



CENTRO UNIVERSITÁRIO
SÃO CAMILO

PROJETO PEDAGÓGICO

CURSO DE GASTRONOMIA

Cachoeiro de Itapemirim

2019

SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO DA MANTENEDORA E MANTIDA.....	4
1.1	A Mantenedora e suas Mantidas.....	4
1.2	Dados da Mantenedora.....	5
1.3	Apresentação da Mantida.....	6
1.3.1	Perfil Institucional.....	7
1.3.2	Missão.....	7
1.3.3	Visão.....	8
1.3.4	Valores.....	8
2	APRESENTAÇÃO DO CURSO.....	13
2.1	Denominação.....	13
2.3	Ingresso.....	13
2.5	Contextualização do Curso.....	14
2.5.1	Da Atuação da Coordenação de Curso.....	14
2.5.3	Corpo docente.....	16
2.5.4	Do Colegiado do Curso.....	22
2.5.5	Corpo discente.....	23
2.6	Histórico do Curso.....	24
2.7	Concepção do Curso: Princípios Teóricos.....	25
2.5.1	Geral.....	26
2.5.2	Específicos.....	26
2.6	Linhas de Atuação do Gastrônomo.....	27
3	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	28

1 APRESENTAÇÃO DA MANTENEDORA E MANTIDA

1.1 A Mantenedora e suas Mantidas

MANTENEDORA **UNIÃO SOCIAL CAMILIANA**

CNPJ: 58.250.689/0001-92

Endereço: Av. Pompeia, 888 - Vila Pompeia
São Paulo – SP - CEP 05022-000

MANTIDAS:



CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO – SP

Campus Ipiranga
Av. Nazaré, 1.501 - Ipiranga
São Paulo - SP
CEP: 04263-200
Fone: (11) 2588-4000



CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO – SP

Campus Pompeia
Rua Raul Pompeia, 144 - Pompeia
São Paulo - SP
CEP: 05025-010
Fone: (11) 3465-2600



FACULDADE SÃO CAMILO – RJ

Rua Dr. Satamini, 245 - Tijuca
Rio de Janeiro - RJ
CEP: 20270-233
Fone: (21) 2117-4200



CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO – ES

Campus I
Rua São Camilo de Léllis, 01 - Paraíso
Cachoeiro de Itapemirim - ES
CEP: 29304-910
Fone: (28) 3526-5911

1.2 Dados da Mantenedora

Imagem 1 – Dados da Mantenedora do site do MEC



Fonte: MEC, 2018

A União Social Camiliana, presente atualmente em 35 países dos cinco continentes, fundada em Roma por São Camilo de Lellis, em 1582, dedica-se ao ideal da assistência integral aos enfermos e à promoção da Saúde, dedicando especial ênfase à valorização da pessoa humana e da vida, empenhando-se em preservá-la, mantê-la e desenvolvê-la até os limites de suas possibilidades, repudiando tudo quanto possa agredi-la ou diminuí-la em sua plena expressão.

A história da Província Camiliana Brasileira iniciou-se em 1922, assumindo capelarias hospitalares, um passo significativo para a abertura de outras ações dos Camilianos no Brasil, contribuindo na solidificação de seu carisma. A União Social Camiliana (USC), fundada em 1954, é a entidade camiliana responsável que congrega todas as iniciativas da educação dos camilianos. Inspirada no carisma camiliano, à luz das diretrizes da ação evangelizadora da Igreja Católica no Brasil, desenvolve suas atividades por meio das unidades educacionais distribuídas pelo país.

No Brasil, as unidades Camilianas de Ensino Superior estão distribuídas nos Estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo, cuja ação detém a continuidade do ideal camiliano, nas dimensões: comunitária, formativa, educativa, hospitalar, pastoral e missionária, além de contribuir para a melhoria das condições de saúde do povo brasileiro, desenvolver o ensino da área da saúde e atender integralmente à pessoa humana.

1.3 Apresentação da Mantida

NOME: Centro Universitário São Camilo – ES

CNPJ: 58.250.689/0007-88

Endereço : Rua São Camilo de Lélis, 01, Paraíso, Cachoeiro de Itapemirim – ES, CEP: 29304-910.

O Centro Universitário São Camilo - Espírito Santo é mantido pela União Social Camiliana, pessoa jurídica de direito privado, com sede e foro na Av. Pompeia, 888 – CEP: 05022-000, São Paulo - SP, constituída na forma de sociedade civil, sem fins lucrativos, de caráter educativo, técnico e cultural, com Estatuto registrado no 3º Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas de São Paulo (SP), sob o nº de ordem 17.849, Livro A-8, em 22 de maio de 1969, CNPJ 58.250.689/0001-92.

Em 1989, a então Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras Madre Gertrudes de São José e o ICE – Instituto Cachoeirense de Ensino foram incorporados à USC, em Cachoeiro do Itapemirim. Em 03 de junho de 2004, após processo de credenciamento, o MEC credenciou o Centro Universitário São Camilo - Espírito Santo, por meio da Portaria Nº 1.653/04, com sede na Rua São Camilo de Lélis, 01, Paraíso, Cachoeiro de Itapemirim – ES, CEP: 29304-910, inscrita no CNPJ sob o nº 58.250.689/0007-88.

Tabela 1 – Base legal da IES

BASE LEGAL DA IES				
TIPO	ATO LEGAL	DATA	PUBLICAÇÃO	NÚMERO
Decreto	Credenciamento	24.04.1967	27.04.1967	60.616
Portaria	Recredenciamento	03.06.2004	08.06.2004	1653
Portaria	Recredenciamento	26.04.2011	27.04.2011	473
Portaria	Recredenciamento	06.12.2016	07.12.2018	1422

Sediado em município com localização estratégica na região sul do Estado do Espírito Santo, o Centro Universitário São Camilo - ES está instalado em área com 43000 metros quadrados e atua nos segmentos da Educação Infantil, Ensino

Fundamental, Ensino Médio, Ensino Superior e Pós-Graduação. Põe à disposição de seus alunos e colaboradores uma completa infraestrutura de ensino e extensão e se estrutura na área da pesquisa.

Atualmente o Centro Universitário oferta 21 (vinte e um) Cursos assim compreendidos:

Tabela 2 – Cursos Superiores Ministrados na IES

EDUCAÇÃO SUPERIOR – CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - ES		
BACHARELADOS	LICENCIATURAS	TECNÓLOGOS
Administração	Ciências Biológicas	Gastronomia
Arquitetura e Urbanismo	Educação Física	
Ciências Biológicas		
Ciências Contábeis	História	
Direito		
Educação Física	Letras Inglês	
Enfermagem		
Engenharia Ambiental	Letras Língua Portuguesa	
Engenharia Civil		
Farmácia	Matemática	
Fisioterapia		
Nutrição	Pedagogia	
Psicologia		

1.3.1 Perfil Institucional

O perfil da Instituição pode ser verificado daquilo que se apresenta como Missão, Visão e Valores camilianos. O Centro Universitário São Camilo – ES está assentado sob um perfil humanista-ambiental-desenvolvimentista, o que significa dizer que, conforme estabelecido nas subseções a seguir, a IES cuida do desenvolvimento social do homem ensinando-o a incrementar sua comunidade por meio da profissão de estudo, respeitando os bens ambientais e as pessoas que transitam no ambiente comunitário, apesar de suas diferenças.

1.3.2 Missão

“Promover o desenvolvimento do ser humano por meio da educação e da saúde segundo os valores camilianos.”

1.3.3 Visão

“Ser uma organização de referência nas áreas de Educação e da Saúde, com ações que promovam a melhoria da qualidade de vida na sociedade”.

1.3.4 Valores

- Compromisso ético, solidário e cristão com o fazer educacional camiliano;
- Valorização do bem-estar físico, mental e social das pessoas;
- Organização estrutural dinâmica, sistematizada e inovadora;
- Promoção do espírito de conservação do meio ambiente.

1.4 Dados socioeconômicos da região

É possível afirmar que a Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 inovou a forma de os Estados federados analisarem o espaço territorial quando enunciou no artigo 25, § 3º, o seguinte: "os Estados poderão, mediante lei complementar, instituir regiões metropolitanas, aglomerações urbanas e microrregiões, constituídas por agrupamento de municípios limítrofes, para integrar a organização, o planejamento e a execução de funções públicas de interesse comum" (BRASIL, Constituição, 1988). Diante do ordenamento Federal, a Constituição do Estado do Espírito Santo ratificou a regionalização como uma de suas metas, quando no Capítulo II – Da Política de Desenvolvimento Estadual, enunciou que subdividiria o Estado em Macrorregiões de Planejamento e Microrregiões de Gestão Administrativa.

Diante disso, tratando-se especificamente de microrregiões, o Estado do Espírito Santo publicou a Lei n.º 5.120, de 01 de dezembro de 1995, que gradativamente foi alterada pelas Leis n.º 5.469, de 22 de setembro de 1997; 5.849, de 17 de maio de 1999 e Lei n.º 7.721, de 14 de janeiro de 2004, que, de forma conjunta, instituíram doze Microrregiões de Planejamento no Estado. Entretanto, por uma série de questões de afinidade, em 26 de dezembro de 2011, o Governo do Estado publicou a Lei n.º 9.768, reduzindo as microrregiões capixabas de 12 para 10, conforme demonstra o mapa:

Imagem 2 – Mapa das Microrregiões capixabas



FONTE: A Gazeta, 2011

Em análise ao referido mapa, é possível perceber que a cidade de Cachoeiro de Itapemirim está localizada na Microrregião Central Sul. Entretanto, além de receber alunos de todos os Municípios desta Microrregião, o Centro Universitário São Camilo - ES também recebe um contingente considerável de estudantes advindos da Microrregião Litoral Sul, da Microrregião Caparaó, principalmente de Jerônimo Monteiro, Alegre e Guaçuí, bem como da Microrregião Sudoeste Serrana, dos Municípios de Conceição do Castelo e Venda Nova do Imigrante.

No total, as quatro Microrregiões juntas somam um quantitativo de 849.815 (oitocentos e quarenta e nove mil e oitocentos e quinze) cidadãos, conforme Censo do IBGE (IBGE, 2010). Desse quantitativo, 208.702 (duzentos e oito mil setecentos e duas) pessoas residem na cidade de Cachoeiro de Itapemirim - ES, que é a maior cidade do Sul do Estado. Em Cachoeiro, conforme dados da Prefeitura Municipal, existem 116 restaurantes e 104 padarias. Todavia, cabe ressaltar que apesar de no entorno não existir uma cidade tão populosa quanto Cachoeiro de Itapemirim, existem inúmeras cidades com potencial turístico como: Castelo, Venda Nova do Imigrante, a própria Microrregião Caparaó que, como um todo, organizou-se por meio de Consórcio Público para promover o turismo por meio do acesso ao Pico da

Bandeira pela rota capixaba, e a Microrregião Litoral Sul que, com seus cinco Municípios litorâneos, atrai turistas para suas praias.

Nesse sentido, se Cachoeiro de Itapemirim com seu aparato empresarial gourmet, é terreno fértil para comportar um Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia E os Municípios do entorno são mais ainda. Afirma-se isso, porque os demais Municípios citados são carentes de boa gastronomia, bem como dos demais serviços agregados ao aprendizado do curso, como: enologia, eventos em gastronomia, administração de empreendimentos gastronômicos, entre outros.

Tratando especificamente do Município de Cachoeiro de Itapemirim, é possível afirmar que ele é o núcleo urbano mais importante do sul do Estado do Espírito Santo, representando um importante pólo econômico, político e de saúde, para um conjunto de, em média, 20 municípios que formam a região Macrorregião Sul, onde residem 15,7% da população capixaba, ocupando 17,7% do território estadual. O município está situado a uma distância de 136 km da capital do Estado do Espírito Santo, Vitória, ligado por boas rodovias, permitindo a concentração e a distribuição de bens e serviços para municípios vizinhos.

Vale ressaltar que o Estado do Espírito Santo, em especial a região sul capixaba, obteve avanços na descoberta de poços de petróleo, o que vem atraindo investidores e empresas que atuam na rede de suprimentos para as empresas petrolíferas. O Estado também é beneficiário de investimentos de grandes empresas da indústria de papel e celulose, minério de ferro e aço, com atuação forte no mercado internacional. A infraestrutura, que conta com transporte ferroviário, duto viário, marítimo e portos do Estado do Espírito Santo, já é um diferencial na Região Sudeste. Ainda carentes de investimentos estão as rodovias estaduais e municipais do Espírito Santo, mas são apoiadas por várias rodovias federais interligando o Estado aos grandes centros da Região Sudeste. Tal infraestrutura de redes de transporte, associada à disponibilidade de terrenos com custos mais baixos que nos estados vizinhos, vem atraindo novas empresas, e ampliando as existentes, que atuam em transporte, armazenagem e distribuição para a Região Sudeste. Tais investimentos apontam para uma demanda por profissionais capazes de atuar em organizações, em especial nas áreas de custos, financeira e de produção.

Portanto, quanto ao contexto econômico da região de sua influência, principalmente, a partir de Cachoeiro de Itapemirim, na qual está instalado este Centro Universitário, os seguintes pontos podem ser destacados:

- * Economia baseada fortemente em extração e beneficiamento de minerais não metálicos, com relevância nacional e com ênfase no comércio exterior, com destaque internacional;
- * Empresas com destaque em transporte de passageiros e cargas, com ênfase rodoviária, com relevância nacional, requisitando competências em logística de transporte;
- * Demanda por profissionais para maior profissionalização no setor terciário – comércio atacadista e varejista, serviços logísticos e demais serviços para empresas;
- * Economia capixaba com atrativos para investimentos em logística de transporte em escala internacional, regional e nacional, com infraestrutura para os modais ferroviário, rodoviário, marítimo e com expansão no modal aéreo;
- * Potencial para o turismo rural e litorâneo.

Dessa forma, a Macrorregião Sul composta pelas Microrregiões Caparaó, Polo Sul e Litorânea Sul, com sua economia solidificada, de base rural, estruturam a comunidade que frequenta e estuda no Centro Universitário São Camilo – ES.

2 APRESENTAÇÃO DO CURSO

2.1 Denominação

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

2.2 Carga horária do Curso

O Curso de Tecnologia em Gastronomia está disposto no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, criado pelo Ministério da Educação, conforme disposto no artigo 5º, § 3º, VI do Decreto n.º 5.773/2006. Diante disso, por se tratar de Curso Superior de Tecnologia, suas Diretrizes Curriculares são regidas pela Resolução CNE/CP n.º 3, de 18 de dezembro de 2002, sendo a carga horária mínima e os laboratórios do Curso dispostos no próprio Catálogo.

De acordo com as legislações, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia prevê carga horária mínima de 1.600 horas, acrescidas do tempo destinado a Estágio e Trabalho de Curso. No que se refere às atividades complementares, o Parecer CNE/CES n.º 239/2008, ainda pendente de homologação, aponta para a inclusão da carga horária da atividade no computo da carga horária mínima do curso. O Parecer está pautado em diversos outros pareceres a respeito de situações similares cuja compreensão direciona para esse fim.

O curso de Gastronomia do Centro Universitário São Camilo – ES possui uma **carga horária total de 1.980 horas**, dividida em: carga horária disciplinar com 1.440 horas, estágio curricular com 100 horas, atividades complementares com 200 horas, TCC – Trabalho de Conclusão de Curso - com 120 horas, Projeto Integrador com 40h e as disciplinas Optativas com 80 horas.

O Curso é composto por quatro semestre e possui integralização mínima de dois anos.

2.3 Ingresso

O ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo- ES ocorre por meio do processo seletivo. Como dito, são

ofertadas 100 vagas anuais divididas entre os turnos matutino e noturno. O limite mínimo para integralização é de dois anos, com duração mínima de quatro semestres. O Curso concede ao discente o título de Gastrônomo. A IES, em consonância aos ditames de sua mantenedora, vem se adequando à realidade de seu entorno e proporcionando à comunidade diversas formas de acesso e seleção.

Oferece-se, além do processo seletivo, em que o candidato é selecionado após a execução de uma prova objetiva e elaboração de uma redação sobre temas atuais, o processo seletivo continuado, para os cursos que possuem vagas remanescentes. Nessa modalidade, o candidato também se submete a uma seleção. Salienta-se que todo processo seletivo está regido por um edital no qual estão explicitados normas e critérios de seleção, além do número de vagas e cursos em oferta. Também constam desse edital os procedimentos utilizados para o aproveitamento da nota do Enem. As demais formas de ingresso/acesso se configuram nas condições de transferência e solicitação de segunda graduação.

A IES também participa de programas como PROUNI, FIES e NOSSA BOLSA, sendo que, este último, se trata de um programa estadual que incentiva jovens oriundos das escolas públicas estaduais capixabas a dar continuidade a sua formação pessoal e profissional.

2.4 Tempo de Integralização

2.5 Contextualização do Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi implantado no ano de 2017 com a oferta 100 vagas anuais, sendo 50 vagas para o primeiro semestre e 50 para o segundo, caso ocorra vestibular no segundo. O curso funciona nos turnos noturno e matutino, considerando a regionalidade e as condições socioeconômicas existentes. É importante também informar que se trata de **curso presencial**.

2.5.1 Da Atuação da Coordenação de Curso

Em relação à Coordenação de Curso, essa função está sendo exercida desde a implantação pela professora Alessandra Carvalho Schineider Alcure, graduada em Gastronomia e Pós Graduada em Cultura Gastronômica e Degustação, ambas pela Universidade de Vila Velha ES, com regime de trabalho de 10 horas semanais

dedicadas exclusivamente para as atividades de coordenação e mais 12 horas de aula, orientações e atividades de pesquisa.

A atuação da Coordenadora está em conformidade com o que aponta o Projeto Pedagógico do Curso – PPC, bem como, o tempo destinado ao Curso atende com maestria o colegiado e os discentes, uma vez que, desde a implantação, o curso conta com 65 (sessenta e cinco) discentes e um colegiado unido.

Todo início de semestre, no decorrer da primeira reunião de Colegiado, a Coordenadora colhe dos docentes e divide as ideias e perspectivas para as disciplinas, interdisciplinaridade, projetos, produtos finais, divulgação do curso, captação de alunos, entre outras ações que, no início do semestre letivo, são transformadas em plano de ação semestral e/ou anual conforme liberalidade dos colegiados.

Com a finalidade de avaliar a atuação dos Coordenadores, a Comissão Própria de Avaliação – CPA avalia diuturnamente o desempenho de todas as Coordenações da IES. Essas avaliações são discutidas com os Coordenadores e, por meio dos apontamentos, o Coordenador apresenta um Plano de Melhorias que é acompanhado pela CPA e pela Pró-Reitoria Acadêmica. Todas as avaliações da CPA são disponibilizadas aos discentes por meio do site da Instituição e dos murais. A atuação da Coordenadora do Curso de Gastronomia perante seu colegiado, membros do NDE e demais colaboradores é muito boa. Favorece a integração e a melhoria contínua dos trabalhos por meio da liberdade de pensamento, estrutura de trabalho, apoio dos demais departamentos e, principalmente, pela liberdade de acesso que docentes, discentes e demais colaboradores encontram em todas as Coordenações de cursos desta IES.

2.5.2 Núcleo Docente Estruturante - NDE

O Núcleo Docente Estruturante está constituído desde a implantação do curso não havendo alteração de membros, em 2017. Ele é constituído por 02 (dois) professores em tempo integral, o que representa 33% dos membros e por 4 (quatro) professores em tempo parcial que representam 67%. Em relação à titulação, 02 (dois) são doutores, 02 (dois) são mestres e outros 02 (dois) especialistas, portanto, o percentual de professores com titulação *stricto sensu* é de 66%.

No que diz respeito aos trabalhos realizados, por meio da liderança do Coordenador, o grupo desenvolve estudos e atualizações na Matriz Curricular e nas

ementas do curso. Avaliaram, estudaram e criaram os regulamentos de Trabalho de Conclusão do Curso – TCC, de Estágio Curricular e de Projeto Integrador. Quanto ao PPC, o grupo teve oportunidade de criar o primeiro projeto e, constantemente, conforme a necessidade, promovem alterações que ficam consignadas em atas de reuniões de Núcleo.

Naquilo que se refere ao perfil do egresso, o grupo já acrescentou outras propostas além das descritas no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, bem como, determinou e inclui sempre que necessário, habilidades e competências a serem alcançadas por meio da ministração das disciplinas inseridas na matriz Curricular.

2.5.3 Corpo docente

*A União Social Camiliana possui como **Política Institucional de Estímulo e Difusão da Produção Acadêmica Docente** fomentar a produção acadêmica de excelência nos campos dos saberes dos seus cursos, incentivando a participação dos docentes em eventos científicos diversificados, bem como, estimular a organização e publicação acadêmico-científica.*

*A União Social Camiliana possui como **Política Institucional de Recursos Humanos** a apresentação da visão, missão e valores Camilianos aos colaboradores, gerenciando profissionais, desde a atração de novos talentos, aliando processos educacionais e de desenvolvimento, pesquisa de clima organizacional, baseando-se numa identidade profissional, de comunicação interpessoal e competência técnica. Para isso, são desenvolvidas ações participativas de liderança que estimulam o trabalho em equipe e de co-responsabilidade em todos os níveis hierárquicos.*

*A União Social Camiliana tem como **Política Institucional de Capacitação do corpo docente** o enriquecimento da qualificação profissional do docente, elaborando e implementando ações que promovam, continuamente, a formação científica, técnica, artística e cultural, bem como promovam seu desenvolvimento pessoal, possibilitando participação efetiva e integração dos docentes.*

O corpo docente da Gastronomia apresenta tempo médio de permanência no curso de 2 anos, uma vez que o mesmo foi lançado em 2017. No entanto, muitos profissionais de áreas afins que lecionam no curso estão na Instituição de Ensino há mais de 5 anos.

Na escolha do docente, a Instituição promove Banca de Avaliação, quando psicólogo, pedagogo e coordenador do curso avaliam a didática, postura, entre outros atributos determinantes, vinculando-os ao currículo profissional do candidato.

Seguindo as diretrizes advindas da União Social Camiliana, o Centro Universitário São Camilo – ES traça como linha norteadora para o profissional camiliano a concepção de que o educador é, em primeiro lugar, um ser humano e, como tal, é construtor de si mesmo e da história por intermédio da ação e é determinado por ações e circunstâncias que o envolvem. O professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, com base nas premissas da União Social Camiliana, é um profissional ético, inovador, determinado e com competências e habilidades que atendam às expectativas dos alunos.

Para exercer o papel de educador, o Professor deverá, preferencialmente, estar atuando em áreas afins do Curso, ou seja, deve ter prática profissional necessária para estabelecer uma boa relação ensino-aprendizagem. Esse profissional não poderá ignorar o caráter da Instituição, pois sabe que faz parte de uma entidade estruturada, integrada por um conjunto de pessoas a serviço de determinados fins que precisam ser alcançados coletivamente. Deverá promover situações de aprendizagem de modo que os alunos conheçam e pratiquem os princípios camilianos por meio das DCN's e do perfil solicitado pelo mercado de trabalho.

O docente esperado deve ter qualificação adequada que poderá ser inferida por meio de fatores como: qualificação acadêmica, titulação obtida ao longo de sua

vida; experiência docente, traduzida no tempo de exercício do magistério; experiência profissional na sua área de atuação, pelo tempo do exercício profissional na área em que atua ou afim; adequação da formação, proporcionada pela adequação da formação do professor às disciplinas que ministra. Outras qualidades que deverão compor o perfil do professor, almejado para o curso, consistem em: habilidades para comunicação, entusiasmo para o desenvolvimento de estratégias educacionais mais efetivas, participação em sociedades educacionais e técnico-científicas, exercício efetivo das atividades de Gastronomia em áreas compatíveis com as do ensino do programa.

Todo o corpo docente, primeiramente, conhece e conversa a respeito de todas as disciplinas por meio do Colegiado de Curso. São esses profissionais que criam e revisam as ementas, bem como avaliam a relevância de cada uma delas naquilo que se refere a formação acadêmica e profissional do discente, conforme descrito no perfil de formação do egresso.

Além disso, em média, 70% do corpo docente é formado em Pos-Graduação *stricto sensu* o que facilita a inserção da pesquisa, do método e de outras bibliografias adotadas em cursos para além da graduação, favorecendo e proporcionando aos discente acesso a pesquisas e eventos de ponta que facilitam o aprendizado das disciplinas. Ainda, por meio desse grupo é possível docente, é possível compor grupos de estudo com finalidade de publicação em eventos internos e externos.

Enfim, espera-se que o docente do Centro Universitário São Camilo - Espírito Santo:

- * Considere-se sujeito em formação;
- * Articule teoria e prática de forma efetiva e evidenciada;
- * Aproprie-se de novas linguagens e recursos tecnológicos, visando à melhoria do seu desempenho;
- * Preocupe-se com o desenvolvimento ético, estético e profissional do aluno;
- * Promova a autonomia intelectual e acadêmica do aluno;
- * Conceba a avaliação da aprendizagem discente como processual e investigativa;
- * Reflita sobre as dificuldades de aprendizagem dos alunos e proponha alternativas de superação;

- * Problematize a ação docente e seus desafios;
- * Comprometa-se com o desenvolvimento do projeto pedagógico do Curso e, em especial, com as ementas dos componentes curriculares e elabore propostas de revisão ou correção de rumos quando identificar essa necessidade;
- * Comprometa-se com as questões ambientais e relacionadas aos direitos humanos, com ênfase às relações étnico-raciais;
- * Demonstre capacidade de dialogar com a comunidade acadêmica, além de demonstrar flexibilidade e competência em lidar com os conflitos, as diferenças e as diversidades;
- * Considere as diferentes potencialidades dos discentes e realize um processo ensino aprendizagem inclusivo;
- * Invista na pesquisa como um componente da formação do profissional formado no Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo, contribuindo para o aperfeiçoamento e avaliação das atividades desenvolvidas;
- * Participe das avaliações institucionais;
- * Promova tempos e espaços para a participação dos alunos em projetos de pesquisa, ensino e extensão;
- * Estimule a futura inserção do aluno em programas de pós-graduação.

No que se refere ao regime de trabalho dos docentes do curso, de 15 (quinze) profissionais que atuam no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deste Centro Universitário, 09 (nove) trabalham em Regime Integral ou Parcial e 06 (seis) são horistas. Nesse caso, o Curso alcança um índice de 60% (sessenta por cento) de professores em horário parcial e integral.

Com a existência de um quantitativo significativo de professores em regime parcial e integral e um quantitativo de, em média, 65 (sessenta e cinco) alunos no Curso, o atendimento aos discente, participações em reuniões de colegiado e demais atividades são realizadas a contento, conforme descrito em atas de reuniões de colegiados, NDE e reuniões diuturnas realizadas individualmente com os professores.

No que se refere à experiência profissional dos 15 (quinze) professores, 05 (cinco) docentes são profissionais especificamente da educação e os outros 10 (dez) possuem experiência como gastrônomos, consultores e administradores.

A experiência profissional, além da docência, faz com que os professores apresentem em sala de aula exemplos contextualizados em relação a determinado conteúdo abordado, por já terem vivenciado aquela situação, e, realizam aulas de campo com mais frequência, devido ao fato de exercerem atividades nestes locais.

Além de aulas de campos, a experiência desses docentes proporciona a condição para que os alunos possam produzir os trabalhos finais de curso, quando colocam em prática a criatividade e autonomia na criação, em grupo discente, de várias atividades gastronômicas, o que possibilita a interdisciplinaridade atingindo habilidade e competências descritas no PPC do curso.

A vivência dos docentes no mundo do trabalho também é importante no curso pois possibilita que os discentes estejam atualizados quanto as inovações do mercado, uma vez que os professores estão constantemente em busca de novidades da área, seja em eventos específicos ou em literatura atualizada.

Em relação à experiência dos professores na docência do Ensino Superior é importante dizer que a maioria deles possui experiência na docência do ensino superior há, pelo menos, quatro anos.

Essa experiência resulta em exemplos contextualizados que ilustram os conteúdos das disciplinas, tornando o componente curricular mais atrativo. Essa

prática também auxilia na diminuição das dificuldades pedagógicas, uma vez que se associa teoria e prática.

Por outra vertente, é possível afirmar que a experiência docente auxilia os professores no linguajar utilizado em sala de aula. Os professores atuam com linguajar jovem, moderno e, conforme análise da CPA, são bem entendidos e compreendidos pelos discentes. Exercem liderança e são reconhecidos pelos trabalhos realizados dentro e fora da IES, bem como, pela dedicação ao trabalho de ensinar.

Em matéria de avaliação, os professores trabalham a teoria e a prática em atividades avaliativas separadas. Além disso, como consta deste PPC do Curso, orientado pelo Regimento Interno da IES, o modelo de avaliação institucional é processual. Portanto, o professor do Curso avalia o aluno constantemente por meio de sua participação, dedicação e aprendizado, podendo retomar conteúdos, modificar a didática e alterar o formato da avaliação conforme a ministração da disciplina no decurso do semestre.

2.5.4 Do Colegiado do Curso

Na atualidade, o Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo-ES é composto pela Coordenadora de Curso, pelos professores e um representante discente. O Colegiado se reúne, em média, duas vezes durante o semestre letivo em sessão ordinária e, extraordinariamente, sempre que for convocado pela coordenadora do curso ou por dois terços dos membros do próprio Colegiado, sendo as atas das reuniões homologadas pela Pró- Reitoria Acadêmica e devolvidas a Coordenação do Curso para que a mesma tome providências para dar efetividade as decisões do Colegiado.

No Centro Universitário São Camilo-ES são atribuições do Colegiado: Cumprir e fazer cumprir o estatuto, o regimento geral, as normas emanadas dos órgãos superiores e da legislação vigente; Apreciar as recomendações dos docentes e discentes sobre assuntos de interesse do curso; Decidir em, grau de recurso, sobre aproveitamento de estudos, adaptação e dispensa de disciplinas, de acordo com a legislação vigente e normas internas; Decidir, em grau de recurso, sobre a revisão de notas da prova oficial e demais atividades e trabalhos avaliativos, na forma do regimento; Deliberar sobre o conteúdo programático das disciplinas, atividades e estágios curriculares de sua área de atuação, zelando pelo cumprimento dos planos

de ensino; Exercer as atribuições de sua competência em processo de seleção de professores; Promover a supervisão didática do curso; Desenvolver e aperfeiçoar metodologias para o ensino das disciplinas de sua competência.

Para decisões em grau de recurso, o Colegiado analisa e discute o protocolo com a solicitação realizada pelo discente, encaminha a decisão fundamentada para a coordenação do curso que posteriormente envia a secretaria da instituição para os registros necessários.

O colegiado do curso de Tecnólogo em Gastronomia tem excelente representatividade e participação nas decisões sobre assuntos acadêmicos do curso, o que pode ser verificado por meio das atas das reuniões e da pasta de organização didático-pedagógica do curso. As decisões emanadas do colegiado do curso são encaminhadas à Pró-Reitoria Acadêmica, por meio da entrega de cópia das atas das reuniões.

2.5.5 Corpo discente

No que se refere aos discentes, de antemão, é possível afirmar que existem representantes de diversas microrregiões. Alunos das cidades de Castelo, Venda Nova do Imigrante, do Caparaó, do litoral e de Cachoeiro do Itapemirim compõem turmas de idades diversas. São jovens de 17 anos unindo energia à experiência de pessoas com mais de 60.

Diante do tratamento igualitário em consonância com o princípio constitucional da isonomia, espera-se, minimamente, conforme Regimento Interno da IES, que os discentes:

- * Frequentem as aulas e participem das demais atividades curriculares;
- * Inteiorem-se dos procedimentos acadêmicos vigentes publicados no sítio do Centro Universitário e/ou afixados nos quadros de avisos nas instalações das áreas comuns;
- * Utilizar os serviços postos a sua disposição;
- * Recorram de decisões de órgãos executivos e deliberativos;
- * Zelem pelo patrimônio do Centro Universitário;
- * Tratem com respeito seus colegas, professores e colaboradores do Centro Universitário.

Dessa forma é possível aproveitar todas as experiências acadêmicas compostas por ensino-pesquisa-extensão proporcionadas pela IES conforme demonstrado no desenvolvimento deste Projeto.

2.6 Histórico do Curso

A abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é um sonho antigo da gestão da IES. O curso consta do Projeto de Desenvolvimento Institucional – PDI, período 2008-2012, todavia, sua implementação só foi possível no ano de 2017.

Todos os anos a Pró-Reitoria Acadêmica da Instituição tem a função, após observado o PDI e o contexto social e econômico, de propor novos cursos que interessem ao sul do Estado do Espírito Santo. No entanto, apesar de constar do PDI da IES há muitos anos, O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia não havia sido implementado devido a limitações regionais como professores capacitados e desinteresse regional.

Entretanto, no ano de 2016, muitas possibilidades apontavam para o sul do Estado como a criação de portos e ferrovias. Além disso, a Gastronomia despontou pelo país, não como uma simples profissão, mas como profissionais capacitadas a transformarem alimentos em prazer. Dessa forma, a comunidade começou a questionar se a IES não teria interesse em lançar o curso.

Analisando o pedido da comunidade, a Pró-Reitoria Acadêmica foi contatar um grupo de jovens gastrônomos na cidade de Vitória ES, dentre eles, aquele que viria a ser a Coordenadora do Curso. Com o conhecimento dela unido aos dos profissionais da casa foi possível formar um núcleo pensante que, mais tarde, daria origem ao Núcleo Docente Estruturante e assim foi criado um projeto para criação do curso.

Esse projeto surgiu antes do Projeto Pedagógico do Curso, uma vez que a implantação dos laboratórios, a compra de equipamentos e insumos na proporção requerida por um Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia era uma novidade para a logística da IES e da própria Cachoeiro de Itapemirim e Região. Era preciso aprender a logística interna da IES para proporcionar o ambiente e os insumos necessários as aulas sem prejudicar o alunado.

O Curso iniciou em fevereiro de 2017. Foram formadas duas turmas, uma matutina e outra noturna, ambas com uma média de 33 alunos.

No início, as maiores dificuldades se deram em encontrar produtos para a realização das aulas. Nas prateleiras dos supermercados do sul do Estado inexistiam muitos alimentos que na capital era comum se encontrar em cada esquina. Foi preciso conversar com os estabelecimentos para que a oferta se tornasse regular.

Na atualidade, a comunidade cachoeirense e região consegue comprar produtos naturais, frescos, orgânicos, ervas, importados, bons vinhos, graças a ajuda desse curso e dos alunos que passaram a exigir os alimentos nos mercados regionais. Portanto, é possível afirmar que nossos alunos vivenciaram a transformação ocorrida, e mais, fizeram parte dela.

E é nesse sentido que o curso vem se solidificando a fim de demonstrar aos discentes que ser gastrônomo não significa apenas trabalhar em uma cozinha ou em empreendimentos que disponham de alimentos e bebidas. O gastrônomo precisa ser transformador da sua comunidade, provedor e empreender de uma cultura alimentar saudável e preservadora do meio ambiente.

Enfim, a história recente do curso se confunde com a história do avanço da gastronomia do sul do Estado, pois todos, Instituição, alunos e comunidade, somos pioneiros no ramo gastronômico regional.

2.7 Concepção do Curso: Princípios Teóricos

Ao longo das décadas, a sociedade vem presenciando alterações significativas no processo de ensino das profissões da alimentação. Dentre os inúmeros fatores, a garantia da identidade profissional, a necessidade de composição de equipes multi e interprofissionais, a formação técnica permeando a humanista em seus diversos âmbitos, como educação ambiental, em direitos humanos, envolvendo as relações étnico-raciais, bem como a evolução crescente das ciências da saúde têm sido determinantes nesse processo.

O campo de atuação do gastrônomo é amplo e vasto.

É nessa perspectiva, que o Centro Universitário São Camilo – Espírito Santo vem garantindo a qualidade na formação e capacitação profissional dos gastrônomos. O currículo pleno apresenta bases sólidas para uma formação generalista consistente e, principalmente, as disciplinas específicas dão condições

ao futuro profissional de atuar em todos os níveis de atenção à alimentação com competência intelectual, habilidade prática, flexibilidade e criatividade. Tudo isso dentro dos padrões éticos de valorização da vida e de dignidade do homem, atendendo assim à demanda profissional local, do país e do mundo, bem como aos Princípios Camilianos expostos do PDI e no PPI da IES.

Fundamentado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Tecnólogo em Gastronomia, o Curso define a formação do profissional com uma visão generalista, capaz de compreender e atuar de forma humanística e crítica, obedecendo aos preceitos bioéticos para suas ações e apresentando conhecimentos suficientes para refletir científica e intelectualmente.

2.8 Objetivos do Curso

2.5.1 Geral

Formar profissionais para atuar nas diferentes vertentes dos serviços de alimentação e bebidas. Criar, planejar, operacionalizar produções culinárias, gerenciar serviços e eventos, considerando os aspectos culturais, econômicos, sociais e ambientais da comunidade de atuação.

2.5.2 Específicos

- Proporcionar o conhecimento capaz de emancipar o discente na produção, preparação e montagem dos pratos, bem como, no planejamento de cardápios;
- Desenvolver capacidades para as funções de gestor, supervisor e coordenador da produção e serviços de alimentos e bebidas, bem como para a execução de funções operacionais;
- Proporcionar aos discentes as características profissionais para empreender e analisar o mercado da gastronomia;
- Formar trabalhadores para o gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos clientes;
- Conhecer utensílios, técnicas e maquinários de uso gastronômico;
- Entender a necessidade dos equipamentos e técnicas de higienização do ambiente e dos alimentos;

- Desenvolver o senso crítico, o respeito ao próximo e a responsabilidade ambiental nos empreendimentos de atuação gastronômica.

2.6 Linhas de Atuação do Gastrônomo

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário São Camilo - ES, forma profissionais que podem atuar em qualquer função na cozinha, inclusive alcançando o título de chef de cozinha em restaurantes, bistrôs, buffets, navios, restaurantes industriais, indústrias alimentícias, hotéis, padarias, confeitarias e restaurantes de coletividade, atuando ainda nos setores de vinhos, crítica gastronômica e na gestão de uma empresa própria do setor. Há ainda a possibilidade de atuação ministrando aulas em instituições de ensino ou ateliês gastronômicos e processamento artesanal de alimentos, bem como, emitindo pareceres e assessorando na montagem de empreendimentos de terceiros.

3 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

*A União Social Camiliana conta com uma **Política Institucional de Egressos** que se materializa em um Programa de Acompanhamento de Egressos, visando manter atualizadas as informações referentes à formação continuada e ao desenvolvimento profissional desse egresso no mercado de trabalho, para avaliar a qualidade da formação recebida, propiciando melhorias dos cursos.*

O gastrônomo formado pelo Centro Universitário São Camilo-ES terá competência nas dimensões técnica, política, ética, estética, social, em relações étnico-raciais, ambiental e em direitos humanos. Estará comprometido com o ser humano e com a matéria prima básica para o exercício de sua função (alimento), respeitando-os e valorizando-os.

Assim, o Gastrônomo egresso do curso possuirá formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, para atuar em todos os níveis de atenção à alimentação, com base no rigor técnico e científico; plenamente capacitado ao exercício de atividades referentes a formação profissional de um gastrônomo, pautado em princípios éticos, legais e na compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade.

O Gastrônomo formado No Centro Universitário São Camilo-ES se apresentará como um profissional criativo, inovador e empreendedor, capacitado para implementar novas práticas profissionais na área da alimentação. Precisa dotar-se de espírito crítico, postura reflexiva e investigadora que lhe imponham a necessidade de questionar conclusões alheias e próprias; deverá manter uma postura de permanente busca pela atualização profissional e disposição em aceitar a responsabilidade pela correção, precisão, confiabilidade, qualidade e segurança.

Nesse sentido, conforme orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, a proposta curricular do curso norteia-se pelas seguintes diretrizes/perfil do egresso:

- * Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação.
- * Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes.
- * Diferencia e coordena técnicas culinárias.

- * Planeja, controla e avalia custos.
- * Coordena e gerencia pessoas de sua equipe.
- * Valida a segurança alimentar.
- * Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha.
- * Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios.
- * Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos.
- * Identifica novas perspectivas do mercado alimentício.
- * Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação;
- * Realiza empratamentos de forma harmoniosa;
- * Avalia a responsabilidade ambiental do empreendimento gastronômico e respeita a equipe e os alimentos.

O perfil do egresso deve estar associado aos objetivos do curso, as disciplinas e atividades ministradas, bem como, ao mercado de trabalho regional, com a finalidade de verificar o sucesso ou não do planejamento pedagógico do curso, que tem como premissa maior incluir o egresso no mercado de trabalho por meio de sua formação sólida, eficiente e comprometida.

Nesse sentido, a IES, sob a óptica da Política Institucional de Egressos, tem constituído internamente o Programa de Acompanhamento dos Egressos-PAE do Centro Universitário São Camilo-ES, no intuito de colher informações dos ex-alunos da Instituição, bem como conhecer as possíveis dificuldades de inserção no mercado de trabalho, visando formar profissionais cada vez mais qualificados para o exercício de suas atribuições.