

**PPC - Projeto Pedagógico de Curso**

**Gastronomia**

## 1. Perfil do curso

Sob o ponto de vista demográfico, a Região Metropolitana de Campinas (RMC) é constituída por 20 cidades, que abrigam, em sua totalidade, uma população de cerca de 2,8 milhões de pessoas, com uma extensão territorial de 3647 km<sup>2</sup> e uma densidade demográfica de 746,35 habitantes/km<sup>2</sup> (CAMPINAS, 2014; SÃO PAULO, 2014).

A RMC possui localização privilegiada, sendo cortada pelas rodovias Anhanguera, Bandeirantes e Dom Pedro I, além de contar com o Aeroporto Internacional de Viracopos; assim, estudos buscam fortalecer a tese de que a Região tem potencialidades comuns e infraestrutura com enorme tendência a sua constituição como um novo e crescente polo econômico e cultural. A maioria das cidades é contígua ou muito próximas, o que tem facilitado a comunicação, seja para a formação profissional, seja para a empregabilidade ou geração de negócios e serviços.

A população da região cresce para um total de cerca de 4 milhões de habitantes, se forem computadas as cidades próximas à RMC, como Jundiaí, Piracicaba, Rio Claro, Itu, Salto, Sorocaba, Louveira, Limeira, Capivari, Bragança Paulista, entre outras (IBGE, 2015).

O mercado de trabalho da RMC é um dos melhores do país, apresentando uma das maiores taxas de criação de vagas do Brasil, segundo dados do Ministério do Trabalho de 2013 (MTE, 2015). O comércio local movimentava cerca de R\$ 20 bilhões anualmente. Campinas é a 9ª praça comercial do país, dentre as cidades com mais de um milhão de habitantes, sendo a 1ª entre as não capitais (ACIC/ Atlas do Mercado Brasileiro, 2015). A RMC foi a oitava em criação de vagas formais de trabalho entre as dez maiores do país. Foram criados 16.565 empregos com carteira assinada, em 2012 (MTE, 2015).

O setor de alimentação encerrou 2016 com faturamento de R\$ 614,3 bilhões, o que representou um crescimento nominal de 9,3% em relação a 2015, de acordo com dados da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (Abia). Para 2017, a Abia projeta avanço entre 0,6% e 1,2% na produção. Para as vendas reais, a Abia projeta incremento de 0,7% a 1,5% (ABIA, 2017).

O mercado da alimentação fora do lar, que engloba restaurantes e bares, já se mostrou um dos mais fortes da economia brasileira e, atualmente, tem agregado cada vez mais empreendedores. A pesquisa Global Entrepreneurship Monitor (GEM) 2015, patrocinada pelo Sebrae no Brasil, revela que, em cada dez brasileiros adultos, quatro já têm uma empresa ou estão envolvidos com a criação de uma (SEBRAE, 2016).

A pesquisa “Os negócios promissores em 2017”, realizada pelo Sebrae, aponta os negócios que terão maior chance de sucesso no ano, como: comércio de alimentos e bebidas, representação comercial, preparação de alimentos, comida preparada, restaurantes populares, lanchonetes, produtos de panificação, laticínios, doces, balas e semelhantes, refeições rápidas e similares. O

ramo da gastronomia é sempre um atrativo para novos empreendedores e para aqueles que desejam expandir os seus negócios (SEBRAE, 2017).

O setor de alimentação da região apresenta uma grande demanda e serviços de boa qualidade. No entanto, as diversidades culturais naturais de um polo em desenvolvimento, as exigências de aperfeiçoamento na área de gastronomia e culinária, os recursos naturais da cultura brasileira, o acesso às preferências da culinária internacional, as boas possibilidades de ampliação dos negócios voltados à gastronomia, culinária e nutrição justificam o oferecimento de um curso voltado a essa área, dando assim, grandes possibilidades aos jovens e população em geral, a uma formação de qualidade profissional desejada em área ainda carente de profissionais qualificados, mas promissora e de grande potencial. Trabalhar no ramo de alimentação fora de casa parece ser simples, mas, na prática, é complexo e exige uma busca constante pela qualidade dos serviços oferecidos e amplo conhecimento do setor (SEBRAE, 3011/2015). Desta forma, torna-se fundamental uma revisão no perfil dos profissionais que atuam no setor de gastronomia, culinária e nutrição com oferecimento de um curso de formação profissional ágil, de qualidade, competente e em sintonia com as diversidades culturais e necessidades da sociedade.

Diante deste cenário, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Integrada Metropolitana de Campinas se caracteriza por uma visão generalista, humanista, crítica e reflexiva, formando profissionais dotados dos conhecimentos necessários para o exercício de competências e habilidades específicas do setor, prontos para atuarem em nível multidisciplinar, gerindo processos e produtos dentro das mais diversas realidades. Para atingir este objetivo, o curso emprega as práticas pedagógicas da aprendizagem ativa, com a realização de workshops, debates, estudos de casos, fóruns, vivências práticas em centros gastronômicos e restaurantes, criação e exposição de produtos no qual os conteúdos das disciplinas são apresentados e tratados de forma interdisciplinares, visando capacitar os alunos desde o início do curso.

O aluno recebe em sua formação subsídios para estabelecer relações e intercâmbios com diversas instituições que promovam eventos acadêmicos, culturais, ou de natureza econômica e de responsabilidade social com o intuito ser um agente multiplicador de conhecimentos de Gastronomia e também um agente transformador na sociedade. Além disso, o aluno é envolvido ao longo da sua formação acadêmica em disciplinas teóricas, práticas e técnicas que se relacionam e se integram, permitindo desenvolver competências que o capacita a viver experiências profissionais, que o diferencie no mercado profissional, habilitando-o para ocupar posições de destaque.

O Curso contempla as demandas de natureza econômica, social, cultural, política e ambiental. Além disso, o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) destaca, no contexto das atividades complementares, a existência de atividades relacionadas às relações étnico-raciais, à história e à cultura afro-brasileira e indígena, atividades relacionadas à educação ambiental e relacionadas aos direitos humanos.

## 2. Atividades do curso

Considerando que as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos Superiores de Tecnologia não estabelecem como obrigatória a realização das Atividades Complementares, a Instituição optou por não incluí-las nos Projetos Pedagógicos dessa modalidade de curso.

## 3. Perfil do egresso

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Centro Universitário Metrocamp Wyden terá formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, sendo dotado dos conhecimentos necessários para o exercício de competências e habilidades gerais e específicas, e capacitado a atuar em nível multidisciplinar, gerindo processos e produtos dentro das mais diversificadas realidades. O Curso de Gastronomia da UniMetrocamp Wyden enquadra-se nas determinações do art. 2º da Resolução CNE/CP nº 03/2002, atendendo os pré-requisitos da legislação em vigor para o exercício da profissão.

I. Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos; II. Incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho; III. Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços; IV. Propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias; V. Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação; VI. Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos; VII. Garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular.

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Centro Universitário Metrocamp Wyden, profissional de nível superior, caracteriza-se pelo conhecimento técnico de diversos segmentos da atividade, conhecimento artístico, estético, histórico, ético, conhecimento de metodologias e capacidade de reflexão crítica que permitam a produção científica na área e o desempenho das atividades profissionais.

O profissional formado estará apto a:

a) Supervisionar a estocagem de alimentos e produtos, com vistas a garantir a conservação dos

produtos; b) Planejar e executar controles de produção na área de preparo de alimentos e elaborar fichas técnicas para controle de estoque, visando a otimização dos custos; c) Conceber, planejar, gerir e operacionalizar produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais; d) Organizar áreas de produção, planejando adequadamente cardápios, sua operacionalização e o acompanhamento da rentabilidade; e) Atuar de forma criteriosa na aquisição, uso, manipulação, armazenamento e conservação de bebidas e alimentos, garantindo a qualidade do produto final, redução de custos e cumprimento das premissas de segurança alimentar; f) Atuar em consultoria para atividades de planejamento, implantação e operacionalização de projetos gastronômicos; g) Selecionar, capacitar e gerir equipes para empreendimentos ligados à gastronomia (alimentos e bebidas), de forma a garantir produtividade e excelência no atendimento; h) Gerir estabelecimentos de setores como: comércio e serviço de alimentos e bebidas, hospitalidade, restaurantes, clubes, catering, bufês, etc., garantindo eficácia nos processos e retorno financeiro; i) Implementar ações que contribuam para o desenvolvimento socioeconômico do Brasil, respeitando as peculiaridades étnico-raciais e os direitos humanos; j) Desenvolver projetos que garantam a sustentabilidade do planeta, implementando políticas de preservação ambiental; k) Comunicar-se nas formas escrita, oral e gráfica, compatíveis com o exercício profissional, facilitando os processos de negociação nas relações interpessoais ou intergrupais; l) Assumir a postura de permanente busca de atualização e aprofundamento profissional, garantindo melhor qualidade de serviços e produtos; m) Aplicar a ética e agir com responsabilidade profissional, atuando em conformidade e probidade.

#### **4. Forma de acesso ao curso**

O acesso dos alunos ao Curso é realizado através das seguintes modalidades.

##### Processo Seletivo

Aplica-se a candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente. Neste caso, os candidatos submetem-se a um exame, contendo questões de diferentes áreas do saber, observando a complexidade do ensino médio, bem como temas da atualidade nacional e internacional. A partir das notas obtidas, os candidatos são classificados em ordem decrescente de desempenho e convocados para a efetivação da matrícula até o preenchimento das vagas. Havendo vagas ociosas, os candidatos habilitados serão, sequencialmente, convocados.

##### Exame Nacional do Ensino Médio (Enem)

A Instituição reserva parte das vagas oferecidas para ingresso em seus cursos a candidatos que tenham participado do Enem e alcançado média igual ou superior a 50% do total de pontos.

## Graduados

Aplica-se a candidatos portadores de diploma de curso de graduação, dispensando-o do processo seletivo. Neste caso, o candidato deve protocolar o pedido de matrícula e, havendo vagas disponíveis, é feita a análise curricular para eventual dispensa de disciplinas que possuam equivalências com as disciplinas a serem cursadas.

## Transferências

Aplica-se a estudantes que já estejam matriculados em cursos de graduação de outra instituição. Neste caso, o estudante deve protocolar o pedido de transferência e, havendo vagas disponíveis, é procedido o processo seletivo e feita a análise curricular para eventual dispensa de disciplinas que possuam equivalências com as disciplinas a serem cursadas.

## Programa Universidade para Todos (ProUni)

Aplica-se a egressos do ensino médio que tenham se inscrito no Programa. A seleção é feita pelo Governo Federal a partir da nota do Enem dentre aqueles que preencham os requisitos sociais. Os candidatos pré-selecionados pelo Programa apresentam à Instituição os documentos comprobatórios, exigidos pelo Ministério da Educação.

## Vagas remanescentes

Se ao final do processo seletivo não houver preenchimento de todas as vagas oferecidas, a Instituição poderá admitir candidatos que tenham participado do Enem e obtido desempenho maior ou igual a 50% do total de pontos.

## **5. Representação gráfica de um perfil de formação**

A estruturação da Matriz Curricular do Curso foi baseada em alguns eixos fundamentais. Em primeiro lugar, entende a Instituição que o Projeto Pedagógico do Curso é fruto do trabalho coletivo de seus professores, que representam o cerne da sua estrutura. A partir dessa base docente, foi desenvolvido o PPC, pelo NDE, considerando o conceito de módulos semestrais, os quais têm um propósito em si mesmo, uma espécie de minicurso dentro do curso como um todo. Tal conceito é chamado de “terminalidade semestral”, ou seja, é a articulação das disciplinas do mesmo módulo de forma a desenvolver nos alunos um conjunto de competências que façam sentido. Com isso, as disciplinas deixam de ser componentes isolados e passam a constituir um bloco consistente e interdisciplinar.

Módulo 1 – A História da Alimentação Humana Ao final do primeiro módulo, o aluno terá competência para correlacionar a Cultura, Alimentação e Semiótica Básica dos Serviços de Alimentação, dando respaldo ao conhecimento das estruturas que compõem a base dos alimentos e bebidas, e a influência que estas sofrem por parte de agentes ambientais. Forma-se aqui a base teórica que garantirá a segurança e a qualidade essenciais para o exercício profissional.

Módulo 2 – A Culinária Moderna Ao final desse módulo, o aluno estará apto para criar e desenvolver pratos acompanhando as novas tendências mundiais, além de identificar terminologias na gastronomia tanto na área de cozinha e da culinária de diversas regiões da França, como nos serviços de alimentos e bebidas e na recepção de clientes.

Módulo 3 – Empreendedorismo e Gestão de Estabelecimentos Neste módulo o aluno adquire as competências técnicas necessárias a uma atuação eficiente, proativa e inovadora como Gastrólogo na composição de cardápios, desenvolvendo o custo logístico total e custo da política de inventário ligada à gestão estratégica de compras, suprimentos e recebimento de mercadorias e o controle dos produtos nos pontos de vendas. Nas aulas de cozinha passa a conhecer a culinária mundial.

Módulo 4 – Eventos Gastronômicos e Instrumentos de Vendas Ao final deste módulo, o aluno estará apto a gerenciar toda a área de alimentos e bebidas fazendo a correlação entre esses elementos. Planejar, organizar e operacionalizar eventos de pequeno, médio e grande porte, deste a contratação de mão de obra especializada e serviço propriamente dito na área de alimentos e bebidas, sempre visando a qualidade, eficiência e diversificação do serviço de alimentação será outra competência desenvolvida nesse módulo com a disciplina de catering.

Os conteúdos programáticos e as bibliografias são atuais e estão plenamente adequados às disciplinas teórico/práticas, bem como dão suporte à pesquisa realizada por discentes e docentes, além de assegurar o desenvolvimento das competências previstas no Perfil do Egresso.

A flexibilização curricular é trabalhada nas disciplinas de Estudos de Caso e a interdisciplinaridade nos Temas Tecnológicos, em cada um dos quatro módulos do Curso. A disciplina de Libras é ofertada de forma optativa para o aluno.

Na abordagem dos conteúdos curriculares os docentes são capacitados, através do Programa Mandacaru, acerca da educação inclusiva, com o objetivo de estarem preparados para adaptar suas práticas pedagógicas para alunos portadores de necessidades especiais.

Os requisitos legais relativos às relações étnico-raciais e ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, políticas para educação ambiental e direitos humanos são abordados transversalmente ao longo de todo o percurso formativo do alunado, quer como conteúdo específico de algumas disciplinas, quer como atividades complementares.

## 6. Sistema de avaliação do processo de ensino e aprendizagem

Os procedimentos de acompanhamento e de avaliação, utilizados nos processos de ensino-aprendizagem, atendem à concepção do curso definida no PPC, e buscam o desenvolvimento e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva. Estão previstos mecanismos que garantam sua natureza formativa, sendo adotadas ações concretas para a melhoria da aprendizagem em função das avaliações realizadas.

O processo de avaliação da aprendizagem é parte integrante do processo de ensino e obedece às normas e procedimentos pedagógicos estabelecidos pelo Conselho Superior da UniMetrocamp Wyden, tanto para os cursos presenciais quanto a distância.

As avaliações de aprendizagem têm por objetivo acompanhar o processo de construção do conhecimento, a compreensão e o desenvolvimento da capacidade do aluno para resolver problemas referentes às competências (conteúdos, habilidades e atitudes) gerais e específicas exigidas para o exercício profissional, desenvolvidas ao longo do percurso formativo.

A sistemática institucional para a avaliação da aprendizagem considera a participação do estudante na construção do próprio saber e nas atividades acadêmicas programadas para as disciplinas que compõem a Matriz Curricular, parte do Projeto Pedagógico do Curso e o domínio dos conteúdos de natureza técnico-científica e instrumental, bem como acompanhar e aferir o desenvolvimento das habilidades e atitudes demonstradas em cada componente curricular, principalmente, o desempenho nos trabalhos e atividades realizados individualmente ou em grupo, provas e testes (orais ou escritos), visitas técnicas, debates, dinâmicas de grupo, seminários, oficinas, preleções, pesquisas, resolução de exercícios, arguições, trabalhos práticos, excursões e estágios, inclusive os realizados fora da sala de aula e da sede da Instituição.

A depender das características da disciplina, os professores, ao elaborarem os cronogramas de atividades, parte integrante dos Planos de Ensino, definem as ferramentas e os critérios de avaliação da aprendizagem que serão adotados, com vistas a atender às diferenças individuais dos educandos, orientando-os ao aperfeiçoamento do processo da aprendizagem. O sistema de avaliação da aprendizagem está institucionalizado no Regimento Institucional e seu funcionamento está normatizado na Norma 06.

Considerando o disposto no referido instrumento legal, a avaliação do desempenho acadêmico do estudante é realizada por disciplina, abrangendo os aspectos de aproveitamento e frequência. O aproveitamento é expresso por uma nota de eficiência que é a média ponderada das avaliações realizadas no período letivo. Respeitado o limite mínimo de frequência de 75% da carga horária do componente curricular, será considerado aprovado o aluno que obtiver média de eficiência igual ou



superior a 5 (cinco), em uma escala que varia de 0 (zero) a 10 (dez).

A critério dos Dirigentes, por proposta do professor ou grupo de professores que ministram uma disciplina, ouvido o Coordenador do Curso, poderá ser adotado um regime especial de avaliação da aprendizagem considerado mais adequado.

Os critérios de verificação de desempenho no Trabalho de Conclusão do Curso e no Estágio Curricular Supervisionado, quando couber, constam de regulamentos próprios (normas 02 e 03, respectivamente), aprovados pelo Conselho Superior da Instituição.

Alunos com necessidades especiais, quando necessário, podem ser assistidos por equipes da CASA, para que realizem seus processos avaliativos em consonância com suas características e particularidades.

## **7. Sistema de avaliação do projeto do curso**

A gestão do curso é realizada considerando a autoavaliação institucional e o resultado das avaliações externas como insumo para aprimoramento contínuo do planejamento do curso, com apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica e a existência de um processo estruturado e institucionalizado de autoavaliação do curso.

O processo de avaliação do Curso de Gastronomia da Centro Universitário Metrocamp Wyden é desenvolvido pela Coordenação Geral de Graduação e Coordenação de Curso, em colaboração com a Comissão Própria de Avaliação (CPA), no que couber. Os procedimentos de avaliação têm por objetivos acompanhar continuamente o planejamento estratégico expresso no PDI e no PPC, com vistas à melhoria da qualidade, sob vários aspectos, tais como a execução do planejamento acadêmico, a gestão acadêmico-administrativa, as condições de infraestrutura oferecidas (laboratórios, salas de aula, biblioteca, áreas de conveniência, os serviços de atendimento ao aluno, etc.), corpos docente e técnico-administrativo.

Semestralmente, mediante questionários elaborados especialmente para este fim, o corpo social avalia como segue:

### **AVALIAÇÃO REALIZADA PELO CORPO DISCENTE**

Os alunos, ao final do semestre, avaliam os principais processos desenvolvidos com relação ao desempenho dos professores, da Coordenação do Curso e da Direção da Instituição, disciplinas ofertadas, atividades acadêmicas realizadas pela Instituição, o processo de avaliação da aprendizagem, infraestrutura física, serviços de apoio, etc.. Busca-se aferir o nível de satisfação do

alunado com o Curso e com a Instituição.

#### AVALIAÇÃO REALIZADA PELO CORPO DOCENTE

Os professores, ao final de cada semestre, avaliam em formulário próprio, o plano de ensino da disciplina sob sua responsabilidade, atingimento de seus objetivos, cumprimento do cronograma de atividades e dos conteúdos programáticos propostos, qualidade do material didático utilizado, bibliografia disponível na biblioteca (livros, periódicos, acervo em multimídia), infraestrutura física e equipamentos, apoio institucional para realização das atividades acadêmicas, desempenho da turma, etc.

#### AVALIAÇÃO REALIZADA PELO CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Do mesmo modo que os professores, os técnicos envolvidos com os laboratórios de ensino avaliam as condições de oferta das aulas práticas quanto a equipamentos, material de consumo, dimensionamento de turmas, adequação dos experimentos, etc.

#### AVALIAÇÃO REALIZADA PELO COORDENADOR DO CURSO

Anualmente, a partir das avaliações semestrais acima previstas e das experiências vivenciadas, o Coordenador do Curso é responsável pela elaboração do Relatório de Autoavaliação do Curso, que será encaminhado aos Dirigentes, apontando as ações a serem desenvolvidas com vistas à melhoria da qualidade acadêmica do Curso e o aumento do grau de satisfação dos alunos, professores e colaboradores, com o Curso e com a Instituição.

Os resultados do processo de autoavaliação geram relatórios consubstanciados, apontando as potencialidades e fragilidades do Curso, bem como propondo implementação de ações para a melhoria das atividades acadêmicas, infraestrutura, etc., que serão encaminhadas aos dirigentes da Instituição para as devidas providências. Os resultados, no que diz respeito ao PPC, são encaminhados para o NDE, que como Comissão responsável pelo acompanhamento, gestão e atualização do PPC, os analisa encaminhando ao Colegiado do Curso propostas de ações com vistas à melhoria da qualidade acadêmica e da infraestrutura institucional.

Também, são divulgados e discutidos junto ao corpo social do Curso, alunos, professores e técnico-administrativos, mediante a realização de seminários, via e-mail, reunião com grupos focais, etc., dando-se amplo conhecimento à comunidade.

#### AVALIAÇÕES EXTERNAS

Os relatórios obtidos a partir das visitas in loco dos atos regulatórios do Curso subsidiam importantes informações para reduzir fragilidades e otimizar as potencialidades. Adicionalmente, os relatórios

relativos ao Curso, perante o exame nacional de desempenho dos estudantes – Enade, apontam relevantes informações da performance acadêmica. Estas informações são analisadas, cuidadosamente, pelo Núcleo Docente Estruturante, que delimita pontos de atenção ou reestruturações perante o Projeto Pedagógico do Curso, com exposição e aprovação pelo Colegiado do Curso e, subsequente, apresentação a Coordenação Geral de Graduação e Diretoria para providências.

## **8. Trabalho de conclusão de curso (TCC)**

Considerando que as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos superiores de tecnologia não estabelecem como obrigatória a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, a Instituição optou por não incluí-lo nos Projetos Pedagógicos dessa modalidade de curso.

## **9. Estágio curricular**

Considerando que as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos superiores de tecnologia não estabelecem como obrigatória a realização do Estágio Curricular, a Instituição optou por não incluí-lo nos Projetos Pedagógicos dessa modalidade de curso.

Documento de uso exclusivo da Centro Universitário Metrocamp Wyden. Proibida sua reprodução em todo ou em partes.  
Todos os direitos reservados.