade da vinculação com escolas de educação infantil, ensino fundamental e ensino médio, conforme o caso;

Feitas por procedimentos internos e externos, que permitam a identificação das diferentes dimensões daquilo que for avaliado;

Incidentes sobre processos e resultados.

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ao final do curso será capaz de:

- Reconhecer e reproduzir as diferentes cozinhas existentes no globo e em nosso país;
- Criar e divulgar novos pratos com características próprias;
- Conhecer as principais bebidas e coquetéis a serem degustados;
- Identificar os valores nutricionais dos alimentos e suas aplicabilidades;
- Avaliar o processo de compra e venda de produtos alimentares;
- Identificar aspectos fundamentais de recursos humanos, materiais e custos que devem ser analisados na montagem de toda atividade gastronômica;
- Definir critérios para a seleção de funcionários para comporem uma equipe gastronômica;
- Identificar as diversas áreas e subfunções de uma empresa gastronômica;.
- Organizar espaços e funcionamento de despensas de armazenagem de alimentos;
- Utilizar aplicativos de informática nos diversos tipos de funções da gastronomia;

- Identificar e selecionar fornecedores e clientes potenciais, de acordo com os critérios estabelecidos;
- Identificar características e metodologias de pesquisas econômicas de mercados;
- Identificar e selecionar estratégias de atendimento e orientação ao cliente e atendente de uma unidade gastronômica;
- Calcular e avaliar custos de qualquer plano de trabalho de interesse de uma empresa gastronômica;
- Definir cardápios apropriados a épocas do ano, eventos, e peculiaridades regionais;
- Diagnosticar necessidades de programas de capacitação, reciclagem treinamento e desenvolvimento do pessoal;
- Reconhecer os principais fundamentos jurídicos que envolvem uma empresa de ordem gastronômica;

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO EGRESSO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

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

- Capacidade de se reciclar e se adaptar às novas tecnologias e aos ambientes impostos pela dinâmica do mercado de Alimentos e Bebidas;
- Estar apto a trabalhar em equipe. Ele terá competências comportamentais e intelectuais, conhecimentos técnicos e habilidades para ampliar a perspectiva de realizar, implementar e gerenciar seu próprio negócio ou participar de empresas e empreendimentos de terceiros;
- Administrar a criação e a produção de serviços da área de alimentos e bebidas.
- Apresentar capacidade gerencial para atuar em cozinhas em geral, padaria, confeitaria;
- Apresentar capacidade crítica gastronômica;
- Atuar em estilismo de comida;
- Atuar no planejamento de cozinha;

- Atuar em consultoria gastronômica;
- Atuar em consultoria em enologia;
- Atuar em gerência de salão;
- Atuar em gerência de alimentos e bebidas em Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras são possibilidades de locais de atuação desse profissional.

5.6. Estrutura Curricular

A estrutura curricular presente pressupõe a organização do processo de ensino de tal forma que seja garantida a relação entre teoria e prática, ou seja, onde se possa relacionar os conteúdos de ensino e as experiências vivenciadas pelos alunos durante as práticas, adotando uma atitude interdisciplinar diante do conhecimento e incentivo à investigação para a descoberta de soluções.

A implementação desse currículo propõe uma estrutura curricular em que o processo deve estar centrado no aluno, e o foco seja a aprendizagem e não o ensino.

Nesse caso, o professor é um facilitador no processo ensino-aprendizagem, porém o foco deverá ser na qualidade do aprendizado do aluno e não no conteúdo de maneira isolada.

O objetivo da estrutura curricular proposta é garantir a capacitação de profissionais com autonomia e discernimento para assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades. Em todas as decisões ocorridas ao longo do processo de criação curricular, quanto aos princípios norteadores para a formação do Gastrônomo, ficaram evidentes as seguintes questões.

Primeiramente, pode-se destacar a preocupação em formar futuros profissionais com conhecimentos amplos o suficiente para atuarem como Tecnólogos em Gastronomia, nos mais diversos lugares e situações, o que descaracterizava uma

formação especializada. O limite desta amplitude dar-se-ia pela efetiva possibilidade de existir o aprofundamento dos conhecimentos oferecidos. Estes conhecimentos, por sua vez, estariam parametrizados por uma perspectiva científica, o que na visão institucional, garantiria a apropriação do conhecimento, a sua crítica e, caminhos para a produção de outros novos. Ou seja, o curso deverá dar conta de propiciar condições para o exercício de duas grandes habilidades complementares traduzidas como o "pensar cientificamente" e o "saber fazer pesquisa".

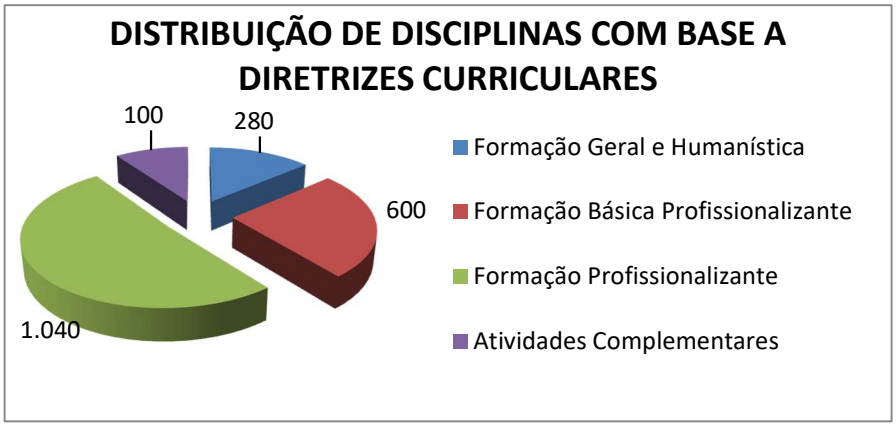
Os conhecimentos a serem oferecidos devem superar a dicotomia entre teoria e prática. Assim proporcionar ao aluno do curso uma interação que envolva desde o início de sua formação acadêmica, aquilo que posso estar entrosado com a relevância da teoria e a pratica, proporcionando ao aluno, um saber psicológico profissional. Uma das possibilidades para esta superação estaria colocada na contextualização histórica e metodológica dos conhecimentos e na sua relevância social.

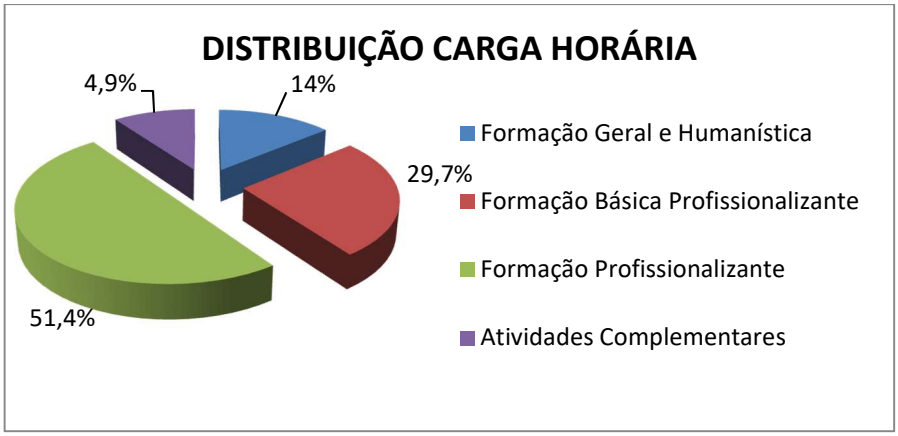
Por ser um curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a FPM tem o foco de manter o oferecimento de encaminhamento a essas questões, uma vez que a IES entende que os esforços da coordenação e mesmo de professores em sala de aula, não serão suficientes para minimizar a influência desses fatores pessoais no desenvolvimento acadêmico desses alunos. Nessas condições, não pode prescindir de um Serviço de Orientação Acadêmica que se desdobre do futuro trabalho de orientação, e que será, utilizado pelos demais alunos dos outros cursos da Faculdade Cidade de Patos de Minas.

Entende-se que este projeto pedagógico que se constitui, levando em consideração o contexto político e socioeconômico; as reflexões da categoria ao nível nacional; a história e o momento atual do curso necessitam de um currículo que seja representativo dessas diferentes dimensões.

5.7. Conteúdos Curriculares

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA DISTRIBUIÇÃO DAS DISCIPLINAS





O Projeto pedagógico está centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e o professor é um facilitador do processo-aprendizagem, buscando a formação integral do estudante.

Conteúdos	**TOTAL**	**Percentual da Carga Horária**
Formação Geral e Humanística Desafio de Aprendizagem II – 40h Estratégias Empreendedoras e Marketing na Gastronomia – 40h Legislação: Trabalhista, Empresarial e RH – 40h Língua e Comunicação – 40h Metodologia Científica – Desafio de Aprendizagem I – 40h Optativa I e II – 80h	280h	**14%**
Formação Básica Profissionalizante Bioquímica e Nutrição Aplicada a Gastronomia – 80h Estrutura e Funcionamento de Cozinha – 40h Etiqueta e Serviços na Gastronomia – 40h		

Gastronomia em Eventos – 40h Educação Ambiental e Aproveitamento Integral de Alimentos – 80h (são 40 horas) Habilidades Básicas de Cozinha: Peixes, Aves e Carnes – 80h Habilidades Básicas de Cozinha: Vegetais, Frutas e Verduras – 80h História da Alimentação e Gastronomia – 80h (são 40 horas) Planejamento e Desenvolvimento de Equipes em Gastronomia – 40h Tendências da Gastronomia (diet, light, sem glúten, no lac, vegano, vegetariano...) – 40h	600h	**29,7%**
Formação Profissionalizante Biossegurança em Gastronomia – 80h (são 40 horas) Controladoria, Planejamento e Elaboração de Cardápio – 40h Cozinha Asiática – 80h Cozinha Brasileira – 80h Cozinhas das Américas – 80h Cozinha Fria – Garde Manger – 80h Cozinha Mediterrânea e Europeia – 80h Cozinhas Regionais da França – 80h Cozinhas Regionais Italianas – 80h Enologia, Bares e Bebidas – 40h Teorias e Práticas para o Exercício Profissional – 160h Técnicas de Confeitaria – 80h Técnicas de Padaria – 80h	1.040h	**51,4%**
Atividades Complementares – 100h		**4,9%**
TOTAL - 2.020 horas		**100%**

5.8. Metodologia

Os princípios metodológicos da FACULDADE CIDADE DE PATOS DE MINAS estão norteados por sua missão, a qual deverá conduzir à obtenção do perfil

desejado do egresso. No caso, a FACULDADE CIDADE DE PATOS DE MINAS, busca uma proposta metodológica que privilegie a qualificação do aluno, sem, no entanto, deixar de formar um cidadão crítico e capaz de pensar e estabelecer por si soluções inovadoras, não só para a organização em que trabalha, mas também para a comunidade em que vive a sociedade de um modo geral.

A metodologia utilizada pela IES é baseada na Dialética, cujo foco é a contraposição e contradição de ideias que levam a outras ideias e que tem sido um tema central na filosofia ocidental e oriental desde os tempos antigos.

O processo ensino-aprendizagem é composto por quatro elementos reais que devem ser considerados: o aluno, o professor, o conteúdo e as variáveis ambientais, ligadas às características da Instituição. Cada um desses elementos exerce uma rede de influências sobre os demais, ligando-os e alterando suas características.

Analisando cada elemento, entende-se que o aluno é um participante efetivo do processo de ensino-aprendizagem e não um mero coadjuvante; que o professor é um orientador no processo de aprendizagem, e não o detentor do conhecimento; que o conteúdo adequado é à base da captação e compreensão pelo aluno das informações necessárias ao seu aprendizado; que a percepção das variáveis ambientais, em especial, as questões de relacionamento e clima organizacional da Faculdade, é fundamental para o desempenho adequado de todos os fatores do processo.

No que se refere propriamente aos métodos de ensino, vale dizer que estas são as formas através das quais os professores irão trabalhar os diversos conteúdos, com a finalidade de atingirem os objetivos propostos no projeto pedagógico. Compreendem, então, as estratégias e procedimentos adotados no ensino por professores e alunos caracterizam-se por ações conscientes, planejadas e controladas, e visam atingir, além dos objetivos gerais e específicos propostos, algum nível de generalização.

De modo geral, a FACULDADE CIDADE DE PATOS DE MINAS, aplica metodologias modernas e variados recursos de ensino-aprendizagem, de acordo com as necessidades e as especificidades de cada disciplina. Como exemplos podem ser citados o método expositivo-dialogado de aula, estudo dirigido, dinâmicas de grupo, estudos de caso, jogos e simulações, debates, entre outros. Busca-se a utilização de métodos de ensino que privilegiem a iniciativa, a criatividade, o trabalho em equipe dos alunos na busca de soluções práticas para os problemas organizacionais.

Entendemos que os meios de ensino são os recursos materiais e tecnológicos, utilizados por professores e alunos, sob determinadas condições previamente planejadas, que facilitam a comunicação docente e o aprendizado, seja pela apresentação ou representação de aspectos da realidade concernentes ao currículo, ou pela mediação de sistemas simbólicos que permitiriam uma relação crítico-ativo dos alunos com o seu entorno - o meio físico e o espaço sociocultural. Como meios pode-se citar o aparato tecnológico oferecido pela FACULDADE CIDADE DE PATOS DE MINAS, como laboratório de informática, com acesso à Internet, projetores multimídia, TV e vídeo, biblioteca adequada, entre outros.

Finalmente, procura-se uma constante melhoria na qualidade do processo de ensino-aprendizagem, principalmente nas disciplinas de conteúdo mais complexo, nas quais o corpo discente encontra maiores dificuldades.

5.9. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

De acordo com o PARECER CNE/CES Nº: 239/2008 o Estágio Curricular é facultativo, portanto a IES optou por não oferecer no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

5.10. Atividades Curriculares Complementares (ACC)

As atividades complementares, as quais apresentam neste PPC sua carga horária computada em horas aula de 60 minutos, são aquelas realizadas pelo aluno durante seu período de vinculo ao curso e relacionadas à sua formação

profissional. São atividades paralelas de crescimento pessoal que possibilitam o desenvolvimento das práticas e estudos transversais e independentes preconizados pelas orientações de ensino no país objetivando orientar vocações para setores específicos ligados ao panorama econômico produtivo regional ou nacional. As vocações regionais serão contempladas nos estudos de áreas temáticas que irão complementar a formação acadêmica e estimular o desenvolvimento de expertises e ênfases previstas nas orientações para os cursos no país.

O controle da carga horária cumprida pelo aluno é feito mediante ficha individual, preenchida e assinada pelo responsável pelas atividades complementares e referendada pelo coordenador do curso. O limite válido para cada modalidade objetiva estimular o aluno a participar de diferentes atividades e ampliar as possibilidades de sua atuação junto ao curso.

É desejável o equilíbrio entre todas as modalidades de atividades, mas o aluno é livre para definir e consolidar seu perfil em relação ao curso.

Ao adotar a filosofia de que a educação é concebida como um instrumento que oferece ao indivíduo a oportunidade de construir sua própria formação intelectual será oportunizado ao discente a flexibilidade curricular através de atividades complementares, as quais poderão ser realizadas em qualquer fase do curso, num total de 100 horas, para integralização curricular; desde que aprovadas pelo Colegiado de Curso.

Serão consideradas atividades complementares:

- **Disciplinas Eletivas:** serão consideradas disciplinas eletivas aquelas oferecidas pela Faculdade em cada linha de formação, não contabilizadas nas horas da linha de formação, desde que atendam as necessidades da formação do profissional, as quais deverão ser solicitadas ao Colegiado até data prevista pelo mesmo, no semestre anterior, para apreciação e aprovação da viabilidade de aproveitamento curricular. Após aprovação no colegiado, o aluno deverá matricular-

se na disciplina requerida, seguindo as normas da IES e, ao concluir a disciplina, o mesmo encaminhará ao Colegiado o pedido de aproveitamento, para que o mesmo aprove e encaminhe às respectivas coordenações de cursos da Graduação o estudo de aproveitamento da referida disciplina para constar no histórico escolar. A carga horária será contabilizada integralmente.

- **Estágio Extra Curricular:** será considerado estágio extracurricular aquele não previsto no currículo. Para ser considerada atividade complementar o aluno deverá apresentar no início do semestre um plano de atividades ao Colegiado de Curso, o qual aprova ou não. Ao final do estágio o acadêmico deverá entregar ao colegiado um relatório das atividades desenvolvidas para avaliação. Será contabilizado como atividade complementar 50% da carga horária total realizada.

- **Participação em Projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão:** da carga horária total em projetos, o aluno poderá contabilizar 50% como atividade complementar, mediante a aprovação do professor coordenador do projeto, que deverá encaminhar ao Colegiado de Curso a carga horária total do aluno.

- **Participação em Seminários, Congressos, Fóruns, Encontros, Palestras, Workshops e Cursos:** 50% da carga horária total dessas atividades poderão ser contabilizadas como atividade complementar, desde que relacionadas com o Curso, mediante o encaminhamento de cópia do certificado de participação e relatório da atividade ao Colegiado de Curso, o qual aprovará a atividade.

- **Semana Acadêmica**: a participação será contabilizada integralmente, mediante o encaminhamento de cópia do certificado ao Colegiado.

- **Monitoria:** da carga horária total de atividades de monitoria o aluno poderá contabilizar 50% como atividade complementar, mediante o encaminhamento do Relatório de Atividades pelo professor orientador ao Colegiado de Curso.

- **Apresentação de Trabalhos em Congressos, Fóruns e Seminários:** cada apresentação de trabalho corresponderá a 20 horas, mediante o

encaminhamento de uma cópia do trabalho e cópia do comprovante de apresentação, que será avaliada pelo Colegiado de Curso.

- **Publicações:** cada trabalho publicado em periódicos nacionais corresponderá a 15 horas e o publicado em periódicos internacionais corresponderá a 30 horas, mediante o encaminhamento de uma cópia do artigo ao Colegiado de Curso, o qual será aprovado pelo mesmo.

Também como atividade complementar a IES possui convênio com escola(s) de idioma para que os integrantes da comunidade Acadêmica possam tornar-se fluentes em uma ou mais línguas estrangeiras, o certificado de conclusão do nível intermediário em língua estrangeira, de escola(s) que mantenha convênio com nossa Instituição, corresponderá a 30 horas de atividade complementar.

5.11. Apoio ao Discente

O Atendimento Psicopedagógico busca sanar as dificuldades e motivar os seus discentes a participarem de todas as atividades e projetos ofertados pela IES. Diante disso, coloca à disposição dos alunos a monitoria, iniciação científica, participação de programas de extensão, eventos diversos, de natureza educacional, cultural, social e científica, como estratégia do processo ensino-aprendizagem, fazem parte ainda ações da ouvidoria, CPA, coordenação acadêmica, secretaria acadêmica, nivelamentos, psicólogo, pedagogo, coordenadores acadêmicos, setor financeiro, jurídico com encaminhamentos a bolsas com recursos próprios e governamentais como FIES. Dessa forma, as monitorias, os programas de extensão e a iniciação científica têm como objetivo o estreitamento da relação professor-aluno e a complementação do atendimento extraclasse.

O atendimento extraclasse ao acadêmico (a) é realizado pela Coordenação do Curso, pelos Professores em regime de trabalho de Tempo Integral e Tempo Parcial, pedagoga, psicológos, coordenador acadêmico, secretaria acadêmica com

jornada semanal específica para atendimento ao aluno, assim como pelo núcleo destinado ao apoio psicopedagógico aos discentes e docentes.

Cada setor exerce uma função na parte de psicopedagogia, a secretaria fornece a documentação necessária para o dia a dia dos discentes, os coordenadores auxiliam no acompanhamento de disciplinas, atividades extraclasses, atividades complementares a serem desenvolvidas, já os setores financeiro e jurídico auxiliam os discentes que apresentam dificuldades financeiras e encaminham os mesmos a buscar bolsas em programas governamentais e também verifica a possibilidade de bolsas com recursos próprios. Alguns discentes também são atendidos e beneficiados com estágios remunerados em suas áreas de atuação dentro da própria instituição.

Sendo assim, cabe ao Coordenador acompanhar o desenvolvimento discente e apoiar as suas atividades acadêmicas, em consonância com o professor da disciplina ou conteúdo que requer a atividade de nivelamento, recebendo o auxílio dos docentes, especialmente, na orientação para o processo de aprendizagem, na elaboração de trabalhos de graduação, nas atividades complementares e nos estágios curriculares e extracurriculares.

5.11.1. Mecanismos de Nivelamento

As Atividades de Nivelamento são para aqueles alunos que encontram dificuldades nas disciplinas propostas pelo curso quando ingressam na Faculdade, independente do nível de conhecimento básico, tem como objetivo reviver os conhecimentos adquiridos anteriormente, de forma que acelere a adaptação do ambiente acadêmico. Esta atividade está disponível também para os discentes de outros períodos do curso, a fim de recuperar os aprendizados adquiridos em anos acadêmicos anteriores, refletir e aperfeiçoar os conhecimentos básicos, que por sua fez formam o alicerce para seu desenvolvimento não deixando também a conotação de Inclusão Social. **Em última instância, os cursos de nivelamento proporcionarão uma maior facilidade para os docentes, na medida em que tornam mais homogêneos os conhecimentos dos alunos**.

Contudo, será sempre ofertado no início de cada semestre, podendo ser intensificado sistematicamente no decorrer do mesmo, em horários alternativos e fora do horário normal das aulas regulares para atendimento em grandes e pequenos grupos, proporcionando condições de todos os alunos interessados participarem.

As atividades de nivelamento caminham em consonância com as atividades complementares, no sentido de garantir a concretização do perfil profissional proposto pelo Curso, não sendo obrigatórias, mas a reiterada ausência ou pouco caso dos discentes com problemas de acompanhamento didático, para com relação a essas atividades, implicarão em medidas de advertência.

O coordenador de curso, ouvindo o Colegiado do Curso e NDE, a partir do diagnóstico inicial fomentará e apoiará ações de nivelamento, visando o atendimento dos alunos para o desenvolvimento dessas atividades.

5.11.2. Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAPD)

O NAPD tem o compromisso de auxiliar a todos os atores envolvidos no processo de ensino e aprendizagem da FPM a viabilizarem um processo educativo ampliado, onde o aprendiz e processo de aprendizagem sejam considerados de forma global. Nesse sentido, comprometido com o objetivo comum a todos os setores da faculdade – oferecer ensino de qualidade – o NAPD atua como facilitador para reflexões por parte da comunidade acadêmica acerca das relações psicopedagógicas e de como estas interferem no processo em questão.

Para atingir esse compromisso, o NAPD realiza diferentes ações que se destinam a suprir as demandas psicopedagógicas do discente. No atendimento psicopedagógico ao aluno o atendimento é realizado principalmente de forma individual, quando este poderá verbalizar suas angústias e dificuldades referentes à vida acadêmica. Pressupõe-se que a partir do momento em que as questões subjetivas forem explicitadas e discutidas, se tornem não apenas menos

angustiantes e menos geradoras de sofrimento, mas também sirvam para a experiência pessoal e autoconhecimento, culminando em atitudes e habilidades profissionais positivas, contribuindo para a sua formação mais integral e humana.

Excepcionalmente o atendimento poderá ocorrer de forma grupal, a partir de demandas identificadas onde esta modalidade de atendimento se mostre mais eficaz. Isto pode ocorrer no caso de diagnóstico situacional de problemáticas que envolvam grupos de alunos ou no caso da identificação de problemas comuns a um número maior de alunos onde a estratégia de atendimento grupal se mostre eficaz.

O aluno pode procurar o NAPD espontaneamente ou por meio de solicitação/encaminhamento de um docente, coordenador ou diretor que perceba que a proposta de trabalho do NAPD possa ser útil à formação do aluno.

É importante ressaltar que o trabalho de intervenção do NAPD não tem por objetivo oferecer ao aluno um suporte psicoterapêutico, mas, antes, o de auxiliar o aluno no reconhecimento de suas dificuldades e ansiedades relativas à formação e futura prática profissional. Caso seja diagnosticado que o aluno demande atendimento psicoterapêutico especializado, ele será encaminhado para as clínicas conveniadas especializadas neste atendimento.

Por meio de ações efetivas, em conjunto com diretrizes do Projeto Pedagógico Institucional e da prática docente, o NAPD procura proporcionar ao aluno uma formação profissional mais sólida, capacitando-o não apenas ao desempenho profissional técnico, mas também a considerar os componentes humanos, ou seja, sociais e emocionais de sua formação, auxiliando-o, a partir do autoconhecimento e reflexão sobre seus afetos, a ter uma postura ética e responsável, bem como, confiante de suas potencialidades. Assim, pretende-se que a partir da atuação desse espaço facilitador do processo de formação seja possível minimizar as crises presentes no processo educativo; formar de um profissional com competências emocionais, técnicas e éticas; melhorar a prestação de serviços da universidade e,

consequentemente, promover o reconhecimento do valor da formação promovida pela FPM.

5.11.3. Setor de Projetos Sociais, Bolsas e Benefícios ao Aluno

O Setor dos Projetos Sociais foi criado no Campus com o intuito de prestar apoio aos alunos no que tange a tentativa de obtenção de bolsas públicas e particulares, além de oferecer atendimento pedagógico e educacional aos alunos quando os mesmos tiverem alguma dificuldade relacionada ao ensino, aprendizagem e as mudanças referentes à chegada e permanência na universidade como: adaptação a cidade, ao curso escolhido, ao ensino superior, dentre outras. O Setor atua junto às Coordenações de Curso e conta com duas profissionais especializados nas áreas de pedagógica, psicológica, financeira e jurídica.

Ao Setor dos Projetos Sociais compete:

- Assegurar os instrumentos e condições necessárias para o cumprimento dos currículos plenos dos cursos, do regime didático-pedagógico e do projeto de atuação pedagógica, em consonância com a legislação educacional vigente e com as diretrizes institucionais;
- Realizar estudos e pesquisas com vistas ao aprimoramento na execução do suporte técnico-pedagógico, para resolução de dificuldades no ensino e na aprendizagem, com atendimento aos docentes e discentes, articulando informações educacionais com as Coordenações de Curso;
- Elaborar instrumentos para diagnosticar dificuldades de aprendizagem, confeccionar e analisar dados de rendimento escolar, aplicar questionários e realizar entrevistas para sondagem das causas da evasão escolar (desistência, transferência e trancamento/cancelamento de matrícula) e repassar todas estas informações aos coordenadores e docentes dos cursos;

5.11.4. Ouvidoria

A Ouvidoria da FPM, criada em 2005, tem o objetivo de compreender e respeitar as necessidades, direitos e valores do corpo discente e de toda a comunidade interna e externa da Instituição. O atendimento é feito pessoalmente, através das caixinhas

da Ouvidoria espalhadas por todos os campi, ou eletronicamente através do site institucional. O atendimento direto e pessoal é marca de excepcionalidade encontrada na Ouvidoria da FPM.

5.11.5. A comunicação e a Intercomunicação no Curso

No âmbito institucional, o aluno conta com um serviço de atendimento individualizado, realizado em um primeiro instante através de seus professores e do NAPD, e posteriormente pela coordenação de curso, integrado aos setores financeiro e de administração acadêmica.
O Portal Educacional da FPM conjuntamente com a CPA são as principais ferramentas de comunicação atuando na convergência dos serviços aos alunos, professores, funcionários e à comunidade externa. A página na web se presta, com indubitável eficiência e eficácia, à comunicação entre todos que se envolvem no processo educacional, quer na esfera do ensino, da pesquisa ou da extensão.

A área restrita do Portal a alunos, professores e funcionários cobre boa parte das interações necessárias ao funcionamento cotidiano da instituição. Lá alunos e professores têm acesso às mais diversas funcionalidades que apoiam suas interações e a deles com os canais formais da Faculdade.

Todos os docentes e funcionários do curso dispõem de contas pessoais de e-mail para que possam estabelecer uma comunicação simples, direta e sem burocracias no seu dia-a-dia.

O curso adota ferramentas da internet que possibilitam a comunicação e a intercomunicação. Não há como alcançar os objetivos do curso sem o uso da internet. O curso usufrui das funcionalidades do Portal, tais como: lançamento de notas, frequência, conteúdo ministrado e permite o diálogo permanente entre professores e alunos.

Da mesma forma, todos os alunos, no ato da matricula acadêmica, são solicitados a cadastrarem-se no Portal, obtendo um *login* e senha. Seus endereços eletrônicos

são parte integrante desse cadastro permitindo a comunicação bidirecional (aluno-professor) e multidirecional (incluindo a coordenação de curso, os colegas de turma e também as áreas de apoio ao discente) incluindo a Ouvidoria eletrônica (Fale Conosco).

A comunidade acadêmica recebe, periodicamente, o Informativo FPM. Trata-se de um espaço no portal eletrônico que contém as principais notícias da universidade na forma de notas curtas e rápidas.

O curso também mantém quadros murais para avisos e divulgações de noticias diversas de interesse específico de alunos e professores.

5.11.6. Monitoria

Além das atividades curriculares complementares, os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FPM serão incentivados a participar ativamente da construção do conhecimento desde o início do curso.

A Monitoria tem como finalidade a iniciação à docência e, como objetivo geral, contribuir para a melhoria do ensino de graduação, promovendo a cooperação acadêmica entre alunos e docentes. As atividades de monitoria no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia serão consideradas estimuladoras e fundamentais para despertar a vocação docente no estudante. Os monitores serão selecionados a partir da publicação semestral dos editais de monitoria, que seguem a Regulamentação do Setor de Laboratórios e Monitorias.

O processo seletivo é por meio de concurso, promovido por cada disciplina, que consta de prova escrita e entrevista. As atividades de monitoria são oferecidas para disciplinas específicas que exigem a presença do monitor juntamente com o professor responsável em ambiente de sala de aula e/ou laboratório (quando exigido pela disciplina).

Os alunos que efetivamente atuam como monitores recebem o certificado de exercício de monitoria na respectiva disciplina, onde consta, entre outros, a carga horária cumprida. Além disto, os monitores são agraciados com descontos diretamente incididos sobre o valor da mensalidade.

5.11.7. Iniciação Científica e Extensão

As relações semânticas entre **o ensino, a iniciação científica e a extensão**, num tripé de sustentação, é o que provê a identidade dos cursos superiores desta Instituição. Essas relações devem ser construídas de forma indissociável, de maneira que a atividade fim (ensino, extensão ou pesquisa) seja realizada com competência, eficiência, adequação, responsabilidade e constante processo de atualização e aperfeiçoamento.

Avança-se na questão da interdisciplinaridade, visto que os conhecimentos a serem trabalhados ao longo do curso procuram refletir o atendimento das necessidades dos alunos e ao perfil desejado dos egressos. Uma diretriz a nortear o ensino de todo corpo docente.

Para a efetividade da presente proposta, é imprescindível o engajamento de todos os setores, agentes educativos, comunidade, isto é, de todos os envolvidos com o processo de ensino.

Os professores da Instituição, em suas atividades de **ensino**, deverão ser capazes de não apenas transmitir o conhecimento ou sistematizar os mesmos, mas aliar essas atividades à **pesquisa** que vise à construção do saber científico e ao desenvolvimento de projetos de **extensão**, ligados às suas respectivas áreas de atuação, por mais que a IES não possua características de Universidade, procura-se incentivar a pesquisa em todos os segmentos e no próprio desenvolvimento de suas ações.

Os programas de extensão serão consequência das atividades de ensino e pesquisa.

A instituição colocará à disposição da comunidade, serviços diversos, tais como: cursos de aperfeiçoamento e de extensão; biblioteca (física e virtual); eventos culturais e artísticos; atividades de estágios; assessorias e consultorias.

À instituição caberá ainda criar, empreender e difundir outras atividades que possam contribuir para a melhoria da qualidade de vida de Patos de Minas. A realização de eventos culturais, artísticos, esportivos, de educação para o saber instrumental, educação ambiental, educação para a saúde, entre outros, deverá ser uma preocupação constante da instituição no atendimento da comunidade.

5.11.8. Meios de Divulgação de Trabalhos e Produções dos Alunos

A Revista ACTA CIENTÍFICA (ISSN-1984-0918) é uma publicação da FPM que tem por objetivo a publicação de trabalhos realizados no âmbito da Multidisciplinaridade com ênfase na integração dos cuidados em saúde. A classificação atual de acordo com o QUALIS/CAPES alocou a revista no estrato B3 a B5. A revista pode ser acessada por meio do link www.faculdadepatosdeminas.edu.br/a-faculdade/publicacoes.

A prioridade é o fortalecimento da área da saúde de forma multidisciplinar sem, contudo deixar de abrir espaço para mostrar o que se está fazendo para o fortalecimento dos demais níveis e áreas de formação ofertadas. Assim embasamentos teóricos, experiências pedagógicas, experiências vividas em campo, no interior dos cenários de prática – Clínicas de Saúde da Família e Centros Municipais de Saúde, demais unidades, hospitais e faculdades sob a forma de artigos científicos, de revisão, relatos de caso, artigos didáticos e produtos do enfrentamento dos problemas vivenciados em campo aqui denominados de “Ação e Reação” poderão ser publicados.

Outra publicação é a revista PSICOLOGIA E SAÚDE EM BEBATE (ISSN-2446-922X), que é uma publicação científica periódica semestral, que publica resultados de pesquisa básica ou aplicada, relacionados à grande área de Biociência, com

uma abordagem voltada para as diferentes vertentes da saúde e do meio ambiente. A revista pode ser acessada pelo link https://psicodebate.wordpress.com/

A Escola Superior de Negócios da FPM divulga chamada contínua para submissão de artigos e papers para a **Virtua34**, com ISSN **2526-5075.**
A **Virtua 34 – Revista Científica da Escola Superior de Negócios da Faculdade Patos de Minas (FPM)** foi criada em 2016 e tem como missão publicar, semestralmente, artigos técnico-científicos escritos por pesquisadores de graduação e pós-graduação da FPM e de outros centros de pesquisa, estimulando a pesquisa e divulgação do conhecimento científico nas áreas de Ciências Administrativas, Ciências Contábeis e Engenharias.
A publicação online pode ser acessada pelo seguinte link: **http://www.esunfpm.net/virtua34**.

Em ambas as revistas os estudantes são estimulados a publicar os trabalhos qualificados produzidos durante o curso.

5.11.9. Acompanhamento de Egressos

A Política de Acompanhamento do Egresso da Faculdade Cidade de Patos de Minas está fundamentada na possibilidade de discursão das ações que são realizadas pela instituição voltadas para o desenvolvimento dos acadêmicos tendo em vista o aperfeiçoamento dos cursos e dos serviços prestadas a fim de melhorar as competências e as habilidades dos discentes bem como a participação dos egressos nas distintas atividades que são oferecidas pela instituição.

Por meio da política de acompanhamento a instituição acompanha o egresso sendo possível traçar um mapeamento e sequencialmente a partir das informações obtidas, construir indicadores que permitem uma discussão e análise da qualidade dos cursos e oferecidos pela IES e a repercussão dos mesmos no mercado de trabalho e na sociedade.

Devem-se levar em consideração que tais informações são importantes indicadores para o aperfeiçoamento dos próprios cursos e para o desenvolvimento qualitativo de oferta educacional da IES.

O programa de acompanhamento de egressos permite a coleta de dados sobre a inserção dos egressos no mercado de trabalho, possibilitando assim que a IES acompanhe de forma continua as mudanças e as necessidades atuais do mercado possibilitando assim a revisão e organização das propostas de formação dos cursos objetivando formar profissionais cada vez mais qualificados para o mercado.

A política de egressos também serve de apoio ao aluno durante a sua transição para o mercado de trabalho, uma vez que é de suma importância a continuidade da relação iniciada desde os primeiros semestres do curso de graduação. Tem-se o entendimento que a política de acompanhamento ao egresso não começa logo após a colação de grau.

Ela deve se iniciar enquanto o aluno está se preparando para sair do âmbito acadêmico para atuar no mundo do trabalho. Neste momento ocorre a necessidade de orientações específicas para que o mesmo possa se sentir mais seguro e preparado para enfrentar o a competitividade do mercado atual.

Sendo assim as políticas de acompanhamento do egresso juntamente com o Programa de Acompanhamento de Egressos são ferramentas fundamentais e fonte de informações para a autoavaliação continuada da Faculdade Cidade de Patos de Minas.

5.12. Processo de Autoavaliação

O processo de avaliação e de autoavaliação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está intrinsecamente articulado às mudanças e melhorias implantadas ao longo da sua trajetória.

A FPM conta, em sua estrutura organizacional, com a Comissão Própria de Avaliação (CPA), responsável pela condução dos processos de avaliação interna da instituição, tanto no âmbito docente, quanto discente, de gestão e de infraestrutura.

As avaliações realizadas pela CPA são objeto de discussão e análise pelo Colegiado do Curso e pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), contribuindo, desta forma, para a consolidação e aprimoramento dos processos acadêmicos.

Ainda na lógica da avaliação e autoavaliação, a Coordenação do Curso realiza avaliação anual junto ao corpo discente, através de instrumento próprio, quando os alunos são convidados, de forma voluntária, a responder questões referentes às disciplinas, ao corpo docente e à infraestrutura do curso. A partir dessa avaliação são gerados resultados que são discutidos nas reuniões de NDE e de Colegiado para a elaboração de estratégias que devem ser adotadas para o saneamento das fragilidades apontadas.

Também os docentes, através da CPA, são convidados a responder questionários específicos sobre o desempenho discente. Utilizam-se ferramentas eletrônicas e os docentes apresentam a sua impressão das turmas para as quais já ministraram aulas, completando assim, a avaliação 360º. Tanto os resultados das avaliações como as estratégias preparadas são apresentados e discutidos com os professores e estudantes.

Além do processo de autoavaliação, a identificação das principais demandas pontuais dos estudantes é feita pela aproximação da coordenação com a representação discente. São realizadas reuniões com os estudantes representantes de turma, quando é possível avaliar a percepção dos graduandos em relação ao curso. Nesses encontros é possível não só aproximar os alunos da coordenação, o que visa manter clara e transparente a comunicação no curso, mas também tomar as providências ou prestar os esclarecimentos que se fizerem necessários.

5.12.1. Ações Decorrentes dos Processos de Avaliação de Curso

Os processos de avaliação externa e de autoavaliação de cursos da FPM sempre se mostraram como excelentes norteadores para a melhoria contínua dos processos e políticas institucionais propostas em nosso PDI.

As avaliações externas regulamentadoras de credenciamento, recredenciamento, autorização e renovações das mesmas, orientam a IES em todos os processos de melhorias, tanto na organização didático pedagógica quanto na infraestrutura e corpo docente, para que possamos trilhar caminhos cada vez mais próximos à excelência no processo de ensino e aprendizagem.

A CPA – Comissão Própria de Avaliação, através de seus questionamentos direcionados à todos os setores da IES, se coloca como uma ferramenta aproximadora entre a Direção Geral e todo o corpo técnico e alunado, apontando para as principais necessidades e anseios dos acadêmicos, técnicos administrativos e docentes.

O Exame Nacional de Desempenho do Estudante – ENADE, avaliação a qual a FPM sempre teve participação ativa, traz a tona as potencialidades e as fragilidades de nosso alunado no que diz respeito à absorção de conteúdos de conhecimentos gerais e específicos, podendo assim também servir de ferramenta para diagnose e intervenção na busca de um egresso com as características solicitadas pelas DCN's – Diretrizes Curriculares Nacionais.
A FPM percebe a importância dos processos avaliativos externos e internos, e tenta sempre, após levantamento realizado pelos mesmos, utilizá-los como fontes de informação fidedigna na busca de tomadas de decisões mais acertadas em todo e qualquer processo de modificação e/ou melhoria aplicado na IES.

5.13. Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC's) no Processo de Ensino Aprendizagem

Para acompanhar o uso cada vez mais intenso da tecnologia da informação e comunicação (TIC), como recurso do processo de ensino e aprendizagem, a FPM busca continuamente a melhoria de acessibilidade às novas modalidades de multimídia. A infraestrutura oferecida aos alunos e professores contempla laboratórios de informática com programas específicos, aplicáveis ao ensino nas diferentes áreas. Acompanhando a evolução dos recursos educacionais, o corpo docente e discente terão a sua disposição laboratórios de informática, para atender às demandas dos cursos com livre acesso à Internet e ao Portal Educacional.

A atualização dos equipamentos dos laboratórios será realizada de forma contínua, obedecidas às normas e políticas de uso, manutenção e atualização dos equipamentos.

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

5.14. Procedimentos de Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem

A Faculdade Cidade de Patos de Minas considera que a avaliação do desempenho escolar em seus cursos deve:

- Constituir-se em processo contínuo e sistemático, de natureza diagnostica formativa, que realimente permanentemente o processo educativo em seus objetivos, conteúdos programáticos e procedimentos de ensino;
- Utilizar-se de procedimentos, estratégias e instrumentos diferenciados, articulados coerentemente com a natureza da disciplina e com os domínios de aprendizagem desenvolvidos no processo de ensino;

- Manter coerência entre as propostas curriculares, o plano de ensino desenvolvido pelo professor e o próprio processo de avaliação do desempenho e rendimento escolar do aluno;
- Constituir-se em referencial de análise do rendimento do aluno, do desempenho da disciplina e do curso, possibilitando intervenção pedagógico-administrativa em diferentes níveis, do professor, do próprio aluno, da Coordenação de Curso e a Direção Acadêmica e Geral da Faculdade, com vistas a assegurar a qualidade da formação do profissional e do cidadão.

A avaliação de desempenho escolar integra o processo de ensino-aprendizagem como um todo articulado, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento do aluno nas atividades curriculares e de ensino de cada disciplina. São atividades curriculares de ensino as preleções, pesquisa, exercícios, arguições, trabalhos práticos, seminários, excursões, estágio curricular supervisionado, provas escritas e orais, monografia, previstas nos planos de ensino, aprovados pelos Colegiados de Curso.

O aproveitamento do aluno é avaliado mediante verificações bimestrais, nota de verificação final e nota final expressando-se o resultado de cada avaliação em notas de zero (0) a dez (10), sem arredondamento.

A verificação do processo ensino–aprendizagem faz-se, em cada disciplina, considerando os seguintes aspectos:

I. Desenvolvimento de capacidades cognitivas e habilidades específicas;
II. Assimilação progressiva de conhecimento;
III. Trabalho individual ou em grupo em atividades curriculares de estudo e de aplicação de conhecimento.

Ao conjunto desses aspectos verificados bimestralmente e ao final do ano letivo correspondem as notas:

I. Nota de Verificação Bimestral (NVB);
II. Nota de Verificação Final (NVF);

III. Nota Final (NF) – Em casos de alunos em Prova Final.

A Nota de Verificação Bimestral (NVB) é atribuída, obrigatoriamente, como resultado da verificação do aproveitamento do aluno ocorrido na disciplina por bimestre, de acordo com o plano de ensino aprovado pelo Colegiado de Curso.

A Nota de Verificação Final (NVF) corresponde à média aritmética simples das notas de verificação bimestrais. A Nota Final (NF), atribuída apenas aos alunos em Prova Final, corresponde à nota obtida na prova final, a qual constará como nota atribuída à disciplina com média sete (7) descartando a NVF conforme resolução do CONSUAD (Conselho de Administração Superior).

Nas disciplinas que são ofertadas na modalidade EaD - Educação à Distância, o desempenho escolar é avaliado da seguinte forma:

A avaliação do desempenho acadêmico do aluno será realizada em vários momentos, tanto no ambiente virtual de aprendizagem - AVA quanto nos momentos presenciais, pois essa avaliação incorporará novos procedimentos, que valorizem as competências dos acadêmicos, uma vez que o uso de Tecnologias da Informação pelos discentes possibilita o desenvolvimento de outras habilidades, além das já previstas pelas matrizes curriculares nos cursos de origem.
O sistema de avaliação será composto por Atividades online e avaliação presencial, onde para aprovação do Módulo será preciso obter média final (MF) = 7,0.

MF = AP x 6 + ME x 4 / 10

Legenda:
MF = Média Final
AP = Avaliação Presencial
ME = Média Eletrônica
Atividades Online (avaliação)
São desenvolvidas no FCloud - Ambiente Virtual de Aprendizagem e consistem em:

Avaliação Eletrônica.
Fórum de Discussão.
Sala de Aula Virtual.
Acesso aos conteúdos.

Critério de avaliação ME = AE x 4 + FO x 2 + SA x 2 + AC x 2 / 10

Legenda:
ME = Média Eletrônica - 7,0.
AE = Avaliação Eletrônica - peso 4.
FO = Participação aos fóruns - peso 2.
SA = Sala de Aula - peso 2.
AC = Acesso aos conteúdos - peso 2.

AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO ESCOLAR

O diretor geral da Faculdade Cidade de Patos de Minas, no uso de suas atribuições legais, considerando as necessidades de adendo no regimento da Faculdade Cidade de Patos de Minas, resolve:

Artigo 1º- Atendida, em qualquer caso, a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) às aulas e demais atividades, o aluno será considerado aprovado na disciplina, se a média de aproveitamento for igual ou superior a 7,0.

Artigo 2º- Ao aluno que não conseguir média 7,0 nas avaliações realizadas durante o período acadêmico será submetido uma avaliação final, na qual ele deverá também alcançar a nota 7,0.

§ 1º. Para efeito de aprovação ao aluno que for submetido a uma prova final, não será realizada nenhuma média, ou seja, as notas conseguidas no decorrer do período serão desconsideradas e somente prevalecerá a nota alcançada na prova final.

§ 2º. Não Haverá número limite de disciplinas para submeter o aluno a prova final.

§ 3º. Para ter direito à prova final, o aluno deverá ter no mínimo nota 3,0 no período cursado.

§ 4º. O aluno reprovado por não ter alcançado a frequência ou a média mínima exigida, no máximo em 3 (três) disciplinas, cursará novamente essas disciplinas, e somente elas, no semestre seguinte, sujeito, neste caso, às mesmas exigências de frequência e de aproveitamento estabelecidas neste regimento.

§ 5º. O aluno reprovado por não ter alcançado a frequência ou a média mínima exigida em mais de 03 (três) disciplinas, deverá parar o curso no período em que se reprovou e repetir o referido período, não sendo, porém, necessário cursar as disciplinas em que foi aprovado.

Artigo 3º- Os casos omissos nesta legislação serão resolvidos pela Coordenação Acadêmica e Direção Geral.

Artigo 4º - Revogam-se as disposições em contrário.

Artigo 5º - Esta Resolução entra em vigor a partir de sua publicação e revogam as disposições anteriores.

5.15. Número de Vagas

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FPM oferta 100 (cem) vagas anuais a serem disponibilizadas no período noturno e diurno.

5.16. Responsabilidade Social

A Faculdade Cidade de Patos de Minas está diretamente engajada no processo de desenvolvimento da sociedade.

No seu compromisso social, a FPM pretende se caracterizar pela oferta de um ensino de excelência, pela criação de um ambiente para discussão de temas

relevantes para a sociedade, pela edificação de um espaço para a investigação dos temas vinculados às tecnologias atuais, pela busca de soluções criativas para a melhora na qualidade do ensino e do trabalho, pela formação de agentes qualificados para atuação no mercado, pela formação de profissionais competentes e aptos para atuar como Gastrônomos, a fim de contribuir para a concepção, planejamento e execução das atividades inerentes à Gastronomia.

O compromisso social assumido, e que vem sendo realizado, pela FPM, espelha sua responsabilidade institucional, a IES tem consciência de seu compromisso com a promoção do desenvolvimento e o bem-estar da sociedade e prioriza, na formação profissional, a excelência, a ética e o desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes.

5.17. Participação dos Discentes no Acompanhamento e na Avaliação do PPC

A participação dos discentes no acompanhamento e avaliação da organização didático pedagógica ocorre pelo seu envolvimento direto na autoavaliação institucional através da Comissão Própria de Avaliação, bem como na sua representatividade nos órgãos colegiados de Curso, uma vez que o corpo discente possui direito de voz e voto. Tais órgãos são fórum onde as reformulações e alterações do PPC são analisadas e estão regulamentados/institucionalizados.

A coordenação de curso ainda realizará reuniões com os representantes para acompanhamento e avaliação do PPC.

6. Corpo Docente

6.1. Atuação do Núcleo Docente Estruturante

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FPM conta com o Núcleo Docente Estruturante (NDE) composto por docentes de elevada formação e titulação, como órgão consultivo responsável pela concepção de seu projeto pedagógico, e que tem por finalidade promover sua atualização e revitalização. O

NDE do curso foi estruturado em consonância com a resolução número 1 de 17 de junho de 2010, da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior e de acordo com o regulamento aprovado pela Direção da FPM, tendo como principais atribuições:

I - atualizar periodicamente o projeto pedagógico do curso, redefinindo suas concepções e fundamentos;
II- acompanhar e avaliar o desenvolvimento do projeto pedagógico, garantindo seu alinhamento com os documentos institucionais, principalmente o PDI e o PPI, prestando relatórios ao Colegiado de Curso;
III - conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado de cursos, sempre que necessário;
IV - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes do currículo;
V - contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
VI - promover formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
VII - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso;
VIII – conduzir pelo menos uma vez ao ano, no âmbito do Curso e de acordo com a CPA, processo de autoavaliação e de avaliação do Curso;
IX – analisar, avaliar e garantir o cumprimento e atualização dos Planos de Ensino dos componentes curriculares, bem como dos planos de trabalho das atividades de ensino, pesquisa e extensão dos professores;
X – acompanhar o desenvolvimento das atividades complementares do Curso.
XI- acompanhar o desenvolvimento e contribuir para o aperfeiçoamento do Programa de Nivelamento adotado pelo Curso.

O núcleo docente estruturante é constituído pelo coordenador do curso como presidente, além de quatro professores pertencentes ao corpo docente permanente do curso, respeitando a legislação que prevê pelo menos 60% dos membros com

titulação obtida em programas de pós-graduação *Stricto Sensu* e a todos em regime de trabalho em tempo integral (RTI) ou parcial (RTP).

O núcleo docente estruturante se reunirá semestralmente, como regra e em caráter extraordinário, sempre que convocado pelo presidente. A atuação do NDE, desde a sua implantação, irá impactar positivamente no acompanhamento dos processos acadêmicos, na consolidação das ações e na reavaliação do projeto pedagógico do curso, através de reuniões periódicas, cujas deliberações estão registradas nas atas de reunião.

6.2. Atuação do Coordenador do Curso

A administração acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FPM é realizada por uma estrutura que engloba a coordenação de curso, na pessoa de seu coordenador, do Núcleo Docente Estruturante – NDE e pelo colegiado do curso, os quais, através do desenvolvimento de seus respectivos papéis dentro do organograma institucional.

São competências do Coordenador do Curso de Gastronomia:

- Articular-se adequadamente, com as Coordenadorias que oferecem disciplinas no curso;
- Coordenar a organização de eventos, semanas de estudo, ciclos de debates e outros, desde que aprovados pelo Colegiado do Curso;
- Convocar e presidir as reuniões e coordenar as atividades do Colegiado do Curso;
- Representar o Colegiado do Curso;
- Fornecer à Coordenação Acadêmica subsídios para organização do calendário acadêmico e elaboração do horário de aulas do curso;
- Executar e fazer executar as decisões do Colegiado do Curso e as normas emanadas dos órgãos superiores;
- Adotar, em caso de urgência, providências indispensáveis *ad referendum* no âmbito do Colegiado do Curso;

- Exercer outras atribuições de sua competência ou que lhe sejam delegadas pelos órgãos superiores.

6.2.1. Experiência de Magistério Superior e de Gestão Acadêmica do(a) Coordenador(a)

O coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FPM possui experiência no magistério superior além de possuir experiência na gestão acadêmica. O mesmo domina a legislação e as tecnologias educacionais coerentes com o desenvolvimento científico na área de educação e gestão de processos de mudança curricular**.**

6.3. Corpo Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

6.3.1. Composição do NDE Núcleo Docente Estruturante

A composição do NDE está em conformidade com a legislação, respeitando os 60% de docentes com titulação *stricto sensu* para o curso onde 5 docentes com aderência passaram a fazer parte do NDE que contribuem e continuam a desenvolver a implantação do projeto de curso.

6.3.2. Titulação e Formação Acadêmica do NDE

A composição do NDE está em conformidade com o Parecer CONAES/04 e Resolução n° 01 de 17 de Junho de 2010, respeitando a porcentagem de docentes com titulação *stricto sensu* para o curso onde 5 docentes com aderência fazem parte do NDE que contribuem e continuam a desenvolver a implantação do projeto de curso.

6.3.3. Regime de Trabalho do NDE

Os docentes que fazem parte do NDE são contratados em tempo parcial ou integral sendo que o coordenador de curso é o responsável pela implantação do mesmo e

possui contrato de tempo parcial. Esses docentes fazem parte da espinha dorsal dessa proposta e a IES firma compromisso de permanência dos mesmos até o reconhecimento do curso e continuidade. Temos consciência da importância desses profissionais para o pleno desenvolvimento das ações e do engajamento dos mesmos com a política pedagógica institucional e as mudanças que as novas tecnologias e a globalização proporcionam.

6.3.4. Titulação e Formação do Coordenador do Curso

A titulação do coordenador de curso é *lato sensu* em nível de especialização, porém o mesmo possui experiência docente e vasta experiência profissional na área, que contribui muito para o engrandecimento e desenvolvimento de novas propostas juntamente com o NDE.

6.3.5. Regime de Trabalho do Coordenador do Curso

O Regime de Trabalho do Coordenador do curso será integral de 40h, sendo que o mesmo mantém uma relação entre o número de vagas anuais pretendidas e as horas semanais dedicadas à coordenação menor que 10.

6.3.6. Composição do Colegiado de Curso:

I. Pelo Coordenador do Curso;
II. Por dois professores de disciplinas ou unidades curriculares específicas do curso;
III. Por dois representantes de turma do corpo discente; e
IV. Por dois representantes dos técnicos administrativos vinculados à IES.

6.3.7. Titulação do Corpo Docente e Percentual de Doutores

A IES primando por um padrão de excelência em conformidade com seu projeto pedagógico institucional buscou um corpo docente com titulação obtida

predominantemente em programa de pós-graduação *stricto sensu*. Possuindo em seu quadro de docentes, professores doutores, mestres e especialistas.

Docentes	Nº	%
Total	**14**	**100**
Doutores	**04**	**28,5%**
Mestres	**06**	**43%**
Especialista	**04**	**28,5%**
Stricto Sensu	**10**	**71,5%**

6.3.8. Regime de Trabalho do Corpo Docente

O regime de contratação do corpo docente é de no mínimo 60% em regime de tempo integral ou parcial, sendo que a intenção com estes profissionais é de desenvolvimento de projetos de extensão, nivelamentos, atividades extraclasses, monitorias e principalmente de iniciação científica. Nesta perspectiva, buscando a interdisciplinaridade, os profissionais escolhidos poderão ser do núcleo comum e do específico, mas sempre na mesma proporção do solicitado no regime de trabalho de, no mínimo, 60% em regime integral e parcial.

Docentes	Nº	%
Total	**14**	**100**
Horistas	**02**	**14,4%**
Parciais	**11**	**78,5%**
Integrais	**01**	**7,1%**
Integrais e Parciais	**12**	**85,6%**

6.3.9. Tempo de Experiência Profissional em Sua Área de Atuação Docente

O corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FPM, apresenta-se com mais de 80% de seus componentes possuindo experiência profissional, em sua área de atuação docente, de mais de 3 (três) anos, o que

indica uma grande proximidade de nossos docentes com o mercado de trabalho possibilitando a ampliação do conhecimento técnico disponibilizado aos discentes do curso.

6.3.10. Experiência de Magistério Superior do Corpo Docente

Mais de 80% dos docentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FPM, possuem experiência de magistério superior de, no mínimo, 3 anos.

6.3.11. Funcionamento do Colegiado de Curso ou Equivalente

O Colegiado de Curso reúne-se, no mínimo, 2 (duas) vezes por semestre, e, extraordinariamente, com homologação do Diretor Geral, por convocação do Coordenador do Curso ou por convocação de 2/3 (dois terços) de seus membros, devendo constar da convocação a pauta dos assuntos a serem tratados.

Atribuições

I. Fixar o perfil do curso e as diretrizes gerais das disciplinas, com suas ementas e respectivos programas;
II. Elaborar o currículo do curso e suas alterações com a indicação das disciplinas e respectiva carga horária, de acordo com as diretrizes curriculares emanadas do Poder Público;
III. Promover a avaliação do curso;
IV. Decidir sobre aproveitamento de estudos e de adaptações, mediante requerimento dos interessados;
V. Elaborar os planos de ensino referentes às unidades curriculares que constituem cada curso, em consonância com o projeto pedagógico e articulando com demais docentes;
VI. Pronunciar-se sobre o aproveitamento de competências profissionais anteriormente desenvolvidas e adaptações de acadêmicos transferidos, diplomados ou que tenham desenvolvido competências profissionais no mundo do trabalho;

VII. Pronunciar-se sobre o aproveitamento discente extraordinário, no que se refere à abreviação de seu curso;
VIII. Apreciar o plano e o Calendário Acadêmico das atividades do Curso a serem submetidos ao CONSUAD;
IX. Propor o material didático para o corpo docente ou sugerir sua aquisição;
X. Zelar pela conservação e utilização dos equipamentos e recursos sob sua responsabilidade;
XI. Propor as atividades extracurriculares;
XII. Propor alterações no projeto do Curso quando necessário;
XIII. Exercer outras atribuições de sua competência ou que lhe forem delegadas pelos demais órgãos colegiados.

OBS: O Núcleo Docente Estruturante assessora o Colegiado de Curso nas suas ações conforme as competências do mesmo.

6.3.12. Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica

Pelo menos 50% dos docentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FPM têm mais de 4 produções nos últimos 3 anos.

7. Infraestrutura

7.1. Condições de Acessibilidade para Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais

A IES apresenta condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida.

A inclusão das pessoas com deficiência na educação superior deve assegurar-lhes a participação na comunidade com as demais pessoas, as oportunidades de desenvolvimento pessoal, social e profissional, bem como não restringir sua participação em determinados ambientes e atividades com base na deficiência.

Igualmente, a condição de deficiência não deve definir a área de seu interesse profissional. Para a efetivação deste, as IES deve disponibilizar serviços e recursos de acessibilidade que promovam a plena participação dos estudantes.

7.1.1. Necessidades Auditivas

Perda total ou parcial, congênita ou adquirida, da capacidade de compreender a fala por intermédio do ouvido e que pode se manifestar como:

- Surdez leve / moderada: perda auditiva até 70 decibéis, que dificulta, mas não impede o indivíduo de se expressar oralmente, bem como de perceber a voz humana, com ou sem a utilização de um aparelho auditivo;

- Surdez severa / profunda: perda auditiva acima de 70 decibéis, que impede o indivíduo de entender, com ou sem aparelho auditivo, a voz humana, bem como de adquirir, naturalmente, o código da língua oral.

A Faculdade Cidade de Patos de Minas disponibiliza no projeto pedagógico de cada curso a inclusão da disciplina de libras.

A FPM conta com uma excelente rede Wi-Fi que possibilita ao aluno com deficiência auditiva a utilização Pager e celulares, com possibilidade de recebimento e envio de mensagens escritas, que auxiliará no processo ensino-aprendizagem.

A inclusão visa não só atender ao deficiente, mas a todos os alunos, no sentido de introduzir na instituição uma cultura de respeito e de mudança de atitude perante o diferente. Isso só e possível através de um programa de ensino com uma filosofia comum envolvendo os coordenadores de curso, professores e alunos ambos compromissados com o atendimento à diferença, para que o processo de incluir se efetive a FPM buscará constantemente o treinamento dos profissionais, através de palestras, minicursos e incentivo na participação de projetos e eventos que abordem o tema.

7.1.2. Necessidades Físicas

Pode ser definida como “diferentes condições motoras que acometem as pessoas comprometendo a mobilidade, a coordenação motora geral e da fala, em consequência de lesões neurológicas, neuromusculares, ortopédicas, ou más formações congênitas ou adquiridas”. A Deficiência física é: alteração completa ou parcial de um ou mais segmentos dos corpos humanos, acarretando o comprometimento da função física, apresentando-se sob a forma de paraplegia, paraparesia, monoplegia, monoparesia, tetraplegia, tetraparesia, triplegia, triparesia, hemiplegia, hemiparesia, ostomia, amputação, ausência de membro, paralisia cerebral, nanismo, membros com deformidade congênita ou adquirida, exceto as deformidades estéticas e as que não produzam dificuldades para o desempenho de funções (BRASIL, 2004, p. 02).

A Faculdade Cidade de Patos de Minas proporciona condições de acesso e utilização de todos os seus ambientes ou compartimentos para pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida.

- A mesma contará com rampas de acesso a todas as salas de aulas, aos setores administrativos, biblioteca, laboratórios, auditórios, cantina e área de convivência.

- Contará com sanitários devidamente adaptados em toda a instituição.

- Todos os períodos que possuem alunos que apresentam algum tipo de deficiência física são remanejados para salas de fácil acesso.

- O laboratório de informática possuíra máquinas adaptadas para o aluno.

7.1.3. Necessidades Visuais

É a redução ou perda total da capacidade de ver com o melhor olho e após a melhor correção ótica. A deficiência visual pode manifestar-se como:

Cegueira: perda da visão, em ambos os olhos, de menos de 0,1 no melhor olho após a correção, ou um campo visual não excedente a 20 graus, no maior meridiano do melhor olho, mesmo com o uso de lentes de correção. Sob o enfoque educacional, a cegueira representa a perda total ou o resíduo mínimo da visão que leva o indivíduo a necessitar do método Braille como meio de leitura e escrita, além de outros recursos didáticos e equipamentos especiais para a sua educação;

Visão reduzida: acuidade visual dentre 6/20 e 6/60, no melhor olho, após correção máxima. Sob o enfoque educacional, trata-se de resíduo visual que permite ao educando ler impressos a tinta, desde que empreguem recursos didáticos e equipamentos especiais.

- A instituição pretende disponibilizar o piso direcional indicando o caminho a ser percorrido e em espaços muito amplos e também o piso tátil de alerta que é usado para sinalizar situações que envolvem risco de segurança.

- A instituição disponibilizará softwares instalados em maquinas especificas com fones de ouvido para atender ao aluno.

- A Faculdade também disponibiliza caso necessário material didático impresso em tamanho diferenciado.

- Caso necessário a instituição também tem a disposição do aluno um profissional capacitado para acompanhar o mesmo em sala de aula.

7.2. Gabinetes de Trabalhos para Professores em Tempo Integral - TI

A Faculdade disponibiliza postos de trabalho individualizado em uma sala para a realização das atividades dos professores, que funcionará numa área equipada com armários, computador interligado à Internet para a utilização dos mesmos,

com disponibilidade de rede Wireless para os docentes trabalharem nos seus notebooks, quadro branco, impressora, sofás e demais materiais necessários, servindo de suporte para eventuais reuniões do curso, em ótimas condições de iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade. Haverá o serviço de secretaria para o atendimento destes professores.

Dessa forma, esse espaço está excelente para o desenvolvimento dos planejamentos de aulas, pesquisas, elaboração de provas e pesquisas.

7.3. Espaço de Trabalho para a Coordenação do Curso e Serviços Acadêmicos

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia conta com uma sala ampla para os serviços acadêmicos do curso. Há ambientes propícios para a atuação da coordenação do curso. Este espaço encontra-se em condições adequadas de limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade, possibilitando o desenvolvimento do trabalho, de ordem técnico-administrativa e acadêmica. O espaço é bem ventilado e refrigerado e há acesso à internet.

7.4. Sala de Professores

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Cidade de Patos de Minas contará com uma sala ampla para os docentes, que oferece facilidades que possibilitam a preparação de aulas, consultas ao portal e ao sistema acadêmico. Este espaço encontra-se em condições adequadas de limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade, possibilitando o desenvolvimento do trabalho, de ordem acadêmica. O espaço é bem ventilado, iluminado e há acesso à internet.

7.5. Salas de Aula

A IES é equipada com rampas para dar melhor suporte tanto às pessoas que apresentam necessidades especiais quanto à locomoção em geral. O Campus possui salas de aulas que comportam o número de vagas solicitadas e também apresenta boa iluminação artificial e natural, pintura em bom estado de conservação e são bem arejadas e possuem climatização por ar condicionado. Estão mobiliadas com carteiras individuais, mesa e cadeira para o docente, instalações elétricas para o uso de equipamentos como: Tela de projeção, vídeo, DVD, TV, entre outros, sempre que necessários.

7.6. Acesso dos Alunos a Equipamentos de Informática

A FPM oferece aos discentes livre acesso aos equipamentos de informática, dispondo de um número suficiente de equipamentos, que atende às necessidades dos usuários para as devidas atividades. Os usuários contam com a ajuda de monitores nos laboratórios de informática. A IES ainda conta com uma rede de Wi-Fi que abrange toda a área educacional.

7.7. Biblioteca

7.7.1. Sistema Integrado de Biblioteca SIBI/FPM

A FPM possui uma Biblioteca Central localizada na região central do campus.

Disponibiliza aos seus usuários os acervos destas unidades, dispõem de recepção, salas de leitura, salas de estudo em grupo, salas de vídeo, salas de pesquisa informatizada, cabines de estudo individualizado e acervo com possibilidades de acesso físico e/ou virtual.

7.7.2. Bibliografia Básica

A indicação para a aquisição de acervos (bibliografia básica e complementar, periódicos e multimeios) atende a proposta pedagógica dos Cursos e é feita pela Coordenação do Curso e seu Colegiado.

Para os estudantes estão disponíveis além dos livros básicos que atendem plenamente o conteúdo programático das disciplinas, todo o acervo das Bibliotecas do Sistema Integrado de Bibliotecas, denominadas setoriais.

As Bibliografias Básicas são compostas por três títulos por unidade curricular, sendo um deles disponibilizado à comunidade acadêmica de forma virtual. O acervo físico é disponibilizado na proporção média de um exemplar para a faixa de 10 a menos de 15 vagas, das 100 vagas anuais oferecidas, de acordo com previsto no Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação.

7.7.3. Bibliografia Complementar

As Bibliografias Complementares são compostas por cinco títulos por unidade curricular, sendo todos ofertados na forma virtual. O acervo físico apresenta no mínimo 2 exemplares disponíveis.

7.7.4. Periódicos Especializados

A Biblioteca disponibiliza periódicos sob a forma virtual de livre acesso e assinaturas impressas com retroação de no mínimo os três últimos anos e full text.

7.7.5. Bases de Dados Assinadas

A IES conta com a assinatura da **MINHA BIBLIOTECA**, um consórcio firmado entre as principais editoras brasileiras e que oferta, com atualizações constantes, mais de 9.000 (nove mil) títulos que são disponibilizados aos acadêmicos, docentes e usuários da biblioteca através de qualquer aparelho eletrônico que possibilite acesso à internet. Esta assinatura visa suprir o acervo impresso, bem como facilitar o acesso à informação aos docentes e discentes.

7.7.6. Base de Dados de Livre Acesso

SCIELO

Biblioteca eletrônica que abrange uma coleção selecionada de periódicos científicos brasileiros.

BVS

A Biblioteca Central atua como Participante da Rede BVS, que permite acesso a fontes de informação na área de Saúde Pública.

BDTD/IBICT

Biblioteca Digital de Teses e Dissertações

LIVRE

Periódicos de livre acesso na internet

7.7.7. Informatização

O acervo das Bibliotecas, composto por obras de referência, livros, folhetos, trabalhos de conclusão de cursos, periódicos e multimeios, nas várias áreas do conhecimento, é tratado tecnicamente segundo o Anglo American Cataloguing Rules - AACR2 e a Classificação Decimal de Universal - CDU e é sinalizado de modo a facilitar sua localização pelos usuários.

7.7.8. Sistema LS Educação

A informatização da Biblioteca utiliza o Sistema LS Educação, que contempla de forma integrada as principais funções de uma Biblioteca, com o objetivo de facilitar a gestão da informação, melhorando a rotina diária de seus usuários.

Principais Módulos:

Catalogação

Permite catalogar de acordo com as regras do Anglo American Cataloguing Rules – AACR2 e da Classificação Decimal de Universal – CDU

Circulação de Materiais

Controla o empréstimo de qualquer tipo de documento com prazos e quantidades diferenciadas por categoria de usuário.

Emite relatórios e estatísticas referentes ao processo de empréstimo.

Empréstimo

- ✓ Empréstimo para consulta local;
- ✓ Empréstimo domiciliar;
- ✓ Reserva local;
- ✓ Renovação online.

Os padrões de utilização das Bibliotecas estão definidos no Regulamento do Sistema Integrado de Bibliotecas da FPM. Disponível em: http://FPM.edu.br/pdf/20150309141114biblio_regulamento.pdf

7.7.9. Treinamentos

As Bibliotecas da FPM oferecem a seus usuários orientação quanto ao uso dos recursos informacionais disponíveis, normalização bibliográfica conforme ABNT e utilização do Sistema LS Educação para renovação de empréstimo e reserva on line.

7.7.10. Programa de Atendimento a Alunos com Necessidades Educacionais Especiais

De acordo com a Portaria nº 3.284, de 7 de novembro de 2003, do Ministério de Educação, o Sistema de Bibliotecas dá acessibilidade aos seus usuários com

necessidades educacionais especiais a diferentes fontes de informação, mediante utilização de recursos diferenciados.

Auditiva

O atendimento aos portadores de necessidades educacionais auditivas é realizado por um intérprete da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS no período de 8h às 17h.

Visual

Aos portadores de necessidades educacionais visuais, as Bibliotecas disponibilizam o sistema **DOSVOX,** baseado no uso intensivo de síntese de voz, que se destina a facilitar o acesso de deficientes visuais a microcomputadores.

Física

As Bibliotecas têm acesso adequado, com a utilização de rampas e os espaços internos foram redimensionados para facilitar o deslocamento de cadeirantes.

7.7.11. Serviços

Aos usuários da Biblioteca são oferecidos os seguintes serviços:

- ✓ Elaboração de fichas catalográficas;
- ✓ Visitas guiadas à Biblioteca;
- ✓ Solicitação de artigos via COMUT ON-LINE (Programa de comutação bibliográfica on-line)/SCAD.
- ✓ Levantamento bibliográfico

7.7.12. Livros da Bibliografia Básica

A Biblioteca da Faculdade Cidade de Patos de Minas, cumprindo seu objetivo de apoio à pesquisa e suporte educacional, disponibiliza aos seus usuários um acervo em constante atualização e crescimento. Os livros da bibliografia básica são apresentados em 3 (três) por unidade curricular sendo que 1 (um) destes é disponibilizado através da biblioteca virtual.

7.7.13. Livros da Bibliografia Complementar

A bibliografia complementar proposta no projeto está em conformidade com as disciplinas e devidamente em consonância com as diretrizes curriculares atendendo as necessidades do curso inclusive propiciando a interdisciplinaridade dentro do curso e com outras áreas. Estes livros são apresentados em 5 (cinco) títulos por unidade curricular sendo todos disponibilizados através da biblioteca virtual.

7.7.14. Periódicos Especializados, Indexados e Correntes

Possuímos assinatura de periódicos especializados, indexados e correntes, de forma impressa ou informatizada, abrangendo as principais áreas temáticas, distribuídos para o curso entre as principais áreas e a maioria deles assinados nos últimos três anos e, no último ano também possuímos revistas e periódicos específicos que passaram a fazer parte do acervo.

7.8. Laboratórios Didáticos Especializados: Quantidade

Além dos laboratórios já existentes que possuem regulamentação e medidas de segurança estão previstos a implantação de laboratórios especializados, com regulamento específico, destinados à realização das aulas práticas, com perspectiva de pleno atendimento das demandas do curso.

Laboratório de Informática

A Instituição dispõe, em seu campus JK, de três laboratórios de informática. Com máquinas novas adequadas às necessidades de pesquisa dos discentes. Estes laboratórios ficam disponíveis para os alunos tanto no horário de aula quanto fora deste horário, sempre acompanhado pelos monitores.

Os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia têm acesso a 03 (três) laboratórios de Informática em seu campus, além de mais 04 (quatro) laboratórios que podem ser utilizados pelos mesmos, à disposição nas outras unidades da IES, instalados em condições adequadas para o processo de ensino-aprendizagem. A IES conta com uma rede de Wi-Fi em todas as áreas de acesso comum ao compus.

Destaca-se a preocupação da IES com a acessibilidade tanto para cadeirante quanto para portadores de deficiência visual.

A manutenção dos equipamentos é de responsabilidade direta do setor de Tecnologia da Informação que faz a manutenção dos laboratórios de informática quinzenalmente. A necessidade de reparos ou aquisição é informada pelos monitores do laboratório, podendo ser também informada pelos professores que utilizam o mesmo. O setor de Tecnologia da Informação tem um prazo de quinze dias úteis para realizar as operações necessárias e atender demais solicitações.

A regulamentação do laboratório de informática se encontra anexado à este PPC (ANEXO 4).

No que diz respeito aos laboratórios específicos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FPM temos:

O CEAG – Centro de Estudos Avançados em Gastronomia, que abriga a estrutura prática e científica do Curso TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA da FPM – Faculdade Patos de Minas, no Campus JK, conta com 04 laboratórios para apoio às atividades acadêmicas do curso.

1. LABORATÓRIO DE COZINHA QUENTE E FRIA

2. LABORATÓRIO DE PADARIA E CONFEITARIA
3. LABORATÓRIO DE BEBIDAS E ANÁLISE SENSORIAL - RESTAURANTE DIDÁTICO
4. LABORATÓRIO DE COZINHA MINEIRA

7.9. Laboratórios Didáticos Especializados: Qualidade

Os laboratórios especializados implantados com suas respectivas normas de funcionamento, utilização e segurança atendem, de maneira excelente, em uma análise sistêmica e global, aos aspectos: adequação ao currículo, acessibilidade plena, atualização de equipamentos e disponibilidade de insumos (os laboratórios apresentados foram construídos dentro dos parâmetros curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, com acessibilidade plena tais como, espaço para cadeirante, softwares para deficientes visuais, dentre outros, além de atualização dos softwares e fornecimento de insumos pelos setores específicos de maneira eficiente).

No que diz respeito aos laboratórios específicos para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, destacamos:

LABORATÓRIO DE COZINHA QUENTE E FRIA

Especializado para as produções das principais cozinhas brasileiras e mundiais, equipado com equipamentos de última geração para apresentação e aprimoramento das técnicas. Este é o laboratório onde são apresentadas as disciplinas:

Habilidades Básicas de Cozinha - Peixes, Aves e Carnes,
Habilidades Básicas de Cozinha - Vegetais - Frutas e Verduras,
Cozinha Brasileira,
Cozinha Fria – Garde Manger,
Cozinha Asiática,
Cozinha das Américas,

Cozinhas Regionais Italianas,
Cozinha Mediterrânea e Européia,
Cozinhas Regionais da França,
Cozinhas Africanas

Acessos:
Principal pelo corredor de acesso aos laboratórios (para alunos e professores)
Secundário pelo estoque frio/higienização (para insumos)

Mobiliário:
01 Tanque para higienização de mãos com torneira de desligamento automático manual
09 bancadas refrigeradas em inox com pia dotada de torneira giratória e prateleiras
01 Mesa em granito para trabalhos específicos: com 04 gavetões para organização de pequenos utensílios e com prateleiras em baixo para eletrodomésticos
07 prateleiras altas em inox para organização de utensílios
06 prateleiras de parede para organização de temperos
Esqueleto sob o forno combinado para disposição de GNs
Prateleira para organização de tabuleiros e formas junto ao forno
Mesinha de apoio para distribuição de tocas, máscaras e cafezinho
10 cadeiras de apoio
01 banqueta metálica alta para professor
08 lixeiras com pedal sendo: 04 brancas para lixo inorgânico (lixo não compostável) e 04 azuis para lixo orgânico (lixo compostável)

Equipamentos:
05 coifas simples, sendo uma sobre o forno combinado, uma sobre o fogão do professor e três sobre fogões de bancadas de alunos
03 coifas duplas sobre fogões das seis bancadas de alunos
09 fogões de quatro bocas 30X30 nas bancadas de alunos
01 fogão de alta pressão de 04 bocas 40X40 na bancada do professor
09 geladeiras sob as bancadas de alunos, compondo as bancadas refrigeradas

01 forno combinado Technicook System, da Prática, de 07 GN's, elétrico e totalmente equipado
Micro-ondas
Bebedouro
Relógio
Aparelho de som
Balança grande
Balança portátil
04 conjuntos de papeleiras e dispensers de detergente bactericida e álccol gel
02 aparelhos de ar condicionado em sistema Split, de 36.000 BTU's cada e seus controles remotos de acionamento

Iluminação:
16 luminárias duplas fluorescentes, com caixa acrílica cristal

Utensílios
04 unid. Abridor de garrafa com saca rolha
01 unid. Afiador de faca
09 unid. Assadeiras retangulares antiaderente
01 unid. Balança
05 unid. Bandejas para servir
02 unid. Batedeira Arno
05 unid. Batedeiras manual
03 unid. Bisturi de pães
16 unid. Bowl nº 01
03 unid. Bowl nº 02
05 unid. Bowl nº 03
06 unid. Bowl nº 04
03 unid. Bowl nº 05
06 unid. Bowl nº 06
04 unid. Caçarola funda fundo triplo 16 cm
04 unid. Caçarola funda fundo triplo 24 cm
08 unid. Caçarola rasa fundo triplo 16 cm

09 unid. Caçarola rasa fundo triplo 24 cm
04 unid. Caldeirão fundo triplo 28 cm
02 unid. Centrifuga multiuso com ralador
09 unid. Cloche inox
16 unid. Colheres de mesa Tramontina laguna inox
48 unid. Colheres mesa Tramontina continental inox
11 unid. Colheres para sobremesa continental inox
28 unid. Colheres sobremesa Tramontina laguna inox
01 unid. Concha cabo longo
06 unid. Conchas
03 unid. Copo acrílico
02 unid. Copo medidor
15 unid. Copo plástico azul
01 unid. Cortador de massa
05 unid. Cubas gn aço 2/4
04 unid. Cubas gn aço inox 30 mm
02 unid. Cubas gn acrílico
08 unid. Cubas gn inox 65 mm
20 unid. Cubas gn pequenas
02 unid. Cubas gn perfurada
01 unid. Descascador de legumes
03 unid. Escova p/lacar garrafas
10 unid. Escumadeiras
06 unid. Escumadeira tipo aranha
01 unid. Espátula
11 unid. Espátula colher silicone
04 unid. Espátula p/massa corrida
49 unid. Faca de mesa tramontina continental inox
31 unid. Faca de mesa tramontina laguna inox
36 unid. Faca para peixe tramontina continental inox
12 unid. Faca sobremesa Tramontina continental inox
02 unid. Fatiador de legumes
10 unid. Forma de pizza de diferentes tamanhos

02 unid. Forma para bolo redonda
02 unid. Forma para pudim alumínio
03 unid. Forma redonda p/bolo antiaderente
05 unid. Forma redonda p/bolo com tubo fechado
12 unid. Forma retangular p/bolo inglês antiaderente
05 unid. Frascos plásticos p/molho
04 unid. Frigideira com revestimento interno cerâmico 24 cm
02 unid. Frigideira fundo triplo 20 cm
02 unid. Frigideira fundo triplo 26 cm
04 unid. Frigideira revestimento interno antiaderente 24 cm
02 unid. Garfo para churrasco
02 unid. Garfo salada
24 unid. Garfo sobremesa Tramontina continental inox
51 unid. Garfos de mesa Tramontina continental inox
23 unid. Garfos de mesa Tramontina laguna inox
01 unid. Grelha inox gn
01 unid. Injetor de tempeiro
02 unid. Jarras acrílico
02 unid. Jarras plásticas
04 unid. Liquidificador alumínio
02 unid. Liquidificador copo transparente
03 pares luvas
02 unid. Mixers
02 unid. Maquina p/macarrão
06 unid. Panela cocotte fundo triplo 16 cm
10 unid. Panela de barro
06 unid. Panela de pressão 4,5 l
02 unid. Passador chinoy aço 21 cm
01 unid. Passador chinoy aço 25 cm
05 unid. Passador para massas inox
03 unid. Pegador para massas e saladas
03 unid. Pegador silicone multiuso
07 unid. Peneiras coador com cabo

02 unid. Pilão amassador de alho
02 jogos pote aço inox com tampa para armazenar
24 unid. Pote acrílico p/tempero pequeno
48 unid. Pote plástico p/tempero pequeno
50 unid. Prato fundo com aba 28 cm
10 unid. Prato raso 30/20 cm
29 unid. Prato raso com aba 28 cm
15 unid. Prato raso quartier 26,5 cm
23 unid. Prato sobremesa 18 cm
20 unid. Prato sobremesa 15 cm
18 unid. Prato sobremesa 16 cm
16 unid. Tigela mini 170 ml
10 unid. Prato sobremesa 20 cm
01 unid. Ralo comum
02 unid. Ralo manual longo
02 unid. Rolo para alisar massa
02 unid. Rolos para abrir massa inoxidável
04 unid. Tabuleiro alumínio
10 unid. Talheres trinchantes p/ peixe Tramontina continental inox
06 unid. Tesoura uso geral inox
17 unid. Tigela quartier
05 unid. Tigela ramequin nº 01
06 unid. Tigela ramequin nº 02
06 unid. Tigela ramequin nº 03
08 unid. Tigela ramequin nº 04
09 unid. Travessa oval 30 cm
05 unid. Travessa refrataria retangular
04 unid. Wok

LABORATÓRIO DE PADARIA E CONFEITARIA

Laboratório especializado para produção de doces e pães focado para aprimoramento de técnicas. Este é o laboratório onde são apresentadas as disciplinas:

Técnicas de Confeitaria Francesa
Técnicas de Padaria
Acessos: Pelo corredor principal

Mobiliário:
4 bancadas de inox
1 bancada de granito
1 coifa grande
1 tanque para higienização de mãos
1 pia grande para higienização de utensílios com armário de apoio sob a mesma
3 estantes de inox gradeada

Equipamentos:
1 forno a lastro com 1 câmara
1 forno turbo para pães
2 fogões industriais 4 bocas cada
1 Câmara de fermentação controle de temperatura e umidade
1 Freezer Vertical Slim para armazenamento de preparos
1 Refrigerador Vertical Slim para armazenamento de preparos e mise-en-place
1 Batedeira planetária industrial
1 ar condiconado 60.000 BTU's
1 bebedouro
2 liquidificadores industriais
4 batedeiras de mesa
Relógio de parede
Balança Digital
02 conjuntos de papeleiras e dispensers de detergente bactericida e álcool gel
03 lixeiras com acionamento por pedal: sendo 1 branca para lixo inorgânico (lixo não compostável) e 02 azuis para lixo orgânico (lixo compostável)

Restaurante didático e laboratório de bebidas
Neste laboratório os alunos tem contato com simulações de restaurante e bar e é nele que as aulas demonstrativas e de degustações acontecem. Este espaço também é palco das apresentações dos trabalhos interdisciplinares dos alunos.

Pode ser utilizado pelas disciplinas:
Etiqueta e Serviços na Gastronomia
Práticas Profissionais
Enologia, Bares e Bebidas

Acesso:
Principal - Pelo corredor principal. Secundário: pelos fundos.
Mobiliário:
Bancada de inox refrigerada com pia para apoio de produção
Espelho inclinado sobre a bancada para acompanhamento de técnicas e preparações
Duas pias para higienização de utensílios com armário sob a mesma para armazenamento de utensílios, bebidas, copos e pratos
Mesa de inox de apoio para suporte de produção
Lavabo para higienização de mãos
8 jogos de mesa com 4 cadeiras cada
8 cadeiras suplentes
Suporte para mudas e temperos
Equipamentos:
Forno miniconv para demonstrações
2 Placas de indução

LABORATÓRIO DE COZINHA MINEIRA

Laboratório destinado as preparações da cozinha mineira, com intuito de resgatar e estudar as origens e tradições regionais, com ênfase na culinária local.

Acesso:

Pelo final do corredor.

Mobiliário:
Bancada de pia para higienização de utensílios
Bancada de inox de apoio
Equipamentos:
Fogão á lenha com 4 bocas lineares equipado com forno
Forno de Pizza Iglu á lenha para produção de quitandas mineiras e pães (também utilizado pela cozinha italiana)
Churrasqueira
11 espetos de churrasco
03 grelhas
02 caldeirões altos
03 panelas gigantes para eventos
02 panelas gigantes de pressão

LABORATÓRIO DE BEBIDAS E ANÁLISE SENSORIAL E RESTAURANTE DIDÁTICO

Neste laboratório os alunos tem contato com simulações de restaurante e bar e é nele que as aulas demonstrativas e de degustações acontecem. Este espaço, também, é palco das apresentações dos trabalhos interdisciplinares dos alunos.

#Acesso
Seguindo o corredor primeira porta azul à direita.

#Mobiliário
10 mesas de 70x70
40 cadeiras
1 buffet de madeira com quatro gavetas
1 quadro de vidro
Espelho vertical de teto
2 vasos de cactos decorativos
4 vasos decorativos

1 ar condicionado

#Equipamentos

Bancada refrigerada com pia

1 forno elétrico

Bancada de pia para higienização de utensílios

Geladeira/frízer de bebidas

Armário para louças, talheres, copos e taças

5 cabines desmontáveis para análise sensorial

02 conjuntos de papeleiras e dispensers de detergente bactericida e álcool gel

1 lixeira com pedal

1 pia para higienização das mãos

1 extintor de incêndio

#Utensílios

03 unid. Bandeja antiderrapante

09 unid. Bandeja prata

01 unid. Bandeja retangular

01 unid. Champanheira

02 unid. Colher bailarina

18 unid. Colher para coquetel

06 unid. Copo acrílico turquesa

06 unid. Copo alto para suco

04 unid. Copo para agua riscado

04 unid. Coqueteleiras

04 unid. Decanter cristal

18 unid. Flauta de champanhe fundo pirâmide

16 unid. Flauta de champanhe fundo redondo

05 unid. Forma canastra natural

17 unid. Garfo para coquetel

01 unid. Jarra acrílico turquesa

05 unid. Medidores de dose

02 unid. Molheiras com conchas
02 unid. Pegador de gelo
12 unid. Pires de xícara (branco)
01 unid. Pires de xícara (vermelho))
02 unid. Porta canudos
02 unid. Porta guardanapos
01 unid. Prato sobremesa azul
06 unid. Pratos sobremesa verde
49 unid. Ramequim 120 ml
42 unid. Ramequim 220 ml
40 unid. Ramequim 60 ml
20 unid. Taça cristal para vinho isso
20 unid. Taça de martini
20 unid. Taça de vinho grande
20 unid. Taça de vinho pequena
04 unid. Vidro para queijo
05 unid. Vidro para vinagre
12 unid. Xicara de chá de vidro
Mini louças variadas de menu degustação

SALA DE APOIO TECNOLÓGICO

Sala com equipamentos de alta tecnologia para uso comum de professores e alunos servindo de apoio aos laboratórios.

#Acesso

Final do corredor dos laboratórios.

#Mobiliário

2 mesas de apoio para maquinário

#Equipamentos

1 multiprocessador Breville Tramontina
1 máquina a vácuo Willvac
1 termocirculador TC40

1 ultracongelador Klimaquip
1 liquidificador Breville
1 liquidificador Skyline industrial 15L

São laboratórios especificamente experimentais onde os alunos, orientados pelos docentes realizam experimentos diversos com o intuito de aprimorar o que foi ministrado em sala de aula.

É importante ressaltar que todos os laboratórios em funcionamento são regidos pela resolução pertinente a eles e apresentam seu POP – Planejamento Operacional Padrão no qual estão contidas todas as normatizações específicas para o pleno funcionamento do mesmo e para maior segurança dos usuários e aluna que usufruirão destes espaços acadêmicos.

7.10. Laboratórios Didáticos Especializados: Serviços

São laboratórios especificamente experimentais onde os alunos, orientados pelos docentes realizam experimentos diversos com o intuito de aprimorar o que foi ministrado em sala de aula.

É importante ressaltar que todos os laboratórios em funcionamento são regidos pela resolução pertinente a eles e apresentam seu POP – Procedimento Operacional Padrão no qual estão contidas todas as normatizações específicas para o pleno funcionamento do mesmo e para maior segurança dos usuários e aluno que usufruirão destes espaços acadêmicos.

No que diz respeito aos laboratórios específicos para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, destacamos:

a. RECEPÇÃO DE MERCADORIAS / ESTOQUE SECO

Equipado para atender as necessidades de recebimento e armazenamento como reza a legislação em vigor.

b. ESTOQUE FRIO / HIGIENIZAÇÃO

Equipado para atender as necessidades de higienização e armazenamento de produtos refrigerados/congelados como reza a legislação em vigor.

c. ALMOXARIFADO

Equipado para atender as necessidades de higienização e armazenamento de produtos refrigerados/congelados como reza a legislação em vigor.

d. DML – DEPÓSITO DE MATERIAIS DE LIMPEZA

Tal como reza a legislação em vigor, espaço fechado, totalmente separado, com tanque de lavagem para panos de chão, baldes e materiais de limpeza e prateleiras para seu armazenamento.

e. **RECEPÇÃO**

Pequena sala junto às salas de aula, escaninhos e vestiários, destinado à recepção e atendimento de alunos e visitantes.

SALA DE APOIO AO DOCENTE

Sala maior junto ao corredor coberto dos laboratórios para atendimento aos professores e coordenação. Destina-se também ao repouso dos professores entre aulas, seus lanches e ao atendimento de palestrantes e convidados. Tem acesso externo ao corredor de acesso aos laboratórios e interno direto para o laboratório de bebidas/restaurante didático, onde ocorrem as aulas ministradas por convidados. A pequena cozinha deste laboratório também atende a esta sala como copa.

f. CORREDOR COBERTO DE ACESSO AOS LABORATÓRIOS

Liga o pátio externo (onde desemboca o corredor das salas de aula, escaninhos e vestiários) á Sala de Docência, assim como a todos os laboratórios de cozinha e estoques. Nele está afixado o quadro geral de avisos aos alunos.

g. WC e VESTIÁRIOS – FEMININO E MASCULINO

Localizados em frente às salas de aula, tendo acesso pelo corredor de convivência, são dotados, cada um, de duas pias com torneiras de acionamento automático, toalheiros e dispensers de sabonete bactericida e álcool gel e quatro Instalações sanitárias, sendo uma delas adaptada a cadeirantes. Onde ficam localizados os escaninhos para uso dos alunos.

h. CORREDOR DE CONVIVÊNCIA

Liga as salas de aula, as instalações sanitárias, a sala de coordenação para atendimento aos alunos e o pátio externo. Nele está instalado um quadro de aviso onde são divulgadas notas da coordenação, notícias de interesse do aluno e divulgação de eventos.

i. COMPARTIMENTO DO GÁS

Tal como reza a legislação em vigor, espaço coberto, com tubulações especiais e porta ventilada. Contendo 04 botijões de 30 Kg, podendo eles serem acionados de maneira simultânea, individualiza ou combinada.

j. ARMAZENAMENTO EXTERNO DE LIXO

Como a coleta de lixo não é diária, o mesmo é armazenado em um container externo, bem fechado, sendo oferecido à coleta nos dias e horários programados.

ANEXO 1

CORPO DOCENTE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DA FPM

DOCENTE	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
ALEXANDRA MARIA PEREIRA	Doutora	Horista
CLAUDIA PORTO LEAL	Especialista	Parcial
GABRIEL SANDINO DE CASTRO	Mestre	Parcial
HANNA SOARES PAULA	Especialista	Parcial
HUGO CHRISTIANO SOARES MELO	Doutor	Parcial
MARIA CÉLIA GONÇALVES	Doutora	Horista
MARIA CÉLIA VEIGA	Doutora	Parcial
MARLENE AP. FERREIRA LOPES	Mestre	Parcial
NAYARA FRANCIELE LIMA	Mestre	Parcial
NEISE MARIA VERÇOSA	Mestre	Parcial
RENATA FERREIRA DOS SANTOS	Mestre	Parcial
ROBERTO MARCIO FRANCA HADDAD	Especialista	Parcial
RODRIGO DE AGUIAR FERREIRA	Especialista	Integral
SAULO GONÇALVES	Mestre	Parcial

ANEXO 2

FPM

Matriz Curricular

Superior de Tecnologia em Gastronomia

1º PERÍODO

Disciplina	Teórica	Prática	Total
Bioquímica e Nutrição Aplicada a Gastronomia	40	40	80
Estrutura e Funcionamento de Cozinha	40	00	40
Habilidades Básicas de Cozinha - Peixes, Aves e Carnes	40	40	80
Habilidades Básicas de Cozinha - Vegetais, Frutas e Verduras	40	40	80
História da Alimentação e Gastronomia	80	00	80
Língua e Comunicação	40	00	40
Metodologia Científica – Desafio de Aprendizagem I	40	00	40
Teoria e Prática para Exercício Profissional I	20	20	40
TOTAL GERAL	**340**	**140**	**480**

2º PERÍODO

Disciplina	Teórica	Prática	Total
Biossegurança em Gastronomia	80	00	80
Controladoria, Planejamentos e Elaboração de Cardápio	40	00	40
Cozinha Brasileira	40	40	80
Cozinha Fria – Garde Manger	40	40	80
Estratégias Empreendedoras e Marketing na Gastronomia	40	00	40
Etiqueta e Serviços na Gastronomia	40	00	40
Legislação: Trabalhista, Empresarial e RH	40	00	40
Optativa I - Cozinhas Africanas - Direitos Humanos	40	00	40

- Empreendedorismo			
Teoria e Prática para o Exercício Profissional II	20	20	40
TOTAL GERAL	**380**	**100**	**480**

3º PERÍODO

Disciplina	Teórica	Prática	Total
Cozinha Asiática	40	40	80
Cozinha das Américas	40	40	80
Cozinhas Regionais Italianas	40	40	80
Enologia, Bares e Bebidas	40	00	40
Gastronomia em Eventos	40	00	40
Educação Ambiental e Aproveitamento Integral de Alimentos	80	00	80
Tendências da Gastronomia	40	00	40
Teoria e Prática para o Exercício Profissional III	20	20	40
TOTAL GERAL	**340**	**140**	**480**

4º PERÍODO

Disciplina	Teórica	Prática	Total
Cozinha Mediterrânea e Européia	40	40	80
Cozinhas Regionais da França	40	40	80
Planejamento e Desenvolvimento de Equipes em Gastronomia	40	00	40
Teoria e Prática para o Exercício Profissional IV	00	40	40
Desafio de Aprendizagem II	40	00	40
Técnicas de Confeitaria	40	40	80
Técnicas de Padaria	40	40	80
Optativa II - Libras - Cultura Afro-Brasileira e Indígena - Cozinha Internacional	40	00	40
TOTAL GERAL	**280**	**200**	**480**

Atividades Curriculares Complementares	**100 horas**

Carga Horária Total do Curso em Horas 50 Minutos	**2.020 horas**
Carga Horária Total do Curso Convertida em Horas 60 Minutos	**1.700 horas**

ANEXO 3

Ementário e Bibliografias

1º Semestre

Bioquímica e Nutrição Aplicada

Ementa:

Alimentação e Nutrição. Produção de alimentos. Pirâmide alimentar. Comportamento e Hábito alimentar. Fisiologia da Nutrição. Química (Composição e Propriedades) e Bioquímica (Transformação, Processamento e Preservação) dos Alimentos.

Compreender a composição e as propriedades dos alimentos, bem como as transformações químicas e bioquímicas durante a manipulação, processamento e armazenamento. Introduzir conceitos e técnicas de fermentação.

Bibliografia Básica :

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

CARDOSO, M. A. (coord) **Nutrição humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

MACEDO, P. G. MATOS, S. P. de. **Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação.** São Paulo: Érica, 06/2015. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar:

MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. **Bioquímica básica.** 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Minha Biblioteca].

SILVA, S. M. C. da, MURA, J. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.** 2.ed. São Paulo: Roca, 06/2011. [Minha Biblioteca].

WARDLAW, G. M., SMITH, A. M**. Nutrição contemporânea.** 8.ed. Porto Alegre: AMGH, 01/2013. [Minha Biblioteca].

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** 3.ed. Barueri: Manole, 01/2014. [Minha Biblioteca].

SOUZA, R. E. G. D. **Saúde e nutrição.** São Paulo: Cengage Learning 2015-11-30. [Minha Biblioteca].

Estrutura e Funcionamento da Cozinha

Ementa:

Princípios da montagem e estruturação de cozinhas profissionais e seu arranjo físico. Composição de uma brigada de cozinha - postos e hierarquia. Brigadas clássicas e modernas. Estudo das estruturas físicas envolvendo fluxograma, setorização e instalações prediais. Introdução aos utensílios, acessórios e equipamentos necessários para o trabalho em uma cozinha.

Bibliografia Básica:

LUMB, M. **Facas de cozinha: a arte do corte e do manejo de facas.** São Paulo: Marco Zero, 2009.

VIEIRA, S. M.; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. **O mundo da cozinha: perfil profissional técnicas de trabalho e mercado.** 2.ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha (inclui receitas).** Rio de Janeiro: Zahar, 2002-12-01. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar:

CREDER, H. **Instalações hidráulicas e sanitárias.** 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 02/2006. [Minha Biblioteca].

CRUZ, E. A., ANICETO, L. A. **Instalações elétricas: fundamentos, prática e projetos em instalações residenciais e comerciais.** 2.ed. São Paulo: Érica, 06/2012. [Minha Biblioteca].

LIMA, M. **Percepção visual aplicada a arquitetura e iluminação.** Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010.

CARVALHO JUNIOR, R. de. **Instalações elétricas e o projeto de arquitetura.** 4.ed. São Paulo: Blucher, 2013.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac, 2010.

Habilidades Básicas de Cozinha – Peixes, Aves e Carnes

Ementa:

Desenvolvimento de habilidades de cozinha com ênfase em cortes de Peixes, Aves e Carnes. Apresentação dos diferentes tipos de carne, seus cortes e sua anatomia. Aprendizagem de desossa e amarração de aves e carnes. Limpeza de peixes e frutos do mar e suas preparações. Métodos de cocção: braseados, grelhados, assados, empanados entre outros. Safras e defesos.

Bibliografia Básica

MONTEBELLO, N. de P.; ARAUJO, W. Mª C. **Carne e cia**. Brasília: Senac, 2009

DUARTE, M. **O Livro da carne.** Barueri: Manole, 2014

GISSLEN, W. Culinária profissional. 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar

BASSI, M**. Carnes e churrasco.** São Paulo: Senac, 2012.

ELEUTERIO, H. **Fundamentos de gastronomia.** São Paulo: Érica, 06/2014 [Minha Biblioteca].

NESPOLO, C. R.; et al. **Práticas em tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: ArtMed, 01/01/2015. [Minha Biblioteca].

MCWILLIAMS, M. **Preparo de alimentos: um Guia Prático para Profissionais.** 11.ed. Barueri: Manole, 01/2013. [Minha Biblioteca]

FARROW, J. **Escola de culinária: 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo.** Barueri: Manole, 01/2008. [Minha Biblioteca].

Habilidades Básicas de Cozinhas – Vegetais, Frutas e Verduras

Ementa:

Desenvolvimento de habilidades de cozinha com ênfase em cortes de Vegetais, Frutas e Verduras. Apresentação dos diferentes tipos e seus usos. Métodos de higienização, mise-en-place de serviço, cortes e decorações. Nomenclatura de cortes utilizados em cozinha: *brunoise*, *jullienne*, cubos, *chiffonade* entre outros. Bases de cozinha: Fundos, embelezadores, ligações e aromáticos. Usos dos fundos suas técnicas de preparação e conservação. Ovos, tubérculos, raízes,

rizomas e grãos. Métodos de cocção e sua exemplificação. Ervas, temperos e especiarias (simples e compostas). Safras e sua regionalização.

Bibliografia Básica

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo, Senac, 2010.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu**: **todas as técnicas culinárias; mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo.** São Paulo: Marco Zero 2000.

ELEUTERIO, H. **Fundamentos de gastronomia.** São Paulo: Érica, 06/2014.

Bibliografia Complementar

GISSLEN, W. **Culinária Profissional.** 6. ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].

NESPOLO, C. R. et al. **Práticas em tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: ArtMed, 01/01/2015. [Minha Biblioteca].

MCWILLIAMS, M. **Preparo de alimentos: um Guia Prático para Profissionais.** 11.ed Barueri: Manole, 01/2013. [Minha Biblioteca]

SILVA, S. M. C. da, MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 3.ed. São Paulo: Roca, 07/2014. [Minha Biblioteca].

FARROW, J**. Escola de culinária: 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo.** Barueri: Manole, 01/2008. [Minha Biblioteca].

História da Alimentação e Gastronomia

Ementa:

Estudo da história da humanidade correlacionada à história da Alimentação e consequentemente o surgimento da Gastronomia, desde a pré-história aos dias de hoje. A importância de cada cultura na evolução da gastronomia, na forma de alimentação e das suas formas de consumo. Os tipos de ingredientes utilizados, juntamente com suas origens.

Bibliografia Básica:

CHAVES, G.; FREIXA, D. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Senac, 2009.
FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 5. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.
STRONG, R. **Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa.** Rio de Janeiro: Zahar, 2004-10-01. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar:

STANDAGE, T. **História do mundo em 6 copos.** Rio de Janeiro: Zahar, 11/2005. [Minha Biblioteca].
CARRETERO, M.; ROSA, A.; GONZÁLEZ, M. F. (colabs). **Ensino da história e memória coletiva.** Porto Alegre: ArtMed, 04/2011. [Minha Biblioteca].
LOWE, N. **História do mundo contemporâneo.** 4.ed. Porto Alegre: Penso, 01/2015. [Minha Biblioteca].
PESAVENTO, S. J. **História & história cultural.** 3.ed. Belo Horizonte: Autêntica, 06/2007. [Minha Biblioteca].
WRAGHAM, R. **Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos.** Rio de Janeiro: Zahar, 2010-03-05[Minha Biblioteca].

Língua e Comunicação

Ementa

A comunicação como processo. Comportamentos coletivos. O desenvolvimento dos diferentes meios de comunicação. Relevância do bom desempenho linguístico tanto no plano da aquisição de conhecimentos quanto no exercício profissional. A relação da comunicação interna com a externa. Os meios de comunicação nas organizações. Endomarketing. Comunicação integrada à imagem empresarial.

Bibliografia Básica:

FARACO, C.; TEZZA, C. **Prática de texto para estudantes universitário.** 24.ed. Petrópolis: Vozes, 2014.
GARCIA, O. **Comunicação em prosa moderna.** 26.ed. Rio de Janeiro: FGV. 2007.

AZEVEDO, R. de. **UniA**: **Português Básico.** Bookman, 01/2015. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar:

TERCIOTTI, S. **Português na prática**, 3ª ed. São Paulo: Saraiva, 03/2016. [Minha Biblioteca].

NADÓLSKIS, H. **Normas de comunicação em língua portuguesa** / Hêndricas Nadólskis. - 27. ed. - São Paulo : Saraiva, 2013. [Minha Biblioteca].

ARRAIS, Diogo. **Coleção Concursos Públicos**: **Nível Médio & Superior - Português**, 1ª. ed. São Paulo: Saraiva, 02/2012. [Minha Biblioteca].

MASIP, V. **Gramática Sucinta de Português**. Rio de Janeiro: LTC, 11/2011. [Minha Biblioteca].

ALMEIDA, A. F. A.; ALMEIDA, V. S. de. **Português básico**: **gramática, redação, texto** - 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 11/2003. [Minha Biblioteca].

METODOLOGIA CIENTÍFICA

Ementa

Fundamentos da Metodologia Científica. A ciência e a produção do conhecimento científico. Normas para Elaboração de Trabalhos Acadêmicos. Métodos e técnicas de pesquisa. O pré-projeto e o Projeto de pesquisa. A comunicação científica; avaliação de projetos; CEP (comitê de ética em pesquisa); O Experimento. A Comunicação Científica. A organização do texto científico (normas ABNT).

Bibliografia Básica:

DEMO, P. **Metodologia do conhecimento científico**. São Paulo: Atlas, 2009.

RAMOS, A. **Metodologia de pesquisa científica**. São Paulo: Atlas, 2009.

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação.** 10. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2012. [Minha Biblioteca]

Bibliografia Complementar:

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Metodologia Científica.** 6. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2011. [Minha Biblioteca].
KLEIN, A.Z. et al. **Metodologia de pesquisa em administração**: uma abordagem prática. São Paulo: Atlas, 2015. [Minha Biblioteca].
WALLIMAN, N. **Métodos de Pesquisa**. São Paulo: Saraiva, 2014. [Minha Biblioteca].
RODRIGUES, R. M. **Pesquisa acadêmica: como facilitar o processo de preparação de suas etapas.** São Paulo: Grupo GEN, 2007. [Minha Biblioteca].
ROESCH, S. M. A. **Projetos de Estágio e de Pesquisa em Administração**. São Paulo: Atlas, 2007. [Minha Biblioteca].

Teoria e Prática para o Exercício Profissional I

Ementa:

Geografia da gastronomia; noções de fauna e flora; práticas de ajudante de cozinha (mise-en-place de aulas e restaurantes); receitas x fichas técnicas; métodos de cocção e técnicas de conservação de alimentos, experiências químicas e físicas na cozinha, análise sensorial dos alimentos.

Bibliografia básica

DÓRIA, C. A. **A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico.** São Paulo: Senac, 2009.
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. São Paulo: Senac. 2010.
PETERSEN, J. F.; DOROTHY SACK, R. G. **Fundamentos de geografia física: Tradução da 1ª edição norte-americana.** São Paulo: Cengage Learning, 08/2014. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar

HOUSEL, D. J. **Equipes: Gerenciando para o sucesso.** São Paulo: Cengage Learning, 06/2013. [Minha Biblioteca].
CARDELLA, H. P.; CREMASCO, J. A. **Ética profissional simplificada.** São Paulo: Saraiva, 08/2011. [Minha Biblioteca]

VENTURI, J. L. **Gerenciamento de bares e restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 04/2011. [Minha Biblioteca]
FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.
SALDANHA, R. M. **Histórias, Lendas e Curiosidades da Gastronomia.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

2º Semestre

Biossegurança em Gastronomia

Ementa:

Legislação Sanitária. Limpeza e Santização. Microbologia de Alimentos. Fatores de Qualidade dos Alimentos. Segurança Alimentar. Exigências para Boas Práticas. Métodos e Sistemas de Controle e Garantia de Qualidade

Bibliografia Básica:

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. (orgs.) **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Barueri: Manole, 01/2015 [Minha Biblioteca].
CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. São Paulo: Érica, 2014.
ASSIS, L. de **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição.** 2.ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

Bibliografia Complementar:

SILVA, J. V. da; BARBOSA, S. R. M.; DUARTE, S. R. M. P. **Biossegurança no contexto da saúde.** São Paulo: Iátria, 06/2014 [Minha Biblioteca].
CERVATO-MANCUSO, A. M.; FIORE, E. G.; REDOLFI, S. C. da S. **Guia de segurança alimentar e nutricional.** Barueri: Manole, 01/2015 [Minha Biblioteca].
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. (orgs.) **Sistema de gestão**: **Qualidade e Segurança dos Alimentos.** Barueri: Manole, 01/2013 [Minha Biblioteca].
MACEDO, P. D. G.; MATOS, S. P. de. **Bioquímica dos alimentos: Composição, Reações e Práticas de Conservação.** São Paulo: Érica/Saraiva, 06/2015 [Minha Biblioteca].

McWILLIAMS, M. **Preparo de alimentos: um guia prático para profissionais.** 11.ed. Barueri: Manole, 2016. [Minha Biblioteca].

Controladoria, Planejamento e Elaboração de Cardápio

Ementa:

Controle de custos. Fator de correção. Curva de Pareto. Elaboração de ficha técnica e sua vinculação com o controle de custos. Controle de estoque e armazenamento. Estoques mínimos, máximos e ideais. Técnicas de montagem de cardápios. Tipos de cardápio, nomenclaturas e características. Variação dos tipos de cardápio segundo o tipo de serviço e funcionamento da casa. Cardápio X Menu.

Bibliografia Básica :

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios.** 8.ed. São Paulo: Senac, 2010.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos.** 10.ed. São Paulo: Atlas, 2010

OLIVEIRA, A. S. **Controladoria.** São Paulo: Saraiva, 06/2009. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar:

BORNIA, A. C. **Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas.** 3.ed. São Paulo: Atlas, 05/2010. [Minha Biblioteca].

WERNKE, R. **Análise de custos e preços de venda**. São Paulo: Saraiva, 2005. [Minha Biblioteca].

BIAGIO, L. A. **Como Calcular o Preço de Venda.** Barueri: Manole, 01/2012 [Minha Biblioteca].

SILVA, S. M. C. da, MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 3.ed. São Paulo: Roca, 07/2014.

MORANTE, A. S.; JORGE, F. T. **Formação de preços de venda**: **preços e custos, preços e composto de marketing, preços e concorrência, preços e clientes.** São Paulo: Atlas, 2009-12-01

Cozinha Brasileira

Ementa:

Conhecer as culinárias regionais do Brasil e suas técnicas de preparação. Os tipos de ingredientes, temperos e apresentações mais utilizados em cada região, sua historia, ligação com os fatos geográficos e sua importância. Terminologia regionalizada e as diferentes nomenclaturas dos mesmos ingredientes. Safras regionais.

Bibliografia Básica:

CAVALCANTI, P. **A Pátria nas panelas**: **história e receitas da cozinha brasileira.** São Paulo: Senac, 2007.

TRAJANO, A. L. **Cardápios do Brasil**: receitas, ingredientes, processos. São Paulo: Senac, 2013.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne-seca**: **um tripé culinário no Brasil colonial.** São Paulo: Senac, 2005.

Bibliografia Complementar:

NACCACHE, A. (org.). **Criatividade brasileira: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao; gastronomia, design, moda.** Barueri: Manole, 01/2013. [Minha Biblioteca].

ELEUTERIO, H. **Fundamentos de gastronomia.** São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].

GISSLEN, W. **Culinária profissional.** 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca]. [Minha Biblioteca].

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Studio Sônia Robatto, 2012.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. São Paulo, SENAC. 2010.

Cozinha Fria - Garde Manger

Ementa:

Princípios básicos das preparações e serviços de Garde Manger ou Cozinha Fria, em hotéis, restaurantes e similares. Principais atribuições do profissional deste setor. Conceitos clássicos e preparo de saladas, molhos, *terrines* e similares, sopas, geleias, massas básicas doces e salgadas, canapés, sorvetes e sorbets,

conservas e *confits*, tendo como base as técnicas e critérios decorativos e de apresentação. Decoração com frutas e vegetais.

Bibliografia Básica

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger: a arte e o oficio da cozinha fria.** São Paulo: Senac, 2014.

ARUMUGAM, N. **1000 Molhos para pratos salgados e doces**. Barueri: Quarto, 2013.

CARVALHO, R. de. **Cozinha fria: da ornamentação à execução do cardápio.** São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar

SILVA, S. M. C. da, MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 3.ed. São Paulo: Roca, 07/2014. [Minha Biblioteca].

GISSLEN, W. **Culinária profissional.** 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].

ELEUTERIO, H. **Fundamentos de gastronomia.** São Paulo: Érica, 06/2014.

STOREY, A. **200 Receitas de saladas nutritivas**. São Paulo: PubliFolha, 2009.

FARROW, J. **Escola de culinária: 150 das Melhores Receitas Clássicas e Contemporâneas Passo a Passo.** Barueri: Manole, 01/2008. [Minha Biblioteca].

Estratégias Empreendedoras e Marketing na Gastronomia

Ementa:

Noções de Comunicação Social aplicado à gastronomia. Noções de Marketing básico para desenvolvimento de produtos e estratégias de captação de novos clientes.

Bibliografia Básica:

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 12.ed. São Paulo: Pearson, 2010

HOYLE JR., L. H. **Marketing de eventos.** São Paulo: Atlas, 2015.

MARIANO, S. H.; MAYER, V. F. **Empreendedorismo: fundamentos e técnicas para criatividade.** Rio de Janeiro: LTC, 12/2010. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar:

ROCHA, A. da; FERREIRA, J. B.; SILVA, J. da. **Administração de marketing: conceitos, estratégias, aplicações**. São Paulo: Atlas, 02/2013. [Minha Biblioteca].

PETER, J. P.; OLSON, J. C. **Comportamento do consumidor e estratégia de marketing.** 8.ed. Porto Alegre: AMGH, 2010. [Minha Biblioteca].

ZENONE, L. C. (Org.) **Gestão estratégica de marketing**: **Conceitos e Técnicas.** São Paulo: Atlas, 2011 [Minha Biblioteca].

CHURCHILL JR., G. A. **Marketing: criando valor para clientes.** 3.ed. São Paulo: Saraiva, 01/2009. [Minha Biblioteca].

GRACIOSO, F. **Marketing estratégico: planejamento estratégico orientado para o mercado.** 6.ed. São Paulo: Atlas, 2007. [Minha Biblioteca].

Etiqueta e Serviços na Gastronomia

Ementa:

Etiqueta Social. Etiqueta à mesa. A etiqueta ao redor do mundo. Tipos de serviços. Montagem da mise-en-place de clientes de acordo com as características do serviço. Atribuições da brigada de salão e cozinha. O uso de guardanapos e sua dobragem decorativa. Serviço de bar e coquetelaria. Copos e seus usos. Introdução ao cerimonial e protocolo.

Bibliografia Básica:

MEZOMO, I. de B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** 6.ed. Barueri: Manole, 2015.

PACHECO, A. de O. **Manual de serviço do garçom**. 12.ed. São Paulo: Senac, 2010.

YANES, A. F**. Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos.** São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca]

Bibliografia Complementar:

GIANESI, I. N.; CORRÊA, H. L. **Administração estratégica de serviços: operações para a satisfação do cliente.** São Paulo: Atlas, 04/2012. [Minha Biblioteca].

CORRÊA, H. L.; CAON, M. **Gestão de serviços : lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes.** São Paulo: Atlas, 09/2012. [Minha Biblioteca].
CHESSER, J. W.; CULLEN, N. C. **Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia.** 5.ed. Barueri: Manole, 01/2016. [Minha Biblioteca]
MOELLWALD, L. E.; MOELLWALD, D. E. **Etiqueta, cerimonial e protocolo: como receber estrangeiros e organizar um evento de sucesso.** São Paulo: Cengage Learning, 2014.
RIBEIRO, C. **Etiqueta de bolso.** Porto Alegre: L&PM Pocket, 2014.

Legislação: Trabalhista, Empresarial e RH

Ementa:

Fundamentos de Direito trabalhista. Processos de admissão e demissão, encargos sociais, RAIS, CAGED, homologação de rescisões e todos os procedimentos inerentes ao departamento de pessoal.

Bibliografia Básica:

CHIAVENATO, I. **Gestão de Pessoas**. 2 ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2004
MARTINS, S. P. **Direito do trabalho**. 32.ed. São Paulo: Saraiva, 2016.
IVANCEVICH, J. M. **Gestão de Recursos Humanos**. Porto Alegre: AMGH, 2011. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, A. P. de**. CLT Comentada.** São Paulo: Saraiva, 2015 [Minha Biblioteca].
BARBIERI, U. F. **Gestão de Pessoas Nas Organizações: a aprendizagem da Liderança e da Inovação.** São Paulo: Atlas, 2013. [Minha Biblioteca].
FIDELIS, G. J. **Gestão de Pessoas: Rotinas Trabalhistas e Dinamicas do Departamento Pessoal.** São Paulo: Erica, 2016. [Minha Biblioteca].
FRANÇA, A. C. L. **Práticas de Recursos Humanos – PRH: conceitos, ferramentas e procedimentos**. São Paulo: Atlas, 2013. [Minha Biblioteca].
GARCIA, G. F. B. **CLT comentada**. 2.ed. Rio de Janeiro: Forense, 2017. [Minha Biblioteca].

Teoria e Prática para o Exercício Profissional II

Ementa:

Práticas administrativas (fornecedores, compras, controle de estoque, capital de giro), fichas técnicas e custos, formação de preço, marketing, gerenciando lucro. Treinamento de manipuladores de alimentos.

Bibliografia Básica

MARICATO, P. **Como montar e administrar bares restaurantes**. 9.ed. São Leopoldo: Senac, 2010.

MELO, D. **Network marketing: O negócio do século XXI.** Rio de Janeiro: Alta Books, 2014.

MORANTE, A. S.; JORGE, F. T. **Formação de preços de venda: preços e custos, preços e composto de marketing, preços e concorrência, preços e clientes**. São Paulo: Atlas, 2009-12-01 [Minha Biblioteca]

Bibliografia Complementar

LIMA, A. **Como conquistar, fidelizar e recuperar clientes**: **gestão do relacionamento.** 2.ed. São Paulo: Grupo GEN, 09/2013 [Minha Biblioteca].

BURCHELL, M.; ROBIN, J**. A Melhor Empresa para Trabalhar**: **Como Construí-la, como Mantê-la e Por que Isso é Importante.** Porto Alegre: Bookman, 2012. [Minha Biblioteca].

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos.** São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca].

VENTURI, J. L. **Gerenciamento de bares e restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 04/2011. [Minha Biblioteca].

MARIANO, S. H.; MAYER, V. F. **Empreendedorismo: fundamentos e técnicas para criatividade.** Rio de Janeiro: LTC, 2010. [Minha Biblioteca].

3º Semestre

Cozinha Asiática

Ementa:

Executar as principais técnicas das cozinhas japonesa, chinesa, tailandesa, indiana, vietnamita, coreana e árabe. Identificar ingredientes e conhecer sua utilização.

Bibliografia Básica

PHAM, M. **Sabores do oriente: receitas da China, de Cingapura, da Coréia, da Índia, do Japão, da Tailândia e do Vietnã.** São Paulo: PubliFolha, 2011.

MOYSÉS, S. C. **Do oriente para o ocidente**: **culinária libanesa.** São Paulo: CD. G Casa de Soluções, 2012.

CATÃO, R. **O sushiman**: **técnicas, receitas e segredos.** 3.ed. Brasília: Senac, 2015.

Bibliografia Complementar

ELEUTERIO, H. **Serviços de alimentação e bebidas.** São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].

FARROW, J. **Escola de culinária: 150 das Melhores Receitas Clássicas e Contemporâneas Passo a Passo.** Barueri: Manole, 01/2008. [Minha Biblioteca].

GISSLEN, W. **Culinária profissional.** 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].

SILVA, S. M. C. da, MARTINEZ, S. **Cardápio: Guia Prático para a Elaboração.** 3.ed. São Paulo: Roca, 07/2014. [Minha Biblioteca].

CHAN, W. **Cozinha chinesa**. São Paulo: Marco Zero, 2009.

Cozinha das Américas

Ementa:

Habilidades técnicas e criatividade na preparação de produções culinárias e cardápios que valorizem a diversidade existente na cozinha das Américas. Gerência, organizar, coordenar e operacionalizar as atividades de produção culinária americana.

Bibliografia Básica

PAVEZ, A. M.; RECART, C. **Sabores da América.** São Paulo: SM, 2013.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha**: **História, identidade, trocas.** São Paulo: Senac, 2000.
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo, SENAC. 2010.

Bibliografia Complementar

INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. **Garde Manger: a arte e o oficio da cozinha fria.** São Paulo: Senac, 2014.
SILVA, S. M. C. da, MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 3.ed. São Paulo: Roca, 07/2014. [Minha Biblioteca].
GISSLEN, W. **Culinária profissional.** 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].
TORRES, D.; MOLL, P. **Ceviche**: **do pacífico para o mundo.** São Paulo: Senac, 2013.
BASSI, M. **Carnes e churrasco.** São Paulo: Senac, 2012.

Cozinhas Regionais Italianas

Ementa:

Conhecer os aspectos da gastronomia das principais regiões e suas técnicas de preparo e seus ingredientes marcadores clássicos, constituindo seus *terroirs*. Regiões a serem trabalhadas: Ligúria, Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Veneto, Emiglia Romagna, Trentino Alto Ádige, Toscana, Úmbria, Friuli Venezia Giulia, Calábria, Puglia, Lázio, Marche, Sicília, Sardenha, Nápoli, Basilicata, Abruzzi e Molize.

Bibliografia Básica:

CLARK, M. **Culinária italiana: tratoria clássica.** Rio de Janeiro: Ediouro, 2012.
GRAZIA, M. **A arte da cozinha italiana**. São Paulo: Vergara & Riba, 2013.
PILS, I.; PALLMER, S. **Itália: o país e sua cozinha.** São Paulo: Melhoramentos, 2013.

Bibliografia Complementar:

GISSLEN, W. **Culinária profissional.** 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].
ELEUTERIO, H. **Fundamentos de gastronomia.** São Paulo: Érica, 06/2014.
SILVA, S. M. C. da, MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 3.ed. São Paulo: Roca, 07/2014. [Minha Biblioteca].
CARVALHO, R. de. **Cozinha Fria: da ornamentação à execução do cardápio.** São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].
DICKIE, J. **Delizia! A história dos italianos e sua comida.** São Paulo: Nacional, 2013.

Enologia, Bares e Bebidas

Ementa:

História do vinho; viticultura, tipos de uvas; processo de elaboração de vinhos; regiões produtoras de vinhos, *terroir*; serviço e harmonização de vinhos; degustação de vinhos. Bares; história e evolução das bebidas; bebidas fermentadas, destiladas, compostas e não alcoólicas; carta de drink; preparação e degustação de drinks, novo mundo; tipos diferentes de bebidas, fermentadas, destiladas, compostas e não alcoólicas. Ensinar métodos de serviço, degustação e harmonização de vinhos e bebidas.

Bibliografia Básica

PACHECO, A. de O. **Iniciação a enologia.** 4. ed. São Paulo: SENAC São Paulo.
SANTOS, J. I. C.; DINHAM, R. P.; ADAMES, C. **O essencial em cervejas e destilados**. 2.ed. São Paulo: Senac, 2013.
VENTURI, J. L. **Gerenciamento de bares e restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 04/2011. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar

GIOVANNINI, E. **Manual de viticultura** Porto Alegre: Bookman, 2014. [Minha Biblioteca].
STANDAGE, T. **História do mundo em 6 copos**. Rio de Janeiro: Zahar. [Minha Biblioteca].
SANTOS, J. I. **Vinhos o essencial.** São Paulo: SENAC São Paulo.

AMARANTE, J. O. A. do. **Os segredos do vinho**: **para iniciantes e iniciados.** 3.ed. São Paulo: Mescla, 2010.
ELEUTERIO, H. **Serviços de alimentação e bebidas.** São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].

Gastronomia em Eventos

Ementa:

Histórico dos eventos; diferentes tipos de eventos; gestão de eventos e equipes; projetos para eventos; etiqueta, cerimonial e protocolo; cardápios, materiais e orçamento para eventos; avaliação pós-evento, indicadores.

Bibliografia básica

MENDONÇA, M. J. A.; PEROZIN, J. G. P. A. **Planejamento e organização de eventos**. São Paulo: Saraiva, 06/2014 [Minha Biblioteca].
YANES, A. F. **Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos**. São Paulo: Érica, 2014.
ZANELLA, L. C. **Manual de organização de eventos**. São Paulo: Atlas, 2012.

Bibliografia complementar

MATIAS, M. **A arte de receber em eventos**. Barueri: Manole, 01/2014 [Minha Biblioteca].
MATIAS, M. **Organização de eventos**: **Procedimentos e Técnicas.** Barueri: Manole, 01/2013 [Minha Biblioteca].
DORTA, L. O. (org). **Fundamentos em técnicas de eventos**. Porto Alegre: Bookman, 01/2015 [Minha Biblioteca].
MATIAS, M. (org.) **Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos**: **Culturais, Sociais e Esportivos.** Barueri: Manole, [Minha Biblioteca].
WATT, D. C. **Gestão de eventos em lazer e turismo.** Porto Alegre: Bookman - Grupo A, 2004-01-01 [Minha Biblioteca].

Educação Ambiental e Aproveitamento Integral de Alimentos

Ementa:

Gestão ambiental; crise ambiental; ecossistemas; impactos ambientais; reciclagem; desenvolvimento sustentável; educação ambiental; agroecologia; pancs (plantas alimentícias não convencionais); aproveitamento integral dos alimentos;

Bibliografia Básica

PHILIPPI JR., A.; PELICIONI, M. C. (edts.). **Educação ambiental e Sustentabilidade.** 2.ed. Barueri: Manole, 01/2014. [Minha Biblioteca].

AZEVEDO, E. de. **Alimentos orgânicos**: **ampliando os conceitos de saúde.** São Paulo: Senac, 2012.

PHILIPPI JR., A.; ROMÉRO, M. de A.; BRUNA, G. C. **Curso de gestão ambiental**. 2.ed. Barueri: Manole, 2014

Bibliografia Complementar

KOHN, R. **Ambiente e sustentabilidade: metodologias para gestão.** Rio de Janeiro: LTC, 07/2015 [Minha Biblioteca]

PHILIPPI JR., A.; RUSCHMANN, D. van de M. (eds.) **Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo**. Barueri : Manole, 01/2010. [Minha Biblioteca].

ROSA, A. H.; FRACETO, L. F.; MOSCHINI-CARLOS, V. (orgs). **Meio ambiente e sustentabilidade.** Porto Alegre: Bookman - Grupo A, 2012-01-01 [Minha Biblioteca]

ELEUTERIO, H. **Fundamentos de gastronomia.** São Paulo: Érica, 06/2014. Minha Biblioteca

GISSLEN, W. **Culinária profissional.** 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].

Tendências da Gastronomia

Ementa:

Conceituação teórica e técnicas com preparos práticos dos temas que são tendência na gastronomia atual: nutrição funcional, esportiva, gastronomia *diet e light*, cozinha sem glúten e sem lactose, vegana e vegetariana, gastronomia molecular, saúde intestinal, biomassa de banana verde, alimentação viva e crua, cozinha com óleos essenciais, dentre outros.

Bibliografia básica

PASCHOAL, V.; NAVES, A. **Tratado de nutrição esportiva funcional.** São Paulo: Roca, 2016.

BACCARIN, F.; ABCAIR, M. **Alta gastronomia: diet e light, sem gluten, sem lactose e com redução de calorias.** São Paulo: Senac, 2014.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha (inclui receitas).** V.1. Rio de Janeiro: Zahar, 2002-12-01. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: mais ciência na cozinha.** V.2 . Rio de Janeiro: Zahar, 2005-11-16. [Minha Biblioteca]

EL BULLITALLER, A. e. **Léxico científico-gastronômico**: **as chaves para entender a cozinha de hoje.** São Paulo: Senac, 2008.

THIS, H.; MONCHICOURT, M.-O. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**. São Paulo: Senac, 2009.

DUCASSE, A. **Natural: simples, saudável e saboroso.** São Paulo: Senac, 2012.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo, SENAC. 2010.

Teoria e Prática para o Exercício Profissional III

Teoria e práticas de confecção de propostas e projetos de eventos. Práticas de elaboração e confecção de eventos. Práticas de cerimonial e protocolo. Teoria e prática profissional em novas tendências da gastronomia

Bibliografia Básica:

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da idéia à realidade.**

THIS, Hervé; MONCHICOURT, Marie - **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**

YANES, Adriana Figueiredo. **Cerimonial, Protocolo e Etiqueta em Eventos.** Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar:

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro, A ciência na cozinha (inclui receitas)**. Zahar, 2002-12-01. [Minha Biblioteca].
MATIAS, Marlene (org.) - Editora Manole - **Planejamento, Organização e Sustentabilidade em Eventos: Culturais, Sociais e Esportivos** - 01/2011 - São Paulo.
MATIAS, Marlene - **A Arte de Receber em Eventos** - 01/2014 - Editora Manole SAO PAULO (EVENTOS).
MEZOMO, Iracema de Barros - **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração** - 01/2015 - Editora Manole: São Paulo.
MATIAS, Marlene - Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas - - 01/2013 - Editora Manole: São Paulo.

4º Periodo

Cozinha Mediterrânea e Européia

Ementa:

Caracterizar o Mediterrâneo, suas diversas regiões e a cozinha específica da Espanha e Portugal, Norte da África, Países do Oriente Médio e países da Europa. Confeccionar pratos tradicionais das regiões de influencia de cada cultura estudada

Bibliografia Básica:

MOINE, M.-P. **Culinária mediterrânea**: **receitas saudáveis e fáceis de fazer.** São Paulo: Publifolha, 2014.
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. São Paulo, SENAC. 2010.
GISSLEN, W. **Culinária profissional.** 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar:

SHULMAN, M. R. **Sabores da Espanha: receitas de regiões como Andaluzia, Catalunha, Galícia, País Basco e Valencia.** São Paulo: Publifolha, 2011.
ALLISON, M. W. **150 técnicas para dominar a arte culinária**. São Paulo: Marco Zero, 2012.

ELEUTERIO, H. **Fundamentos de gastronomia.** São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].
SILVA, S. M. C. da, MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 3.ed. São Paulo: Roca, 07/2014. [Minha Biblioteca].
FARROW, J. **Escola de culinária: 150 das Melhores Receitas Clássicas e Contemporâneas Passo a Passo.** Barueri: Manole, 01/2008. [Minha Biblioteca].

Cozinhas Regionais da França

Ementa:

Conhecer os aspectos da gastronomia das principais regiões e suas técnicas de preparo e seus ingredientes marcadores clássicos, constituindo seus *terroirs*. . Regiões a serem trabalhadas: Paris e île de France, Champagne - Ardennes Alsácia e Lorene, Normandie - Bretagne - nord-pas-de-calais, Picardi, Pays de la Loire e Centre, Bourgogne et Franche-Comté, Lyon – Rhöne-Alpes, Poitou-Charentes/Limousin, Bordeaux/Périgord/Gascogne/Pays Basque, Toulousain/ Quercy/ Aveyron/ Auvergne, Roussilion/Languedoc/Les Cévennes, Provence/ Côte d´Azur, La Corse;

Bibliografia Básica:

GALMICHE, D. **A autêntica culinária francesa.** São Paulo: PubliFolha, 2012.
WASHBURN, L. **Culinária francesa: bistrô clássico.** Rio de Janeiro: Ediouro, 2012.
GISSLEN, W. **Culinária profissional.** 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar:

ELEUTERIO, H. Fundamentos de gastronomia. São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].
GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. 5.ed. Barueri: Manole, 06/2015. [Minha Biblioteca].
KHOO, R. **A pequena cozinha em Paris: receitas francesas.** Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

CHILD, J. **A arte culinária de Julia Child**: **técnicas e receitas.** São Paulo: Seoman, 2013.
FARROW, J. **Escola de culinária: 150 das Melhores Receitas Clássicas e Contemporâneas Passo a Passo.** Barueri: Manole, 01/2008. [Minha Biblioteca].

Planejamento e Desenvolvimento de Equipes em Gastronomia

Ementa:

Gestão moderna de pessoas; motivação de equipes; liderança; aprendizagem organizacional; trabalho em equipe; ética empresarial; montagem e desenvolvimento equipes.

Bibliografia Básica :

CHESSER, J. W., CULLEN, N. C. **Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia.** 5.ed. Barueri: Manole, 01/2016. [Minha Biblioteca].
CARVALHO, A. V. de; **Administração de recursos humanos.** São Paulo: Cengage Learning, 2011. 2v.
SÁ, A. L. de **Ética profissional.** 9.ed. São Paulo: Atlas, 2015.

Bibliografia Complementar :

MARRAS, J. P. **Gestão estratégica de pessoas: conceitos e tendências.** São Paulo: Saraiva, 2009-10-31 [Minha Biblioteca].
CHIAVENATO, I. **Desempenho humano nas empresas**: **como desenhar cargos e avaliar o desempenho para alcançar resultados.** Barueri: Manole, 01/2016 [Minha Biblioteca].
GRACIOSO, L. F. **Liderança empresarial**: **competências que inspiram, influenciam e conquistam resultados.** São Paulo: GEN 2009-05-01 [Minha Biblioteca].
FÍGARO, R. (Org. **Gestão da comunicação**: **no mundo do trabalho, terceiro setor e cooperativismo.** São Paulo: GEN 2005-02-01 [Minha Biblioteca].
HOUSEL, D. J. Equipes: gerenciando para o sucesso. São Paulo: Cengage Learning 06/2013. [Minha Biblioteca]

Teoria e Prática para o Exercício Profissional IV

Ementa:

Ética profissional; Comunicação; Postura e etiqueta; Práticas e simulações de funcionamento de cozinha de restaurantes; trabalho em equipe cozinha, serviços de sala em restaurantes.

Bibliografia básica

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo, SENAC. 2010.

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. 3.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014.

GISSLEN, W. **Culinária profissional.** 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].

Bibliografia complementar

FARROW, J. **Escola de culinária: 150 das Melhores Receitas Clássicas e Contemporâneas Passo a Passo.** Barueri: Manole, 01/2008. [Minha Biblioteca].

CARVALHO, R. de. **Cozinha fria: da ornamentação à execução do cardápio.** São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].

ELEUTERIO, H. **Fundamentos de gastronomia.** São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].

SILVA, S. M. C. da, MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 3.ed. São Paulo: Roca, 07/2014. [Minha Biblioteca].

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger**: **a arte e o oficio da cozinha fria.** São Paulo: Senac, 2014.

Desafio de Aprendizagem II

Ementa:

Conceitos de empreendimentos gastronômicos, plano de negócios, pesquisa de mercado, pesquisa científica em gastronomia.

Bibliografia Básica:

BIAGIO, L. A. **Como elaborar o plano de negócios.** Barueri: Manole, 01/2013 [Minha Biblioteca].
CERVO, A. L.; BERVIAN, P. **Metodologia científica.** 6.ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2007.
MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes.** 9.ed. São Leopoldo: Senac, 2010.

Bibliografia Complementar

BALCHIUNAS, D. **Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição.** São Paulo: Roca, 04/2014. [Minha Biblioteca]
DORNELAS, J. A. **Empreendedorismo - Transformando Ideias em Negócios.** 6.ed. Rio de Janeiro: GEN, 02/2016 - [Minha Biblioteca].
PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação**: **Princípios e Práticas.** Barueri: Manole, 01/2015 [Minha Biblioteca].
MARIANO, S. H., MAYER, V. F. **Empreendedorismo: fundamentos e técnicas para criatividade.** Rio de Janeiro: LTC, 12/2010. [Minha Biblioteca].
VENTURI, J. L. **Gerenciamento de bares e restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 04/2011. [Minha Biblioteca].

Técnicas de Confeitaria

Ementa:

Prática de confeitaria clássica francesa. Princípios e técnicas da confeitaria, desenvolvimento de suas produções. Diferentes formas de apresentação de acordo com a tipologia do estabelecimento.

Bibliografia Básica:

ÉCOLE LENÔTRE **Chocolates e doçaria** São Paulo: Senac, 2012.
ÉCOLE LENÔTRE **Petits gâteaux**. São Paulo: Senac, 2012.
ELEUTÉRIO, H.; GALVES, M. de C. P. **Técnicas de confeitaria.** São Paulo: Saraiva, 06/2014 [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar:

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional.** 3.ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.
GISSLEN, W. **Culinária profissional.** 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].
GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais.** 5.ed. Barueri: Manole, 06/2015. [Minha Biblioteca].
SILVA, S. M. C. da, MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 3.ed. São Paulo: Roca, 07/2014. [Minha Biblioteca].
ANDRIEU, P. **Doces.** São Paulo: Senac, 2010

Técnicas de Padaria

Ementa:

Princípios básicos da panificação e fermentação de pães, bolos, biscoitos e similares. Prática de técnicas e métodos de produção utilizando equipamentos próprios e específicos da área. Introdução ás exigências do mercado. Tipos de farinha, de fermentação, classificação e função dos ingredientes, formatações e modelagens, dentre outros.

Bibliografia Básica

ÉCOLE LENÔTRE. **Pães e viennoiseries** São Paulo: Senac, 2012.
LEITÃO, M. **O pão na mesa brasileira.** 3.ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.
GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais.** 5.ed. Barueri: Manole, 06/2015. [Minha Biblioteca].

Blibliografia Complementar

GALVES, M. de C. P. **Técnicas de panificação e massa.** São Paulo: Saraiva, 06/2014 [Minha Biblioteca].
CAUVAIN, S. P., YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação.** 2.ed. Barueri: Manole, 01/2009. [Minha Biblioteca].
SUAS, M. **Panificação e viennoisserie: Abordagem profissional.** São Paulo: Cengage Learning, 09/2012. [Minha Biblioteca].

GISSLEN, W. **Culinária profissional.** 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].
SBY, A. **Pães sensacionais: Receitas deliciosas de croissants, brioches, focaccias, pizzas e outras tentações.** São Paulo: PubliFolha, 2013.

EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIAS DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS

Cozinhas Africanas

Ementa:

Conhecer a história, aspectos, métodos de cocção, influências de outras culinárias nas cozinhas africanas subsaarianas. Reconhecer as influências que estas culinárias interagiram com outras cozinhas, principalmente as cozinhas americanas. A utilização de ingredientes de origem africana e suas influências em outras culturas. A cultura dos afrodescendentes através das panelas e as mudanças que provocaram na gastronomia brasileira. Adicionar cultura indígena.

Bibliografia Básica

HAFNER, D. **Sabores da África: receitas deliciosas e histórias apimentadas da minha vida.** São Paulo: Summus, 2000.
MOINE, M.-P. **Culinária mediterrânea**: **receitas saudáveis e fáceis de fazer.** São Paulo: PubliFolha, 2014.
GISSLEN, W. **Culinária profissional.** 6.ed. Barueri: Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].

Bibliografia complementar

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha**: **História, identidade, trocas.** São Paulo: Senac, 2000.
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo, SENAC. 2010.
SALDANHA, R. M. **Histórias, lendas e curiosidades da gastronomia.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.
ELEUTERIO, H. **Fundamentos de gastronomia.** São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].

VIEIRA, S. M.; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. **O mundo da cozinha: perfil profissional técnicas de trabalho e mercado.** 2.ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

Cozinha Internacional

Ementa:

Conhecer os princípios e histórico da cozinha internacional. Identificar e entender as diferenças entre cozinha regional e cozinha internacional. Conhecer e praticar as principais preparações da culinária internacional. Conhecer a nomenclatura dos pratos de preparo internacional, sua composição e como utilizar a bibliografia que a contém.

Bibliografia Básica

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger**: **a arte e o oficio da cozinha fria.** São Paulo: Senac, 2014.

STRONG, R. **Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa.** Rio de Janeiro: Zahar, 2004-10-01. [Minha Biblioteca].

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha**: **história, identidade, trocas.** São Paulo: Senac, 2000.

Bibliografia complementar

KINDERSLEY, D. **As Viagens Gastronômicas mais Fantásticas do Mundo: Surpreendentes Roteiros de Sabores nos Cinco Continentes.** São Paulo: PubliFolha, 2014.

FARROW, J. **Escola de culinária: 150 das Melhores Receitas Clássicas e Contemporâneas Passo a Passo.** Barueri: Manole, 01/2008. [Minha Biblioteca].

CARVALHO, R. de. **Cozinha fria: da ornamentação à execução do cardápio.** São Paulo: Érica, 06/2014. [Minha Biblioteca].

ELEUTERIO, H. **Fundamentos de gastronomia.** São Paulo: Érica, 06/2014.

MCWILLIAMS, M. **Preparo de alimentos: um Guia Prático para Profissionais.** 11.ed. Barueri: Manole, 01/2013. [Minha Biblioteca]

Linguagem Brasileira De Sinais - Libras

Ementa

Princípios básicos do funcionamento da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Estrutura linguística em contextos comunicativos (diálogos curtos). Aspectos peculiares da cultura das pessoas surdas.

Bibliografia Básica:

FERNANDES, E. (org). **Surdez e bilingüismo**. Porto Alegre: Mediação, 2007.

SILVA, I. R.; KAUCHAKJE, S.; GESUELI, Z. M. **Cidadania, surdez e linguagem**: **desafios e realidades**. 3. ed. São Paulo: Plexus, 2003.

QUADROS, R. M. de. **Língua de sinais brasileira**: **Estudos Linguísticos.** Porto Alegre: Grupo A, 2011. [Minha Biblioteca]

Bibliografia Complementar:

ESTELITA, M. **ELiS - Sistema Brasileiro de Escrita das Línguas de Sinais.** Porto Alegre: Grupo A, 2015. [Minha Biblioteca]

QUADROS, R. M.; CRUZ, C. R. **Língua de sinais**: Instrumento de Avaliação. Porto Alegre: Grupo A, 2011. [Minha Biblioteca]

QUADROS, R. M. de**. Educação de surdos**: A Aquisição da Linguagem. Porto Alegre: Grupo A, 2011. [Minha Biblioteca]

MOURA, M. C. **Educação para surdos**: Práticas e Perspectivas II. São Paulo: Grupo GEN, 2011. [Minha Biblioteca]

PACHECO, J. **Pequeno dicionário de absurdos em educação**. Porto Alegre: Grupo A, 2009. [Minha Biblioteca]

Cultura Afro-Brasileira E Indígena

Ementa:

Reflexões sobre os aspetos caracterizadores da formação cultural brasileira: história e memória dos povos afro-brasileiros e indígenas. As diversidades culturais delineadas através das singularidades nas línguas, nas religiões, nos símbolos, nas artes e nas literaturas. O legado dos povos Quilombolas e Guarani.

Bibliografia Básica:

GOMES, N. L.; ABRAMOWICZ, A**. Educação e raça**: Perspectivas políticas, pedagógicas e estéticas. São Paulo: Autêntica, 2010. [Minha Biblioteca]

MARCONI, M. de A.; PRESOTTO, Z. M. N. **Antropologia**: uma introdução. São Paulo: Grupo GEN, 2012.

VILA NOVA, S. **Introdução a Sociologia.** 6.ed. São Paulo: Atlas, 2013.

Bibliografia Complementar:

MÁTTAR NETO, J. A. **Filosofia e ética na administração**. São Paulo: Saraiva, 2010. [Minha Biblioteca]

RACHELS, J.; RACHELS, S. **A coisa certa a fazer**: Leituras Básicas sobre Filosofia Moral. Porto Alegre: AMGH, 2014. [Minha Biblioteca]

FISCHER, M. **Futuros antropológicos**: Redefinindo a cultura na era tecnológica. São Paulo: Zahar, 2011. [Minha Biblioteca]

ELIAS, N. **O Processo civilizador 1**: Uma História dos Costumes. São Paulo: Zahar, 1990. [Minha Biblioteca]

ELIAS, N. **O Processo civilizador 2**: Formação do Estado e Civilização. São Paulo: Zahar, 1993. [Minha Biblioteca]

Direitos Humanos

Ementa:

Sociedade internacional. Direitos humanos. Proteção internacional dos direitos humanos. Os tribunais internacionais.

Bibliografia Básica:

GARCIA, E**. Proteção internacional dos direitos humanos**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2015.

MAZZUOLI,V. de O. **Curso de direitos humanos**. 2.ed. São Paulo: Método, 2015.

SIQUEIRA J. HAMILTON. P. **Direitos humanos:** Liberdades públicas e cidadania. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2016. [Minha Biblioteca]

Bibliografia Complementar:

CASTILHO, R. **Educação e direitos humanos**. São Paulo: Saraiva, 2016. [Minha Biblioteca]
MÁTTAR NETO, J. A. **Filosofia e ética na administração**. São Paulo: Saraiva, 2009. [Minha Biblioteca]
MARMELSTEIN, G**. Curso de direitos fundamentais**. 6.ed. Rio de Janeiro: Grupo Gen, 2016. [Minha Biblioteca]
RACHELS, J. RACHELS, S. **A coisa certa a fazer**: leituras básicas sobre filosofia moral. Porto Alegre: AMGH, 2014. [Minha Biblioteca]
BRANDÃO, C. (coord.) **Direitos humanos e fundamentais em perspectiva**. São Paulo: Atlas, 2014. [Minha Biblioteca]

Empreendedorismo

Ementa:

Trabalhar o empreendedorismo de maneira sistêmica e comportamental estimulando ao aluno adotar práticas comportamentais bem como atitudes inovadoras e empreendedoras na sociedade acadêmica e empresarial.

Bibliografia Básica:

JONES, G. R. **Teoria das organizações.** 6.ed. São Paulo: Pearson, 2010.
CHÉR, R. **Empreendedorismo na veia.** 2.ed. Rio de Janeiro: Pearson, 2013.
MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para Empreendedores**. 2.ed. São Paulo, 2011.

Bibliografia Complementar:

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo.** São Paulo: Atlas, 2002.
DOLABELA, F. **O segredo de Luísa.** Rio de Janeiro: Sextante, 2008.
INSTITUTO EMPREENDEDORISMO ENDEAVOR. **Bota pra fazer.** Rio de Janeiro: EndeavorBrasil, 2010.
DORNELAS, J. C. **Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios.** 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
CAVALCANTI, G. **Empreendedorismo, decolando para o futuro.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

ANEXO 4

RESOLUÇÃO SOBRE O REGIMENTO DOS LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

RESOLUÇÃO - DG 0020/2014 de 08 de Maio de 2014. Dispõe Sobre Regimento dos Laboratórios de Informática da Faculdade Cidade de Patos de Minas.

O Diretor Geral da Faculdade Cidade de Patos de Minas, Paulo César de Sousa, no uso de suas atribuições estatutárias e nos termos do artigo 8º, inciso VIII do Regimento interno da Faculdade, resolve:

CAPITULO I
Da Finalidade

Art. 1º - O Laboratório de Informática da Faculdade Cidade de Patos de Minas é constituído a serviço dos alunos, professores, funcionários e comunidade local.

CAPÍTULO II
Do Pessoal

Art. 2º - A administração dos Laboratórios se dá através do setor de Tecnologia da Informação, auxiliado por assistentes contratados ou Estagiários;
Art. 3º - O Assistente de Laboratório deverá garantir, em conjunto com o setor de Tecnologia da Informação, o funcionamento e execução dos serviços técnicos e operacionais da estrutura, e o funcionamento contínuo da sala para usos relacionados com educação e experiências práticas em geral;
Art. 4º- O Estagiário deverá auxiliar o setor de Tecnologia da Informação e o assistente na manutenção e funcionamento do Laboratório.

CAPITULO III
Do Horário De Funcionamento

Art. 5º - O Laboratório deverá funcionar da seguinte forma:
I- segunda à sexta-feira das 08h00 às 22h30;
II- sábados das 08h00 às 12h00.

CAPÍTULO IV
Estrutura Operacional – Equipamentos e Reservas

Art. 6º - São oferecidos computadores contendo a infraestrutura necessária para utilização durante aulas práticas conforme cursos na FPM e também para uso em cursos de extensão e pós-graduação.
Art. 7º - A reserva dos Laboratórios, por parte dos professores, deverá ser realizada com no mínimo três dias de antecedência à realização da aula. No caso de instalação de novos softwares, esta antecedência deverá ser de sete dias.
Art. 8º - Cada disciplina terá um período máximo de antecedência para marcação de aulas. Esta antecedência variável visa estabelecer um critério de prioridade ao acesso ao laboratório, devendo, portanto, os professores das disciplinas priorizadas utilizarem tal recurso para garantir o uso do laboratório.
Art. 9º - Só será permitida nova reserva após 8 (oito) dias corridos contados a partir da última reserva feita pelo professor. Tal medida visa estabelecer um rodízio entre os professores que utilizam os laboratórios. A reserva é realizada através de agendamento no setor de Tecnologia da Informação caso haja disponibilidade dos mesmos.
Art. 10º - Será garantida aos professores uma tolerância máxima de 15 (quinze) minutos de atraso para início das aulas práticas previamente agendadas. Depois de decorrido essa tolerância, o laboratório será considerado disponível para o uso e o agendamento será considerado como não utilizado.

CAPÍTULO V
Usos - Finalidades E Público Alvo

Art. 11º - A utilização dos laboratórios por alunos dos cursos da Faculdade Cidade de Patos de Minas fora dos horários de aula limita-se às atividades relacionadas a

práticas e exercícios dos cursos aqui oferecidos, não sendo permitida então a utilização para interesses particulares. Não será cobrada nenhuma taxa pelo uso dos computadores a nenhum aluno de qualquer curso. O acesso só será permitido para alunos previamente cadastrados em nossos sistemas e matriculados na instituição.

Art. 12º - O uso por alunos em atividades não vinculadas às aulas regulares (usos ocasionais) deve observar os horários de funcionamento bem como no inicio das aulas. Os laboratórios deverão ser desocupados com 20 (vinte) minutos de antecedência do inicio das aulas para organização e preparação das atividades para os professores.

Art. 13º - O uso dos laboratórios por professores e pesquisadores fora dos horários de aula estará autorizado mediante comunicação ao setor de Tecnologia da Informação contendo o programa efetivo de uso por intermédio de formulário padrão ou e-mail.

Art. 14º - A utilização dos laboratórios, por funcionários da FPM, para fins estritamente administrativos, estará autorizada mediante disponibilidade de equipamentos e comunicação formal, por memorando impresso, ao setor de Tecnologia da Informação.

Art. 15º - O serviço de acesso à Internet ficará autorizado e disponibilizado, quando relacionado a atividades de caráter eminentemente educativas e que tenham relação com os conteúdos programáticos dos cursos oferecidos na instituição. Acessos a sites pornográficos, participação em Salas de Bate-papo (Chat), o uso de mecanismos fraudulentos contra a estrutura (vírus, sniffers, entre outros) serão criteriosamente banidos e podem desencadear processos punitivos e/ou suspensivos junto às Coordenações de Cursos, Coordenação Acadêmica e Direção Geral da Instituição.

Art. 16º - A utilização dos laboratórios de forma indevida e, aqui não destacada, será tratada pela Coordenação Acadêmica.

Art. 17º - Os acessos a internet são auditados ficando a critério da instituição verificar quais sites o aluno acessou, caso os links acessados caracterize “utilização indevida”, o aluno poderá ser punido conforme Regimento da IES.

Art. 18º - Todo usuário é responsável pelo seu login e senha, bem como por qualquer acesso, adulteração ou utilização de sua senha, portanto, login e senha

são de uso individual e intransferível. Sob suspeita de sua senha ter sido descoberta por terceiros, providenciar comunicação imediata para substituição. Nenhuma senha é trocada ou alterada por telefone, não existe suporte telefônico externo.

Art. 19º - Cada usuário, ao término de suas atividades, deverá efetuar o log-off (finalizar o sistema), no intuito de evitar que seu login e senha sejam utilizados por pessoas não autorizadas.

CAPÍTULO VI
Das Proibições

Art. 20º - É proibida a entrada nas salas laboratoriais portando qualquer tipo de líquidos, alimentos, cigarros, balinhas e chicletes.

Art. 21º - É proibida a instalação de programas, a manipulação de qualquer tipo de jogos para computadores, a participação em salas de Bate-papo (chats) e o mau uso dos equipamentos implicarão em punições ou suspensões conforme determinação do Regimento Interno da IES.

Art. 22º - É proibido ligar ou desligar os seguintes dispositivos: estabilizador de tensão, no- break, servidores, impressoras e os aparelhos de ar condicionado, senão por pessoas autorizadas.

Art. 23º - É proibido a todos os usuários copiar os softwares existentes nos laboratórios, bem como seus discos de instalação, exceto aqueles que são de Domínio Público, Shareware ou Demonstrativos.

Art. 24º - Qualquer utilização que não conste nos itens enumerados deste documento será desautorizada.

Art. 25º - Os casos não previstos neste Regulamento serão resolvidos pelo Regimento Interno da FPM.

Art. 26º - Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 27º - Essa resolução entra em vigor na data de sua publicação