



Centro Universitário Univel  
[Av. Tito Muffato, 2317](http://www.univel.br) – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

**UNIÃO EDUCACIONAL DE CASCAVEL – UNIVEL**  
Mantenedora

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVEL  
Mantida

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

**MODALIDADE - PRESENCIAL**



CASCAVEL – PR, 2023



Centro Universitário Univel  
[Av. Tito Muffato, 2317](http://www.univel.br) – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

## SUMÁRIO

<b>1. INFORMAÇÕES INSTITUCIONAIS</b> .....	8
<b>1.1 IDENTIFICAÇÃO</b> .....	8
<b>1.2 PERFIL INSTITUCIONAL – IDENTIDADE ESTRATÉGICA</b> .....	9
1.2.1 Visão: .....	9
1.2.2 Valores Institucionais: .....	9
1.2.3 Perfil: .....	9
<b>1.3 ATOS LEGAIS DA MANTENEDORA E MANTIDA</b> .....	9
<b>1.4 BASES LEGAIS PARA O CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b> .....	10
<b>1.5 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO</b> .....	11
<b>1.6 BREVE HISTÓRICO DA IES</b> .....	12
<b>1.7 CONTEXTUALIZAÇÃO E JUSTIFICATIVA DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b> .....	15
<b>1.8 AVALIAÇÃO EXTERNA REALIZADA PELO INEP NO PERÍODO DE 2012 À 2023 REFERENTE AO ENADE E AVALIAÇÃO DOS CURSOS</b> .....	19
1.8.1 Cursos na Modalidade EaD - Tecnólogos .....	19
1.8.2 Cursos na Modalidade PRESENCIAL - Tecnólogos .....	20
1.8.3 Cursos na Modalidade EaD - Graduação .....	21
1.8.4 Cursos na Modalidade PRESENCIAL - Graduação .....	21
1.8.5 Avaliação Externa Realizada pelo INEP no Período de 2012 a 2022 - Referente ao ENADE e Avaliação de Cursos .....	23
1.8.6 Evolução Institucional.....	25
1.8.7 Índice Geral de Curso, Conceito Institucional e Contínuo .....	25
1.8.8 Avaliações INEP entre 2017 a 2023 .....	25
1.8.9 Cursos de Pós-Graduação ofertados na IES com o respectivo número de alunos .....	26
<b>1.9 CONTEXTO SOCIOECONÔMICO DO OESTE DO PARANÁ</b> .....	27
<b>2. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA- PEDAGÓGICA</b> .....	35
<b>2.1 POLÍTICA INSTITUCIONAL NO ÂMBITO DO CURSO</b> .....	35
2.1.1 Linhas De Pesquisa Do Curso De Tecnologia em Gastronomia Do Centro Universitário Univel.....	38
2.1.2 Extensão Universitária .....	41
2.1.3 Atividades de ensino e sua articulação ensino, pesquisa e extensão .....	43
2.1.4 Políticas para DCNs de Educação Ambiental, Relações Étnico-Raciais, Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena e Direitos Humanos .....	44
<b>2.2 POLÍTICA DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS</b> ..	47
2.2.1 NAI – Núcleo de Acessibilidade e Inclusão.....	48
2.2.2 Sistemas e meios de comunicação e informação, serviços de tradutor e intérprete da Língua Brasileira de Sinais.....	54
2.2.3 Sistemas e meios de comunicação e informação prestados às pessoas com deficiência visual .....	55



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

<b>2.3 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, TECNOLÓGICA, ARTÍSTICA E CULTURAL</b> .....	56
<b>2.4 CONCEPÇÃO GERAL DO CURSO</b> .....	57
2.4.1 Concepção pedagógica do Curso .....	57
<b>2.5 OBJETIVOS DO CURSO</b> .....	58
2.5.1. Geral.....	58
2.5.2. Específicos: .....	58
<b>2.6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO</b> .....	60
2.6.1 Competências e Habilidades a serem Desenvolvidas no Acadêmico do Curso de Tecnologia em Gastronomia .....	64
2.6.1.1 Desenvolvimento das habilidades e competência do egresso no decorrer do curso de Tecnologia em Gastronomia da UNIVEL .....	66
2.6.2 Acompanhamento dos Egressos e Formação Continuada .....	67
<b>2.7 ESTRUTURA CURRICULAR</b> .....	69
2.7.1 Matriz Curricular Tecnologia em Gastronomia.....	71
2.7.1.1 Integralização da carga horária total do curso de Tecnologia em Gastronomia .....	76
2.7.1.2 Curricularização da extensão.....	76
2.7.2 Flexibilidade, Interdisciplinaridade e Acessibilidade Metodológica na estrutura curricular	79
2.7.3 Estrutura e Conteúdos Curriculares Inovadores e Atualizados com as Práticas Emergentes da Tecnologia em Gastronomia .....	82
<b>2.8 CONTEÚDOS CURRICULARES</b> .....	89
2.9 METODOLOGIA.....	94
2.9.1 OPORTUNIDADES METODOLÓGICAS DIFERENCIADAS DE INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR .....	97
2.9.2 DESENVOLVIMENTO DE MATERIAIS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS .....	102
2.9.3 INCORPORAÇÃO DOS AVANÇOS TECNOLÓGICOS NA METODOLOGIA DE ENSINO PARA GRADUAÇÃO .....	103
<b>2.10 ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b> .....	104
2.11.1 Quanto à Avaliação das Atividades Complementares .....	106
<b>2.11 APOIO AO DISCENTE</b> .....	107
2.11.1 Programas de Monitoria .....	113
2.11.2 Bolsas e Auxílios .....	114
2.11.3 Programas de Apoio Financeiro.....	115
2.11.4 Estímulos à permanência.....	116
2.11.5 Programa de Apoio Pedagógico e Psicológico .....	118
2.11.6 Atendimento extraclasse e outras ações Inovadoras de apoio ao discente .....	119
2.11.7 Formas de acesso ao Curso .....	123
<b>2.12 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA</b> ..	124
<b>2.13 ATIVIDADES DE TUTORIA</b> .....	127
<b>2.14 CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA</b> .....	129

<b>2.15 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM</b> .....	132
<b>2.16 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)</b> .....	135
<b>2.17 MATERIAL DIDÁTICO</b> .....	138
<b>2.18 PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM</b> .....	142
<b>2.19 NÚMERO DE VAGAS</b> .....	145
<b>3. CORPO DOCENTE E TUTORIAL</b> .....	148
<b>3.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE</b> .....	148
<b>3.2 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR</b> .....	150
<b>3.3 ATUAÇÃO E REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DE CURSO</b> .....	153
<b>3.4 CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO</b> .....	154
<b>3.4.1 TITULAÇÃO MÁXIMA DO CORPO DOCENTE</b> .....	155
<b>3.5 REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO</b> .....	155
<b>3.6 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE</b> .....	156
<b>3.7 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR</b> .....	157
<b>3.8 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA</b> .....	158
<b>3.9 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA</b> .....	158
<b>3.10 ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO OU EQUIVALENTE</b> .....	160
<b>3.11 TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO</b> .....	161
<b>3.12 EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA</b> .....	162
<b>3.13 INTERAÇÃO ENTRE TUTORES (PRESENCIAIS – QUANDO FOR O CASO – E A DISTÂNCIA), DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO A DISTÂNCIA</b> .....	164
<b>3.14 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA DOS DOCENTES</b> .....	165
<b>4. INFRAESTRUTURA</b> .....	167
<b>4.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL</b> .....	167
<b>4.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR</b> .....	168
<b>4.3 SALA COLETIVA DE PROFESSORES</b> .....	169
<b>4.4 SALAS DE AULA</b> .....	171
<b>4.5 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA</b> .....	173
<b>4.6 OUTROS ESPAÇOS INSTITUCIONAIS E ACADÊMICOS</b> .....	174
<b>4.6.1 NEAD – Núcleo de Educação à Distância da UNIVEL</b> .....	174
<b>4.6.2 Auditório</b> .....	175
<b>4.6.3 Mini auditório</b> .....	177
<b>4.6.4 Biblioteca Santa Inês</b> .....	177
<b>4.6.5 Espaço de convivência e alimentação/cantinas</b> .....	178
<b>4.6.6 Estacionamento para Acadêmicos</b> .....	179
<b>4.6.7 Sala compartilhada para CPA - Comissão Própria de Avaliação</b> .....	179
<b>4.6.8 Secretaria Geral</b> .....	180
<b>4.6.9 Sala do NAPP – Núcleo de Apoio Psicológico/Psicopedagógico</b> .....	181



Centro Universitário Univel  
[Av. Tito Muffato, 2317](http://www.univel.br) – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

4.6.10 Sala do NAI – Núcleo de Acessibilidade e Inclusão .....	182
4.6.11 Ouvidoria .....	183
4.6.12 Instalações Sanitárias .....	183
<b>4.7 BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC) ....</b>	<b>184</b>
<b>4.8 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA .....</b>	<b>190</b>
<b>4.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA .....</b>	<b>192</b>
<b>4.10 PROCESSO DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA) .....</b>	<b>200</b>
<b>4.11 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP).....</b>	<b>201</b>
<b>4.12 COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS (CEUA) .....</b>	<b>204</b>
<b>5. EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS E BIBLIOGRAFIAS DO CURSO .....</b>	<b>207</b>
<b>6. ANEXOS .....</b>	<b>218</b>
6.1 REGULAMENTO GERAL DE FUNCIONAMENTO DOS LABORATÓRIOS DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVEL .....	218
6.2 REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVEL.....	224
6.3 REGULAMENTO DO PROGRAMA DE MONITORIA DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVEL .....	229
6.4 REGULAMENTO DAS DISCIPLINAS LIVRES.....	235
6.5 REGULAMENTO DE AVALIAÇÃO INTEGRADORA DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVEL .....	238



Centro Universitário Univel  
[Av. Tito Muffato, 2317](http://www.univel.br) – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

## APRESENTAÇÃO

O presente Projeto Pedagógico do Curso (PPC), do curso de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA na modalidade PRESENCIAL, está organizado a partir dos parâmetros legais das Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN, demais legislações, pareceres e normas emanadas do Ministério da Educação – MEC e do Centro Universitário Univel.

O PPC foi elaborado a partir de um processo amplo de discussão, envolvendo o Coordenador, NDE, Colegiado, Núcleo Pedagógico e Diretoria de Desenvolvimento, tendo por objetivo o desenvolvimento de um projeto capaz de orientar as ações do curso do Centro Universitário, em consonância com as Diretrizes Nacionais da Educação, a Legislação Brasileira do Ensino Superior, a missão institucional e os anseios/necessidades da comunidade local e regional no qual está inserido.

Para a realização de um trabalho de qualidade e atingir os objetivos da educação, ou seja, para formar cidadãos críticos, éticos, conscientes, solidários capazes de atuar na sociedade de modo a superar as condições impostas, torna-se necessária a articulação entre a teoria e a prática. O referido projeto contempla a missão, políticas e as propostas de ação do Centro Universitário articulado com o PDI, PPI e o PPC, com evidência nos objetivos e metas a serem alcançadas. Ciente da dinâmica empreendida pela educação, o presente serve como norteador das ações acadêmicas, mas, ao mesmo tempo, fomenta a constante reflexão sobre os processos institucionais, de forma a permitir as alterações que eventualmente se tornem necessárias.



Centro Universitário Univel  
[Av. Tito Muffato, 2317](#) – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

O Centro Universitário entende e acredita na proposta de um Currículo Dinâmico e Inovador, visando proporcionar ao acadêmico experiências e oportunidades que permitam uma formação mais completa, crítica e comprometida com o contexto social. O estímulo a inquietude é delineado preponderantemente com metodologias de aprendizagem ativas, buscando o aprimoramento e a inovação constantes.

Coordenação do Curso,  
Núcleo Docente Estruturante - NDE,  
Colegiado do Curso,  
Núcleo Pedagógico Institucional, e  
Diretoria de Desenvolvimento.



Centro Universitário Univel  
[Av. Tito Muffato, 2317](http://www.univel.br) – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

## 1. INFORMAÇÕES INSTITUCIONAIS

### 1.1 IDENTIFICAÇÃO

**Mantenedora:** União Educacional de Cascavel – UNIVEL LTDA

**Endereço:** Avenida Tito Muffato, 2317 – CEP 85.806-080. Bairro: Santa Cruz, Cascavel / PR.

**Base Legal:** CONTRATO SOCIAL – 3ª Alteração contratual realizada em 23/04/2021 registrado na Junta Comercial do Paraná, Agência Regional de Cascavel sob nº 4120808501- 1, em 04/05/2021 inscrita no CNPJ/MF sob o Nº 80.882.772. /0001-33.

**Sócio Administrador:** Renato da Silva

**Mantida:** CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVEL

**Endereço (sede):** Avenida Tito Muffato, nº 2317 – CEP 85.806-080. Bairro: Santa Cruz, Cascavel / PR.

**Atos Legais:** Credenciada a Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas pelo Decreto de 10/02/1995, publicado no DOU de 13/02/1995. 1º Regimento Portaria/MEC Nº.1740, de 08/08/2001.; Credenciamento para oferta de cursos de graduação a distância pela portaria nº 325, de 16/04/2013. Descredenciada pela Portaria nº 423, de 28/04/2015 DOU de, 29/04/2015 – Seção I – p. 31. Credenciado o Centro Universitário Univel, por transformação da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas de Cascavel pela Portaria nº 1.108 de 13/09/2017 e DOU nº 177 de 14/09/2017.

**Reitor:** Renato da Silva

**OBS:** Ambas, Mantenedora e Mantida funcionam no mesmo endereço.



Centro Universitário Univel  
[Av. Tito Muffato, 2317](http://www.univel.br) – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

## 1.2 PERFIL INSTITUCIONAL – IDENTIDADE ESTRATÉGICA

O Centro Universitário Univel possui como **missão**: “Ser um centro de excelência em educação superior, orientado para gerar consciência crítica, formando empreendedores com o perfil que as transformações da sociedade exigem, integrados com a realidade regional”, conforme consta no PDI.

### 1.2.1 Visão:

Consolidar-se como uma Instituição de ensino superior de referência local e regional pelo reconhecimento de sua qualidade e diferenciais metodológicos inovadores em ensino e aprendizagem.

### 1.2.2 Valores Institucionais:

Justiça; Ética; Responsabilidade Socioambiental; Transparência; Voluntariado; Responsabilidade Social; Espírito de Equipe, Inovação e Cidadania.

### 1.2.3 Perfil:

O Centro Universitário Univel é uma Instituição comprometida com o valor do ser humano, com a sua formação e realização enquanto profissional e pessoa. Três importantes pilares institucionais orientam a Educação Superior promovida na Univel por meio de suas Grandes Áreas de Ciências Sociais Aplicadas, Ciências Humanas, Engenharias, área de saúde e Tecnologias: o Ensino, a Pesquisa e a Extensão.

## 1.3 ATOS LEGAIS DA MANTENEDORA E MANTIDA

**Mantenedora:** União Educacional de Cascavel – UNIVEL LTDA

**Endereço:** Avenida Tito Muffato, 2317 – CEP 85.806-080. Bairro: Santa Cruz, Cascavel / PR.

**Base Legal:** CONTRATO SOCIAL – 3ª Alteração contratual realizada em 23/04/2021, registrado na Junta Comercial do Paraná, Agência Regional de Cascavel sob nº 4120808501-1, em 04/05/2021, inscrita no CNPJ/MF sob o Nº 80.882.772. /0001-33.

**Sócio Administrador:** Renato da Silva



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

## **Mantida: CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVEL**

**Endereço (sede):** Avenida Tito Muffato, nº 2317 – CEP 85.806-080. Bairro: Santa Cruz, Cascavel / PR.

- **Atos Legais:** Credenciada a Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas pelo Decreto de 10/02/1995, publicado no DOU de 13/02/1995. 1º Regimento Portaria/MEC nº 1740, de 08/08/2001. Credenciamento para oferta de cursos de graduação a distância pela portaria nº 325, de 16/04/2013. Recredenciada pela Portaria nº 423, de 28/04/2015 DOU de, 29/04/2015 – Seção I – p. 31. Credenciado o Centro Universitário Univel, por transformação da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas de Cascavel pela Portaria nº 1.108 de 13/09/2017 e DOU nº 177 de 14/09/2017.
- **Reitor:** RENATO DA SILVA
- **OBS:** ambos Mantenedora e Mantida, funcionam no mesmo endereço.

### **1.4 BASES LEGAIS PARA O CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PORTARIA MEC Nº 2.117, de 06/12/2019** - Dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EaD em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior - IES pertencentes ao Sistema Federal de Ensino.

**RESOLUÇÃO nº 7, de 18/12/2018** - Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/201 que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014 - 2024 e dá outras providências.

**DECRETO nº 9.235, de 15/12/2017** - Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino.

**PORTARIA nº 20, de 21/12/2017** - Dispõe sobre os procedimentos e o padrão decisório dos processos de credenciamento, recredenciamento, autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos, nas modalidades presencial e a distância, das instituições de educação superior do sistema federal de ensino.

**DECRETO nº 9.057, de 25/05/2017** - Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.



Centro Universitário Univel  
[Av. Tito Muffato, 2317](http://www.univel.br) – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

**PORTARIA NORMATIVA nº 11, de 20/06/2017** - Estabelece normas para o credenciamento de instituições e a oferta de cursos superiores à distância, em conformidade com o Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017.

**PORTARIA nº 315, de 04/04/2018** - Dispõe sobre os procedimentos de supervisão e monitoramento de instituições de educação superior integrantes do sistema federal de ensino e de cursos superiores de graduação e de pós-graduação *lato sensu*, nas modalidades presencial e à distância.

**RESOLUÇÃO nº 1, de 06/04/2018** - Estabelece diretrizes e normas para a oferta dos cursos de pós-graduação *lato sensu* denominados cursos de especialização, no âmbito do Sistema Federal de Educação Superior, conforme prevê o Art. 39, § 3º, da Lei nº 9.394/1996, e dá outras providências.

**RESOLUÇÃO nº 7, de 18 de dezembro de 2018** - Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências.

**LEIS** nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008 e **RESOLUÇÃO** CNE/CP nº 01/2004 – Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-brasileira e indígena.

**LEI** nº 9.795/1999 e **DECRETO** nº 4.281/2002 – Políticas de educação ambiental.

**PARECER** CNE/CP nº 8, de 06/03/2012, **RESOLUÇÃO** CNE/CP nº 1 de 30/05/2012 – Institui as diretrizes curriculares nacionais para educação em direitos humanos.

**RESOLUÇÃO** CNS nº 466/2012 – Aprova as diretrizes e normas de pesquisas envolvendo seres humanos e revoga as Resoluções CNS nº 196/96, 303/2000 e 404/2008.

**LEI** nº 12764 de 27/12/2012 – Institui a proteção do direito da pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

## 1.5 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	
Curso	Tecnologia em Gastronomia
Formação	Tecnólogo
Modalidade	Presencial

<b>Ato de Criação</b>	Portaria/MEC n.º 267, 03/04/2017. Renovação de reconhecimento 120 vagas anuais.
<b>Integralização</b>	Mínimo 4 semestres e máximo 6 semestres
<b>Regime de Oferta</b>	Seriado Semestral
<b>Turno</b>	Matutino e Noturno
<b>Nº de Vagas proposta</b>	120
<b>Carga Horária (hora aula e hora relógio)</b>	1.680 horas/aula
<b>Coordenador do Curso</b>	Raquel Goreti Eckert Dreher
<b>Titulação e regime de Trabalho do Coordenador</b>	Doutora, Regime Integral
<b>Condições de Ingresso</b>	Vestibular Tradicional / Processo Seletivo Agendado / Transferências / ENEM e Portador de Diploma.

## 1.6 BREVE HISTÓRICO DA IES

A Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas de Cascavel, foi credenciada pelo Decreto de 10/02/1995, publicado no DOU de 13/02/1995. Suas atividades acadêmicas tiveram início em 26/02/1996, com o 1º Regimento aprovado pela Portaria n.º. 1740, de 08/08/2001. Ao iniciar as atividades acadêmicas com infraestrutura alocada (1.995) que pertencia ao Colégio Auxiliadora, sito a Rua Rio Grande do Sul, nº 675. Em 1.996 foi transferida para sede própria, sito a Avenida Tito Muffato, nº 2317 centro a IES contava com 04 cursos de graduação autorizados e com o número de 320 alunos. Ressalta-se que a IES foi credenciada para oferta de cursos de graduação na modalidade a distância pela portaria n.º 325, de 16/04/2013. O primeiro credenciamento da Faculdade ocorreu pela Portaria n.º 423, de 30/04/2015, publicado no DOU, de 29/04/2015, e o credenciamento do Centro Universitário UNIVEL pela Portaria/MEC n.º 1.108, de 13/09/2017, publicado no DOU, de 14/09/2017.

Cascavel está localizada no Oeste do estado do Paraná com uma população de 1.4 milhões de habitantes e a cidade de Cascavel com 332.333 habitantes/IBGE-2020. De acordo com o IDGM/2021 em 2021 Cascavel avançou para a quarta posição



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

e se tornou a 11ª cidade do Brasil nos quesitos da área de segurança, saúde, saneamento e educação entre as 100 principais cidades do Brasil. Entre as quatro áreas analisadas, Cascavel teve sua melhor posição em: Saneamento e Sustentabilidade 6º lugar, 10ª em Saúde; 35º em Educação e 57º em Segurança, assim Cascavel mostra que na última década foi a segunda cidade que mais cresceu no Brasil.

A Instituição iniciou suas atividades educacionais em: 26/02/1996, Conveniada da FGV: desde 1999, Minter UFSC – Ciência da Computação – 30 vagas 1999, Sede da Escola de Magistratura PR: desde 2001, Minter UFPR – Direito – 20 vagas 2009, Minter PUCPR – Administração – 25 vagas 2012, Credenciamento EAD – 2013, Dinter PUCPR – Administração – 15 vagas 2017, Credenciamento: Centro Universitário Univel – 2017, Recredenciamento EAD – 2019, Mestrado em DIREITO/UNIVEL – 33 vagas 2021, Aprovado pela CAPES em: 07/07/2020.23 cursos.

Em 2023, o número de alunos matriculados nos cursos oferecidos pelo Centro Universitário Univel na Graduação (Presencial) 4.106; 10 cursos de Pós-graduação (Presencial) com 268 alunos matriculados; 05 cursos Pós-graduação (EaD) 398 alunos; 10 cursos de Graduação na modalidade a distância na SEDE e Polos: com 1.161 alunos, totalizando 5.959 alunos matriculados no Centro Universitário Univel.

A Instituição oferece aos alunos o Programa Alternativo de Pagamento – PAP atualmente com 919 contratos de financiamento próprio, programas governamentais PROUNI com 479 alunos beneficiados e FIES com 279 alunos.

O Centro Universitário possui 07(sete) polos de apoio presencial na modalidade de Educação a Distância – EaD, sendo 01 (um) polo/sede, 01 (um) em Marechal Cândido Rondon/PR, 01 (um) em Palotina/PR, 01 (um) em Medianeira/PR, 01 (um) em Cafelândia/PR, 01 (um) em Assis Chateaubriand/PR e 01 (um) em Laranjeiras do Sul/PR, atualmente estão sendo oferecido 11 (onze) cursos de graduação na modalidade a distância, sendo 07 (sete) cursos de Tecnologia: Gestão Comercial (EaD); Gestão de Recursos Humanos (EaD); Gestão Financeiras (EaD); Processos Gerenciais (EaD); Logística (EaD); Marketing (EaD); Análise e Desenvolvimento de Sistemas (EaD) bem como os cursos de Pedagogia (EaD);



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

Ciências Contábeis (EaD); Administração (EaD); Educação Física (EaD) e 09 (nove) cursos na Modalidade a Distância de Pós Graduação *Lato Sensu* no polo/sede; MBA em Finanças Empresarias (EaD); MBA em Gestão Comercial e Vendas (EaD); MBA em, Gestão de Projetos (EaD); MBA em Gestão Empresaria (EaD); MBA em Recursos Humanos (EaD); MBA em Gestão do Agronegócio (EaD); MBA em Logística (EaD); Psicopedagogia Clínica e Institucional (EaD) e Transtorno do Espectro do Autismo: Educação Especial e Inclusão (EaD).

A instituição possui atualmente uma área de 97.682,84 m<sup>2</sup> com 34.940,44 m<sup>2</sup> de área construída, com edificações especialmente desenvolvidas para as condições da região e 22.760,00 m<sup>2</sup> em estacionamento para carros e motos, devidamente demarcados conforme a legislação de trânsito e área livre de 39.982,40m<sup>2</sup> de terreno para futuras edificações.

De acordo com o PDI, a IES possui os seguintes cursos de graduação: Análise e Desenvolvimento de Sistemas EAD; Pedagogia EaD; Administração EaD; Ciências Contábeis EaD; Gestão Comercial EaD, Gestão Financeira EaD, Gestão de Recursos Humanos EaD, CST em Marketing EaD, Logística EaD, CST em Processos Gerenciais EaD.

PRESENCIAIS: Análise de Desenvolvimento de Sistemas, Design Gráfico, Gastronomia, Gestão Comercial, Gestão de Recursos Humanos, Processos Gerenciais, Administração, Agronomia, Arquitetura e Urbanismo, Biomedicina, Ciências Contábeis, Direito, Educação Física, Enfermagem, Engenharia Civil, Engenharia de Produção, Engenharia Mecânica, Fisioterapia, Medicina Veterinária, Nutrição, Pedagogia, Publicidade e Propaganda, Psicologia e Odontologia.

Atualmente a instituição oferece aos acadêmicos os programas governamentais como: o PROUNI com 296 bolsas; o FIES com 310 bolsas e o Programa Alternativo de Pagamento (PAP) próprio da IES com 773 financiamento.

Possui programa próprio de Mestrado Acadêmico em Direito, Inovação e Regulações com 33 vagas anuais, aprovado pela CAPES/MEC em 21/05/2020, Programa Residência Pedagógica MEC/ CAPES com 24 acadêmicos com duração de 18 meses de atuação.



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

As ações de extensão desenvolvem-se por meio de programas, projetos, ventos, cursos de formação inicial e continuada e prestação de serviços tecnológicos e são organizadas a partir das áreas de ensino oferecidas pelo Centro Universitário. Essas atividades são constituídas com o envolvimento de professores e estudantes do Centro Universitário e têm como público-alvo prioritário a comunidade externa.

Destacam-se como atividades de extensão da IES: Educomunicação, Valores Humanos, Dia da Responsabilidade Social, os trabalhos realizados no Núcleo de Prática Jurídica e o projeto de atendimento à 3ª idade (Projeto Geração) dentre outros, que focam no desenvolvimento da cidadania, combate a corrupção e violência, humanização e sensibilização aos mais necessitados, e com foco na Educação Ambiental (Educação Ambiental: coleta de resíduos eletrônicos, Univel Sustentável, entre outros).

## **1.7 CONTEXTUALIZAÇÃO E JUSTIFICATIVA DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

O município de Cascavel está inserido na Região Oeste do estado do Paraná com uma população estimada pelo IBGE/2022 em 1,4 milhão de habitantes. A microrregião de Cascavel pertence à mesorregião Oeste Paranaense. Sua população foi estimada pelo IBGE/2020 em 527.423 habitantes e está dividida em dezoito municípios, com uma área total de 8.515,24 km<sup>2</sup>. Cascavel conta hoje com 350.644 (IBGE-2022) habitantes, e representa o 5º município mais populoso do Estado, com um PIB de 3,8 bilhões de reais.

O principal setor econômico de Cascavel é o agronegócio, com mais de 4.000 estabelecimentos agropecuários. Ainda há cerca de 14.458 estabelecimentos comerciais, industriais e de serviços. Por sua localização privilegiada, o município prosperou no comércio e na prestação de serviços, com destaque para o setor atacadista, de saúde, construção civil e de ensino superior. Outros ramos que têm experimentado forte crescimento são os de metalurgia e de confecção.

Quanto aos aspectos históricos, o Portal do Município de Cascavel, destaca que foram os índios caingangues e guaranis que primeiramente habitavam a região,



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

a qual teve a ocupação iniciada pelos espanhóis em 1557, quando fundaram a Ciudad del Guairá, atual Guaíra. A colonização da área do atual município começou efetivamente no final da década de 1910, por colonos caboclos e descendentes de imigrantes no auge do ciclo da erva-mate. A vila começou a tomar formas em 1928. Na década de 1930, com o ciclo da erva-mate já extinto, iniciou-se o ciclo da madeira, que atraiu grande número de famílias de Santa Catarina e Rio Grande do Sul e, em especial, colonos descendentes de poloneses, alemães e italianos, que juntos formaram a base populacional.

Em 1934, foi criado o distrito policial de Cascavel e, posteriormente, instalou-se o distrito judiciário e o distrito administrativo, todos integrantes do município de Foz do Iguaçu. Segundo o Portal de Cascavel, a vila foi oficializada pela prefeitura de Foz do Iguaçu em 1936. Em 1938, já com a denominação definitiva de Cascavel, a localidade foi alçada à condição de sede de distrito administrativo, nos termos da Lei n.º 7.573. A emancipação ocorreu em 1952, juntamente com a vizinha Toledo. Encerrado o ciclo da madeira, no final da década de 1970, Cascavel iniciou a fase de industrialização e ampliação do comércio, concomitantemente com o aumento da atividade agropecuária e de serviços. Cascavel possui uma topografia privilegiada, fato que facilitou seu desenvolvimento e permitiu a construção de ruas e avenidas largas e bairros bem distribuídos. Hoje, Cascavel é conhecida como a “Capital do Oeste Paranaense”.

Com localização estratégica para investidores, Cascavel é porta de entrada para os países vizinhos que compõem o Mercosul e com fácil acesso aos grandes centros consumidores do Brasil, pois, possui um dos mais importantes entroncamentos rodoviários do país, além de modal ferroviário com ligação ao Porto de Paranaguá, de renovado aeroporto e diferentes meios de transportes.

A contribuição do setor de agronegócio para o desenvolvimento das indústrias de óleos vegetais, rações, laticínios, embutidos de carne, frigoríficos suínos, aves e bovinos, entre outros, é muito grande e tem como base o sistema cooperativista. Grandes cooperativas do Paraná estão na região Oeste, com destaque para Coopavel, Cotriguaçu, Copacol, C. Vale, Lar, além de empresas avícolas.

Destaca-se que em Cascavel e região, o mercado de trabalho para o tecnólogo em Gastronomia é extenso. Cascavel é considerada a “Capital do Agronegócio” favorecendo então o turismo empresarial, justificando a necessidade de melhoramento no setor gastronômico, principalmente no que diz respeito à hotelaria.

Percebe-se em Cascavel o desenvolvimento do setor alimentício direcionado às culturas gauchescas e italianas, porém nos últimos anos tem se pronunciado o aumento do consumo de restaurantes especializados em culturas internacionais, com destaque para a oriental. A necessidade de mão de obra especializada é evidente diante desta abertura de mercado de trabalho.

Além das possibilidades hoteleiras, o profissional tecnólogo em Gastronomia pode atuar como auxiliar de cozinha, cozinheiro iniciante, cozinheiro profissional, *sous chef*, *chef* de cozinha, *chef* executivo, gerente de A&B (alimentos e bebidas), atendente, garçom, *maître*, consultor em restaurantes, cafeterias, padarias, confeitarias, açougues, sorveterias, hamburguerias, lanchonetes e afins.

No setor de turismo, no início do mês de fevereiro acontece o “Show Rural Coopavel” que movimentava vários setores, inclusive o de restauração, sendo um mês próspero para prestadores de serviços e restaurantes em geral. Foz do Iguaçu, distante 138,5 km de Cascavel, é polo de Turismo Nacional e Internacional, tendo a necessidade de mão de obra especializada na área de Tecnologia em Gastronomia.

A área da Gastronomia cresce em qualidade com os estagiários e egressos do Curso de Tecnólogo em Gastronomia na modalidade presencial que já o curso oferece, o que faz possível o atendimento, com técnica apurada, profissionalizando o setor, que na maioria é marcado por ser amador, podendo implantar rotinas de trabalho, elevando o nível da culinária regional. Oferecendo assim, profícuos espaços de estágios, práticas e aprendizagem aos novos acadêmicos.

Os dados apresentados demonstram que o Centro Universitário Univel é tradicional na região com o primeiro Curso de Tecnólogo em Gastronomia de Cascavel existente na modalidade presencial. Sendo assim, demonstra também a trajetória desta Instituição em ser reconhecida pela qualidade dos cursos que se pretende oferecer.



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

O desenvolvimento acelerado do Oeste do Paraná, assim como as melhorias das condições sociais e econômicas da população, em muito também se deve ao Curso de Tecnologia em Gastronomia presencial já existente, uma vez que, com a capacitação dos profissionais de Gastronomia por Univel, somam-se vários anos de bons serviços prestados à comunidade, possibilitando o acesso à cultura gastronômica, a melhoria dos serviços alimentícios, o fomento do acesso à valorização dos pequenos produtores e dos alimentos produzidos e cultivados pela agricultura local.

Vale destacar que são consideradas como características essenciais ao profissional a competência técnica para o trabalho e o comprometimento com o destino social de sua região, país e até mesmo do mundo. Desse modo, faz-se necessária a discussão de um projeto didático-pedagógico a partir desses aspectos.

No caso do profissional da área da gastronomia, podemos entender a competência técnica como a apropriação crítica dos conhecimentos gastronômicos, no que se refere à parte conceitual deste conhecimento, bem como das habilidades específicas exigidas pela profissão. Essa competência é adquirida, portanto, no desenvolvimento dos conteúdos curriculares, do ensino, da pesquisa e da extensão, sempre articulados com a realidade social.

Quanto ao comprometimento com o desenvolvimento social, pode-se considerar que o papel do ensino da gastronomia é a formação de hábitos, atitudes e valores éticos que irão nortear todo o envolvimento desse profissional, tanto no mundo/mercado de trabalho como em sua vida pessoal e coletiva.

Ser um profissional comprometido, significa não apenas entender, mas participar efetiva e democraticamente das instâncias de discussões e/ou deliberações de sua sociedade. Nesse sentido, o presente Projeto Pedagógico, busca contribuir para a formação almejada pelas nossas diretrizes educacionais, ao encontro dos anseios da sociedade. O contexto educacional, portanto, mostra-se crucial para fornecer elementos a partir dos quais, discussões e reflexões acadêmicas serão travadas.

Dessa forma, o curso de Tecnologia em Gastronomia concilia os padrões definidos nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN's) com a formação humana, com apropriação crítica e criativa para a área da alimentação. Essa competência é adquirida, portanto, no desenvolvimento dos conteúdos curriculares, do ensino, da pesquisa e da extensão, sempre articulados com a realidade social.

## 1.8 AVALIAÇÃO EXTERNA REALIZADA PELO INEP NO PERÍODO DE 2012 À 2023 REFERENTE AO ENADE E AVALIAÇÃO DOS CURSOS

### 1.8.1 Cursos na Modalidade EaD - Tecnólogos

CURSOS	DURAÇÃO SEMESTRES		TURNOS E VAGAS/ ANUAIS		SITUAÇÃO LEGAL AUTORIZAÇÃO / RENOVAÇÃO/ RECONHECIMENTO
	MIN	MÁX	DIURNO/ NOTURNO	VAGAS	
<b>CST em Gestão Comercial EAD</b>	4	6	NSA	195	Autorizado pela portaria nº318 de 30/04/2015 – DOU de 04/05/2015 - Pág. 68 Portaria de Renovação de Reconhecimento nº 952, de 30/08/2021 - D.O. U de 31/08/2021, pág. 72
<b>CST em Gestão de Recursos Humanos EAD</b>	4	6	NSA	195	Autorizado pela portaria nº317 de, 30/04/2015 – DOU de 04/05/2015 – PÁG. 68. Portaria nº 1515, de 09/12/2021 - Reconhecimento
<b>CST em Gestão Financeira EAD</b>	4	6	NSA	195	Portaria de Renovação de Reconhecimento nº 952, de 30/08/2021 - D.O. U de 31/08/2021, pág. 72 Autorizado pela portaria nº319 de, 30/04/2015 – DOU de 04/05/2015 PÁG. 68
<b>CST em Logística EAD</b>	4	6	NSA	195	Autorizado pela portaria nº 320 de, 30/04/2015 - DOU de 04/05/2015 PÁG. 68. Portaria de Renovação de Reconhecimento nº 952, de 30/08/2021 - D.O. U de 31/08/2021, pág. 72
<b>CST em Marketing EAD</b>	4	6	NSA	195	Autorizado pela portaria nº321 de 30/04/2018 – DOU de 04/05/2015. – PÁG. 68. Portaria de reconhecimento nº488, de 22/10/2019. D.O. U de 25/10/2019.

<b>CST em Processos Gerenciais EAD</b>	4	6	NSA	195	Autorizado pela portaria nº321 de 30/04/2018 – DOU de 04/05/2015. – PÁG. 68. Portaria de reconhecimento nº1149, de 26/12/2022 D.O. U de 27/12/2022.
<b>CST em Análise e Desenvolvimento de Sistemas EAD</b>	6	9	NSA	100	Resolução CONSUP de Autorização nº05, de 03/09/2021.

### 1.8.2 Cursos na Modalidade PRESENCIAL - Tecnólogos

CURSOS	DURAÇÃO SEMESTRES		TURNOS E VAGAS/ ANUAIS		SITUAÇÃO LEGAL AUTORIZAÇÃO / RENOVAÇÃO/ RECONHECIMENTO
	MIN	MÁX	DIURNO/ NOTURNO	VAGAS	
<b>CST em Análise e Desenvolvimento de Sistemas</b>	6	9	N	100	Autorizado pelo decreto de 10/02/1995 – DOU de 13/02/1995 PÁG.4. Portaria de Renovação de Reconhecimento nº 915, de 27/12/2018 - D.O.U de 28/12/2018, pág. 156.
<b>CST em Design gráfico</b>	4	6	N	80	Portaria de Autorização nº 202, de 02/06/2016 – D.O.U de 06/06/2016, pág. 20. Reconhecido pela Portaria nº 606, de 21/06/2021 – DOU de 25/06/2021. Pág. 85.
<b>CST em Gastronomia</b>	4	6	N	120	Autorizado pela portaria nº123, de 17/08/2010 – DOU de 18/08/2010 PÁG.14. Portaria de Renovação de reconhecimento nº 267, de 03/04/2017 - D.O.U de 04/04/2017, pág. 70 Portaria de Renovação de reconhecimento nº 206, de 25/06/2020 – D.O.U de 07/07/2020, pág. 01.
<b>CST em Gestão Comercial</b>	4	6	N	120	Autorizado pela portaria nº187, de 15/02/2007 – DOU de 22/02/2007 PÁG.14. Portaria de Renovação de Reconhecimento nº 952, de 30/08/2021 - D.O. U de 31/08/2021, pág. 75
<b>CST em Gestão de Recursos Humanos</b>	4	6	N	50	Autorizado pela portaria nº323 de, 27/04/2007 – DOU de 30/04/2007. Portaria de Renovação Reconhecimento nº206, de 25/06/2020 – D.O. U de 07/07/2020.

<b>CST em Processos Gerenciais</b>	4	6	N	100	Autorizado pela portaria nº 81 de, 12/05/2010 – DOU de 14/05/2010 PÁG.9. Portaria de Renovação Reconhecimento nº206, de 25/06/2020 – D.O.U de 07/07/2020.
------------------------------------	---	---	---	-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1.8.3 Cursos na Modalidade EaD - Graduação

CURSOS	DURAÇÃO SEMESTRES		TURNOS E VAGAS/ ANUAIS		SITUAÇÃO LEGAL AUTORIZAÇÃO / RENOVAÇÃO/ RECONHECIMENTO
	MIN	MÁX	DIURNO/ NOTURNO	VAGAS	
<b>Administração EAD</b>	8	12	NSA	270	Portaria de renovação reconhecimento nº 604, de 23/05/2022- D.O.U de 24/05/2022. Retificada da Portaria de nº685 de 02/06/2022.
<b>Contábeis EAD</b>	8	12	NSA	500	Autorizado pela portaria nº321 de 30/04/2018 –DOU de 04/05/2015. pag. 68. Portaria de reconhecimento nº847, de 15/08/2022. D.O. U de 16/08/2022.
<b>Direito EAD</b>	10	15	NSA	500	Em andamento portaria de Autorização. Visita Recebida em 05/07/2021 (conceito 5)
<b>Educação Física EAD</b>	8	12	NSA	100	Resolução CONSUP de Autorização nº05, de 03/09/2021.
<b>Pedagogia EAD</b>	8	12	NSA	460	Portaria de renovação reconhecimento nº 604, de 23/05/2022- D.O.U de 24/05/2022. Retificada da Portaria de nº685 de 02/06/2022

### 1.8.4 Cursos na Modalidade PRESENCIAL - Graduação

CURSOS	DURAÇÃO SEMESTRES		TURNOS E VAGAS/ ANUAIS		SITUAÇÃO LEGAL AUTORIZAÇÃO / RENOVAÇÃO/ RECONHECIMENTO
	MIN	MÁX	DIURNO/ NOTURNO	VAGAS	
<b>Administração</b>	8	12	N	200	Autorizado pelo decreto de 22/03/1995 – DOU de 23/03/95 Pág.20. Portaria de Renovação Reconhecimento nº206, de 25/06/2020 – D.O. U de 07/07/2020.
<b>Agronomia</b>	10	15	N	150	Portaria de Autorização nº 303 de 07/04/2017- D.O.U de 10/04/2017- pág. 14.

<b>Arquitetura e Urbanismo</b>	10	15	N	120	Portaria de Autorização nº685 de 07/07/2017- D.O.U de 10/07/2017 – pág.23
<b>Biomedicina</b>	8	12	N	120	Resolução/CONSUP de Autorização nº 03 de 28/09/2017.
<b>Ciências Contábeis</b>	8	12	N	230	Autorizado pela portaria nº797, de 14/05/1999 – DOU de 18/05/99 Pág. 9. Portaria de Renovação Reconhecimento nº206, de 25/06/2020 – D.O. U de 07/07/2020.
<b>Direito</b>	10	15	D/N	395	Autorizado pelo decreto de 14/08/1995 – DOU de 15/08/1995. Portaria de Renovação Reconhecimento nº206, de 25/06/2020 – D.O. U de 07/07/2020.
<b>Educação Física</b>	8	12	N	60	Resolução de Autorização nº 03 de 28/09/2017. Portaria de Reconhecimento nº185, de 04/07/2023 – D.O. U de 05/07/2023, pág. 02.
<b>Enfermagem</b>	8	12	D/N	60	Portaria de Autorização nº811 de 04/08/2021 – D.O. U de 06/08/2021 pág.54
<b>Engenharia Civil</b>	10	15	N	180	Portaria de Autorização nº 134 de 06/05/2016 – D.O. U de 09/05/2016 pág.28 Portaria de Renovação Reconhecimento nº1005, de 29/11/2022– D.O. U de 01/12/2022
<b>Engenharia de Produção</b>	10	15	N	120	Portaria de Autorização nº 267 de 27/03/2015- D.O. U de 30/03/2015 pág.22 Portaria de reconhecimento nº 7, de 08/03/2023. D.O. U de 09/03/2023.
<b>Engenharia Mecânica</b>	10	15	N	120	Portaria de Autorização nº 311 de 15/07/2016- D.O. U de 18/07/2016 pág.17. Portaria de Renovação Reconhecimento nº85, de 17/04/2023 – D.O. U de 18/04/2023
<b>Fisioterapia</b>	8	12	N	160	Resolução de Autorização nº 03 de 28/09/2017.

<b>Medicina veterinária</b>	10	15	N	120	Resolução de Autorização nº 03 de 28/09/2017.
<b>Nutrição</b>	8	12	N	120	Resolução de Autorização nº 03 de 28/09/2017. Portaria de Reconhecimento nº185, de 04/07/2023 – D.O. U de 05/07/2023, pág. 02.
<b>Pedagogia</b>	8	12	N	120	Autorizado pela portaria nº245 de, 05/07/2011 – DOU de 06/07/2011 PÁG. 66. Portaria de Renovação de Reconhecimento nº 150, de 21/06/2023 - D.O. U de 22/06/2023, pág. 38.
<b>Publicidade e Propaganda</b>	8	12	N	80	Autorizado pela portaria nº268 de, 27/03/2015 – DOU de 30/03/2015 PÁG.23. Portaria de Reconhecimento nº378, de 21/08/2019 – D.O. U de 21/08/2019, pág. 32.
<b>Psicologia</b>	10	15	N	120	Portaria de Autorização nº 866 de 10/12/2018 – D.O. U de 11/12/2018 pág.73.
<b>Odontologia</b>	8	12	D	120	Portaria de Autorização nº 866 de 10/12/2018 – D.O. U de 11/12/2018 pág.73.

#### 1.8.5 Avaliação Externa Realizada pelo INEP no Período de 2012 a 2022 - Referente ao ENADE e Avaliação de Cursos

Relação de Cursos	Nota ENADE <u>Ciclo</u> 2012	Nota ENADE <u>Ciclo</u> 2014	Nota ENADE <u>Ciclo</u> 2015	Nota ENADE <u>Ciclo</u> 2017	Nota ENADE <u>Ciclo</u> 2018	Nota ENADE <u>Ciclo</u> 2021	IDD	Conceito MEC CPC	Conceito MEC-CC
Administração	(4)	-	(4)	-	(4)	-	(4)	(4)	-
Administração-EAD	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Arquitetura	-	-	-	-	-	-	-	-	(4)
Agronomia	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)

Artes-licenciatura	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Biomedicina	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Ciências Contábeis	(3)	-	(4)	-	(4)	-	(3)	(4)	-
Ciências contábeis EAD	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Design Gráfico	-	-	-	-	(4)	-	(5)	(4)	(5)
Direito	(4)	-	(4)	-	(4)	-	(3)	(4)	(4)
Educação Física	-	-	-	-	-	(4)	-	-	(4)
Engenharia Civil	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Engenharia Mecânica	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Engenharia de Produção	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Fisioterapia	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Fotografia	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Gastronomia	-	-	(3)	-	(5)	-	(4)	(4)	(4)
Gestão Comercial	(4)	-	(4)	-	(4)	-	(4)	(4)	(4)
Gestão Comercial – EAD	-	-	-	-	(3)	-	(2)	(3)	(5)
Gestão Financeira	(4)	-	(4)	-	(4)	-	(4)	(4)	(4)
Gestão Financeira – EAD	-	-	-	-	(3)	-	(3)	(3)	(4)
Jornalismo	(4)	-	-	-	(4)	-	-	-	-
Logística	(4)	-	(4)	-	(5)	-	(4)	(4)	(4)
Logística- EAD	-	-	-	-	(3)	-	(2)	(3)	(5)
Marketing - Ead	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Medicina Veterinária	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Nutrição	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Odontologia	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Pedagogia	(4)	-	-	(4)	-	(3)	-	-	(4)
Pedagogia – EAD	-	-	-	-	-	(3)	-	-	(5)
Processos Gerenciais	(4)	-	(4)	-	(3)	-	(4)	(4)	(3)
Processos Gerenciais – EAD	-	-	-	-	(3)	-	(3)	(4)	(5)
Psicologia	-	-	-	-	-	-	-	-	(5)
Publicidade e Propaganda	-	-	-	-	(5)	-	(5)	(5)	(5)
Recursos Humanos	(4)	-	(4)	-	(3)	-	(3)	(4)	(3)
Recursos Humanos – EAD	-	-	-	-	(3)	-	(3)	(4)	(5)

			-						
TADS	(4)	(4)	-	(4)	-	(4)	-	(3)	(3)

\*Selo OAB Recomenda 2016-2021

Fonte: MEC/INEP

### 1.8.6 Evolução Institucional

Resultados ENADE	HISTÓRICO 2012-2021		
<b>Conceito 5</b>	3	6,8%	75%
<b>Conceito 4</b>	30	68,2%	
<b>Conceito 3</b>	11	25%	25%
<b>Conceito 2</b>	0	0%	0%
<b>Conceito 1</b>	0	0%	
<b>TOTAL</b>	44	100%	100%

Resultados CPC	HISTÓRICO 2012-2021		
<b>Conceito 5</b>	1	5,9%	76,4%
<b>Conceito 4</b>	12	70,5%	
<b>Conceito 3</b>	4	23,6%	23,6%
<b>Conceito 2</b>	0	0%	0%
<b>Conceito 1</b>	0	0%	
<b>TOTAL</b>	17	100%	100%

Resultados CC	HISTÓRICO 2012-2023		
<b>Conceito 5</b>	22	66,66%	90,9%
<b>Conceito 4</b>	8	24,24%	
<b>Conceito 3</b>	3	9,10%	9,10%
<b>Conceito 2</b>	0	0%	0%
<b>Conceito 1</b>	0	0%	
<b>TOTAL</b>	33	100%	100%

### 1.8.7 Índice Geral de Curso, Conceito Institucional e Continuo

ANO	IGC	IGC CONTÍNUO	CI	CI EAD
2021	4	3.2053	4	5
2020	4	3.2012	4	5
2019	4	3.2012	4	5
2018	4	3.2012	4	-
2017	3	2.7610	4	-
2012	3	-	4	-
2010	3	-	-	4

### 1.8.8 Avaliações INEP entre 2017 a 2023

Área de Enquadramento	Tipo	ANO	Conceito
Gestão Comercial (EAD)	Reconhecimento	2017	5

Artes – Licenciatura	Reconhecimento	2017	5
Logística (EAD)	Reconhecimento	2018	5
Gestão financeira (EAD)	Reconhecimento	2018	4
Odontologia	Autorização	2018	5
Psicologia	Autorização	2018	5
Publicidade e Propaganda	Reconhecimento	2019	5
Processos Gerenciais	Reconhecimento	2019	5
Recursos Humanos (EAD)	Reconhecimento	2019	5
Fotografia	Reconhecimento	2019	5
Design Gráfico	Reconhecimento	2019	5
Convênio FGV/UNIVEL	Central de Qualidade	2019	5
Enfermagem	Autorização	2021	4
Direito (EAD)	Autorização	2021	5
Administração (EAD)	Reconhecimento	2022	5
Pedagogia (EAD)	Reconhecimento	2022	5
Nutrição	Reconhecimento	2022	5
Educação Física	Reconhecimento	2022	4
Fisioterapia	Reconhecimento	2022	5
Engenharia Mecânica	Reconhecimento	2022	5
Ciências Contábeis (EAD)	Reconhecimento	2022	5
Biomedicina	Reconhecimento	2022	5
Engenharia Civil	Reconhecimento	2022	5
Filosofia (EAD)	Autorização	2022	5
Psicologia (EAD)	Autorização	2022	5
Agronomia	Reconhecimento	2022	5
Marketing (EAD)	Reconhecimento	2022	5
Engenharia de Produção	Reconhecimento	2022	5
Medicina Veterinária	Reconhecimento	2022	5
Odontologia	Reconhecimento	2023	5
Psicologia	Reconhecimento	2023	5
Arquitetura e Urbanismo	Reconhecimento	2023	4

#### 1.8.9 Cursos de Pós-Graduação ofertados na IES com o respectivo número de alunos

CURSO	QUANTIDADE DE TURMAS
Cozinha Brasileira e Regional	0
Direito Civil - EAD	0
Direito Civil e Processual Civil	1
Direito do Trabalho - EAD	0
Direito do Trabalho e Previdenciário	1
Direito Empresarial e Tributário	0
Direito Municipal com Ênfase em Licitações e Compliance	0
Direito Penal E Processual Penal	0
Engenharia de Manutenção e Gestão de Ativos na Indústria 4.0	0
Fisioterapia e Aromaterapia	0
Fisioterapia em Ortopedia e Traumatologia com ênfase em dor	0
Gestão da Educação e Coordenação Pedagógica - EAD	0
MBA em Auditoria e Perícia Contábil	1
MBA em Finanças Empresariais - EAD	4

MBA em Gestão Comercial E Vendas - EAD	4
MBA em Gestão de Cooperativas de Crédito	1
MBA em Gestão De Projetos - EAD	4
MBA em Gestão de Tecnologia da Informação	0
MBA em Gestão do Agronegócio	0
MBA em Gestão Empresarial - EAD	4
MBA em Gestão Financeira, Contábil E Controladoria	2
MBA em Gestão Tributária	1
MBA em Logística	0
MBA em Marketing Digital, UX e Design Thinking	0
MBA em Marketing, Propaganda E Vendas	1
MBA em Recursos Humanos	1
MBA em Recursos Humanos - EAD	4
MBA Executivo em Estratégias Empresariais	2
Mestrado em Direito, Inovação e Regulações ( <i>stricto sensu</i> )	2
Oncologia Multiprofissional	0
Prescrição do exercício para grupos Especiais	0
Psicopedagogia Clínica e Institucional	0
<b>TOTAL DE MATRICULADOS</b>	<b>532</b>

## PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU EM DIREITO – PRESENCIAL

- MESTRADO EM DIREITO, INOVAÇÃO E REGULAGÕES
- 33 VAGAS
- APROVADO PELA CAPES.

### 1.9 CONTEXTO SOCIOECONÔMICO DO OESTE DO PARANÁ

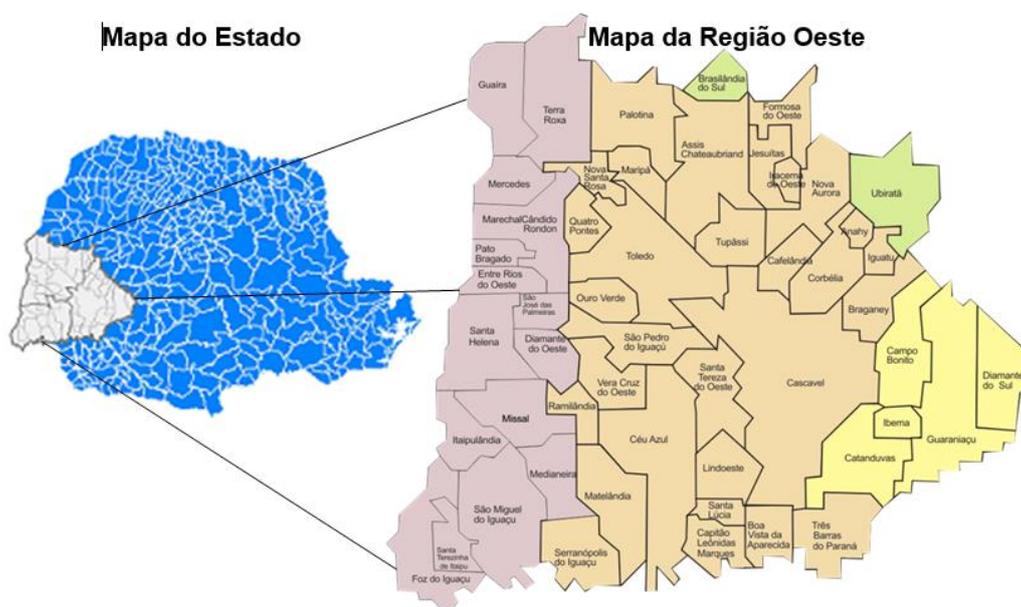
Formada por 52 municípios, a região oeste do Paraná possui cerca de 1,3 milhão de habitantes, a maior parte – quase 1,1 milhão – vivendo em áreas urbanas. Mas é a integração com as atividades do campo que garante um desenvolvimento diferenciado em relação a outras regiões do Estado.

A economia dinâmica, resultado de cadeias produtivas sólidas, gera riquezas e atrai novos negócios, o que resulta em mais empregos e propicia melhorias constantes na qualidade de vida de sua população.

O município de Cascavel está inserido na Região Oeste do estado do Paraná com uma população estimada pelo IBGE/2020 em **1.315.226** habitantes. A microrregião de Cascavel pertence à mesorregião Oeste Paranaense. Sua população foi estimada pelo IBGE/2020 em **527.423** habitantes e está dividida em dezoito municípios. Essa região possui uma área total de 8.515,24 km<sup>2</sup>. Cascavel conta hoje

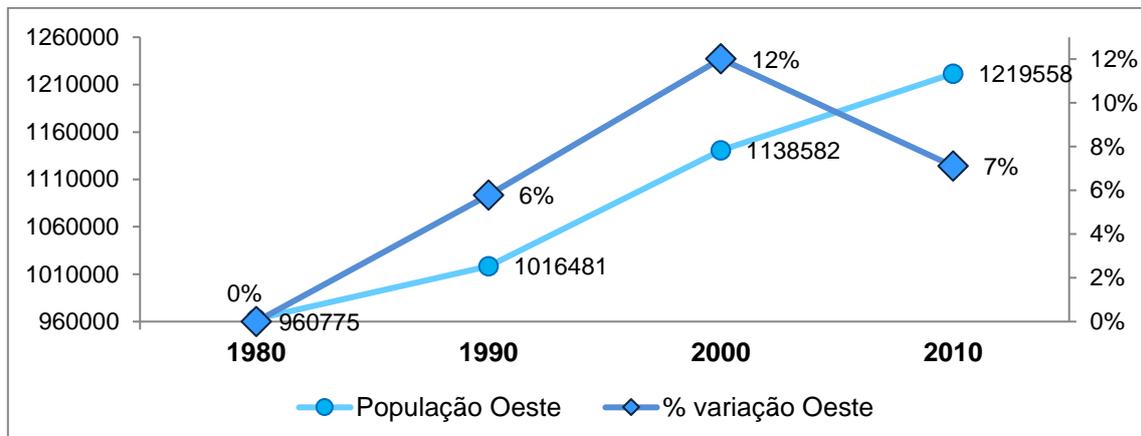
com **332.333** (IBGE-2020) habitantes, e representa o 5º município mais populoso do Estado, com um PIB de 3,8 bilhões de reais. O principal setor econômico de Cascavel é o agronegócio, com mais de 4.000 estabelecimentos agropecuários. Ainda há cerca de 14.458 estabelecimentos comerciais, industriais e de serviços.

Por sua localização privilegiada, o município prosperou no comércio e na prestação de serviços, com destaque para o setor atacadista, de saúde e de ensino superior. Outros ramos que têm experimentado forte crescimento são: cooperativas, indústrias, comércios, metalurgia, construção civil e confecção.



A população da Mesorregião Oeste do Paraná tem apresentado crescimento ao longo dos anos. Entre a década de 1980 e 1990 houve um crescimento de 6%, no ano 2000 o crescimento foi de 12% e em 2010 houve aumento de 7%. Entre o período de 1980 e 2010 a Mesorregião Oeste do Paraná está classificada como a terceira mais populosa do Estado e é a quarta região que apresentou o maior crescimento do Estado. O Gráfico 1 apresenta o crescimento da população da Mesorregião do Oeste do Paraná ao longo dos anos.

Gráfico 1 – Crescimento e variação da População da Mesorregião do Oeste do Paraná de 1980 a 2010



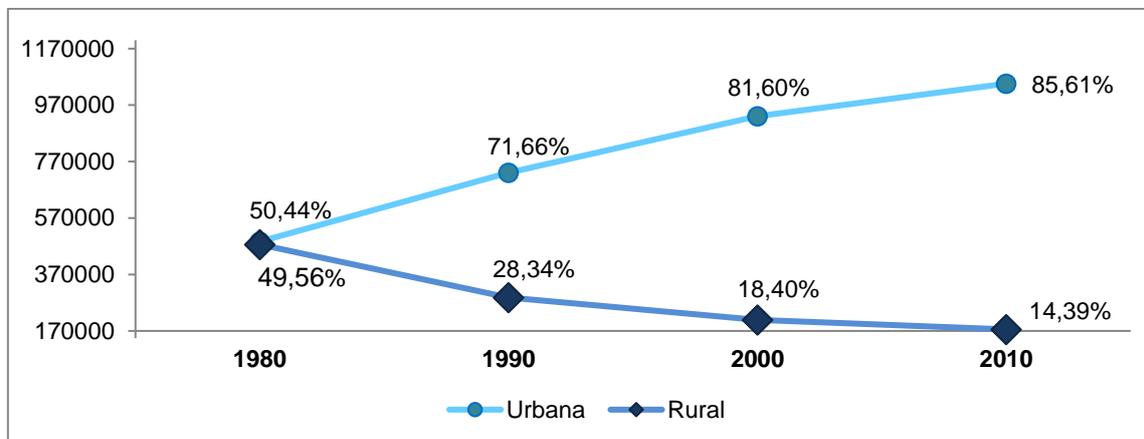
Fonte: Estatísticas extraídas a partir de consulta à base de dados do IPARDES (2018).

O Gráfico 1 ilustra o percentual de evolução do número populacional da Região Oeste do Paraná. É perceptível, com base na variação dos dados que a população tem crescido ao longo dos anos, principalmente a partir da década de 2000.

A distribuição populacional entre urbana e rural no Estado do Paraná apresentou modificações ao longo dos anos. Até a década de 1970 havia uma maior predominância da população rural, a qual representava para o Estado 63,9%, percentual muito acima da população urbana que era de 36,1%. Após trinta anos, este cenário foi modificado como consequência do êxodo rural. Dados desse período indicam que em 2000 haviam no Estado do Paraná 81,42% da população urbana, em relação à 18,58% da população rural. Em 2010, os dados apesar de similares apresentaram aumentos, tendo sido atribuído o percentual de 85,33% para a população urbana e 14,67% da população rural.

Os indicadores do Estado do Paraná foram refletidos na Mesorregião Oeste, cujo cenário de saída de indivíduos do campo em busca de melhores condições de vida nas cidades foi similar. Dados extraídos das estatísticas do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES) indicam que este aumento na população urbana passou a ocorrer principalmente a partir da década de 1980, tendo se intensificado, cada vez, mais nos últimos anos. O Gráfico 2 apresenta a diferença em relação a proporção da população urbana e rural da Mesorregião Oeste do Paraná entre 1980 e 2010.

Gráfico 2 – Percentual da população urbana em relação à população rural da Mesorregião Oeste do Paraná entre 1980 e 2010.



Fonte: Estatísticas extraídas a partir de consulta à base de dados do IPARDES (2018).

O Gráfico 2 indica que a população rural da Mesorregião Oeste do Paraná, a partir do ano de 2000 se apresenta inferior à 20% (18,40%), em contrapartida, a população urbana apresentou valores acima de 80% (81,60%). Observa-se que existe uma tendência de que tais valores cresçam a partir de uma progressão geométrica, ocorrido principalmente em decorrência do crescimento das cidades e, como consequência, aumento na oferta de emprego.

Em 2021 o município de Cascavel avançou quatro posições e se tornou a 11ª cidade do Brasil no Índice dos Desafios da Gestão Municipal (IDGM), que mede os avanços nas áreas de saúde, segurança, saneamento e educação, entre as 100 principais cidades do país. Essa pesquisa aponta as 100 melhores cidades do Brasil para se viver.

Entre as quatro áreas analisadas, Cascavel teve sua melhor posição em saneamento e sustentabilidade: 6ª lugar. A posição nas outras áreas foi: 10ª em Saúde, 35ª em Educação e 57ª em Segurança. Na última década, a cidade subiu 35 posições no *ranking*, o segundo maior crescimento do país.

Em dez anos, Cascavel melhorou sua posição no ranking nas quatro áreas analisadas. Os números mostram os avanços na Educação (+11 posições), Saúde (+42 posições), Segurança (+26 posições) e Saneamento e Sustentabilidade (+24 posições). Assim, Cascavel está em terceiro lugar no Paraná, ficando atrás da Capital

Curitiba (2º lugar) e Maringá (1º). Curitiba está em 7º lugar no ranking nacional e Maringá em primeiro. Os números foram compilados pela Macroplan, empresa brasileira de consultoria com sede no Rio de Janeiro e atuação em todo o Brasil.

Os números também apontam que na última década Cascavel foi a segunda cidade que mais cresceu no Brasil. Na saúde, por exemplo, os indicadores mostram Cascavel em terceiro lugar no país. Um dos fatores que contribuíram para melhorar a posição no ranking, é a cobertura da atenção básica, que saiu de 50% em 2017 para 80% em 2020.

Outro fator que contribuiu para isso foi a taxa de mortalidade infantil que, em Cascavel, foi igual a 9,8 por mil nascidos vivos em 2019, menor que a média dos 100 maiores municípios do país. Essa foi a 17ª menor taxa de mortalidade infantil nesse último ano. Entre 2009 e 2019, a taxa de mortalidade caiu 27,9% no município. Essa variação foi a 25ª melhor entre os 100 municípios.

Ressaltam-se ainda os dados educacionais da microrregião de Cascavel: Matrículas em Creche/INEP - 2019: **20.024** alunos; Matrículas em Pré-escola/INEP - 2019: **22.235** alunos; Matrículas em Ensino Fundamental/INEP - 2019: **120.042** alunos; Matrículas no Ensino Médio/INEP – 2019: **34.333** alunos; Matrículas na Educação Profissional/INEP – 2019: **9.807** alunos; Matrículas no Ensino Superior Presencial/INEP – 2019: **37.598** alunos; Matrículas na Educação Superior à Distância/INEP - 2019: **13.512** alunos, **totalizando 257.551** alunos na microrregião geográfica de Cascavel que é formada por **18 municípios**. Sendo eles: Anahy, Boa Vista da Aparecida, Braganey, Cafelândia, Campo Bonito, Capitão Leônidas Marques, Cascavel, Catanduvas, Corbélia, Diamante do Sul, Guaraniaçu, Ibema, Iguatu, Lindoeste, Nova Aurora, Santa Lúcia, Santa Tereza do Oeste e Três Barras do Paraná. São diversos municípios nos arredores da IES, conforme demonstrado, que não detém instituições de ensino superior próprias.

O posicionamento geográfico do município transformou a cidade em um grande entroncamento logístico, onde se faz presente e atuante os modais aéreo, rodoviário e ferroviário. Somando-se a grande quantidade de áreas agricultáveis, a cidade de Cascavel, segundo dados aferidos pelo IPARDES, possui aproximadamente 10.619

empresas que geram 99.337 vagas de empregos diretos nos diversos segmentos econômicos. Já a Região Oeste do Estado do Paraná é conhecida pela sua grande produção primária por meio de uma agricultura forte e moderna e pela grandiosidade de suas Cooperativas de transformação.

Nossa região conta com uma grande parcela de empresas cooperativas do setor de transformação. Segundo dados do Sindicato e Organização das Cooperativas do Estado do Paraná- OCEPAR o setor gerou de riqueza no ano de 2016 aproximadamente R\$70 bilhões e, teve um crescimento de 17% em relação ao ano anterior. Este cenário exige uma grande quantidade de capital e profissionais capacitados para contribuir com o desenvolvimento de pequenas, médias e grandes empresas, bem como ao contexto socioeconômico da população regional.

Entre os fatores que justificam a oferta do curso Tecnólogo em Gastronomia na Instituição, tem-se a ampla possibilidade de inserção profissional no mercado de trabalho regional, haja vista que a Região Sul do Brasil apresenta grande representatividade na economia do país. Além disso, o estado do Paraná, sendo um dos mais desenvolvidos, possui um setor terciário bem consolidado, além de um setor industrial bastante expansivo e diversificado. Este cenário torna-se bastante fértil para investimentos intelectuais e profissionais, bem como o trabalho técnico e o auxílio a sociedade em geral, com base nas competências preconizadas.

Outros dados apresentados por uma pesquisa em 2016, realizada pelo Sistema FIEP (Federação das Indústrias do estado do Paraná), apontam que o Paraná possui 3,2 milhões de empregos formais, o que representa 6,4% do total brasileiro. Desse volume, cerca de 27,8% estão vinculados à indústria, posicionando o estado como o quarto maior parque industrial do Brasil, concentrado principalmente nas mesorregiões RMC (Região Metropolitana de Curitiba), Norte-Central e Oeste.

A indústria paranaense atualmente conta com 56,4 mil estabelecimentos, representando o quarto maior parque industrial do país, considerando somente esse quesito. Entre 2007 e 2014, o número de estabelecimentos cresceu 56,4%, colocando o desempenho paranaense em patamares superiores à média nacional. As

mesorregiões que mais contribuíram para essa dinâmica foram a Centro-Occidental, com crescimento de 95,1% no período, e a Oeste, com 79,4%.

O Oeste do Paraná apresenta um PIB industrial de 14,1% do estado. Os empregos industriais representam 11,7% do estado. Na cidade de Cascavel os empregos industriais apresentaram um aumento de 45% entre 2007 e 2014, um índice bastante acima da média do estado, que foi 31%. Nesse mesmo período, a cidade apresentou um aumento de estabelecimentos industriais de 92,5%, sendo que a média estadual foi de 56,4%.

Outra pesquisa que respalda o potencial econômico e industrial da região Oeste do Paraná foi financiada pelo Parque Tecnológico Itaipu, aponta que o Paraná é o maior em empregos no abate de aves no Brasil, com 31% da participação nacional. O Estado também é o 3º maior em empregos na fabricação de carrocerias para ônibus, com 11,7% da produção nacional. E, no abate de suínos também está em 3º lugar em nível nacional, com representatividade de 18,5%. Todos esses segmentos respaldam a necessidade de profissionais nutricionistas inseridos no setor de alimentação coletiva ofertadas nas indústrias. Além disso, no setor terciário a microrregião conta com 1.127 estabelecimentos de alimentação, dos quais 868 encontram-se no município de Cascavel.

Essas atividades econômicas citadas estão entre as atividades mais relevantes na região Oeste do Paraná. A tabela na sequência mostra as atividades que mais empregam na região Oeste do Paraná, apresentando sua participação em número de empregos em relação ao estado.

Número de Empregos no Oeste do Paraná	Participação em relação ao Estado (%)	Município /Empresas Destaque na participação
1.458	99,6	Cascavel (Empresa Mascarello)
1.555	75,7%	Toledo e Nova Aurora (Empresa Copacol)
20.345	38,5%	Matelândia (Empresa Lar) Cafelândia (Empresa Copacol) Palotina (Empresa C. Vale)
14.158	69,4%	Toledo (empresa BRF) Medianeira (empresa Frimesa)
597	35,8%	Cascavel

2.478	28,1%	Marechal C. Rondon e Matelândia (Empresa Frimesa e diversos outros laticínios menores)
4.111	54,4%	Toledo (Prati Donaduzzi)

Fonte: Adaptado de: Informativo Observatório Territorial, “Oeste do Paraná em Números”, Realização Parque Tecnológico Itaipu – PTI, 2018.

As cooperativas têm papel bastante relevante na economia do Estado e representam 16% do PIB estadual. O Oeste do Paraná é reconhecido por ter em sua área grandes cooperativas operando, das 15 (quinze) maiores cooperativas do Paraná 7 (sete) estão localizadas no Oeste Paranaense. São elas: C Vale, que está em Palotina e presente em 7 municípios; Coopavel, que está em Cascavel e presente em 13 municípios; Copacol, que está presente em 8 municípios com sede em Cafelândia; Copagrill, que está presente em 7 municípios com sede em Marechal Cândido Rondon; Frimesa, que tem sede em Medianeira e presente em 3 municípios; Lar, presente em 12 municípios com sede em Medianeira; Primato, com sede em Toledo e Cotriguaçu com sede em Cascavel.

Ainda, dados do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES), Cascavel possui 744 estabelecimentos de saúde cadastrados no Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (CNES), dos 1.069 disponíveis na microrregião, além de 949 leitos de hospitais, dos quais torna-se necessário a presença do profissional da área.

Diante do exposto, faz-se evidente a importância de se ofertar à comunidade regional o referido curso proposto, fomentando a pesquisa e extensão técnico-científica em prol do progresso socioeconômico e de saúde da região e conseqüentemente do país.

Apoiado nestes indicadores, podemos compreender que a proposta apresentada pode contribuir para maior oferta de serviços prestados à população do município de Cascavel e região, ao serem inseridos mais profissionais especializados no mundo/mercado do trabalho, formados com base nas competências e habilidades previstas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais e nos valores institucionais com vistas à promoção da paz social, bem como da justiça, da ética, da responsabilidade

socioambiental, da transparência, do voluntariado, da responsabilidade social, do espírito de equipe, da inovação e da cidadania.

## **2. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA- PEDAGÓGICA**

### **2.1 POLÍTICA INSTITUCIONAL NO ÂMBITO DO CURSO**

Há plena consonância entre o preconizado no PDI e PPI do Centro Universitário Univel em relação às políticas institucionais e as práticas do curso de Tecnologia em Gastronomia na modalidade presencial, voltadas para a promoção de oportunidades de aprendizagem, alinhadas ao perfil do egresso, além de pressupor práticas inovadoras. A ética como postura e o compromisso social como atitude, são estimulados pelos docentes dentro do cotidiano do processo de ensino-aprendizagem.

Os currículos são concebidos como um sistema articulado, permitindo-se que, além da transmissão e produção de conhecimentos, o aluno desenvolva habilidades básicas específicas e globais, de atitudes formativas, de análise crítica, de percepção profissional, social e humanística. Deve ainda, formar uma visão crítica do próprio campo profissional.

Nas atividades de ensino e aprendizagem, o curso de Tecnologia em Gastronomia é realizado através de múltiplas estratégias, dentre as quais destacam-se a realização de estudos de caso, fóruns de discussões, atividades integradas, a inclusão de conteúdos transversais no processo formativo, dentre outros.

A vivência de um currículo integrador e propiciador de experiências multiculturais consistem na concepção de um planejamento dinâmico que articule o conhecimento técnico e teórico com a formação humana, ética e postura crítica, efetivada por meio de uma metodologia pertinente e adequada aos objetivos traçados no processo de aprendizagem. Neste cenário é importante a incorporação do processo de avaliação, entendido como caráter formativo, processual e contínuo, prevalecendo os aspectos qualitativos sobre os quantitativos, contribuindo para a construção do conhecimento do aluno e sua autonomia intelectual.



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

O Centro Universitário Univel estimula as políticas institucionais relativas à extensão, pesquisa e iniciação científica e ao ensino para o curso de bacharelado em Odontologia, em conformidade com as linhas de pesquisas previstas no PDI.

A extensão possibilita a maior aproximação do curso com a realidade social, através da prestação de serviços, assessorias, cursos e intervenção em questões emergentes da comunidade, possibilitando à IES e aos acadêmicos identificarem e estudarem de forma crítica os verdadeiros e significativos problemas e desafios sociais, visando a sua transformação.

O Centro Universitário Univel vem implementando a utilização de novos métodos em suas políticas de ensino que priorizem espaços de inovação e investigação além da sala de aula, levando em conta as especificidades de cada curso no seu projeto Institucional, considerando as diversidades culturais, religiosas, políticas, sociais e econômicas presentes no contexto acadêmico, com o objetivo de criar um ambiente propício à práticas pedagógicas inovadoras, entre elas, a de Metodologias Ativas de Aprendizagem. Em sintonia com os desafios da modernidade, os cursos da IES valorizam e promovem o desenvolvimento sustentável aliando as ações voltadas para a preservação ambiental aos recursos tecnológicos, de modo a promover a formação de profissionais preparados e capacitados para enfrentar os desafios atuais, assim como fortalecer o caráter ético nas interações socioculturais.

Para os programas da graduação estão direcionadas as seguintes diretrizes: promoção de ensino-aprendizagem e extensão, integrados, sempre que possível; a ampliação e melhoria da infraestrutura principalmente dos ambientes especiais relacionados ao ensino-aprendizagem e extensão; flexibilização nas normas de acesso ao ensino superior e desenvolvimento de novas modalidades de ensino; revisão e atualização periódica dos projetos dos cursos de graduação de acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional; qualificação e atualização permanente dos docentes via educação continuada com estímulo à pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*; avaliação institucional com base no Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI, considerando seus princípios e objetivos para que sirva de ferramenta de gestão, a partir de indicadores elaborados em sintonia com os objetivos da Instituição.



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

Cada vez mais tanto a sociedade como às instituições tem dado importância para os cursos tecnológicos, reconhecendo o seu potencial como um diferencial para a formação de mão de obra qualificada, em diferentes setores da economia.

Em vista do apresentado e atento as diversas solicitações do mercado na inovação das modalidades de ensino, sem descuidar de seu compromisso de oferecer educação de qualidade, o Centro Universitário Univel, ao ofertar o Curso de Tecnologia em Gastronomia, vem a fortalecer o cumprimento de sua Missão Institucional, além de reforçar sua contribuição no desenvolvimento da região, com a melhoria das condições sociais e econômicas da população através da capacitação dos profissionais.

Sendo assim, em vista do apresentado, resta-se claro que a IES, como um todo, busca, de forma integrada e coerente, a realização concreta dos objetivos descritos no Regimento Interno, no Plano de Desenvolvimento Institucional, no PPI, que abordam as políticas institucionais, destacando-se as políticas de ensino, pesquisa e extensão:

- *Ensino*: Centradas na relação ensino – aprendizagem, na articulação entre teoria e prática, e em um currículo integrado, as políticas de ensino buscam propiciar ao aluno uma formação global que lhe permita construir competências, hábitos, habilidades e atitudes de forma crítica e criativa, estimulando-o a resolver problemas, estudar casos, intervir em realidades, prever crises, fazer previsões sempre de forma ágil, versátil e ética, buscando seu auto aprimoramento e auto realização como pessoa e como cidadão, qualificando-o profissionalmente, tornando-o ciente de suas responsabilidades, usando para isso os recursos do conhecimento em seus vários níveis e modalidades, além das vivências e intervenções em realidades do seu cotidiano próximo ou remoto. A problematização, compreensão e análise do contexto local se fundamentam nas atividades de estágio supervisionado e práticas supervisionadas, que articulam teoria e prática e contribuem no processo de formação do estudante e fortalecem seu vínculo social e a identificação com a profissão.

- *Pesquisa*: Desenvolver o gosto pela pesquisa através da iniciação científica, a ação criadora, responsável e ética, a partir de uma postura de investigação, reflexão, de curiosidade perante o novo e o diferente, buscando novos conhecimentos e procedimentos que possam complementar e estimular o ensino-aprendizagem a alcançar graus mais elevados de excelência e melhorar a qualidade de vida da população envolvida, respeitando valores culturais e éticos, comprometendo-se com a profissão e sociedade.
- *Extensão*: Integrar de forma efetiva e permanente, as atividades de extensão às suas propostas de ensino e de pesquisa para que possam corresponder às necessidades e possibilidades da instituição envolvida, na realidade local, regional e da sociedade como um todo, unindo por objetivos comuns as suas comunidades, tanto interna como externa com benefício para ambas.

É possível afirmar que as previsões para as políticas de ensino, de pesquisa e extensão da IES, bem como estas para o curso de Tecnologia em Gastronomia, são bastante inovadoras e exitosas, haja vista que a IES é reconhecida nessa área de atuação diante da quantificação de projetos de extensão e pesquisa na comunidade.

Ademais, de forma inovadora, todos os projetos de pesquisa e extensão da IES são correlacionados com os 17 ODS – Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU (Organização das Nações Unidas), de forma a aproximar os alunos e participantes aos principais objetivos mundiais para melhoria da qualidade de vida como um todo.

A Univel também incentiva, como práticas exitosas na pesquisa e na extensão, que o conteúdo aborde os temas transversais como Ética, Saúde, Meio Ambiente, Pluralidade Cultural e Orientação Sexual. Tais conteúdos se tornam fundamentais para o enriquecimento curricular, para gerar práticas com impacto relevante na cidade de Cascavel e Região. Tais evidências podem ser destacadas nas Linhas Institucionais de Pesquisa.

### 2.1.1 Linhas De Pesquisa Do Curso De Tecnologia em Gastronomia Do Centro



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

## Universitário Univel

O Centro Universitário Univel tem Linhas Gerais de Pesquisa Institucionais criadas com o propósito de transformar o contexto em que a IES está inserida. Em conformidade com a missão institucional de "*Ser um centro de excelência em educação superior, orientado para gerar consciência crítica, formando empreendedores com o perfil que as transformações da sociedade exigem, integrados com a realidade regional*", a Univel incentiva diferentes tipos de trabalhos realizados na Instituição, cujo conteúdo aborde temas transversais para o enriquecimento curricular e com impacto relevante em Cascavel e Região.

Conforme o exposto nos Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN) do Ministério da Educação (MEC) de (1997), os temas transversais consistem em problemáticas sociais consideradas urgentes no contexto brasileiro. Levando também em consideração o contexto em que a Univel está inserida, bem como os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), foram realizadas discussões entre gestores institucionais, coordenadores e professores dos Cursos de Graduação, visando estruturar as Linhas de Pesquisa da Univel em concordância com as demandas da sociedade. Tais discussões culminaram na definição de 6 (seis) Linhas Gerais de Pesquisa Institucionais, definidas como Eixos Norteadores, dos quais, a Univel desenvolverá trabalhos e atividades. As Linhas Gerais de Pesquisa Institucionais são:

Comunicação, Inovação e Tecnologias;

1. Cultura, Educação e Direito;
2. Sociedade, Organizações e Políticas Públicas;
3. Estratégias, Desenvolvimento e Sustentabilidade;
4. Controle de Sistemas, Processos Construtivos e de Fabricação;
5. Ciências Biológicas, Humanas e da Saúde.

Os Cursos de Graduação estruturaram seus Núcleos, Áreas e Linhas de Pesquisa em conformidade com as Linhas Gerais de Pesquisa Institucionais, respeitando-se os conteúdos relevantes de cada Curso de Graduação.

Esta Linha Geral de Pesquisa tem interesse em discutir soluções para melhorar os serviços públicos, principalmente à saúde pública, prestados à população, criação de políticas públicas voltadas ao atendimento das demandas da população e no desenvolvimento de um sistema sustentável por meio de ações de aproximação entre instituições públicas, privadas e a sociedade. Há um interesse em investigações sobre gênero e políticas públicas, geração de emprego e renda, otimização de gastos públicos, transparência e controle da gestão pública e novos arranjos institucionais

No processo de incentivo à pesquisa acadêmica, a graduação do Curso de Tecnologia em Gastronomia está vinculada à linha de pesquisa “Estratégias, Desenvolvimento e Sustentabilidade, contribuindo para o Núcleo de Estudos e Pesquisas em Agrárias (NEPAGR).

As pesquisas relacionadas à Linha do NEPAGR estão relacionadas aos cursos de Agronomia, Medicina Veterinária e Tecnologia em Gastronomia. As áreas de concentração dessa linha versam sobre “Sustentabilidade”, “Análises químicas”, “Produção vegetal e tecnologias”, “Pós-colheita” e “Produção de manejo animal”. Tais áreas se subdividem em diversas linhas de pesquisa que são formuladas no sentido de direcionar e enquadrar as pesquisas relacionadas neste curso da IES bem como orientar os docentes e discentes acerca do campo de pesquisa da IES.

As pesquisas e projetos elaborados por este núcleo abrangem as seguintes Áreas de Concentração e Linhas de Pesquisa:

#### **Área de Concentração I: Sustentabilidade**

- a) Linha de Pesquisa 1: Controle biológico, MIP, tratamento de resíduos sólidos e líquidos, redução da emissão de gases, energia, fitoterápicos e biodiversidade;
- b) Linha de Pesquisa 2: Sustentabilidade e valorização de produtores/alimentos regionais.

#### **Área de Concentração II: Análises químicas**

- a) Linha de Pesquisa 1: Análise química e bioquímica de amostras orgânicas e inorgânicas.
- b) Linha de Pesquisa 2: Controle de qualidade de alimentos e refeições.

#### **Área de Concentração III: Produção vegetal e tecnologias**

a) Linha de Pesquisa 1: Tecnologia de aplicação – mecanização agropecuária, agricultura de precisão, novas tecnologias para o uso agrícola, aplicação de defensivos.

b) Linha de Pesquisa 2: Produção vegetal – rotação de culturas, plantio direto, biotecnologia, desenvolvimento de culturas, plantas invasoras e produção de sementes.

#### **Área de Concentração IV: Pós colheita**

a) Linha de Pesquisa 1: Produção de sementes, armazenamento e beneficiamento de grãos, sementes e frutas.

#### **Área de Concentração V: Produção e manejo animal**

a) Linha de Pesquisa 1: Produção e beneficiamento animal – bem estar animal, ética no manejo de animais, biotecnologia, tecnologia de alimentos.

b) Linha de Pesquisa 2: Nutrição animal – conversão alimentar.

Portanto, as pesquisas apontadas à Linha NEPAGR estão relacionadas ao Curso de Tecnologia em Gastronomia e abrangem as Áreas de Concentração e Linhas de Pesquisa acima nominadas, as quais foram formuladas com a finalidade de direcionar e enquadrar as pesquisas realizadas no Curso, bem como orientar os docentes e discentes acerca do campo de pesquisa da IES.

### 2.1.2 Extensão Universitária

A Extensão Universitária do Centro Universitário, é concebida como parte do processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa de forma indissociável e, viabiliza a relação transformadora entre academia e comunidade. Envolve atividades que contribuam para a excelência do ensino de graduação. A excelência é construída através do estímulo ao conhecimento científico sistematizado, como estratégia interativa e complementar ao processo formativo.

Para tanto, traz para o interior da instituição as vertentes culturais, técnicas, conceituais e operativas, para a produção do pensamento profissional engajado ao contexto e às realidades sociais contemporâneos. É também, a extensão, o caminho



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

pelo qual a produção científica produzida disponibiliza-se ao conjunto da sociedade civil e profissional.

Tendo em vista a concepção de extensão, resumidamente aqui indicada, destacam-se alguns de seus princípios norteadores conforme o Regulamento Institucional da Extensão Universitária aprovado pelo Conselho Universitário – CONSUP:

- Democratização do conhecimento produzido e acumulado, disponibilizando-o à sociedade organizada, através da interação contínua;
- Interpretação da extensão como um espaço para a instrumentalização da integração entre teoria e prática em uma perspectiva interdisciplinar e como processo educativo, cultural e ou científico, o que denota toda a gama de possibilidades de ações extensionistas;
- Promoção de ações acadêmicas junto à sociedade;
- Disseminação do conhecimento, além da pesquisa e da formação profissional de nível superior desenvolvida pelo ensino. Isto é uma função da extensão, por intermédio de seus cursos que, contribuindo para a superação da seletividade, estendem os benefícios do conhecimento a toda comunidade;
- Compromisso com o princípio de “formação continuada” como indispensável à rapidez das mudanças do nosso tempo;
- Ênfase no papel de vital importância da extensão na flexibilização dos currículos de graduação já que interage com o ensino no oferecimento de “Atividades Complementares de integralização curricular”, indispensáveis para solidificar ainda mais a formação inicial.

A extensão visa articular projetos e ações vinculadas às diferentes políticas institucionais constantes no Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e desenvolvidas no âmbito dos Cursos. Desse modo, todos os cursos de graduação participarão de atividades de extensão, especialmente em conjunto com os demais cursos do Centro Universitário, uma vez que se considera a atividade de extensão uma importante atividade para o desenvolvimento da educação interprofissional e da prática colaborativa.



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

Entre as possibilidades de extensão, destacam-se os **ciclos de palestras** e orientações à comunidade de frequência semestral, em parceria com as Instituições conveniadas, com temas emergentes e oportunos aos assistidos/envolvidos.

### 2.1.3 Atividades de ensino e sua articulação ensino, pesquisa e extensão

O ensino no Centro Universitário UNIVEL tem como desígnio a relação dialógica, que se apresenta como promotora da relação horizontal entre professor e aluno, onde, ambos se respeitam e trocam conhecimentos e experiências, fazem reflexões, ressignificando o mundo e seu contato com ele.

No curso de Tecnologia em Gastronomia em consonância com o Centro Universitário, busca-se a integração entre as atividades de ensino, pesquisa e extensão, tendo em vista promover a formação acadêmica de forma contextualizada, a partir da análise e interpretação dos fenômenos sociais. Com embasamento científico, busca-se soluções de problemas e resposta as demandas locais e regionais.

Entende-se que a capacidade de construir e reconstruir o conhecimento e aplicá-lo à realidade por meio de ações de ensino, pesquisa/iniciação científica e extensão é de grande relevância social, corroborando com a elevação da qualidade de vida da população e a sustentabilidade global. São dessas atitudes interdisciplinares e integrais que se formam cidadãos mais críticos, reflexivos, criativos e capazes de transformar o mundo. O profissional formado nessa concepção de mundo, de homem, de educação e de ensino compreende e percebe melhor a responsabilidade social de sua profissão mediante os problemas que a sociedade enfrenta.

No curso de Tecnologia em Gastronomia busca-se o planejamento de ensino articulado entre as diversas disciplinas e a organização de atividades integradoras, englobando ensino, pesquisa e extensão, que devem atender também as necessidades da região oeste do Paraná. Entende-se que o desenvolvimento de habilidades e competências do egresso do Centro Universitário, deve durante o



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

processo de formação, tornar o futuro profissional sensível e capacitado a intervir junto a realidade regional.

Nesse sentido, as práticas pedagógicas devem ter o caráter interdisciplinar e transversal, favorecendo a integração entre diferentes disciplinas e áreas de conhecimento. E a prática extensionista deve-se articular ao ensino e a pesquisa. Os docentes do curso são orientados e encorajados a introduzirem em seus planos de ensino atividades de investigação e também de extensão, de preferência com caráter interdisciplinar e abrangência integradora.

Nesse aporte, as atividades no âmbito das práticas, estágios supervisionados e na execução de projetos de pesquisa e extensão, se voltadas para o atendimento das demandas da microrregião, devem ser orientadas e controladas, nos aspectos frequência, participação e desempenho dos alunos, bem como no envolvimento dos docentes e na qualidade das ações.

O curso previsto desenvolve alguns eventos científicos, tais como: Semana Acadêmica, assim como participará de eventos institucionais, como a Jornada Científica, Dia da Responsabilidade, Projeto Institucional de Extensão, entre outros, onde o curso mostrará a riqueza das atividades e a franca articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

Toda ação de extensão, ainda que vinculada às disciplinas do curso, deve ter um Projeto de Extensão de autoria de um professor, que irá apresentá-lo a coordenação do curso para apreciação e encaminhamento ao CONSEPE.

Parte das ações de extensão extracurriculares, bem como a participação em projetos de pesquisa, com exceção do TC, também podem ser reconhecidas como atividades complementares previstas na matriz curricular.

2.1.4 Políticas para DCNs de Educação Ambiental, Relações Étnico-Raciais, Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena e Direitos Humanos



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

O Centro Universitário por meio da organização curricular dos diferentes cursos busca propiciar uma sólida formação teórica e prática que responda às exigências contemporâneas da formação profissional.

Para tanto, além das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para os cursos de graduação, o Centro Universitário atende também, ao que está prescrito na legislação referente à Política de Educação Ambiental, à Educação em Direitos Humanos e à Educação das Relações Étnico-Raciais e ao Ensino de História e Cultura Afro-Brasileiras e Indígenas.

Na constituição dos currículos dos cursos e nas atividades acadêmicas em geral, a educação ambiental permeia todas as práticas docentes, nas quais os conteúdos são inseridos de forma transversal, mediante temas relacionados ao meio econômico, ambiental, social e à sustentabilidade. Da mesma forma, a Educação em Direitos Humanos, de modo transversal e interdisciplinar, integra a concepção e práticas pedagógicas. Nos cursos de graduação e de pós-graduação, existem disciplinas que tratam do tema, em atendimento à Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012, do CNE/MEC. Além disso, existem grupos de iniciação científica que problematizam questões relativas aos direitos humanos e socializam seus resultados com a comunidade acadêmica.

Outra dimensão incluída nas concepções curriculares, a educação das relações étnico-raciais, visa a divulgação e produção de conhecimentos, bem como de atitudes, posturas e valores que conscientizem os cidadãos quanto à pluralidade étnico-racial e ao respeito aos direitos legais e valorização de identidade, na busca da construção de uma sociedade democrática e mais igualitária. Assim preconiza-se o ensino da história e cultura afro-brasileira e africana, ao lado da indígena, europeia e asiática, contribuindo para a formação integral.

Destaca-se no atendimento a estes temas transversais, as seguintes práticas pedagógicas que se relacionam aos assuntos acima explicitados:

- **Programas de Extensão:** oferta de programas e projetos que propiciem atividades teórico empíricas referente aos conhecimentos de formação geral imprescindível à formação do profissional-cidadão, que objetivam propiciar o

desenvolvimento de um comportamento ético, solidário e sensível à compreensão e elucidação das questões contemporâneas que impactam na sua qualidade de vida e de seu entorno, de modo a desenvolver no aluno atitudes coerentes aos valores professados pelo Centro Universitário. Os conhecimentos trabalhados nesses programas/projetos procuram compreender as temáticas acerca do Estudo da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, Educação em Direitos Humanos e Educação Ambiental.

- **Atividades Complementares:** a IES incentiva os alunos a participarem de serviços voluntários no cumprimento de suas horas complementares, oferecendo e viabilizando projetos sociais que incluem também assuntos relacionados às questões afrodescendentes e indígenas e direitos humanos, além de projetos e ações para a educação ambiental. É ofertado na modalidade EaD, em regime de curadoria, as temáticas transversais em formato de curso autoinstrucional, com validação de 10 horas complementares cada um dos cursos de forma totalmente gratuita para todos os acadêmicos da UNIVEL que tiverem interesse. Os cursos disponibilizados são: Educação Ambiental, Educação das Relações Étnico Raciais e Educação em Direitos Humanos.
- **Disciplinas de formação complementar:** essas disciplinas buscam a contextualização da situação das temáticas em questão na realidade atual. Elas possibilitam aos acadêmicos a reflexão, a discussão e o aprofundamento teórico de um tema abordado a partir de diferentes perspectivas e que se complementam de forma interdisciplinar.
- **Iniciação Científica:** consoante com as Políticas Institucionais para a Iniciação Científica, a IES prevê atividades teórico empíricas de investigação que estimulam o raciocínio conectivo e o saber transdisciplinar e visam à integração entre os conhecimentos trabalhados nas diferentes disciplinas, de modo a desenvolver as competências técnicas e transversais e as formas de comportamento exigidas para o exercício das funções próprias da profissão. Os resultados das investigações poderão ser observados pela produção acadêmico-científica

demonstrados nos trabalhos desenvolvidos em Projetos Experimentais e em possíveis produções resultantes de grupos de Iniciação Científica.

O Centro Universitário UNIVEL, em atendimento às referidas legislações, princípios e diretrizes estabelecidos, propõe que os PPCs garantam que as referidas temáticas sejam contempladas de forma transversal ao longo da integralização do currículo. Tais temas não constituirão uma disciplina específica, mas permearão o curso através da inserção deste conteúdo em outras disciplinas, das atividades complementares, atividades de pesquisa e extensão e, principalmente, atitudes e valores apresentados pelo corpo docente, discente e colaboradores, numa visão transversal.

O tratamento da educação ambiental e da educação das relações étnico-raciais, no âmbito do Curso, ocorrem de forma transversal e sob o entendimento de que elas são práticas sociais que interagem e se situam no campo dos direitos humanos e da cidadania. Reforçam esse entendimento no tocante à educação ambiental os princípios enunciados no Art. 4º da Lei n. 9.795, de 27 de abril de 1999.

## **2.2 POLÍTICA DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS**

No âmbito educacional da IES, a acessibilidade não se traduz somente na eliminação de barreiras arquitetônicas, mas a promoção plena de condições para o acesso e permanência na educação superior, bem como o atendimento pleno das necessidades educacionais especiais.

A inclusão na educação constitui uma proposta que representa valores simbólicos importantes, condizentes com a política de igualdade, em ambiente educacional favorável. Implica a inserção de todos, sem distinção de condições linguísticas, sensoriais, cognitivas, físicas, emocionais, éticas, socioeconômicas. Além disso, requer sistemas educacionais planejados e organizados que deem conta da diversidade dos alunos e ofereçam respostas adequadas às suas características e necessidades. As diferenças são vistas não como obstáculos para o cumprimento da ação educativa, mas, sim, como fatores de enriquecimento.



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

Para pôr em prática políticas de inclusão, faz-se necessário o desenvolvimento de ações educacionais que removam barreiras (atitudinais, educacionais e arquitetônicas), para que a aprendizagem pretendida seja alcançada.

Ressaltamos a necessidade de uma formação inicial e continuada para os professores e todos os envolvidos no processo, bem como a importância de parcerias entre as instituições de ensino, do trabalho e setores empresariais para o desenvolvimento dessas políticas.

A constituição de uma política para alunos com deficiências representa para a IES, o cumprimento dos próprios princípios regimentais e de seu compromisso social.

O apoio acadêmico aos acadêmicos com NEE – Necessidades Educativas Especiais ou com mobilidade reduzida é constituído por um conjunto de ações que abrangem diferentes naturezas de atendimento. No Centro Universitário, eles têm uma atenção personalizada através de projetos que visam não apenas cumprir as exigências legais, mas, sobretudo, permitir que tenham uma vida universitária plena.

### 2.2.1 NAI – Núcleo de Acessibilidade e Inclusão

O NAI – Núcleo de Acessibilidade e Inclusão do Centro Universitário UNIVEL é um setor de atendimento aos acadêmicos que possuem alguma Necessidade Educativa Especial – NEE, e atua no acompanhamento e mediação dos processos de ensino e aprendizagem destes estudantes por meio da orientação e suporte pedagógico a docentes, acadêmicos e demais profissionais da instituição.

O núcleo teve seu processo de desenvolvimento e organização fundamentado nas seguintes legislações: Constituição Federal de 1988; Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9394/96; PDE – Plano de Desenvolvimento da Educação (Brasil); 2007 decreto nº 6.094/2007; Política Nacional de Educação Especial na perspectiva da Educação Inclusiva, 2008; Referenciais de acessibilidade na Educação Superior e avaliação in loco do sistema nacional de avaliação da Educação Superior, 2013; e Lei Brasileira de Inclusão da pessoa com deficiência (LBI), nº.

13.146/ 2015, também através do Plano de Acessibilidade do Centro Universitário UNIVEL 2018, instituído através portaria nº 20 de 21/12/2017.

O NAI tem como objetivo atuar no enfrentamento ao preconceito e discriminação dos acadêmicos com NEE por meio de ações de formação continuada e orientação a docentes, estudantes e demais profissionais. Busca-se também desenvolver projetos e atividades que promovam a ação comunicativa entre estudantes e docentes no que diz respeito a recursos físicos, tecnológicos e humanos e contribua no desempenho acadêmico de estudantes com NEE.

Destaca-se que o acompanhamento dos acadêmicos com NEE será realizado por profissionais com formação específica em Educação Especial, e este deverá facilitar os processos de ensino e aprendizagem por meio da mediação professor, tutor e acadêmico, considerando também o diálogo com as coordenações de curso e coordenação pedagógica.

Segue uma breve descrição e possíveis encaminhamentos pedagógicos de algumas Necessidades Educativas Especiais<sup>1</sup>:

### **Surdo**

É considerada surda a pessoa que contém aspectos identitários da Cultura Surda, faz uso da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) como meio de comunicação e expressão, sendo acompanhado pelo tradutor/Intérprete de Libras durante as aulas, reuniões e demais ambientes na instituição de ensino quando necessário o processo de mediação (comunicação) entre pessoas ouvintes não sinalizastes ou sem fluência em libras. Este estudante inserido na modalidade a distância apresenta características específicas na compreensão dos conteúdos, necessitando adaptações nos recursos de aprendizagem, neste sentido, evidencia-se o uso de recursos como videoaulas com legenda, mídias interativas com imagens, gráficos, filmes com legendas, entre outras estratégias que estabeleçam alguma relação visual com os conteúdos ministrados. Para os encontros presenciais, conta-se com a presença de um intérprete da Língua Brasileira de Sinais (Libras)

---

<sup>1</sup> CUNHA, Antonio Eugênio. **Práticas Pedagógicas para a inclusão e diversidade**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Wak Editora, 2014.

### **Deficiente Auditivo**

Deficiente auditivo é aquela pessoa que possui perda parcial ou total da audição e faz uso da leitura labial como meio de comunicação. Geralmente utiliza aparelho auditivo como forma de potencializar seus resíduos de audição e captar mensagens sonoras que estão ao seu redor. Geralmente não apresenta aspectos identitários da Cultura Surda, não faz uso da Língua de Sinais Brasileira (Libras). Mas se faz necessário adaptações nos recursos de aprendizagem, neste sentido, evidencia-se o uso de recursos como videoaulas com legenda, mídias interativas com imagens, gráficos, filmes com legendas, entre outras estratégias que estabeleçam alguma relação visual com os conteúdos ministrados.

### **Deficiência Visual**

A Deficiência Visual é definida como a perda ou redução de capacidade visual nos olhos em caráter definitivo, que não possa ser melhorada ou corrigida com o uso de lentes, tratamento clínico ou cirúrgico. A deficiência visual engloba a *cegueira* (congenita ou adquirida) e a *baixa visão* (moderada ou profunda). O processo de aprendizagem de uma pessoa com deficiência visual se dará através dos outros sentidos (tato, olfato, audição, paladar), utilizando o Sistema Braille como principal meio de comunicação escrita, além de recursos de tecnologia assistiva, como programas sintetizadores de voz, leitores de tela e audiodescrição, como também lupas e ampliação da fonte em atividades para as pessoas com baixa visão e *visão monocular*. O Ambiente Virtual de Aprendizagem da Univel, é compatível com diversos programas tais como Dosvox, NVDA. Além da compatibilidade o Núcleo de Educação a Distância conta com um computador adaptado, com teclado em Braille para dar subsídio aos alunos com essa deficiência.

### **Deficiência intelectual**

A pessoa com deficiência intelectual caracteriza-se por ter um funcionamento intelectual significativamente inferior à média, acompanhado de limitações significativas no funcionamento adaptativo em pelo menos duas das seguintes áreas de habilidades: comunicação, autocuidados, vida doméstica, habilidades

sociais/interpessoais, uso de recursos comunitários, autossuficiência, habilidades acadêmicas, trabalho, lazer, saúde e segurança. Recomenda-se não tratar o acadêmico como criança, estabelecer regras e limites quando necessário e exigir o compromisso de cumpri-los. As explicações devem ser simples e claras, se necessário utilizar recursos visuais para complementar as explicações.

### **Transtorno do Espectro Autista (TEA)**

É uma desordem do desenvolvimento neurológico, cujas características envolvem alterações qualitativas e quantitativas da comunicação, da interação social e dos comportamentos caracteristicamente estereotipados, repetitivos e com gama restrita de interesses. Não utilize gírias ou figuras de linguagem, faça uso de uma linguagem clara e simples, mantenha o ambiente tranquilo, com poucos estímulos sonoros, e somente toque na pessoa se ela assim o permitir. Se necessário repita as solicitações e certifique-se que a mesma compreendeu as explicações.

### **Transtorno de déficit de atenção e hiperatividade – TDAH**

É um transtorno neurobiológico de causas genéticas, que aparece na infância e, frequentemente acompanha o indivíduo por toda a sua vida. Neste caso o estudante deve sentar-se próximo de colegas que possam colaborar com ele no processo de inclusão social. Na medida do possível o docente deve ficar próximo para que o estudante consiga manter o foco na explicação e a inclusão pedagógica ocorra de forma gradativa. Recomenda-se o uso de recursos visuais durante as aulas, como slides, imagens, gráficos, recortes de documentários, material concreto, entre outras estratégias que estabeleçam alguma relação visual com os conteúdos ministrados, e que o docente faça contato visual com o discente.

### **Dislexia**

É um transtorno que se caracteriza pela dificuldade em decodificar símbolos, ler, escrever, soletrar, compreender textos, reconhecer fonemas, tarefas relacionadas à coordenação motora, trocar, inverter, omitir ou acrescentar palavras ao escrever, são acadêmicos que possuem dificuldades de leitura e escrita. Possuem inteligência

compatível com o seu desenvolvimento, saúde e órgãos sensoriais perfeitos, desde que estejam em estado emocional equilibrados, motivados e com orientação educacional adequada. Neste caso o docente deve utilizar linguagem objetiva, falar com o estudante mantendo contato visual, utilize recursos visuais durante as aulas, como slides, imagens, gráficos, recortes de documentários, material concreto, entre outras estratégias que estabeleçam alguma relação visual com os conteúdos ministrados.

### **Discalculia**

Trata-se de um transtorno relacionado à identificação e à classificação dos números, não causa inabilidade na leitura, mas influencia o processamento lógico-matemático e afeta a percepção de tempo e espaço. O docente e o tutor devem, na medida do possível, propor atividades utilizando o concreto e o lúdico, utilizar abordagens sensoriais (estímulo visual, auditivo e cinestésico), utilizar linguagem objetiva, falar com o estudante mantendo contato visual. Recomenda-se o uso de recursos visuais durante as aulas, como slides, imagens, gráficos, recortes de documentários, entre outras estratégias que estabeleçam alguma relação visual com os conteúdos ministrados.

### **Altas Habilidade/Superdotação**

São acadêmicos que apresentam grande facilidade de aprendizagem que os leva a dominar rapidamente conceitos, procedimentos e atitudes, tendo duas características marcantes desta superdotação que são a rapidez de aprendizagem e a facilidade com que estes indivíduos se engajam em sua área de interesse. O docente deve tornar o currículo mais compacto e com atividades extracurriculares diversas que proporcionem o enriquecimento das necessidades cognitivas, físicas, emocionais e sociais do acadêmico. Este acadêmico necessita compreender uma linguagem mais abstrata, recomenda-se o uso de alguns recursos visuais durante as aulas, como slides, imagens, gráficos, filmes com legendas, entre outras estratégias que estabeleçam alguma relação visual com os conteúdos ministrados, atividades em grupos e duplas.

### **Deficiência Física Neuromotora – DFN**

Aquele que apresenta comprometimento motor acentuado, decorrente de sequelas neurológicas que causam alterações funcionais nos movimentos, na coordenação motora e na fala, requerendo a organização do contexto acadêmico no reconhecimento das diferentes formas de linguagem que utiliza para se comunicar ou para comunicação. Faz-se necessários alguns recursos visuais durante as aulas, como slides, imagens, gráficos, filmes com legendas, material concreto, entre outras estratégias que estabeleçam alguma relação visual com os conteúdos ministrados, e que o docente faça contato visual com o discente, valorizar sua independência, permitindo que faça tudo aquilo que consegue fazer.

Para os acadêmicos com deficiência física, a IES apresenta as seguintes condições de acessibilidade:

- Livre circulação dos estudantes nos espaços de uso coletivo (eliminação de barreiras arquitetônicas);
- Vagas reservadas no estacionamento;
- Rampas com corrimãos e rampa de embarque e desembarque, elevadores sinalizados, guia fixado no piso e porta de acesso a biblioteca facilitando a circulação de cadeira de rodas;
- Portas e banheiros adaptados com espaço suficiente para permitir o acesso de cadeiras de rodas;
- Barras de apoio nas paredes dos banheiros;
- Lavabos, bebedouros e telefones públicos em altura acessível aos usuários.

Para o acadêmico da modalidade à distância que apresente dificuldades para a realização de atividades funcionais no seu dia a dia ou precisa de auxílio de outras pessoas para conseguir realiza-las adequadamente (NEE – Necessidades Educativas Especiais), a IES quando solicitada, para cada tipo específico de necessidade, orienta o uso de TA – Tecnologias Assistivas e quando necessário, disponibilizando em seus polos o acesso a essas tecnologias, com a finalidade de responder às necessidades

concretas de cada aluno e possibilitar sua interação com o computador para melhor aproveitamento do processo de Ensino e Aprendizagem.

Neste contexto, a IES, assume o compromisso de atender as regulamentações legais, a todos os acadêmicos com NEE, bem como desenvolver, junto à comunidade acadêmica, atividades e ações educativas e preventivas.

Concomitante, os currículos assumem a flexibilidade, as atividades acadêmicas e/ou avaliativas terão uma estrutura e tempo diferenciado, as diferentes metodologias de trabalho no alcance das necessidades, adaptação de conteúdos e formas de avaliação, preferencialmente práticos e focados em esquemas visuais.

A IES subsidiará o atendimento por meio do Núcleo de Apoio Pedagógico/Psicológico e do NAI – Núcleo de Acessibilidade e Inclusão, que terão a responsabilidade de planejar ações de formação continuada de professores e mediar os processos de ensino e aprendizagem fundamentados na compreensão das diferenças de cada aluno, com foco na integração e acessibilidade, estímulo ao convívio social e valorização de diferentes formas de ser e pensar.

### 2.2.2 Sistemas e meios de comunicação e informação, serviços de tradutor e intérprete da Língua Brasileira de Sinais

Para os estudantes com deficiência auditiva, compromete-se formalmente, no caso de vir a ser solicitada, e até que o aluno conclua o curso proporcionar:

- Intérpretes de língua de sinais/língua portuguesa, especialmente quando da realização e revisão de provas, complementando a avaliação expressa em texto escrito ou quando este, não tenha expressado o real conhecimento do estudante;
- Flexibilidade na correção das provas escritas, valorizando o conteúdo semântico;
- Aprendizado da língua portuguesa, principalmente, na modalidade escrita, para o uso de vocabulário pertinente às disciplinas do curso em que o estudante estiver matriculado;
- Acesso aos professores de literatura e materiais de informações sobre a especificidade linguística do deficiente auditiva;

- A Língua Brasileira dos Sinais – LIBRAS, em cumprimento à legislação específica é oferecida como Componente Curricular Optativo em todos os cursos de Bacharelado e Tecnologia e como Componente Curricular Obrigatório nos cursos de Licenciatura, sendo também de livre acesso aos docentes e colaboradores ao longo do ano.

### 2.2.3 Sistemas e meios de comunicação e informação prestados às pessoas com deficiência visual

Para estudantes com deficiência visual, compromete-se formalmente, no caso de vir a ser solicitada e, até que o aluno conclua o curso, proporcionar desde o acesso até a conclusão do curso, sala de apoio contendo:

- Máquina de datilografia Braille, impressora Braille acoplada a computador, sistema de síntese de voz;
- Gravador e fotocopiadora que amplie textos;
- *Software* de ampliação de tela;
- Equipamento para ampliação de textos para atendimento a estudante com visão subnormal;
- Lupas, réguas de leitura;
- *Scanner* acoplado a um computador de aquisição gradual de acervo bibliográfico em Braille e de fitas sonoras, para uso didático;
- Laboratórios disponíveis para uso de programas de computador como Winvox, Papovox, entre outros, que permite que um livro seja escaneado, transformando-o em arquivo audível e transferências para endereços eletrônicos;
- Permite-se o uso de gravadores convencionais existentes no setor de audiovisual, com auxílio dos funcionários responsáveis pelo suporte de atendimento.



Centro Universitário Univel  
Av. Tito Muffato, 2317 – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

## **2.3 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, TECNOLÓGICA, ARTÍSTICA E CULTURAL**

Considerando as características culturais de Cascavel e Região, o Centro Universitário buscará desenvolver pesquisas e ações de estímulo e incentivo nos campos sociocultural e técnico-científico.

A presente política é um instrumento que permite incentivar o aluno em contato com a atividade científica, a memória cultural, a produção artística e o patrimônio cultural, engajá-lo desde cedo na pesquisa e atuar como diferencial na formação acadêmica.

Ao inserir nossos alunos em contextos econômicos, políticos e socioculturais, de forma a garantir o pleno exercício da cidadania e promover o desenvolvimento de uma cultura profissional, humanista, artística e cultural, a IES atende aos seus profundos valores e ao cumprimento de sua missão.

As principais atividades de pesquisa e iniciação científica são desenvolvidas por meio dos cursos de graduação e dos programas de pós-graduação, as quais se organizam também em grupos temáticos, que reúnem professores pesquisadores, alunos e técnicos, segundo regulamento Institucional.

Visando permitir um maior aprofundamento do aluno nas atividades de pesquisa e produção de conhecimento, os cursos desenvolvem núcleos específicos de pesquisa que engajam professores com o perfil para a pesquisa, aos quais os alunos têm sido efetivamente incorporados.

Com o intuito de dar visibilidade à produção científica dos alunos e estimular a interdisciplinaridade entre as áreas de conhecimento, a IES realiza anualmente um encontro de iniciação científica, premiando os melhores trabalhos e editando os anais em mídia digital.

No cumprimento de sua missão Institucional, a Coordenação de Pesquisa e Extensão estipulou como metas e Políticas de Iniciação Científica, Tecnológica, Artística e Cultural:

- Fortalecer seu Núcleo de Estudos Acadêmicos (NEA) com a finalidade de centralizar, implementar, apoiar e incentivar a realização de pesquisas e projetos de iniciação científica nas suas diversas áreas, dotando de instrumentos essenciais aos seus diversos núcleos de estudos, atividades, divulgação e publicação, para o crescimento da pesquisa;
- Viabilizar ajuda de custo para que os alunos ingressem no Programa de Iniciação Científica;
- Instituir sistemática de acompanhamento e avaliação permanente de pesquisa/iniciação científica desenvolvida na IES;
- Priorizar, nas investigações, problemas locais e regionais que serão estudados e interpretados em conexão com o quadro regional e nacional;
- Compreender o alcance de sua prática profissional na vivência e no respeito à diversidade;
- Propor ações contextualizadas que considerem os aspectos profissionais, a consciência cultural e socioambiental;
- Aumentar a capacidade de acesso às redes de comunicação e sistemas de informação, o acervo da biblioteca, incluso os periódicos;
- Estimular as relações interinstitucionais e a formação de redes de pesquisa.

## **2.4 CONCEPÇÃO GERAL DO CURSO**

### **2.4.1 Concepção pedagógica do Curso**

O conjunto de atividades acadêmicas previstas para a integralização do Curso, bem como a distribuição ao longo dos semestres do Curso, visam a formação do profissional generalista, com sólidos conhecimentos para o exercício da profissão.

Foi concebido e adequado de forma que o aluno seja estimulado a exercer sua capacidade crítica e reflexiva, desenvolver sua capacidade de estruturar e contextualizar problemas e buscar soluções alternativas, evitando o excesso de centralização do processo de ensino no professor; “conteúdos” que seguem lógicas inapropriadas (cargas horárias excessivas e fragmentação de conteúdos) e a rigidez

da matriz curricular. Essa rigidez traz consigo, problema da adequabilidade de conteúdos e de habilidades às demandas impostas pelo ambiente acelerado de mudança do conhecimento e pelo dinamismo no mundo do trabalho.

Surgiu a partir da crítica sobre a realidade vivenciada, quando foram formuladas propostas de superação, engajadas no momento histórico atual, levando em conta os diferentes aspectos levantados nas Diretrizes Curriculares Nacionais.

Os componentes curriculares obrigatórios são imprescindíveis para propiciar, ao profissional em formação o lastro de conhecimentos, competências e habilidades requeridas. Os componentes curriculares optativos e atividades complementares são passíveis de escolha pelo estudante e ofertados semestralmente mediante o planejamento acadêmico, ou entre eventos e atividades independentes desse planejamento, que venham a trazer subsídios à sua formação, realizados por órgãos internos ou entidades externas à instituição.

## **2.5 OBJETIVOS DO CURSO**

### **2.5.1. Geral**

O curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário – UNIVEL, em consonância com sua missão, têm como objetivo formar gastrólogos capacitados para atuar nas diferentes áreas e campos da Gastronomia, privilegiando uma formação teórica-prática que enfatize o desenvolvimento de competências específicas do profissional, além de habilidades pessoais para a gestão de pessoas, visão empreendedora e comportamento ético e interdisciplinar.

### **2.5.2. Específicos:**

Desenvolver habilidades e competências voltadas diretamente para a ação profissional, amparada pela ciência conforme as Diretrizes Gerais do Projeto Pedagógico do Curso. Nesse sentido, o curso de Tecnologia em Gastronomia, conforme Portaria n.º 297, de 30 de junho de 2022, pretende dotar o profissional dos

conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

- Identificar, selecionar e utilizar equipamentos e utensílios para a execução das produções gastronômicas, considerando as normas de segurança dos alimentos, a biossegurança e as normas de segurança do trabalho;
- Planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas;
- Gerenciar e operacionalizar os custos das atividades de produções gastronômicas;
- Identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas;
- Organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança de alimentos e bebidas;
- Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais;
- Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades;
- Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços;
- Aplicar legislações e normas técnicas relacionadas à atividade profissional;
- Planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e de bebidas em diversos segmentos de mercado;
- Dimensionar, selecionar, capacitar e gerir equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão;
- Realizar pesquisas de mercado, de tendências e inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional.

Em geral, os objetivos buscam a formação do perfil profissional do egresso, diante de uma formação generalista com foco para observar o contexto local e regional, bem como preparar o acadêmico para as novas práticas emergentes, relacionando-as com conteúdos inovadores que são fortemente contextualizados com

a comunidade local, como por exemplo, a discussão relacionada a insegurança alimentar tendo em vista a região fortemente agrícola e, portanto, dependente da utilização de defensivos agrícolas.

A Construção dos objetivos do curso leva em conta não somente o aspecto técnico da formação profissional, mas também as competências necessárias para fazer frente ao contexto detalhado da região onde o curso está inserido, considerando a amplitude da região alcançada com os formandos no Centro Universitário Univel, que não se limita apenas ao município de Cascavel, mas leva em conta também a microrregião e suas demandas.

Os objetivos do curso estão alinhados e são operacionalizados a partir da proposta dos componentes curriculares, desenvolvidos de acordo com a perspectiva da característica local e regional onde o curso é ofertado. Os objetivos do curso foram concebidos de forma a preparar o aluno para atuar de forma excelente nas demandas dos municípios com maior densidade populacional, bem como os de menor densidade, considerando a possibilidade de atendimento tanto na rede pública como a rede privada de assistência nutricional, levando em consideração os aspectos de perfil das comunidades, sua disposição geográfica em relação aos grandes centros e seu acesso aos canais de saúde. Destaca-se para atender aos objetivos, dentre os conteúdos curriculares, a oferta do estágio extracurricular em todo o território nacional, além dos projetos de extensão incluídos na matriz curricular.

## **2.6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Univel é um profissional capacitado para atuar nos diversos segmentos da área gastronômica, tendo visão sistêmica e atuação proativa frente às diferentes tecnologias aplicadas na cadeia produtiva, com aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, com foco em planejamento estratégico, gerenciamento de equipes e operacionalização de produções culinárias. Além disso, esse profissional estará apto a desenvolver a capacidade para estruturar o ambiente de trabalho com vistas à

produção segura de alimentos, ciente de sua responsabilidade para com o bem-estar individual e coletivo, comprometido com a ética profissional e com o exercício da cidadania.

Ainda, em consonância com o artigo 5º da Portaria n.º 297, de 30 de junho de 2022 do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – Ministério da Educação estão às competências e habilidades a serem desenvolvidas nos acadêmicos estudantes do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário UNIVEL, que fomenta em seus docentes para que em seu processo de ensino-aprendizagem com os acadêmicos desenvolvam as competências esperadas para este profissional, atentando-se para a contínua articulação das atividades profissionais com a realidade social. Tais competências e habilidades são as seguintes:

- I. Criativo, com visão sistêmica e empreendedora em relação às diversas etapas e aos diferentes ambientes associados aos serviços de alimentação;
- II. Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão;
- III. Sensível aos hábitos alimentares e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia;
- IV. Responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional;
- V. Assertivo e com capacidade de adaptação na gestão de negócios e de pessoas em diferentes cenários;
- VI. Comprometido com a ética profissional.

O Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Univel forma tecnólogos com embasamento teórico e prático que lhes permite destaque na sociedade, antes de mais nada, como cidadãos transformadores da realidade, possibilitando-lhes acertar profissionalmente na escolha das diversas carreiras.

Estreitamente vinculado à missão da Instituição, o egresso do Curso de Tecnologia em Gastronomia é formado em um centro de excelência em Educação Superior: a) orientado para gerar consciência crítica; b) comprometido com as transformações que a sociedade exige, e, c) integrado com a comunidade regional.

Nesta perspectiva, o perfil do egresso do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Univel é do ponto de vista prático, o de um cidadão competente, comprometido e apto a participar do processo de desenvolvimento de Cascavel e região; e, do ponto de vista ético, comprometido com a consolidação de um novo cenário gastronômico loco regional.

Para assegurar a concretização desse perfil desejado do futuro tecnólogo, o Curso de Tecnologia em Gastronomia procura formar o graduado com as seguintes capacidades e habilidades:

- a) Identificar, selecionar e utilizar equipamentos e utensílios para a execução das produções gastronômicas, considerando as normas de segurança dos alimentos, a biossegurança e as normas de segurança do trabalho;
- b) Planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas;
- c) Gerenciar e operacionalizar os custos das atividades de produções gastronômicas;
- d) Identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas;
- e) Organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança de alimentos e bebidas;
- f) Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais;
- g) Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades;
- h) Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços;
- i) Aplicar legislações e normas técnicas relacionadas à atividade profissional;

- j) Planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e de bebidas em diversos segmentos de mercado;
- k) Dimensionar, selecionar, capacitar e gerir equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão;
- l) Realizar pesquisas de mercado, de tendências e inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional.

O egresso do Curso de Tecnologia em Gastronomia, por tudo isso, tem acesso às condições completas para ser um profissional comprometido, capaz de contribuir para a evolução social através de uma consciência crítica e inovadora, com ideais humanísticos, atentos às peculiaridades regionais e às necessidades sociais e do ambiente.

A instituição se propõe a formar profissionais com fundamentação nas competências e habilidades presentes nas DCNs do curso expressas a seguir, relacionando-as também com as maiores demandas locais de Cascavel e região.

O Centro Universitário UNIVEL considera o Projeto Pedagógico de Curso de Tecnologia em Gastronomia como factível e oferece um ensino orientado no sentido de prover uma base educacional sobre a qual a formação profissional possa ser construída não somente para a competência técnica, mas, e, sobretudo, para um perfil de gastrólogo que se imponha por:

- Dominar plenamente os conteúdos técnicos e o conjunto de aptidões que o torne capaz de:
- Refletir criticamente sobre a realidade histórico-conjuntural em nível nacional, regional e local e, em sua área de atuação contribuir criativamente com soluções para promover a saúde e o bem-estar dos cidadãos e comunidade;
- Desenvolver sua inteligência emocional e senso de liderança como fator inerente a sua atuação individual e, servindo-se de valores éticos e de cidadania, exercitar atitudes flexíveis e de adaptação a situações adversas no seu cotidiano profissional;

- Conhecer e entender o processo de investigação científica, estando apto a desenvolver pesquisas no campo da Nutrição, com capacidade crítica e ética para interpretar, aplicar e divulgar dados;
- Ter consciência da necessidade de se atualizar e aperfeiçoar seus conhecimentos técnicos, científicos e culturais, amparando-se nos princípios da beneficência e da não maleficência, no desenvolvimento de sua profissão, inserindo-se em programas de educação continuada e de educação permanente.
- Desempenhar tarefas técnicas em todas as áreas de atuação em equipes multiprofissionais e interdisciplinares, seja em empregos formais, em instituições públicas e privadas, seja como profissional autônomo ou em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

É importante salientar que se planeja no decorrer do curso a ampliação e remodelação desse perfil profissional, de acordo com as novas demandas apresentadas pelo mercado profissional desta área ao longo do tempo e conforme forem ocorrendo alterações no cenário local.

#### 2.6.1 Competências e Habilidades a serem Desenvolvidas no Acadêmico do Curso de Tecnologia em Gastronomia

Busca-se desenvolver por meio de cada disciplina, bem como de forma interdisciplinar, transversal e relacionada com os eixos de formação na área, as competências e habilidades necessárias ao processo de formação e atuação do acadêmico/egresso de Tecnologia em Gastronomia.

As competências previstas estão em consonância com as Diretrizes do Ministério da Educação – MEC, além de estarem articuladas com as necessidades locais e regionais, sendo ainda constantemente discutidas e ampliadas em função de novas demandas apresentadas pelo mercado de trabalho.

Assim, as disciplinas previstas, bem como o processo envolvendo ensino-

pesquisa-extensão, estão relacionadas a este cenário desenvolvendo competências que capacitem o egresso a partir de uma visão humanista e crítica da realidade, atuar nas diversas áreas do nutricionista promovendo, protegendo, prevenindo e contribuindo para a reabilitação da saúde, em níveis individual e coletivo.

Nesse sentido, seguem as principais competências almejadas:

	Competências:
<b>I</b>	Identificar, selecionar e utilizar equipamentos e utensílios para a execução das produções gastronômicas, considerando as normas de segurança dos alimentos, a biossegurança e as normas de segurança do trabalho
<b>II</b>	Planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas
<b>III</b>	Gerenciar e operacionalizar os custos das atividades de produções gastronômicas
<b>IV</b>	Identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas
<b>V</b>	Organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança de alimentos e bebidas
<b>VI</b>	Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais
<b>VII</b>	Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades
<b>VIII</b>	Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços
<b>IX</b>	Aplicar legislações e normas técnicas relacionadas à atividade profissional
<b>X</b>	Planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e de bebidas em diversos segmentos de mercado
<b>XI</b>	Dimensionar, selecionar, capacitar e gerir equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão
<b>XII</b>	Realizar pesquisas de mercado, de tendências e inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional

Tais competências e habilidades apresentam consonância com a DCN do curso, sendo que em cada disciplina ao ser ministrado os conteúdos que buscam desenvolvê-las, os docentes buscarão realizar contextualizações com as demandas e necessidades locais e regionais e temas emergentes no mercado profissional, tal qual exposto no perfil profissional do egresso deste curso.



## 2.6.2 Acompanhamento dos Egressos e Formação Continuada

O egresso é definido como aquele que efetivamente concluiu seus estudos, colou grau e está apto a ingressar no mercado/mundo de trabalho. Nessa condição de egresso, ele é uma fonte de informação sobre a qualidade do serviço prestado pela instituição de Ensino Superior que o formou.

O Centro Universitário Univel acompanhará seus egressos através de um programa denominado Programa de Acompanhamento de Egressos (PAE), implementado por meio de um espaço em seu portal e cultivará relacionamento por meio da participação destes em semanas de cursos, palestras, oficinas, relatos de experiência, entre outros eventos. Além do portal, a Instituição estabelecerá para seus canais de comunicação com os egressos, a ouvidoria, um *link* de acesso no site específico para os egressos, e os e-mails institucionais das Coordenadorias de Cursos de Graduação.

As atividades do Programa de Acompanhamento de Egressos (PAE) possibilitam a continuada avaliação do Curso, pelo desempenho profissional dos ex-alunos, viabilizando adicionalmente a participação dos mesmos em atividades de extensão promovidas pela ação universitária.

São objetivos específicos do programa de acompanhamento:

- Avaliar o desempenho do Curso com relação ao mercado de trabalho, pelo acompanhamento do desenvolvimento profissional dos ex-alunos;
- Manter registros atualizados de alunos egressos;
- Promover intercâmbio entre ex-alunos;
- Promover encontros, cursos de extensão, reciclagens e palestras direcionadas a profissionais formados;
- Ofertar e incentivar cursos de pós-graduação e aperfeiçoamento;
- Condecorar egressos que se destacam nas atividades profissionais;
- Incentivar a participação de egressos nos projetos de extensão e pesquisa da instituição de forma gratuita.

Toda a política de egressos da Instituição está calcada na possibilidade de potencializar competências e habilidades em prol do desenvolvimento qualitativo de sua oferta educacional. O Curso pretende lidar com as dificuldades de seus egressos e colher

informações de mercado, visando a formar profissionais cada vez mais qualificados para o exercício de suas atribuições.

O programa de acompanhamento de egressos tem estrutura de funcionamento regular, sob a responsabilidade da Comissão Própria de Avaliação – CPA, constituída por professores, técnicos administrativos, discentes, egressos e representantes da sociedade civil.

Em conformidade com as normas em vigor, em especial a Lei 13.168, de 06/10/2015, o art. 32 da Portaria Normativa 40, de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC 23, de 29/12/2010 e sua alteração pela Portaria Normativa 10, de 18/05/2017, são assegurados aos docentes e discentes o acesso as informações acadêmicas, aí incluídos, dentre outras, o ato autorizativo do curso, os nomes dos dirigentes da IES e do coordenador do curso, os dados do corpo docente (nomes, formação, titulação, regime de trabalho), a infraestrutura para o curso, o resultado das últimas avaliações externas, o valor das mensalidades e a forma do seu reajuste, além do conhecimento do PPC. Tais informações são disponibilizadas pela página do Centro Universitário Univel e no mural da Secretaria. Dessa forma, e considerando o potencial da região e do seu entorno, é promissor o futuro profissional do egresso do Curso de Odontologia do Centro Universitário Univel.

A despeito dessas ações, a realidade hoje exige a estruturação de um conjunto mais denso de ações, o que constitui um dos objetivos da elaboração de uma Política Institucional de Acompanhamento de Egressos, de modo a permitir a verificação do quanto a Instituição tem cumprido sua missão institucional.

A Instituição compreende a relevância de se dar uma atenção mais enfática ao acompanhamento do egresso e ao elaborar esta Política pretende, através das ações:

- a) Obter sempre uma face atual da Avaliação Institucional, sobre o enfoque de quem já se formou e está no mercado de trabalho;
- b) Melhor identificar o perfil e a trajetória profissional dos egressos;
- c) Estar atualizada quanto as competências exigidas pelo mercado de trabalho;
- d) Seguir atualizando os currículos dos cursos e programas propostos pela IES.

A Política de Acompanhamento de Egressos da UNIVEL pressupõe a definição das seguintes estratégias:

- A definição de um gestor responsável pelo acompanhamento de egressos em cada curso: o Coordenador de Curso, que contará com o apoio da Comissão Própria de Avaliação (CPA), da Assessoria de Marketing e Comunicação, da Diretoria e da Secretaria Acadêmica.
- Permanente atualização do banco de dados de egressos de forma a subsidiar as ações acadêmicas e institucionais;
- Possibilitar a pesquisa e análise do perfil profissional;
- Elaborar eventos e oferecer serviços que permitam o aperfeiçoamento profissional e a formação continuada dos egressos na Instituição;
- Fortalecer a imagem Institucional;
- Contribuir para a avaliação do desempenho da Instituição por meio do acompanhamento da situação profissional dos egressos;
- Redesenhar o Programa de Acompanhamento de Egressos, incorporando esses novos elementos.

O acompanhamento dos egressos é um dos mecanismos que permite à Instituição a contínua melhoria de todo o planejamento e operação dos processos de ensino e aprendizagem. Sendo uma das finalidades do Centro Universitário Univel inserir na sociedade diplomados aptos para o exercício profissional, ela deve ter um retorno quanto a indicadores da qualidade dos profissionais que vem formando, principalmente no que diz respeito à qualificação para o trabalho.

## **2.7 ESTRUTURA CURRICULAR**

O processo de concepção, visão e organização da matriz curricular justifica a opção que agrega informações, sendo inseridos conceitos tradicionais e contemporâneos na aplicação das disciplinas, proporcionando uma formação em Gastronomia baseada na interdisciplinaridade, passando a ser compreendido como um curso que possibilita a articulação dos vários saberes necessários para entender o ser humano em suas múltiplas demandas: aspectos sociais, econômicos, culturais, éticos, afetivos, biológicos, guiados pelos seguintes princípios pedagógicos:

- I. Visão da multidimensionalidade do fazer em Gastronomia: adoção de estratégias de ensino-aprendizagem que valorizam a seleção e a exploração de conteúdos que

integrem funções assistenciais, administrativas, educativas e investigativas inerentes ao papel do gastrólogo nos diferentes níveis de atenção e áreas de trabalho;

- II. Valorização da formação em situações de trabalho, aproximando os alunos da realidade dos serviços de saúde com o compromisso crítico de contribuir para sua melhoria, dando sentido social ao curso que se inicia;
- III. Estímulo à postura de dúvida e de problematização frente aos conhecimentos que se apresentam como provisórios e passíveis de questionamento e de superação;
- IV. Assunção do diálogo plural e do respeito ao pensamento divergente como eixo para o desenvolvimento das práticas de ensino e de estágio mais instigantes e criativas e preocupadas com a autonomia indispensável ao exercício profissional no século XXI;
- V. Adoção da ética, cidadania, pluralidade cultural e ecologia como eixos transversais a serem desenvolvidos por todos os professores em suas práticas de ensino-aprendizagem, visando à formação crítica do profissional;
- VI. Reconhecimento da natureza coletiva do processo de trabalho em saúde e da positividade pedagógica de se discutir as contradições e os conflitos implicados no confronto de projetos históricos que espelham visões de mundo, saúde, educação, entre outros diferenciados historicamente e que só serão superados de maneira processual;
- VII. Ocupação de outros espaços educativos que não aqueles restritos à sala de aula.

A estrutura curricular baseia-se nas Diretrizes Curriculares Nacionais, com ênfase na interdisciplinaridade, transversalidade, relações teoria e prática, e demais conformações preocupadas em atender as dimensões de “ensino, pesquisa e extensão”. Cada período apresenta disciplinas que trabalham de maneira interdisciplinar internamente e conjuntas aos demais períodos, percebendo que conteúdos expostos em uma disciplina se prolongam por todo o curso, mesmo que sob um novo olhar, sobretudo, vigorando a prioridade à experimentação prática nos últimos períodos condizente com as imperiosas relações teoria e prática e educação permanente previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais.

A carga horária total do curso é de 1.680 horas, distribuídas em quatro semestre, com integralização mínima de 4 semestres, e máxima de 6 semestres contemplando as atividades teóricas, práticas e atividades complementares. Esta estrutura curricular



Centro Universitário Univel  
[Av. Tito Muffato, 2317](http://www.univel.br) – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

prioriza o contato com a prática profissional desde o primeiro ano do curso, favorecendo, desse modo, maior intercâmbio entre teoria e prática.

A Matriz Curricular está disposta em dois anos consecutivos (4 semestres), contando com 1.680 horas, sendo 450 horas de aulas práticas, 175 horas de extensão e 80 horas de Atividades Complementares. A matriz se estrutura na concepção de que o aluno deve ser agente do conhecimento, articulando teoria e prática, de forma interdisciplinar, numa perspectiva ética.

### 2.7.1 Matriz Curricular Tecnologia em Gastronomia

A seguir é apresentada a matriz curricular do curso:

**Curso:** Tecnologia em Gastronomia

**Graduação:** Tecnólogo

**Habilitação:** Tecnólogo em Gastronomia

**Regime:** Matutino / Noturno

**Duração:** 2 anos (1.680 horas relógio – 60 minutos).



Centro Universitário Univel  
[Av. Tito Muffato, 2317](http://www.univel.br) – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

### MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

1º PERÍODO	TOTAL	CH Prática	CH Teórica	CH Extensão	CH Presencial	CH EaD	CH Estágio
Fundamentos da gastronomia	80	30	50	-	60	20	-
Panificação	80	30	50	-	60	20	-
Controle higiênico sanitário e sustentabilidade na produção de alimentos	80	-	65	15	60	20	-
Cultura alimentar e antropologia da alimentação	80	-	80	-	60	20	-
Garde manger	80	30	50	-	60	20	-
Atividades Complementares	20	-	-	-	-	-	-
<b>Total</b>	<b>420</b>	<b>90</b>	<b>295</b>	<b>15</b>	<b>300</b>	<b>100</b>	<b>-</b>

2º PERÍODO	TOTAL	CH Prática	CH Teórica	CH Extensão	CH Presencial	CH EaD	CH Estágio
Habilidades básicas de cozinha	80	30	50	-	60	20	-
Confeitaria e chocolateria	80	30	50	-	60	20	-
Lanches e finger food	80	30	50	-	60	20	-
Gestão profissional de restaurantes – restaurateur	80	-	80	-	60	20	-
Extensão: práticas em gestão aplicada a gastronomia	80	-	-	80	80	-	-
Atividades Complementares	20	-	-	-	-	-	-
<b>Total</b>	<b>420</b>	<b>90</b>	<b>230</b>	<b>80</b>	<b>320</b>	<b>80</b>	<b>-</b>

3º PERÍODO	TOTAL	CH Prática	CH Teórica	CH Extensão	CH Presencial	CH EaD	CH Estágio
Cozinha Brasileira e Regional	120	60	60	-	90	30	-
Cozinha Clássica	80	30	50	-	60	20	-
Práticas de serviços de cozinha e salão	80	30	50	-	60	20	-
Bebidas e harmonizações	80	30	50	-	60	20	-
Extensão: práticas em gastronomia	80	-	-	80	80	-	-
Atividades complementares	20	-	-	-	-	-	-
<b>Total</b>	<b>460</b>	<b>150</b>	<b>210</b>	<b>80</b>	<b>380</b>	<b>90</b>	<b>-</b>

4º PERÍODO	TOTAL	CH Prática	CH Teórica	CH Extensão	CH Presencial	CH EaD	CH Estágio
Cozinha internacional Europa e América	80	30	50	-	60	20	-
Cozinha internacional Ásia e Oriente	80	30	50	-	60	20	-
Produção de eventos gastronômicos	40	-	40	-	30	10	-
Cozinha moderna	80	30	50	-	60	20	-
Tópicos especiais em gastronomia	80	30	50	-	60	20	-
Atividades Complementares	20	-	-	-	-	-	-
<b>Total</b>	<b>380</b>	<b>120</b>	<b>240</b>	<b>-</b>	<b>300</b>	<b>90</b>	<b>-</b>
<b>Total da Carga Horária / Relógio do Curso</b>	<b>1680</b>	<b>450</b>	<b>975</b>	<b>175</b>	<b>1240</b>	<b>360</b>	<b>-</b>

### Representação Gráfica Vertical – Tecnologia em Gastronomia

Eixo Arte, Cultura e Meio Ambiente		Eixo Ciência dos Alimentos		Eixo Gestão administrativa e empreendedorismo		Eixo Produção e serviço de alimentos e bebidas		Eixo Práticas profissionais	
Disciplina	CH	Disciplina	CH	Disciplina	CH	Disciplina	CH	Disciplina	CH
Controle higiênico sanitário e sustentabilidade na produção de alimentos	80	Fundamentos da gastronomia	80	Gestão profissional de restaurantes – restaurateur	80	Práticas de serviços de cozinha e salão	80	Extensão: práticas em gestão aplicada a gastronomia	80
Cultura alimentar e antropologia da alimentação	80	Panificação	80	Produção de eventos gastronômicos	40	Bebidas e harmonizações	80	Extensão: práticas em gastronomia	80
Cozinha Brasileira e Regional	120	Garde m anger	80					Atividades complementares	80
Cozinha Clássica	80	Habilidades básicas de cozinha	80						
Cozinha Internacional Europa e América	80	Confeitaria e chocolateria	80						
Cozinha Internacional Ásia e Oriente	80	Lanches e finger food	80						
		Cozinha moderna	80						
		Tópicos especiais em gastronomia	80						



Centro Universitário Univel  
[Av. Tito Muffato, 2317](http://www.univel.br) – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

### Legenda

EIXOS	CH	%
Eixo Arte, Cultura e Meio Ambiente	520	31,00
Eixo Ciência dos Alimentos	640	38,10
Eixo Gestão administrativa e empreendedorismo	120	7,10
Eixo Produção e serviço de alimentos e bebidas	160	9,50
Eixo Práticas profissionais	240	14,30
<b>TOTAL</b>	<b>1.680</b>	<b>100,00%</b>



Centro Universitário Univel  
[Av. Tito Muffato, 2317](http://www.univel.br) – Bairro Santa Cruz  
85806-080 – Cascavel – PR  
Fone: (45) 3036-3638 - Fax: (45) 3036-3636  
<http://www.univel.br>

#### 2.7.1.1 Integralização da carga horária total do curso de Tecnologia em Gastronomia

SÍNTESE DA CARGA HORÁRIA DA MATRIZ	HORAS	PERCENTUAL
Total Carga Horária do Curso (hora relógio)	1680	100,0%
Carga Horária Prática	450	26,8%
Carga Horária de Extensão	175	10,4%
Carga Horária de disciplinas EAD	360	21,4%
Carga Horária de Estágio	-	..-
Carga Horária de Atividades Complementares (AC)	80	4,8%
Carga Horária da Disciplina de LIBRAS (optativa)	80	4,8%

#### **Disciplina Optativa:**

**Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS: Carga horária: 80 horas**

#### 2.7.1.2 Curricularização da extensão

As Políticas Institucionais de Extensão da IES se baseiam e atendem a Resolução nº 7 de 2018, e estão presentes no regimento da IES, no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Programa de Avaliação da por meio da sua Comissão Própria de Avaliação (CPA) e são coordenadas pelo Centro de Pesquisa e Extensão (CPE).

Para sua implementação, a IES dispõe de políticas de investimentos na capacitação de recursos humanos, ao buscar profissionais inovadores, críticos e engajados em tornar a sociedade melhor.

A IES entende que a Extensão se torna um meio para socializar o conhecimento, ao criar espaço para promover uma aproximação entre o saber científico e a sociedade. Para a IES a Extensão se torna o veículo pelo qual alunos e docentes contribuem de maneira significativa e democrática com a sociedade. Por meio de Programas e Projetos de Extensão, o conhecimento adquirido e produzido é aplicado através da multiplicidade de ações de Extensão desenvolvidas por discentes e docentes e corpo administrativo.

As Políticas Institucionais para Extensão da IES estão estabelecidas em atendimento aos princípios de equidade, justiça, respeito e dignidade, ética nas relações, responsabilidade institucional e socioambiental e os programas, projetos e atividades de Extensão deverão resultar em estudos sistemáticos acerca do contexto sócio-político-econômico-cultural da comunidade em que atua. São consideradas princípios da Política Institucional de Extensão:

- I. Constituir canal de integração com a comunidade que possibilite a produção de conhecimento, síntese de saberes acadêmicos e populares;
- II. Incentivar práticas voltadas ao atendimento de necessidades sociais, relacionadas às áreas de conhecimento afins com os cursos mantidos;
- III. Enfatizar a produção e preservação cultural e artística em benefício da comunidade;
- IV. Incentivar e reforçar a educação ambiental e o desenvolvimento sustentável.
- V. Valorizar os programas de Extensão interinstitucionais sob a forma de consórcios, parcerias ou redes tendo em vista o intercâmbio e a solidariedade entre as comunidades e os segmentos da sociedade integrantes de organismos públicos e privados;

A política de Extensão Universitária da IES está estabelecida em atendimento aos princípios de cidadania fraterna e solidária, da justiça social, do respeito e dignidade, da ética e da responsabilidade institucional e socioambiental. As atividades de Extensão apresentam a finalidade de integrar a formação teórica com a prática, bem como desta com a comunidade e se orientará pelas diretrizes do Plano Nacional de Educação, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. No âmbito interno, deve propiciar a participação da comunidade universitária, privilegiando ações integradas com as administrações públicas e com as entidades da sociedade civil.

A Extensão universitária é efetivada por meio de programas, projetos, cursos, prestação de serviços gratuito, eventos, publicações e outros produtos acadêmicos de caráter educacional ou utilitário, organizados pelos diversos cursos do Centro Universitário, com prévia autorização do Conselho

Universitário. Para a Política de Extensão universitária da IES estabelecem-se os seguintes objetivos:

- a) Promover e consolidar a Extensão Universitária como processo indispensável na formação do aluno, na qualificação do professor e no intercâmbio com a sociedade;
- b) Estimular e promover ações de Extensão centradas na educação para os direitos humanos e a cidadania: direitos humanos: direito à vida, à educação, ao trabalho, à saúde, à liberdade, à cultura, ao lazer, redução das desigualdades, entre outros, que priorizem ações que culminem na melhoria da qualidade de vida da população.
- c) Articular o Ensino e a Pesquisa com as demandas das comunidades, promovendo o exercício da cidadania, a superação de qualquer forma de exclusão e visando a autonomia das comunidades, evitando-se qualquer forma de dependência.
- d) Integrar a formação teórica com atuação prática da Instituição, bem como desta com a comunidade;
- e) Democratizar o conhecimento acadêmico e a participação efetiva da sociedade na vida da Universidade.
- f) Consolidar a indissociabilidade entre o Ensino, Pesquisa e a Extensão.
- g) Intensificar programas de inclusão social para a promoção e fortalecimento da responsabilidade social.
- h) Buscar mecanismos de integração entre o saber acadêmico e o saber popular tradicional potencializando a produção do conhecimento, promovendo o protagonismo das comunidades e fortalecendo os vínculos da comunidade acadêmica com a sociedade.
- i) Apoiar as atividades voltadas para a produção e preservação cultural e artística, econômica e social na busca da formação de cidadãos éticos e comprometidos com o bem comum.
- j) Estimular e promover a inclusão da Educação Ambiental e do Desenvolvimento Sustentável como componentes da atividade de Extensão.

- k) Incentivar a prática acadêmica que contribua para o desenvolvimento da consciência social e política dentro e fora da instituição.
- l) Divulgar e apoiar a produção acadêmica e a interlocução entre as áreas distintas do conhecimento.
- m) Divulgar e apoiar as atividades culturais e artísticas.

O conjunto de propósitos fica consubstanciado nos princípios eleitos como orientadores da ação pedagógica e da prática política, que vai da concepção à execução do Ensino e da Extensão. Entre estes se destacam o exercício da cidadania fraterna e solidária, assim como a valorização da inovação, da criticidade, da criatividade e do empreendedorismo. São ações estruturadas em torno dos objetivos do Projeto Pedagógico, seja nas suas opções ou nos objetivos estratégicos do planejamento.

#### 2.7.2 Flexibilidade, Interdisciplinaridade e Acessibilidade Metodológica na estrutura curricular

A flexibilização, interdisciplinaridade e acessibilidade metodológica estão fundamentadas no PDI e PPC por mecanismos presentes no currículo do curso que se consolida por meio da oferta das disciplinas se torna um processo mais dinâmico, que oportuniza ao aluno um percurso que o desafie e o prepare para o desenvolvimento de uma visão crítica. Rompe-se a barreira da rigidez de oferta, valorizando-se e respeitando-se a articulação entre as disciplinas. Esse dinamismo estimula o trabalho com a diversidade, a interação entre os alunos e a interdisciplinaridade.

As disciplinas na modalidade a distância (na qual fica disponível no AVA uma ambientação e um tutorial para os acadêmicos visando que os mesmos obtenham familiarização com esta modalidade EAD, para que o aluno sinta-se preparado e amparado com mecanismos e ferramentas adequadas para sua inserção nestas disciplinas), a escolha do tema do TCC, a possibilidade de cursar gratuitamente cursos e nivelamento via Ambiente Virtual de Aprendizagem da UNIVEL, bem como disciplinas livres que forem de interesse

do aluno e que estejam ocorrendo em outros cursos da IES (uma por semestre, conforme Regulamento anexo) e que tenham alguma relação com a Gastronomia (assim, o aluno pode optar por fazer essas disciplinas e adquirir um conhecimento além do previsto na matriz curricular do curso de Gastronomia, sem onerar o valor do curso por isso, conforme relação disponibilizada pela IES no início de cada semestre, além das Atividades Supervisionadas e da variabilidade de atividades complementares à formação acadêmica evidenciam claramente a flexibilidade e interdisciplinaridade na formação do aluno. As disciplinas livres além de trazerem conhecimentos interdisciplinares de outras áreas, podem complementar o aprimoramento de algumas competências já trabalhadas no curso e previstas na formação do profissional, tais como as de gestão e planejamento em odontologia.

Ademais, a possibilidade de diversas opções de projetos da IES, e até mesmo a variedade de linhas de pesquisa do curso de Tecnologia em Gastronomia, constante do PDI/2021-2025 para inserção em projetos de pesquisa e extensão também demonstram tal intento, além dos enfoques integralizadores previstos na Matriz Curricular desde o início do curso.

Assim posto, tais componentes flexibilizam o currículo e o tornam também interdisciplinar, propiciando a organização de trajetórias individuais de formação. Essas atividades promovem ao discente o contato com conhecimentos, que transcendam os programas disciplinares, o que viabiliza vivências voltadas ao mundo da ciência e do trabalho, tendo em vista a busca da sua autonomia acadêmica, ao efetuar escolhas, que permitem a organização de trajetórias individuais, no decorrer da formação profissional.

O Centro Universitário preocupa-se com o direito às condições de igualdade no acesso, assegurado ao público-alvo da educação especial, na permanência e na terminalidade dos estudos na educação superior. Tais condições são promovidas institucionalmente a partir da eliminação do conjunto de barreiras, a saber: arquitetônicas, pedagógicas, atitudinais, nas comunicações e digitais.

Tendo em vista o apresentado, resta-se claro que a proposta curricular do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário UNIVEL compreende a prática interdisciplinar como elemento importante na formação acadêmica e profissional de seus estudantes, considerando suas contribuições no processo de compreensão e intervenção no que diz respeito saúde coletiva preventiva.

O conceito de interdisciplinaridade propõe uma nova etapa do desenvolvimento dos saberes, buscando estabelecer um diálogo, colaboração e integração entre as disciplinas, no objetivo de compreender os fenômenos de maneira que transcenda o conhecimento fragmentado.

Nesse contexto, considera-se a abordagem interdisciplinar na compreensão do objeto de estudo saúde e doença, a partir do entendimento de que o mesmo envolve relações sociais, emocionais, afetivas e biológicas.

Interdisciplinaridade também é uma questão de atitude. “É uma relação de reciprocidade, de mutualidade, que pressupõe uma atitude diferente a ser assumida diante do problema do conhecimento, ou seja, é a substituição de uma concepção fragmentária para unitária do ser humano”. Está também associada ao desenvolvimento de certos traços da personalidade, tais como: flexibilidade, confiança, paciência, intuição, capacidade de adaptação, sensibilidade em relação às demais pessoas, aceitação de riscos, aprender a agir na diversidade, aceitar novos papéis (VILELA; MENDES, 2003, p.527).

Dessa forma, a interdisciplinaridade pode ser observada na composição dos conteúdos curriculares, na proposta metodológica do curso utilizadas pelos docentes, que buscam estabelecer interfaces e conexões entre as disciplinas que ministram com as demais; bem como de diferentes áreas de atuação entre si, em atividades práticas que cobram dos alunos a solução de problemas, reais ou contextualizados, demandando a mobilização de conceitos provenientes de várias disciplinas e áreas do conhecimento.

Destaca-se ainda, a prática interdisciplinar proposta nos projetos de pesquisa e extensão envolvendo outros cursos da instituição que desenvolvam

temáticas sociais. Compreende-se que essa proposta contribui na análise da realidade local.

### 2.7.3 Estrutura e Conteúdos Curriculares Inovadores e Atualizados com as Práticas Emergentes da Tecnologia em Gastronomia

Durante todo o processo de criação da estrutura da matriz curricular do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Univel, a Coordenação do Curso e o corpo docente envolvido nesta criação estiveram preocupados com a organização curricular e criação de um curso que atendesse as novas práticas emergentes e apresentasse conteúdos inovadores, além dos conteúdos básicos e tradicionais necessários e igualmente importantes para a formação do tecnólogo em gastronomia. Sendo assim, definiram-se as linhas de pesquisa para o Curso que fosse possível promover inovações em diversas No processo de incentivo à pesquisa acadêmica, a graduação do Curso de Tecnologia em Gastronomia está vinculada à linha de pesquisa “Estratégias, Desenvolvimento e Sustentabilidade, contribuindo para o Núcleo de Estudos e Pesquisas em Agrárias (NEPAGR).

As pesquisas relacionadas à Linha do NEPAGR estão relacionadas aos cursos de Agronomia, Medicina Veterinária e Tecnologia em Gastronomia. As áreas de concentração dessa linha versam sobre “Sustentabilidade”, “Análises químicas”, “Produção vegetal e tecnologias”, “Pós-colheita” e “Produção de manejo animal”. Tais áreas se subdividem em diversas linhas de pesquisa que são formuladas no sentido de direcionar e enquadrar as pesquisas relacionadas neste curso da IES bem como orientar os docentes e discentes acerca do campo de pesquisa da IES.

As pesquisas e projetos elaborados por este núcleo abrangem as seguintes Áreas de Concentração e Linhas de Pesquisa:

#### **Área de Concentração I: Sustentabilidade**

a) Linha de Pesquisa 1: Controle biológico, MIP, tratamento de resíduos sólidos e líquidos, redução da emissão de gases, energia, fitoterápicos e biodiversidade;

b) Linha de Pesquisa 2: Sustentabilidade e valorização de produtores/alimentos regionais.

**Área de Concentração II: Análises químicas**

a) Linha de Pesquisa 1: Análise química e bioquímica de amostras orgânicas e inorgânicas.

b) Linha de Pesquisa 2: Controle de qualidade de alimentos e refeições.

**Área de Concentração III: Produção vegetal e tecnologias**

a) Linha de Pesquisa 1: Tecnologia de aplicação – mecanização agropecuária, agricultura de precisão, novas tecnologias para o uso agrícola, aplicação de defensivos.

b) Linha de Pesquisa 2: Produção vegetal – rotação de culturas, plantio direto, biotecnologia, desenvolvimento de culturas, plantas invasoras e produção de sementes.

**Área de Concentração IV: Pós colheita**

a) Linha de Pesquisa 1: Produção de sementes, armazenamento e beneficiamento de grãos, sementes e frutas.

**Área de Concentração V: Produção e manejo animal**

a) Linha de Pesquisa 1: Produção e beneficiamento animal – bem estar animal, ética no manejo de animais, biotecnologia, tecnologia de alimentos.

b) Linha de Pesquisa 2: Nutrição animal – conversão alimentar.

Portanto, as pesquisas apontadas à Linha NEPAGR estão relacionadas ao Curso de Tecnologia em Gastronomia e abrangem as Áreas de Concentração e Linhas de Pesquisa acima nominadas, as quais foram formuladas com a finalidade de direcionar e enquadrar as pesquisas realizadas no Curso, bem como orientar os docentes e discentes acerca do campo de pesquisa da IES.

Vale ressaltar, a interligação da pesquisa, inovação e articulação entre a graduação e os programas de Pós-graduação Institucional, visando assim, o aprofundamento dos estudos e a educação continuada dos egressos, inclusive mantendo cursos que abordem temáticas inovadoras.

Entre outros aspectos cabe destacar algumas disciplinas que integram o rol de inovação curricular, sendo:

- Cultura alimentar e antropologia da alimentação, 80 horas: esta disciplina tem o intuito de despertar no aluno o pensamento e raciocínio crítico sobre a história da alimentação, motivos pelos quais o ser humano se alimenta (além do nutricional) e aspectos relacionados ao padrão de consumo alimentar nos dias atuais, relacionando com a importância da atuação do gastrólogo neste contexto;
- Gestão profissional de restaurantes – restaurateur, 80 horas: esta disciplina aborda com os alunos todas as temáticas relacionadas a administração de um empreendimento gastronômico, incluindo a análise e gerenciamento de custos, gestão de equipes, planejamento de cardápios, precificação e empreendedorismo aplicado;
- Tópicos especiais em gastronomia, 80 horas: esta disciplina permite a inclusão de temas e conteúdos emergentes relacionados a área gastronômica, como por exemplo, a produção de alimentos sem lactose e sem glúten, veganismo, loucavorismo, dentre outros.

Renomados temas, como os já citados, buscam abordar conteúdos inovadores, bem como instrumentalizar os acadêmicos com metodologias e aprendizados que possibilitam o aperfeiçoamento profissional em suas práticas futuras, interagindo com a realidade regional. Dentre as práticas exitosas realizadas no Curso de Tecnologia em Gastronomia da Univel, podem ser destacadas:

a. Realização de mesa redonda sobre as áreas de atuação do gastrólogo na turma de calouros: desde o início do curso de Gastronomia (2011), no 1º semestre os alunos recebem a visitas de profissionais da gastronomia para uma mesa redonda que abrange as diversas áreas de atuação. Nesse evento, os estudantes terão a oportunidade de mergulhar no mundo da gastronomia e

explorar as múltiplas possibilidades de carreira que essa área oferece. Eles poderão interagir com profissionais experientes que atuam em restaurantes, serviços de catering, consultoria gastronômica e outros setores relacionados à culinária. Além de fornecer uma visão ampla das oportunidades profissionais, esta mesa redonda promoverá a troca de ideias entre os estudantes e especialistas, estimulando a excitação e a criatividade na busca por uma carreira no universo gastronômico. Com o intuito de aproximar os alunos (calouros) de profissionais que atuam em diferentes nichos/segmentos do mercado, todos os anos são convidados alguns profissionais da gastronomia para participarem da disciplina. Na ocasião, foram convidados egressos do Curso de Gastronomia que discorrem sobre a rotina profissional e ainda sanam as dúvidas e curiosidades dos alunos sobre áreas de atuação específica. A visita contou com a presença dos Gastrólogos Renato do Nascimento, que hoje atua em grandes eventos como Rock in Rio, Paloma Vitória dos Santos, com grande experiência em trabalhar em cruzeiros e hotéis fora do Brasil, Franciani Carla de Mello Mizuki pioneira na confecção da massa de croissant em Cascavel e da Martalena Paetzold Gonçalves fundadora do restaurante Pantanal.

b. Ações interdisciplinares com discentes dos Cursos de Nutrição, Agronomia e Propaganda e Publicidade: considerando a importância de incentivar práticas multiprofissionais ainda durante a graduação, permanentemente os alunos são inseridos em atividades que exigem a interação com discentes de outros cursos. Pode-se citar, por exemplo, o “Botecaço Univel”, uma proposta desenvolvida pelos alunos dos cursos de Tecnologia em Gastronomia e Nutrição, por meio do qual foi elaborado um cardápio de petiscos e drinks não alcoólicos a partir de PANC’s (Plantas Alimentícias Não Convencionais). O cardápio servido no evento foi Bolinho de quinoa com cogumelo e maionese de inhame defumada, Empadinha integral com carne de jaca, Mini Hamburguer com biomassa e pão de taioba servido com ketchup de goiaba, Drink tônica de vinagreira com laranja e gengibre e Drink de maracujá com ora-pró-nobis e citrus. Colocando em prática os aprendizados adquiridos no decorrer do curso e ainda fazendo o bem para quem precisa, os alunos de Gastronomia e o curso de Agronomia promoveram a Feira Solidária no Centro Universitário de Cascavel - Univel. O objetivo era aproveitar os produtos da Fazenda Escola e doar o valor arrecadado para entidades beneficentes. No

curso de Propaganda e Publicidade a atividade proposta foi que os alunos do curso de Gastronomia fizessem algumas produções para que os alunos do curso de Propaganda e Publicidade dentro da disciplina de fotografia pudessem fotografar. A interação entre eles foi notável, ambientes distintos levando a um resultado comum.

c. Incentivo às visitas técnicas: os docentes são permanentemente incentivados a proporem visitas técnicas relacionadas as diversas áreas de atuação profissional. Nos últimos anos, por exemplo, foram realizadas algumas visitas como a viagem à Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, (para ampliar o conhecimento sobre vinhos e suas combinações), no Instituto Pedra da Mata (debate sobre agroecologia), e na Funcional Fit ( produção de alimentos livre de glúten).

d. Incentivo à participação de docentes e discentes em congressos e simpósios da área: com o intuito de fomentar a necessidade e importância da constante atualização profissional, os docentes e discentes são permanentemente incentivados a participarem de eventos científicos. Nos últimos anos podem ser citados a participação em eventos como: Forum Tutano Mostra de Cozinha Brasileira (Curitiba-PR Professor Eric Velazquez), Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos (Fortaleza -CE , Professora Rita de Cássia ), Evento de Iniciação Científica (Evento on line - Professora Rita de Cássia ).

e. Prática de estágio extracurricular em restaurantes de hotéis e restaurantes comerciais: durante a realização do estágio curricular o acadêmico tem a possibilidade de conhecer e atuar, sob supervisão, na rotina de restaurantes de hotéis e restaurantes comerciais na cidade de Cascavel, Foz do Iguaçu e Curitiba. Os discentes tiveram a possibilidade de atuar nos setores de cozinha e serviço de salão de um hotel de grande porte no setor turístico – Belmond Hotel das Cataratas em Foz do Iguaçu - PR, do restaurante Caiçaras, típico de culinária litorânea em Curitiba - PR e da Loja de Jeito Fit, especializada em produtos fits, sem glúten e lactose na cidade de Cascavel - PR. Esta ampla gama de vivências, dentro de um único campo de estágio, é uma experiência inovadora no Curso de Gastronomia da IES.

f. Intercâmbio profissional para atuar em diversos hotéis e

restaurantes dos Estados Unidos: a IES busca oferecer uma formação de excelência, com objetivo de preparar os futuros profissionais das mais diversas áreas para o mercado de trabalho, proporcionando aos acadêmicos o conhecimento técnico e teórico necessário, unindo as tendências mundiais, a cultura da culinária dos mais diversos países e preparados para atuar em qualquer lugar do mundo. Três egressos do curso de Gastronomia da Univel, foram aprovados no programa Chefs Sem Fronteiras, para realizar intercâmbio profissional para atuar em diversos hotéis e restaurantes dos Estados Unidos. O programa tem como propósito introduzir os participantes (sejam eles estudantes ou profissionais) às técnicas, metodologias e tecnologias norte americanas, além da cultura e idioma através da interação com os nativos.

g. Presença de especialistas durante as aulas teóricas e práticas: com propósito de desenvolver habilidades técnicas necessárias para atuar em uma cozinha profissional, no curso de Gastronomia os alunos recebem a visita de profissionais externos à IES em diversas áreas da culinária, incentivo aos discentes por meio do relato de vivências de egressos do curso, que abordam desde as melhores técnicas a serem utilizadas até a realidade do mercado de trabalho atual.

h. Participação dos discentes em Eventos Benéficos: o envolvimento dos discentes em Eventos benéficos demonstra não apenas o comprometimento com suas habilidades culinárias, mas também o desejo de contribuir positivamente para a comunidade. Estes eventos fornecem uma plataforma única para os estudantes mostrarem seus talentos na cozinha, ao mesmo tempo em que arrecadam fundos para causas nobres. Através da preparação e serviço de pratos deliciosos, os discentes não apenas promovem a solidariedade, mas também aprendem a importância de retribuir à sociedade, enriquecendo assim a sua formação educacional com uma experiência prática e uma conexão profunda com a responsabilidade social.

i. Oficinas de capacitação para a comunidade: trata-se de um exemplo inspirador de envolvimento cívico e educação prática. Essas iniciativas não apenas capacitam os estudantes, aprimorando suas habilidades culinárias e conhecimentos teóricos, mas também têm um impacto positivo nas comunidades locais. Ao compartilhar seu conhecimento e experiência, os

discentes desempenham um papel fundamental na promoção da culinária e na capacitação de indivíduos na aquisição de novas habilidades. Isso não apenas contribui para o crescimento da gastronomia local, mas também fortalece os laços comunitários e fomenta a educação contínua, permitindo que os participantes alcancem seus objetivos pessoais e profissionais.

j. Participação dos discentes em Eventos Culturais e Gastronômicos da Cidade: a participação ativa dos discentes em eventos gastronômicos na cidade é uma oportunidade valiosa para os estudantes de gastronomia aprimorarem suas habilidades práticas e adquirirem experiência no mundo real. Esses eventos proporcionam um ambiente propício para os alunos aplicarem o conhecimento teórico adquirido na sala de aula em situações práticas e perguntas. Além disso, eles têm a chance de interagir com chefs renomados, conhecer as tendências culinárias atuais e ampliar suas redes de contatos na indústria alimentar. Essa participação ativa não só enriquece a formação dos discentes, mas também contribui para o fortalecimento da confiança na IES pela comunidade gastronômica local, demonstrando o compromisso com a formação de profissionais de alta qualidade.

Além disso, outros importantes conteúdos foram inseridos nas ementas das unidades curriculares buscando trazer maior atualização, exemplificados como conteúdos a serem trabalhados nas diversas disciplinas de formação geral e específica dos acadêmicos no decorrer do Curso, e, que demonstram elementos diferenciados com relação a Gastronomia contemporânea. Inclusive, alguns destes conteúdos foram ministrados por profissionais externos\* à IES, favorecendo ainda o *networking* entre os discentes e docentes convidados.

No que se refere as inovações acerca dos projetos de pesquisa, extensão e cursos de capacitação, é possível verificar a multidisciplinaridade nos diversos projetos, conforme citado anteriormente. Vale ressaltar que a Instituição também incluiu nas disciplinas constantes da matriz curricular, conteúdos que tratam das relações étnico raciais, bem como as questões temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes. As políticas de educação ambiental são discutidas de forma contínua ao longo do curso, especialmente nas disciplinas relacionadas a produção alimentar sustentável, como por exemplo “Controle higiênico sanitário e sustentabilidade na produção de alimentos” e “Tópicos especiais em gastronomia”.

Ademais, sobre os conteúdos transversais acerca da Educação das Relações Étnico Raciais; Educação Ambiental; Educação em Direitos Humanos, há uma forma virtual denominada "Formação Continuada" disponível via Ambiente Virtual de Aprendizagem para todos os alunos da Instituição, em que os interessados podem buscar uma formação complementar nessas temáticas, validando os mesmos como atividade complementar. Na mesma plataforma, os acadêmicos têm acesso ainda, de forma gratuita, a outros conteúdos inovadores e diferenciados que podem agregar na sua formação profissional, como por exemplo, os cursos de nivelamento em Matemática básica, Língua portuguesa e Introdução da metodologia científica.

São muitas as novas possibilidades, bem como as constantes inovações previstas para o Curso de Tecnologia em Gastronomia da Univel, a começar pelo próprio processo dinâmico de ensino e aprendizagem inerente ao mesmo, sempre atento às transformações e mudanças na área e nas práticas emergentes. Reforçando ainda que a matriz curricular contempla a disciplina de Língua Brasileira de Sinais – Libras, de forma optativa, em função da natureza do curso, sendo esta disponibilizada anualmente, conforme cronograma institucional.

## **2.8 CONTEÚDOS CURRICULARES**

O PPC de Graduação em Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Univel em conformidade com as diretrizes do PPI e o PDI, se caracteriza pelo compromisso de integrar o ensino com a pesquisa e promover a extensão, visando à formação de sujeitos autônomos, responsáveis e profissionalmente competentes para responder aos desafios da realidade atual.

Os conteúdos curriculares do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Univel foram pensados e estruturados de maneira articulada com as orientações previstas nas Diretrizes Nacionais do Curso, com os objetivos propostos presente na proposta pedagógica, e com as competências e habilidades do profissional egresso que se busca formar. Ainda, os conteúdos curriculares, constantes no PPC, promovem o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, considerando a atualização da área, a adequação das cargas horárias (em horas-relógio), a adequação da bibliografia, a acessibilidade metodológica, a abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação

ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, diferenciam o curso dentro da área profissional e induzem o contato com conhecimento recente e inovador.

Segundo as Diretrizes Nacionais do Curso, a graduação em Tecnologia em Gastronomia tem como meta central a formação do tecnólogo com sólida formação geral, humanística e crítica, características indispensáveis ao exercício profissional.

No mesmo sentido, o curso de graduação em Tecnologia em Gastronomia tem como meta a formação profissional que revele competências gerais relacionadas ao desenvolvimento de ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, em nível individual e coletivo, integrando todas as instâncias do sistema de saúde, sendo ainda capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Ainda, a estrutura curricular e as experiências vivenciadas ao longo do curso, devem conscientizar o discente quanto a necessidade de executar os serviços profissionais inerentes ao gastrólogo, dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética e bioética; avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas; aptidão para a atuação junto a equipes multiprofissionais, assumindo, inclusive, posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade; aptidão para tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças; e ainda, capacidade de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática, tendo responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágio de futuras gerações de profissionais, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional.

Dessa forma, buscando fomentar no acadêmico as habilidades e competências previstas, os conteúdos curriculares envolvem e integram os eixos estruturantes apresentados:

- **Eixo “Arte, cultura e meio ambiente”**: inclui os conteúdos (teóricos e práticos) das disciplinas Controle higiênico sanitário e sustentabilidade na produção de alimentos (80h), Cultura alimentar e antropologia da alimentação (80h), Cozinha

Brasileira e Regional (120h), Cozinha Clássica (80h), Cozinha Internacional Europa e América (80h) e Cozinha Internacional Ásia e Oriente (80h).

- **Eixo “Ciência dos Alimentos”**: inclui os conteúdos (teóricos e práticos) das disciplinas Fundamentos da gastronomia (80h), Panificação (80h), Garde manger (80h), Habilidades básicas de cozinha (80h), Confeitaria e chocolateria (80h), Lanches e finger food (80h), Cozinha moderna (80h), Tópicos especiais em gastronomia (80h).

- **Eixo “Gestão administrativa e empreendedorismo”**: inclui os conteúdos (teóricos e práticos) das disciplinas Gestão profissional de restaurantes – restaurateur (80h) e Produção de eventos gastronômicos (40h).

- **Eixo “Produção e serviço de alimentos e bebidas”**: inclui os conteúdos (teóricos e práticos) das disciplinas Práticas de serviços de cozinha e salão (80h) e Bebidas e harmonizações (80h).

- **Eixo “Práticas profissionais”**: inclui os conteúdos (teóricos e práticos) das disciplinas Extensão: práticas em gestão aplicada a gastronomia (80h) e Extensão: práticas em gastronomia (80h).

Todos os eixos descritos nas DCNs estão atendidos neste PPC do Curso de Tecnologia em Gastronomia, e as disciplinas relacionadas a cada eixo estão claramente distribuídas, atendendo, assim, a formação necessária para o acadêmico deste curso, possibilitando ao mesmo, competências e habilidades fundamentais para obter pleno domínio do campo de estudo e atuação da Gastronomia, considerando nesse processo uma formação ética e comprometida com o desenvolvimento humano e sustentável.

Através do desenvolvimento de todas as disciplinas e das ementas descritas para cada uma delas, é possível vislumbrar que tais conteúdos curriculares previstos no PPC possibilitam o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, possibilitando uma formação generalista para atuações do gastrólogo, e uma formação ampla para atuação em áreas inovadoras e mais recentes relacionadas à gastronomia, corroborando, ainda, com disciplinas e aspectos que permitem o desenvolvimento pessoal do aluno e contemplam um profissional multifacetado e habilidoso também em suas competências pessoais.

Destaca-se que a seleção e distribuição dos conteúdos curriculares atendem ainda às temáticas definidas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena (Resolução CNE/CP nº 01, de 17/06/2004). Contempla ainda, as Políticas de Educação Ambiental (as disposições da Lei n. 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto n. 4.281 de 25 de junho de 2002), e conteúdos associados à Educação e Direitos Humanos, Educação para a terceira idade e Proteção do direito da pessoa com Transtorno do Espectro Autista (Lei n. 12764, de 27 de dezembro de 2012).

Assim, a Instituição incluiu nas disciplinas constantes da matriz curricular, conteúdos que tratam das relações étnico raciais, bem como as questões temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, integrando os conteúdos previstos na disciplina “Cultura alimentar e antropologia da alimentação”.

Nas políticas de educação ambiental observa-se a integração da educação ambiental de modo contínuo e permanente nos eixos temáticos e integrador, bem como, nas atividades da disciplina de “Controle higiênico sanitário e sustentabilidade na produção de alimentos” Já o conteúdo curricular do tema transversal referente a Direitos Humanos, da mesma maneira, é tratado de modo contínuo e permanente nos eixos temáticos e integrador, bem como nas atividades complementares e na disciplina de “Fundamentos da gastronomia”. Reforçando que a matriz curricular contempla a disciplina de Língua Brasileira de Sinais – Libras, de forma optativa, em função da natureza do Curso, bem como outros temas relevantes.

As políticas de Educação para a terceira idade e as questões relacionadas a proteção do direito da pessoa com Transtorno do Espectro Autista estão inseridas na disciplina “Habilidades básicas de cozinha”.

As competências e habilidades a serem desenvolvidas no decorrer do curso estão relacionadas a cada uma das disciplinas da estrutura curricular, clarificando dessa forma aos docentes o foco que devem desenvolver nas capacidades a serem incentivadas nos alunos.

Ressalta-se que a seleção do referencial teórico e bibliografia das disciplinas do curso foram pensadas a partir da necessidade de integrar autores clássicos e contemporâneos, buscando revitalizar os saberes científicos e potencializar uma prática inovadora, contando com bibliografias virtuais nas

disciplinas, o que facilita o acesso dos estudantes, que de diferentes espaços, podem estudar e desenvolver atividades acadêmicas.

O detalhamento sobre o ementário e as bibliografias tem por objetivo apresentar as informações das disciplinas constantes do Curso de Tecnologia em Gastronomia oferecido pelo Centro Universitário Univel. Vale ressaltar que o ementário não deve ser considerado um produto acabado, mas sim, instrumentos de revisão constante em relação às transformações pelas quais a sociedade e o mercado/mundo passam, que estão sob a responsabilidade do professor de cada disciplina e sob a supervisão do coordenador do Curso e do NDE.

Assim, a educação do Curso de Tecnologia em Gastronomia deve manter equilíbrio entre os aspectos teóricos e práticos da formação e assegurar a aquisição de habilidades e conhecimentos. As diretrizes curriculares, aprovadas pelo Conselho Nacional de Educação, são referências na definição dos conteúdos curriculares e foram perfeitamente contempladas na presente proposta pedagógica.

É possível observar dentro da matriz curricular, no item 2.7.3 deste PPC, que este contempla também conteúdos curriculares que proporcionem ao aluno ter contato com conhecimento recente e inovador na área das ciências dos alimentos, diferenciando-o desta forma no mercado de trabalho.

Além das respectivas disciplinas acima que contemplam claramente tais conteúdos, conforme já citado anteriormente, há alguns cursos de curta duração em modalidade virtual denominada "Formação Continuada" disponível via Ambiente Virtual de Aprendizagem para todos os alunos da Instituição em que os interessados podem buscar uma formação complementar nessas temáticas, além de outros conteúdos inovadores e diferenciados que podem agregar na formação do acadêmico interessado. Os cursos de formação continuada são gratuitos, ampliando assim os conhecimentos acerca de temas transversais. Esses cursos ofertados são disponíveis no AVA, tais como: "Educação Ambiental", "Educação das Relações étnico-raciais" e "Educação em Direitos humanos". Os quais, também poderão ser convalidados como atividades complementares.

A definição e estruturação da grade curricular, seleção de disciplinas e conteúdo do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário

UNIVEL, prevê a disposição de carga horária teórica e prática de laboratório, e ainda atividades de prática supervisionada desde o primeiro período do curso, visando uma formação articulada entre o saber científico e a prática profissional.

Ressalta-se que a seleção do referencial teórico do curso foi pensada a partir da necessidade de integrar autores clássicos e contemporâneos, buscando revitalizar os saberes científicos e potencializar uma prática inovadora, e ainda conta com bibliografias virtuais na grande maioria das disciplinas, o que facilita o acesso dos estudantes, que de diferentes espaços podem estudar e desenvolver atividades acadêmicas, com custo acessível.

Os conteúdos curriculares previstos nas abordagens mencionadas se fazem presentes também nas atividades de prática supervisionada e estágios extracurricular. Os mesmos também dialogam com a metodologia proposta no curso, que enfatiza as metodologias ativas como um importante elemento na formação de um profissional crítico, pesquisador e comprometido socialmente. Compreende-se dessa forma, que todas as disciplinas e conteúdos devem dialogar de maneira interdisciplinar e integrada com o referencial teórico, científico e atividades práticas do curso. Essa relação potencializa o processo de ensino e aprendizagem, e proporciona uma vivência crítica e comprometida com a aplicabilidade prática dos conteúdos para o futuro profissional, enfatizando o conhecimento científico e inovações tecnológicas, em conjunto com uma postura ética, cidadã e sustentável.

Assim, a educação do Curso de Tecnologia em Gastronomia deve manter equilíbrio entre os aspectos teóricos e práticos da formação e assegurar a aquisição de habilidades e conhecimentos. As diretrizes curriculares, aprovadas pelo Conselho Nacional de Educação, são referências na definição dos conteúdos curriculares e foram perfeitamente contempladas na presente proposta pedagógica.

## **2.9 METODOLOGIA**

A metodologia utilizada no curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário, busca dialogar com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e contribuir no cumprimento dos objetivos propostos

relacionados a formação de um profissional com capacidade técnica, científica, comportamento ético, consciência política e comprometimento social.

As transformações sociais contemporâneas têm motivado a realização de uma análise crítica acerca de um novo “olhar” sobre as metodologias de ensino e aprendizagem na área de gastronomia.

Em consonância com a Resolução nº 573 de 31 de janeiro de 2018, o graduando em gastronomia terá formação pautada no processo de aprender a aprender nas dimensões: aprender a ser, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a conhecer, tendo em vista articular o ensinar e o aprender a conhecer, classificar, analisar, discorrer, opinar, fazer analogias, registrar, fazer diagnósticos, fazer generalizações, dentre outros objetivos de ensino, propiciar a conquista de autonomia, discernimento e pró-atividade para assegurar a integralidade à atenção à saúde das pessoas, grupos sociais (família, outros) e coletividade.

Nesse contexto, o Centro Universitário Univel tem se preocupado em incorporar gradativamente em sua prática educativa, métodos ativos de aprendizagem como o PeerInstruction (Instrução pelos Pares), o Team - Based Learning (Aprendizagem baseada em equipe), o Problem - Based Learning (Aprendizagem baseada em problema), o Project – Based Learning (Aprendizagem baseada em projeto), o Case Study (Estudo de Caso) e a sala de aula invertida (flipped classroom).

Os professores têm recebido capacitações constantes e encontrado estratégias adequadas para utilizar dessas novas metodologias em sala de aula, inclusive, com salas preparadas especificadamente para trabalhos nesse sentido.

As metodologias ativas consideram a problematização como método de aprendizagem, motivando o estudante a pensar em formas de agir e soluções para situações vivenciadas em sua realidade profissional.

Dessa forma, compreende-se a importância de se desenvolver em conjunto com o estudante também uma postura de pesquisador, que tenha autonomia de aprendizagem e busque a solução de problemas (MILTRE, et al., 2008).

Sendo assim, as metodologias de ensino adotadas pelo curso de Tecnologia em Gastronomia consideram o estudante como sujeito ativo no

processo de aprendizagem, e capaz de participar do processo de construção de conhecimento e construir as suas competências e habilidades.

No decorrer do curso serão realizadas reuniões de Colegiado e NDE – Núcleo Docente Estruturante, visando diagnosticar elementos que podem influenciar de maneira positiva o processo de ensino – aprendizagem dos estudantes, e também suas limitações. A partir da ação do Colegiado e NDE, busca-se pensar em estratégias de ensino articuladas, interdisciplinares, que possam integrar os estudantes com a realidade da profissão, potencializando sua autonomia, capacidade crítica, comportamento ético e compromisso profissional.

Outra das ações que já fazem parte do Centro Universitário Univel enquanto projeto institucional há mais de cinco anos para proporcionar aprendizagem diferenciada dentro da área de metodologias próprias oferecida do aluno enquanto ações inovadoras é a realização da Avaliação Integradora uma vez por semestre direcionado especificamente ao curso do aluno, contemplando questões de conhecimento geral e específico a serem avaliadas no andamento do curso para avaliar e suprir eventuais lacunas de aprendizagem e metodológicas que estejam impactando ao aluno.

A Avaliação Integradora é uma ferramenta de aprendizagem diferenciada, dentro da área de metodologias próprias, oferecidas ao aluno pela instituição. Ao longo do curso, a avaliação é realizada contemplando questões de conhecimento geral e específico a serem avaliadas de forma cumulativa de conteúdo, para avaliar e suprir eventuais lacunas de aprendizagem e metodológicas que estejam impactando ao aluno é um instrumento institucional de avaliação sistêmica e formal dos acadêmicos de Graduação do Centro Universitário Univel.

Ressalta-se ainda que a partir de uma ação conjunta entre Colegiado, NDE, e Coordenação do curso, busca-se a garantia de trabalho do plano de ensino, sendo este elaborado de maneira articulada com os objetivos da disciplina, o perfil do profissional egresso, considerando suas competências e habilidades. O plano de ensino tem destaque fundamental no planejamento da disciplina, pois a partir da elaboração deste, o docente se posiciona de maneira reflexiva, analítica e crítica frente aos conteúdos, metodologias, instrumentos e

critérios avaliativos, visando uma formação articulada entre realidade acadêmica e prática profissional.

Nesse sentido, ao longo do curso, os acadêmicos desenvolverão atividades práticas nos laboratórios específicos do curso, estudos de caso com supervisão docente, buscando relacionar os conteúdos específicos das disciplinas com a análise da totalidade dos procedimentos. Destaca-se que as atividades práticas terão como fundamentação teórica literatura clássica e contemporânea da Gastronomia, e serão realizadas em paralelo a análises críticas feitas em sala de aula. Serão fundamentadas também em aulas expositivas/dialogadas, estudos de casos, seminários, trabalhos de pesquisa, trabalhos de equipe, trabalhos individuais, visitas técnicas, entre outros.

Destaca-se que desde o primeiro período do curso, o estudante articula o conteúdo teórico com atividades práticas, supervisionadas e orientadas pelo docente. Tais atividades ocorrem de maneira gradativa e com nível de complexidade crescente, tendo como princípio o desenvolvimento da autonomia dos discentes, onde, poderão aprofundar-se no conhecimento previamente adquirido e buscar formas de aprendizagem ativas, formulando reflexões críticas para suas práticas profissionais. Ainda, através do diálogo com colegas e demais profissionais poderão trocar conhecimento e compreender como ocorre o trabalho em equipe.

### 2.9.1 OPORTUNIDADES METODOLÓGICAS DIFERENCIADAS DE INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

Buscando inovação e flexibilização dos currículos, que busca eliminar a rigidez estrutural das matrizes curriculares, mediante a redução parcial de pré-requisitos, oferta de disciplinas à distância, entre outras ações, permite oportunidades diferenciadas de integralização dos cursos, possibilitando aos alunos a construção de uma trajetória acadêmica autônoma.

A proposta pedagógica da IES busca atingir a qualidade e excelência de ensino na formação dos alunos. A operacionalização dessa proposta realiza-se na construção de uma estrutura curricular interdisciplinar que articule teoria-prática. O trabalho interdisciplinar define-se como atividade pedagógica que contempla todos os cursos da IES. Leva primordialmente a articulação entre os

conhecimentos construídos em sala de aula e a vivência fora dela, realiza-se através de estudos de aprofundamento, trabalhos de pesquisa, projetos, cursos de extensão, entre outros.

Como apoio pedagógico a IES oferece estímulo para iniciação na pesquisa, integração com a comunidade regional através das atividades de extensão, maior participação através da representação nos órgãos colegiados, oportunidade de crescimento como pessoas pela convivência universitária, possibilidade de integração ao programa de Monitoria e de Investigação Científica e oportunidade de ingresso imediato nos cursos de pós-graduação, após conclusão da graduação.

Quanto às metodologias de ensino, a IES incentiva a diversificação metodológica com vistas à aquisição de vários saberes por meio de um processo de ensino e aprendizagem dinâmico, no incentivo à pesquisa, nas atividades teórico-práticas, nos processos de avaliação e na orientação dos estágios. No conjunto essas políticas de ensino levam a conhecimentos e habilidades que caracterizam a formação profissional do aluno.

O processo de ensino aprendizagem é um processo de mão dupla que envolve professor e aluno, a relação estabelecida entre eles, a contextualização dos conceitos a serem construídos, as metodologias e estratégias didático-pedagógicas utilizadas. A avaliação de todo esse processo acontece na relação ensinar e aprender que se constrói e reconstrói continuamente.

Com o objetivo de aprimorar as relações de ensino e aprendizagem e melhor contextualizá-las com as necessidades tecnológicas e profissionais presentes na atualidade, o Centro Universitário Univel, apresenta diferentes formatos de oferta de disciplinas em suas matrizes curriculares: EaD (Educação à distância) e disciplinas na modalidade presencial, sendo que algumas disciplinas contemplam mais de um formato em sua composição.

Entende-se por disciplinas no formato EaD aquelas que utilizam o AVA e ferramentas assíncronas, ou seja, não exigem conexão simultânea de estudantes e professores. Por serem desconectadas do momento real de estudos do aluno permite que ele estude de acordo com o seu tempo, horário e local. Essas disciplinas são acompanhadas pela equipe de tutores e possuem formato de avaliação específico. As disciplinas presenciais ocorrem em horário de aula pré-estabelecido com a presença física dos estudantes em sala de aula.

Visando atender a flexibilidade metodológica, salienta-se que outras disciplinas podem ser formatadas utilizando diferenciados formatos em sua composição, a depender da necessidade de adaptação e melhores resultados das relações de ensino aprendizagem.

Nesse contexto, as matrizes dos cursos superiores de graduação do Centro Universitário Univel visam uma formação acadêmica, humana e profissional de qualidade, capaz de contribuir tanto para o desenvolvimento de nossos acadêmicos, quanto no atendimento de demandas presentes em nossa comunidade. Desta forma, a organização das matrizes com disciplinas nos formatos EaD, presencial, e demais modalidades, dialogam com as especificidades curriculares de cada área e curso de graduação e sua realidade profissional.

As matrizes curriculares atendem a legislação vigente no que diz respeito à organização dos cursos de graduação conforme suas Diretrizes Nacionais Curriculares e à portaria do MEC nº. 2.117 de 6 de dezembro de 2019, que prevê a possibilidade de oferta de até 40% da carga horária total do curso na modalidade à distância para cursos de graduação presenciais.

Segundo Moran (2017), a educação “flexível” deve incorporar todas as possibilidades que as tecnologias digitais proporcionam como: projetos em grupo, desenvolvimento pedagógico individualizado, em conjunto com uma comunicação flexível e compartilhada. Esse processo proporciona ambientes acolhedores e colaborativos, integralização dos currículos, práticas interdisciplinares, e a possibilidade de maior integração com a realidade profissional por meio das atividades de extensão e práticas.

A presença de disciplinas com formato flexível nos cursos presenciais de graduação, apresentam uma metodologia híbrida, que podem “dinamizar o processo de ensino e aprendizagem, tornando-o mais eficiente em relação ao conteúdo e as habilidades que serão desenvolvidas” (GARCIA; SILVA; AMARAL, 2016, p.9).

No Centro Universitário Univel, a composição das disciplinas e conteúdos curriculares de forma dinâmica, integrada, flexível e compatível com as demandas profissionais e tecnológicas atuais, possibilita que o estudante desenvolva suas competências e habilidades a partir da combinação de diferentes metodologias e práticas pedagógicas, estimule sua criatividade,

proatividade, postura crítica, capacidade investigativa, e compromisso e engajamento com função social de sua profissão.

O currículo de cada curso deve estar em sintonia com as Diretrizes Curriculares para o ensino superior associado à diversificação metodológica e ao processo de avaliação que levam em conta as dimensões cognitivas e sociais, valorizando habilidades de criatividade e de trabalho coletivo, entre outras. Na elaboração de cada matriz curricular a IES busca, por um lado, a sua função de inserção regional, que é um dos principais focos estratégicos institucionais e por outro, a permanente atualização das demandas do mercado, buscando o oferecimento de propostas curriculares que atendam às exigências do mundo do trabalho. Contempla ainda orientações para atividades de estágio, monografias, trabalhos de conclusão de curso e outras atividades complementares fora do ambiente acadêmico, bem como a extensão e serviços comunitários.

Sob essa perspectiva, buscamos ainda condições de integrar os conteúdos formativos, levando em conta novas possibilidades para o desenvolvimento pessoal através de conhecimentos que englobam cultura básica geral, cultura acadêmica e cultura profissional. Com isso, objetivamos o desenvolvimento da capacidade crítica, da autonomia, da capacidade de tomar decisões e de assumir compromissos consolidando assim independência intelectual. Essa independência se constitui a marca da maturidade, valor fundamental na formação universitária.

Como oportunidade diferenciada de integralização e enriquecimento do currículo dos cursos da IES, destaca-se, conforme explicitado, a possibilidade de os alunos realizarem disciplinas optativas, como Libras por exemplo, atividades complementares, visitas técnicas, monitorias, ações de extensão, disciplinas livres, iniciação científica e estágios extracurriculares.

As disciplinas optativas, quando existem em alguns cursos, buscam complementar e enriquecer a formação do aluno da IES e contam como horas de Atividades Complementares. Por meio delas, o estudante tem a oportunidade de aumentar o espaço de flexibilidade e autonomia dentro da matriz curricular de seu curso para diversificar o seu aprendizado pessoal e profissional. Pode, assim, desenvolver competências novas e atuais que não fazem parte do núcleo específico de formação oferecido pelos cursos.

As atividades complementares são incrementadas durante todo o Curso de Graduação criando mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, em atividades extraclasse e que compõem o currículo de todos os cursos oferecidos pela IES, com carga horária estabelecida no Projeto Pedagógico de cada curso.

São consideradas atividades que podem ser validadas como Atividades Complementares: iniciação científica, monitoria, extensão, estágio extracurricular, eventos científicos ou culturais, disciplinas pertencentes a outros cursos superiores (optativas) e estudos desenvolvidos em espaços diversificados previstos no PPC de cada curso, conforme regulamento e detalhadamente de cada um dos cursos.

As visitas técnicas são atividades realizadas *in loco* em unidades produtivas da região e campos de atuação profissional. Permite aos alunos conhecerem os ambientes de trabalhos, as tecnologias e equipamentos utilizados, processos, normas operacionais, dentro dos diversos segmentos e culturas organizacionais variadas, com vistas a fortalecer e ampliar a aprendizagem acadêmica.

A monitoria é uma colaboração regular, prevista em regulamento, prestada por alunos legalmente matriculados, aos professores no desempenho de atividades de ensino, pesquisa e extensão, seguindo rigorosamente a orientação dos mesmos.

A IES entende que as ações de extensão compreendem iniciativas de educação continuada, prestação de serviços, ação social e comunitária e fortalecimento da profissionalização, proporcionando o desenvolvimento integral da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

A iniciação científica é um instrumento que permite colocar o aluno em contato com a atividade científica e engajá-lo desde cedo na pesquisa e atuar como diferencial na formação acadêmica.

As disciplinas híbridas, de acordo com a Portaria nº 2.117, de 06/12/2019 – MEC, caracteriza-se como quaisquer atividades didáticas, módulos ou unidades de ensino-aprendizagem centrados na autoaprendizagem e com a mediação de recursos didáticos organizados. A IES adota, conforme a especificidade de cada curso e de acordo com as características das disciplinas,

esta modalidade de ensino, oferecendo aos alunos a prática de estudos e realização de trabalhos acadêmicos no âmbito interno e externo da IES, devidamente programados nos planos de ensino e conduzidos pelos professores das respectivas disciplinas. Permite-se assim aos alunos desenvolver aprendizagens específicas com utilização de tempo dedicado aos estudos de forma mais conveniente.

As disciplinas Livres, conforme já esclarecidas anteriormente, caracterizam-se por serem disciplinas de outros cursos que o aluno pode optar por fazer em contraturno de forma gratuita e adquirir um conhecimento além do previsto na matriz curricular do seu curso base que seja do seu interesse.

Dessa forma, a IES inova e diferencia seu ensino para que seja o mais didático possível aos envolvidos no processo de aprendizagem, utilizando roteiros bem definidos de aprendizagem elaborado pelos professores os quais os alunos podem acessar antecipadamente à aula para que possam durante as aulas presenciais estarem mais seguros acerca do conteúdo e assim apresentarem um processo mais ativo no decorrer das aulas.

## 2.9.2 DESENVOLVIMENTO DE MATERIAIS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS

Com objetivo de aprimorar o desenvolvimento de material didático-pedagógico, a IES criou o Núcleo de Apoio Pedagógico e Capacitação Docente liderado pela Coordenação Pedagógica Geral, Coordenação de Pós-Graduação e Diretoria de Desenvolvimento, atuando conjuntamente por meio de atividades de educação permanente e educação continuada. Tem ainda o objetivo da elaboração de instrumentos pedagógicos e reflexão por parte dos docentes das suas práticas e concepções, visando a fundamentação do seu trabalho e a criação e implementação de novas práticas pedagógicas que assegurem o desempenho adequado do processo ensino-aprendizado.

O processo didático pedagógico desenvolvido pelos professores é fundamental para a formação integral do aluno, propiciando técnicas de aprendizagem, seminários, projetos de pesquisas, visitas locais de atividades profissionais nas áreas dos cursos com roteiro de observação e relatório, acompanhamento de estágios, estudo do meio, estudo de caso entre outros.

Vale a pena acrescentar que os empregos dessas técnicas são planejados pelo professor de acordo com o objetivo de seu plano de ensino que pretende abordar em sala de aula, sem perder a visão global da educação.

São desenvolvidos materiais de apoio pedagógico como, por exemplo: manual de Trabalho de Curso, apostilas, aulas em Power Point, textos de apoio, os quais ficam disponibilizados no portal de alunos, sempre em consonância com o coordenador de cada curso com suas especificidades. Há roteiros de estudos também disponibilizados no Ambiente virtual de aprendizagem (AVA), na qual são acompanhados de atividades de aprendizados elaboradas pelos docentes das disciplinas e que devem ser desenvolvidas pelos acadêmicos na maior parte das disciplinas do curso, visando a auto-aprendizagem e a efetivação das metodologias ativas no processo de ensino. Estas atividades ficam disponíveis semanalmente no AVA, com prazo adequado de serem realizadas, inclusive, compondo parte da nota das avaliações parciais bimestrais do aluno.

### 2.9.3 INCORPORAÇÃO DOS AVANÇOS TECNOLÓGICOS NA METODOLOGIA DE ENSINO PARA GRADUAÇÃO

A incorporação dos avanços tecnológicos na oferta educacional traduz em prática uma oportunidade de vivência das principais evoluções da sociedade relacionadas à tecnologia da informação e a evolução do mundo digital.

A IES desafia-se constantemente a incorporar e democratizar para sua comunidade acadêmica as inovações e oportunidades que se apresentam na sociedade contemporânea. Essas mudanças são presenciadas no dia a dia do processo de ensino-aprendizagem, especialmente no uso de novas tecnologias de informação e de comunicação, que são incorporadas no cotidiano acadêmico. Para tanto, a IES conta com a utilização de recursos tecnológicos em todas suas salas de aula, bibliotecas, laboratórios, salas e ambientes de trabalho docente.

A internet abrange a IES como um todo, através do acesso à rede *Wi-Fi* em todos os pontos de oferta de cursos, existindo inclusive uma rede para acesso exclusivo dos estudantes (rede acadêmica).

Apoiando a práxis pedagógica da IES e um novo modelo conceitual de aprendizagem a partir das Metodologias Ativas de Aprendizagem, faz-se uso ainda das bibliotecas digitais que visam fortalecer um regime híbrido de ensino

e aprendizagem (*Blended Learning*) que permite ao aluno, uma extensão de suas atividades presenciais em ambientes virtuais, como uma fonte de conhecimento, vivências e aprofundamento das temáticas em trabalho e dos conteúdos de sala de aula.

As metodologias priorizadas são desenhadas a partir de conceitos que estão revolucionando o ensino superior no Brasil e no mundo, tais como *Blended Learning* (aprendizagem híbrida), *Flipped Classroom* (sala de aula invertida) e, sobretudo, na mudança do modelo de ensino *Just in case* para o modelo *Just in time*, comprovadamente mais eficaz que os modelos tradicionais. Os roteiros de estudos previamente definido nas disciplinas além das questões semanais obrigatórias que os alunos devem desenvolver auxiliam para que essas metodologias ocorrem de forma efetiva no processo de ensino.

Vale ainda ressaltar que na IES, por meio do PQD 2016 (Programa de Qualificação Docente) o início da oferta de uma especialização em Metodologias Ativas de Aprendizagem e Tecnologias Educacionais, aberta a todos os docentes, e oferecida periodicamente, visando à formação de Docentes de Ensino Superior, considerando o desenvolvimento e a incorporação dos recursos tecnológicos como ferramenta importante para o uso das metodologias ativas de aprendizagem.

Destaca-se ainda o início das atividades em Educação à Distância, coordenado pelo Núcleo de Educação a Distância (NEAD) que oferece cursos de graduação e de tecnologia em operação, permitindo ao aluno a oportunidade de "navegar" em modalidades diferentes, do mesmo curso.

## **2.10 ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

No Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Univel, as Atividades Complementares são componentes curriculares obrigatórios, que se efetivam por meio de experiências ou vivências intra ou extracurriculares do discente, durante o período em que frequenta o Curso. Elas têm como objetivos básicos: flexibilizar o currículo pleno do curso; propiciar aos alunos a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar, visando uma formação acadêmica mais completa; fomentar a iniciação à pesquisa, ensino e extensão; integrar o aluno as atividades da instituição; contribuir para uma formação ética e humanística do aluno; incentivar a reflexão crítica do aluno e a

descoberta de novas aptidões; desenvolver senso de responsabilidade social e autonomia na busca do saber.

O Regulamento de Atividades Complementares do Curso organiza as formas de aproveitamento a serem cumpridas por meio de atividades, que podem englobar atividades de ensino, de extensão e de iniciação científica. De modo geral, as Atividades Complementares podem ser cumpridas por meio de:

- Atividades de ENSINO - cumpridas mediante aproveitamento de disciplinas afins com o Curso de Gastronomia cursadas em outro(s) curso(s) da instituição, mas não previstas na matriz curricular do discente; cursos e/ou disciplinas afins realizados em outras instituições;

- Atividades de EXTENSÃO - tais como projetos de extensão; relacionados ao curso de Gastronomia e/ou área correlata, ofertados pela Univel; eventos acadêmicos e envolvimento na organização de seminários e semanas acadêmicas; projetos comunitários e sociais relacionados às áreas de formação profissional do curso de graduação;

- Atividades em seminários, fóruns, palestras, cursos, jornadas, congressos, conferências, encontros, cursos de atualização e similares; programas de extensão, relativos à área do curso, na modalidade presencial ou EaD;

- Atividades de MONITORIA em disciplina específica do Curso;

- Atividades de VOLUNTARIADO - Participação do acadêmico em atividades de prestação de serviços junto à sociedade, não necessariamente relacionadas à formação profissional, podendo ser ou não vinculadas a outros projetos do Centro universitário, como por exemplo, o Projeto Valores Humanos, que permite ao discente a doação de gêneros alimentícios, roupas, calçados, dieta enteral e/ou suplemento nutricional para indivíduos em vulnerabilidade social;

- Atividades de PESQUISA e INICIAÇÃO CIENTÍFICA – por meio de participação em programas de iniciação científica; trabalhos publicados na íntegra em periódicos da área, resumos publicados em anais de eventos científicos; apresentação de trabalhos em eventos científicos;

- Atividades CULTURAIS E ARTÍSTICAS, de forma a incentivar participação em eventos culturais/artísticas relacionados à formação do indivíduo enquanto sujeito e do profissional de Gastronomia.

- Disciplinas não previstas no currículo pleno com relação a formação geral e/ou específica da área.

No curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário UNIVEL, serão contabilizadas 80 horas de atividades complementares ao longo da formação.

#### 2.11.1 Quanto à Avaliação das Atividades Complementares

A avaliação das Atividades Complementares se dá em conformidade com as regras estabelecidas no Regulamento das Atividades Complementares, documento que integra o Projeto Pedagógico do Curso. De uma forma geral, o conjunto das Atividades Complementares será desenvolvido respeitando os limites de carga horária estabelecida para cada uma das diversas modalidades previstas no Regulamento das atividades complementares.

A metodologia de gestão das atividades complementares está organizada para que em todos os semestres sejam promovidos eventos internos para auxiliar o aluno a terem possibilidades de cumprir as horas necessárias previstas. Também serão oportunizadas semestralmente, podendo ser gratuito para o aluno, Disciplinas Livres que podem ser cursadas em outros cursos, para convalidar em atividades complementares que tenham expressiva relação com o curso de Tecnologia em Gastronomia. Exemplos de disciplinas livres de cursos EAD que o aluno de Gastronomia pode cursar são: “Marketing digital e redes sociais”, do curso de Marketing, “Psicologia da educação e da aprendizagem”, do curso de Pedagogia, “Estratégia de liderança e motivação de equipes” e “Mediação de conflitos”, do curso de Recursos Humanos, além de disciplinas em cursos presenciais que sejam relacionadas a formação do gastrólogo, caracterizando, assim, uma inovação para a realização das atividades complementares haja vista a possibilidade ampla e gratuita de uma gama de atividades de preferência do aluno dentro da própria IES.

Assim, o aluno pode optar por fazer essas disciplinas e adquirir conhecimentos além do previsto na matriz curricular do Curso de Tecnologia em Gastronomia, sem onerar o valor do Curso por isso. Caso opte, também poderá cursar em modalidade EaD cursos livres gratuitos que a IES oferta reiteradamente relacionado aos interesses do aluno e compatibilidade com o

curso de Tecnologia em Gastronomia, tanto internamente quanto externamente à IES. Vale destacar, que as Disciplinas Livres são operacionalizadas por um regulamento específico.

Acerca da gestão e aproveitamento das atividades realizadas, os alunos poderão protocolar as atividades já realizadas via sistema acadêmico, onde a Coordenação do Curso registrará, visando facilitar a conferência do aluno e o gradativo acompanhamento das mesmas de maneira sistemática para que não as acumule no final do curso.

É válido salientar que todas as atividades complementares do aluno deverão ser realizadas no decorrer do seu curso de graduação, não sendo válidas para convalidação atividades que realizaram fora deste período.

## ANEXO 6.2 – REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

### **2.11 APOIO AO DISCENTE**

O ambiente acadêmico é constituído pela diversidade de ideias, valores, conceitos, saberes, projetos e perspectivas de vida. Assim sendo, é cada vez maior o número de jovens e adolescentes que ingressam nas Instituições de Ensino superior em busca de uma formação acadêmico-profissional e científica, não se encontrando ainda sedimentada a complexa escolha profissional. Assim, constitui desafio às Instituições Superiores romper com tal paradigma superando o distanciamento entre o jovem universitário, os cursos oferecidos, o mercado de trabalho e suas expectativas em relação à escolha profissional.

Atenta ao compromisso social, O Centro Universitário Univel direciona esforços no sentido de proporcionar uma sólida formação científica aliada as ações voltadas ao desenvolvimento do cidadão, as quais se traduzem em programas de estímulo e incentivo ao discente nos campos sociocultural e técnico-científico.

Neste sentido, implementa uma série de ações voltadas à Integração do discente, que se inicia no processo de matrícula, quando estes recebem atendimento individualizado, e tem continuidade com a realização das aulas inaugurais, nas quais são apresentadas as estruturas acadêmicas e administrativas, dando ênfase ao PDI e PPC do respectivo curso. Vale ressaltar que O Centro Universitário Univel promove anualmente o Projeto UNIVEL PLAY – que funciona como uma Universidade aberta para a comunidade, no qual

alunos do ensino médio visitam toda a estrutura física e laboratórios do Centro Universitário Univel, bem como assistem vídeo referente ao dia a dia do Centro Universitário e participam de palestras referentes a diversidades das profissões, cuja média anual de alunos chega à 5.000, sendo que os colégios atendidos são os locais e distantes até 120 km da cidade de Cascavel. Vale destacar, que em 2020 o evento foi *on-line*, utilizando inovadores recursos tecnológicos.

Sendo assim, verifica-se a amplitude de atuação e o objetivo da Política de Apoio ao Estudante, que também visa promover a implantação de programas diversificados de atenção e atendimento aos acadêmicos já inseridos na IES, buscando o pleno desenvolvimento do corpo discente, considerando a promoção do bem-estar e desenvolvimento integral dos estudantes, condição essencial aos processos de aprendizagem e ao sucesso acadêmico, pessoal e profissional. Prevê atividades tais como: apoio ao desenvolvimento acadêmico, suporte psicossocial, acesso às atividades socioculturais e esportivas, além de apoio ao egresso.

Conforme o Regimento compete à Secretaria Geral organizar e supervisionar os processos de admissão, matrícula, registro e controle acadêmico, registro de diplomas de graduação e pós-graduação e transferências entre estabelecimentos de ensino. O aluno tem acesso às informações acadêmicas como notas e faltas via Sistema de Gestão Acadêmico TOTVS, bem como, através do aplicativo para *smartphone* da Univel.

Os docentes são os facilitadores e mediadores do processo ensino-aprendizagem, buscando sempre estarem acessíveis aos alunos, se mostrando dispostos a sanar suas dúvidas durante as aulas e nos intervalos entre as mesmas.

Norteiam esta política de apoio aos estudantes, as seguintes diretrizes:

- Oferecer apoio psicopedagógico ao estudante, na busca de soluções de fatores subjacentes às suas atividades cotidianas, que contribuem frequentemente para a eclosão de desajuste emocional com reflexo negativo no rendimento acadêmico, resultando muitas vezes na desistência/evasão;
- Atuar sobre os desequilíbrios e dificuldades emocionais e fornecer ao acadêmico o suporte psicológico necessário à boa execução de suas atividades universitárias e profissionais;

- Suprir as carências de informação e sustentação psicológica na opção profissional, que frequentemente se fazem refletir no desempenho acadêmico e na saúde mental do estudante;
- Identificar e atender às necessidades especiais dos acadêmicos que apresentem deficiências permanentes ou temporárias, adequando os espaços e equipamentos da IES, qualificando seu pessoal técnico-administrativo para melhor atendê-los;
- Integrar o portal do estudante às redes sociais, com o objetivo de disponibilizar na home Page informações importantes da vida acadêmica;
- Centralizar e padronizar a divulgação de oportunidades de estágio dentro da IES, apoiando os estudantes na procura de Estágios e colocação profissional;
- Firmar convênio com empresas para contratação de estudantes para estágio, programas Trainee e contratação efetiva;
- Promover “Campanha de Cadastramento” com os inúmeros Agentes de Integração e Empresas de Consultoria em Recursos Humanos;
- Aparelhar o estudante para superar as exigências do mercado de trabalho, trabalhando os aspectos que envolvem o comportamento em entrevistas e dinâmicas de seleção, bem como conceitos de liderança, motivação e pró-atividade no trabalho;
- Promover a captação de currículos de estudantes para envio às empresas conveniadas;
- Articular e coordenar ações que promovam a ampliação do universo sociocultural e artístico dos estudantes, bem como sua inserção em práticas esportivas via as Atléticas de cada curso;
- Apoiar as iniciativas estudantis na promoção de atividades culturais, artísticas e recreativas;
- Criar centros de convivência universitária, favorecendo o acesso do estudante às atividades artístico-culturais;
- Organizar atividades (palestras, encontros, seminários entre outros) de caráter preventivo e informativo sobre temas relevantes para a juventude;
- Estimular a participação estudantil nas atividades de ensino, extensão e iniciação científica;
- Criar condições de acesso às novas tecnologias da informação;

- Aumentar o nível de participação da IES na vida do estudante;
- Valorizar os recursos da IES para implementar as diretrizes propostas, por meio da potencialização dos espaços físicos e serviços existentes e a articulação das diversas instâncias universitárias; e
- Promover pesquisas de satisfação do corpo discente e docente envolvendo aspectos administrativos, sociais, acadêmicos, de infraestrutura, entre outros.

O Centro Universitário Univel disponibiliza aos acadêmicos programas de apoio em diversas vertentes como:

- Programa de monitoria: é uma modalidade específica de atuação acadêmica, em que o corpo discente da instituição tem a possibilidade de interagir na atividade de iniciação à docência e o aprimoramento do processo de ensino-aprendizagem, por meio da realização de programas de ensino, pesquisa e extensão em que a função de monitor é exercida, com apoio e supervisão do corpo docente.
- Programa de Concessão Parcial de Bolsa de Estudo: têm por finalidade a complementação dos encargos educacionais, a fim de suprir as carências individuais de seus acadêmicos e, dessa forma, possibilitar o maior número possível de alunos assistidos, observados os requisitos de aproveitamento e desempenho do estudante dos cursos de graduação.
- Programa de Apoio Financeiro: A IES possui um Programa de Apoio Financeiro próprio, além de participar de programas institucionais, gestados pelo Poder Público Federal.
- Estímulos à Permanência: O Centro Universitário Univel, preocupada em assegurar à comunidade acadêmica um ambiente saudável para o ensino pedagógico, bem como assegurar condições para que não ocorra evasão/afastamento escolar, oferecerá Programa de Nivelamento e Atendimento psicopedagógico, como: Programa de nivelamento, Projeto matemática básica, Projeto nivelamento de português e Organização Estudantil e Centros Acadêmicos (Espaço para Participação e Convivência Estudantil).

- Programa de Apoio Pedagógico e Psicológico: Com o objetivo de orientar os discentes no que diz respeito a vida acadêmica, o Centro Universitário criou um Núcleo de Apoio Pedagógico/Psicológico (NAPP).
- Projetos de inclusão e integração acadêmica, tais como: Conexões Humanas.

O projeto Conexões Humanas teve início em 2018 (tornou-se contínuo e institucional) com o atendimento personalizado e acolhimento ao aluno pelo NAP (núcleo de atendimento psicológico). O atendimento não se vincula a um tratamento clínico, mas a um procedimento de escuta, aconselhamento e acolhimento humanizado ao acadêmico. Mas, o projeto Conexões Humanas não pode ser resumido apenas ao atendimento do NAP. Ele se desdobra em várias outras práticas humanizadas com o foco em resgatar valores humanos para vida melhor de todos.

- a) Conexões Humanas nas Escolas: São oficinas Sobre Orientações e Escolhas Emocionais, Sociais e Vocacionais. (OBS: esta extensão não ocorreu nas escolas por conta da pandemia do Covid-19, mas ele continua como proposta ativa e tem-se o interesse em reestabelecer sua aplicação o quanto antes). As Oficinas Conexões Humanas nas Escolas também é uma estratégia do Conexões Humanas: a Univel se preocupa com você. As Oficinas conexões Humanas nas escolas é uma ação institucional com o objetivo de visitar Escolas Estaduais da Região Oeste do Paraná, com uma equipe multidisciplinar formada por professores do Centro Universitário Univel. Tal equipe, através de palestras, oficinas e outras práticas pedagógicas como, a saber, teve o objetivo de potencializar e incentivar nos discentes, o desenvolvimento pessoal das relações humanas e valores humanos para a vida, além de promover orientações sobre tomadas de decisões para a vida profissional, emocional e social. No ano de 2019 o “Conexões Humanas” integrou-se ao espaço escolar dos respectivos colégios estaduais: JOSÉ ÂNGELO BAGGIO ORSO, ESCOLA ESTADUAL WILSON JOFFRE, ESCOLA ESTADUAL CEEP-PEDRO BOARETO NETTO, ESCOLA ESTADUAL MARIO QUINTANA, ESCOLA ESTADUAL JARDIM INTERLAGOS,

ESCOLA ESTADUAL JARDIM CLARITO, ESCOLA ESTADUAL SANTA FELICIDADE.

- b) Projeto Imigrantes: Língua Portuguesa para Imigrantes: Trata-se uma ação em formato de curso de extensão, que se desdobra da preocupação do Conexões Humanas com a Dignidade e com os Direitos Humanos, que não é um direito restrito, porém um direito de todos. Esta é uma prática exitosa da pedagogia em parceria com o Conexões Humanas. Por isso, o objetivo da ação é ofertar capacitação em aulas de português como língua estrangeira à imigrantes, haitianos e venezuelanos, em parceria com a Diocese de Cascavel, com vista a contribuir para sua inserção na sociedade brasileira, o que passa, necessariamente, pelo domínio da língua e da cultura brasileira. Considerando a crescente imigração no município Cascavel nos últimos anos, contribuindo para oferecer condições para a integração desses novos cidadãos à sociedade, à cultura e ao mercado de trabalho. Entende-se que a universidade, por meio de atividade extensionista, pode tomar parte dessa tarefa de acolhimento, propõe-se somar forças com a atividade realizada pela Pastoral dos Imigrantes e a Caretas Diocesana de Cascavel, auxiliando na proposição e intervenção em relação as perspectivas da Linguística Aplicada, oferecendo o nível básico voltado a alfabetização e letramento em língua portuguesa e conversação.
- c) Humanizar em Ação (Pastorais da Paróquia do Santa Cruz): Em 2019 o projeto tinha o tema combatendo a violência no bairro Santa Cruz. Teve esse enfoque e foi meritório, mas buscou outros caminhos para atender a demanda e a necessidade encontrada no bairro. O projeto se desdobra como uma extensão do projeto Conexões Humanas por ter como enfoque a humanização das relações sociais, o qual será realizado em formato de oficinas de integração com o objetivo do resgate da humanização das relações interpessoais fragilizadas. O público central será as pastorais da paróquia Santa Cruz. O objetivo central está voltado em promover o melhor do 'humano' em termos da valorização da capacidade emocional, pessoal e interpessoal. Esta ação é realizada na IES com a participação de uma equipe multidisciplinar, capacitada em fomentar multiplicadores destas boas práticas.

d) Projeto Razões de Ser (Comunidade Acadêmica da Univel): Teve como objetivo o interesse em promover aos discentes em geral um processo de humanização das relações interpessoais fragilizadas, com o foco em promover o melhor do 'humano' em termos da valorização da capacidade emocional pessoal e interpessoal, promovendo a alteridade e os valores humanos para a vida. Por sua vez, é válido ressaltar que este é um desdobramento do projeto 'Conexões Humanas', porque bem como no 'Conexões Humanas' o aluno é o centro das preocupações da Univel, sendo este a peça chave para a transformação e promoção de uma cultura mais digna e pacificada e tolerante as diferenças. O projeto, ainda visa a propiciar a formação de multiplicadores para estas boas práticas sociais. Este projeto encontra-se ainda em execução tendo previsto mais três encontros e uma prática de ação social para finalizar o mesmo em 06/2022.

O acolhimento e acompanhamento dos discentes tornam-se imprescindíveis, pois a capacidade da UNIVEL para motivar os alunos a investirem na aprendizagem, tem importância fundamental na sua formação.

#### 2.11.1 Programas de Monitoria

A monitoria possui duas modalidades: a de acompanhamento acadêmico e a de laboratório. Para atender aos acadêmicos que aderirem aos programas, são selecionados monitores, através de edital. É previsto ainda a figura do monitor voluntário, que pode exercer a monitoria de acompanhamento acadêmico, laboratório ou de projetos didático-pedagógicos, de acordo com editais específicos. Os cursos de graduação reconhecem a monitoria como atividade complementar dentro do número de horas estabelecidas, e há um regulamento específico que dá as principais provisões para a monitoria acadêmica.

O Programa de Monitoria do Centro Universitário UNIVEL é uma modalidade específica de atuação acadêmica, em que o corpo discente da Instituição tem a possibilidade de interagir na atividade de iniciação à docência e o aprimoramento do processo de ensino-aprendizagem, por meio da realização de programas de ensino, pesquisa e extensão em que a função de monitor é

exercida, com apoio e supervisão do corpo docente.

O Programa de Monitoria do Centro Universitário UNIVEL tem como objetivos básicos:

Propiciar uma formação acadêmica mais completa;

- I. Fomentar a iniciação à docência;
- II. Integrar o aluno às atividades da Instituição;
- III. Incentivar a reflexão crítica do aluno e a descoberta de novas aptidões;
- IV. Preparar o aluno para auxiliar sua comunidade, por meio de atividades de ensino-aprendizagem;
- V. Auxiliar a evolução do acadêmico com dificuldades de aprendizagem, por meio do constante acompanhamento de monitores e docentes;
- VI. Interagir os cursos de Graduação sequenciais com a Pós-Graduação.

O professor-orientador deve ser docente do Centro Universitário, tendo lecionado há pelo menos seis meses na Instituição, salvo disposição contrária da Coordenação de Curso, devidamente fundamentada. O professor-orientador terá um aluno monitor para cada disciplina lecionada, salvo necessidade especial a ser objeto de decisão da Coordenação de Curso, sendo que o professor-orientador é responsável pela atuação e orientação do monitor.

A coordenação geral do Programa de Monitoria do Centro Universitário Univel será exercida pela Coordenação de Curso e há um regulamento específico de monitoria que gerencia tais atividades.

#### 2.11.2 Bolsas e Auxílios

O Programa de Concessão Parcial de Bolsa de Estudo da Instituição, disponibilizado de acordo com a saúde financeira da IES, tem por finalidade a complementação dos encargos educacionais, a fim de suprir as carências individuais de seus acadêmicos e, dessa forma, possibilitar o maior número possível de alunos assistidos, observados os requisitos de aproveitamento e desempenho do estudante dos cursos de graduação. Os critérios de seleção e a supervisão do processo são realizados por uma comissão de seleção nomeada pela Pró-Reitora Acadêmica.

### 2.11.3 Programas de Apoio Financeiro

A IES possui um Programa de Apoio Financeiro próprio, além de participar de programas institucionais, gestados pelo Poder Público Federal. Possui, ainda, diversas parcerias com empresas, órgãos públicos e entidades representativas de classe. Os Programas de Apoio Financeiro são:

*a) Plano Alternativo de Pagamento - PAP*

Com recursos próprios a IES visa a concessão do benefício da postergação de pagamento de até 50% da mensalidade para alunos que, a partir do primeiro ano do curso e por motivo justificado, não foram atendidos pelo FIES. Tal financiamento deverá ser ressarcido após a conclusão do curso e no mesmo prazo do benefício usufruído.

*b) Financiamento Estudantil – FIES*

Programa do Ministério da Educação destinado a financiar a graduação no Ensino Superior para estudantes que não têm condições de arcar com os custos de sua formação. Trata-se de um programa existente apenas para alunos regularmente matriculados em instituições particulares cadastradas no Programa, e que possuam avaliação positiva nos processos conduzidos pelo MEC.

*c) Programa Universidade Para Todos – PROUNI*

O PROUNI tem como finalidade a concessão de bolsas de estudo integrais e parciais a estudantes de cursos de graduação, em instituições privadas de Ensino Superior com avaliação positiva nos processos conduzidos pelo MEC. Tais estudantes devem ter estudado e concluído seus estudos em escola pública, bem como ter participado do Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM.

*d) Bolsa Desconto Família*

Trata-se de um desconto concedido a alunos com parentesco de primeiro grau (cônjuge e/ou filhos) matriculados na IES, desde que o pagamento da mensalidade seja efetuado até a data do vencimento.

*e) Bolsa de Estudos para Funcionários*

A mantenedora assegura aos seus funcionários bolsa parcial para realização de seus estudos. O programa tem por finalidade o incentivo ao desenvolvimento pessoal e profissional de seus funcionários, favorecendo a ampliação de suas habilidades e competências por meio dos cursos oferecidos pela IES.

*f) Bolsa Estágio na IES*

A IES visa apoiar os alunos que apresentam carência socioeconômica e disponibilidade para prestar serviços em diversos setores da IES. O aluno recebe uma bolsa estudo/estágio na IES, sem prejuízo de suas atividades acadêmicas. O termo de compromisso é válido por um ano, podendo ser renovado por mais um ano, de acordo com a indicação e/ou solicitação do setor assistido.

*g) Bolsa Egresso*

O acadêmico egresso da IES terá um incentivo entre 10 a 20% para cursar um curso de Pós-graduação *Lato Sensu* e/ou uma nova graduação oferecida pela IES.

#### 2.11.4 Estímulos à permanência

O Centro Universitário UNIVEL, preocupado em assegurar à comunidade acadêmica um ambiente saudável para o ensino pedagógico, bem como assegurar condições para que não ocorra evasão/afastamento escolar, oferecerá Programa de Nivelamento e Atendimento psicopedagógico, conforme abaixo:

*a) Programa de nivelamento*

Com a ampliação do acesso ao Ensino Superior ampliaram-se também os desafios, pois tal expansão não ocorreu de forma isolada, mas gradativamente acompanhada por uma expansão dos demais níveis (Fundamental e Médio), cujas deficiências de conhecimentos/competências instrumentais básicas são sobejamente conhecidas. Assim, a IES procura lidar com essa realidade e institui, para seus alunos, o programa de nivelamento, que pode ser definido

como um procedimento de estudo e uma atividade pedagógica de fundamental importância para sua formação, como aluno do Ensino Superior.

A IES oferece semestralmente aos seus alunos, sem custos adicionais, alguns projetos de nivelamento:

- Língua Portuguesa;
- Bases da Biologia;
- Química Básica;
- Introdução da Metodologia Científica.

Todos os projetos são ofertados nas modalidades EaD (Educação a Distância) gratuitamente aos alunos da IES, favorecendo o acesso e flexibilizando o tempo de estudo, o que visa atingir o maior número de alunos possível.

Além desses programas de nivelamento acima listados, há também os cursos EAD sobre as temáticas transversais que também são gratuitos, sendo eles: Educação em Direitos Humanos, Educação das Relações Étnico Raciais e Educação Ambiental.

Tais programas são válidos como horas em Atividades Complementares e, em casos específicos, de acordo com o grau de necessidade diagnosticado pelas Coordenações de Cursos, os coordenadores fazem recomendações específicas que auxiliam o aluno no decorrer do curso, como por exemplo, o Nivelamento de Bases da Biologia para a Odontologia.

#### *b) Organização Estudantil e Centros Acadêmicos (Espaço para Participação e Convivência Estudantil).*

O Centro Universitário UNIVEL entende que uma gestão democrática necessita de uma organização estudantil bem estruturada, ciente de que a articulação política dos mais distintos setores do Centro Universitário UNIVEL é extremamente necessária e saudável ao ambiente acadêmico. Assim, a Instituição tem procurado, sistematicamente, incentivar a organização do Centro Acadêmico dos Estudantes, com a destinação de espaço físico para sua organização e estruturação. Além disso, tem procurado dar apoio a todas as iniciativas programadas pelo Diretório Central do Estudante (DCE) ou Centros Acadêmicos, bem como para a organização das competições esportivas, atividades culturais e de festividades.

Ao Diretório Central dos Estudantes (DCE) compete indicar os representantes discentes, com direito à voz e voto junto aos órgãos colegiados do Centro Universitário, vedada a acumulação. São objetivos do Diretório Central dos Estudantes:

- Representar os estudantes de graduação, no todo ou em parte, judicial ou extrajudicialmente;
- Defender os interesses gerais dos estudantes e de cada um em particular;
- Promover e incentivar todas as formas de organização dos estudantes;
- Cooperar com os estudantes secundaristas e com suas entidades representativas;
- Incentivar as relações amistosas entre as organizações estudantis;
- Defender a qualidade do ensino;
- Defender a democracia e as liberdades fundamentais do homem e da mulher;
- Difundir e fomentar as atividades culturais e artísticas entre os estudantes e a sociedade.

A representação estudantil tem por objetivo promover a cooperação da comunidade acadêmica e o aprimoramento do Centro Universitário e, portanto, destaca-se que o Centro Universitário dispõe de uma ampla área de convivência para os estudantes.

#### 2.11.5 Programa de Apoio Pedagógico e Psicológico

Com o objetivo de orientar os discentes no que diz respeito a vida acadêmica, o Centro Universitário criou um Núcleo de Apoio Pedagógico/Psicológico (NAPP). Nele são abordados temas como desempenho acadêmico, acompanhamento pedagógico, inclusão educacional, além de servir como atendimento psicológico e pedagógico ao corpo discente. O NAPP tem por objetivos:

- Contribuir para a formação integral do discente, considerando aspectos sociais, emocionais e afetivos no percurso da formação acadêmica;
- Promover um espaço de diálogo entre discentes, docentes, coordenadores de curso e diretores;
- Assessorar, avaliar e apresentar propostas para o melhor desempenho dos discentes;

- Atender, individualmente ou em grupo, os discentes, oferecendo um espaço para “escutar” e intervir frente às suas ansiedades, seja na vida acadêmica ou na vida pessoal, desde que esteja interferindo no processo acadêmico, de forma a contemplar necessidades pedagógicas e psicológicas;
- Orientar profissional e academicamente;
- Fornecer apoio psicopedagógico.

Quando necessário, é responsável também por realizar intervenções com o apoio de familiares dos discentes, a fim de esclarecer as intercorrências vivenciadas no Centro Universitário;

O NAPP é composto por profissionais com formação nas áreas de Psicologia e Pedagogia com Especialização em Psicopedagogia. Além do atendimento especializado citado, o aluno tem o apoio extraclasse realizado pela Coordenação de Curso e pelos Professores.

a) Inclusão das pessoas com deficiências (PCDs)

O Centro Universitário, com o auxílio da Coordenação Pedagógica Geral, do NAPP (Núcleo de Apoio Psicológico/Psicopedagógico), dos Colegiados de Cursos e o Núcleo Docente Estruturante, propicia ao corpo discente atendimento de apoio às atividades de sala de aula, identificando os obstáculos estruturais, acadêmicos e funcionais ao pleno desenvolvimento do processo educacional. Para tanto, a IES conta com um Plano de acessibilidade nas comunicações, pedagógica e atitudinal em atendimento a pessoas com deficiência (PCDs) e que responde às políticas de acessibilidade e a legislação pertinente.

#### 2.11.6 Atendimento extraclasse e outras ações Inovadoras de apoio ao discente

O Centro Universitário UNIVEL apoia a participação de seus alunos em atividades de monitoria, de iniciação científica, nos programas de extensão e em eventos diversos, de natureza educacional, cultural e científica, como estratégia do processo ensino e aprendizagem. O exercício da monitoria e a participação dos alunos em projetos e programas de iniciação científica e de extensão, sempre sob a orientação docente, fazem parte da estratégia de aprendizagem, objetivando também o estreitamento da relação professor-aluno e complementando o atendimento extraclasse. O atendimento extraclasse ao acadêmico (a) será realizado pela Coordenação do Curso, pela Coordenação

Pedagógica e pelos Professores, que tem horas destinadas de atendimento ao discente buscando complementar e realizar ações que atendam adequadamente aos alunos.

a) Ouvidoria

Buscando atender os anseios da comunidade acadêmica, corpo docente e funcionários em geral, a Ouvidoria da Instituição compreende a análise de quaisquer observações que possibilitem adequação e redirecionamento em busca de avanços qualitativos. Tais considerações são encaminhadas aos setores responsáveis e atentamente assistidas em suas eficazes consolidações. A ouvidoria recebe, analisa e encaminham sugestões, informações e questionamentos sobre diversos setores do Centro Universitário, acompanhando todo o processo até seu desfecho buscam atender os acadêmicos, professores, funcionários, fornecedores e comunidade em geral. O contato pode ser feito por telefone, pessoalmente, e-mail: [ouvidoria@univel.br](mailto:ouvidoria@univel.br) ou no link do site do Centro Universitário UNIVEL - <http://www.univel.br/atendimento/ouvidoria>.

b) Desafio Intercursos

O Centro Universitário UNIVEL atendendo sua missão em desenvolver um ensino de qualidade para que o aluno se sinta apoiado, integrado e motivado em seus estudos, tem a preocupação de viabilizar à comunidade acadêmica ações educacionais para que atinjam seus objetivos.

Acredita-se, assim, que a aprendizagem transpõe os limites da sala de aula. Neste sentido é oportunizado aos alunos uma atividade diferenciada que lhes permitirá avaliar seu aprendizado, e participar de forma integrativa com todos os cursos de uma verdadeira maratona através do “Desafio Intercursos UNIVEL: O Jogo do Conhecimento”. O Desafio Intercursos UNIVEL é uma competição saudável e interativa com alunos concluintes de diversos cursos da Instituição, baseado em perguntas de conhecimentos específicos e conhecimentos gerais elaboradas a partir das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação e tem como objetivo contribuir com o aluno no desenvolvimento de habilidades e competências necessárias para sua formação.

c) Projeto Valores Humanos

Buscando também apoiar o discente com ações de integração, motivação e reflexão entre toda a comunidade acadêmica, o projeto de extensão que abarca alunos de toda a IES denominados “Valores Humanos” atua na IES de forma a fomentar a aderência de novos valores pessoais e inserir os alunos interessados nessa reflexão. Os valores humanos servem de guia para nossas atitudes, comportamento e crenças, norteiam nossas decisões e definem princípios e tudo que é considerado importante em nossas vidas.

O Projeto “Valores Humanos: um Olhar Diferente para a Vida”, do Centro Universitário UNIVEL é permanente e está vinculado a todos os cursos da Instituição. Tem por objetivo a reflexão sobre e a boa convivência social e o respeito à vida em todas as suas formas. É um projeto multidisciplinar desenvolvido por alunos, professores, equipe pedagógica e colaboradores. Tem como tema central a discussão sobre o respeito, o cuidado, a cidadania e a solidariedade, cuja efetivação é necessária para as boas relações sociais e manutenção da vida. A execução do projeto visa ampliar através de reflexões existenciais a cidadania, solidariedade das pessoas e o cuidado com o meio ambiente. A proposta do projeto é atingir todos os cursos da instituição através de algumas ações e atividades relacionadas à valorização humana, ampliação das relações sociais e o cuidado com meio ambiente. Os alunos interessados estarão envolvidos em atividades e ações que promovam o bem comum e a aproximação da Instituição com a comunidade, incluindo a doação de gêneros alimentícios, roupas, calçados para indivíduos em vulnerabilidade social.

*d) Projeto Conexões Humanas: a UNIVEL se preocupa com você*

Este projeto adquire caráter interdisciplinar, ao serem envolvidos todos os alunos dos Cursos de Graduação do Centro Universitário UNIVEL. O projeto tem início com a formação de uma equipe multidisciplinar, composta por docentes do Centro Universitário UNIVEL, com o objetivo de propiciar a aproximação junto aos acadêmicos, visando a promoção da vida e humanização da relação “professor -aluno”, através da escola, orientação, conscientização reflexiva sobre os conflitos emocionais e psicológicos comuns a juventude, que podem ter como consequência depressão, fobias, drogadição e baixo desempenho acadêmico. Busca-se através do projeto construir um ambiente propício e saudável, onde o acadêmico sintam-se amparado e receba o apoio necessário para resolver ou minimizar seus conflitos. A equipe formada terá como foco o sigilo total sobre o

acadêmico e seus problemas, sem julgamento ou interferência na escolha do aluno, e a partir do consentimento deste, farão os encaminhamentos necessários. A premissa do projeto: “A UNIVEL se preocupa com você” espera que o aluno se sinta amparado, acolhido e confortado, já que as conexões humanas sempre serão o melhor caminho na prevenção e busca por soluções. O projeto também apresentará uma etapa em que serão realizadas palestras nas escolas do município de Cascavel ressaltando temas relevantes como bem-estar emocional, violência, entre outros.

*e) Projeto Razões de Ser (Comunidade Acadêmica da Univel)*

Este projeto tem como objetivo o interesse em promover aos discentes em geral um processo de humanização das relações interpessoais fragilizadas, com o foco em promover o melhor do ‘humano’ em termos da valorização da capacidade emocional pessoal e interpessoal, promovendo a alteridade e os valores humanos para a vida. Por sua vez, é válido ressaltar que este é um desdobramento do projeto ‘Conexões Humanas’, porque bem como no ‘Conexões Humanas’ o aluno é o centro das preocupações da Univel, sendo este a peça chave para a transformação e promoção de uma cultura mais digna e pacificada e tolerante as diferenças. O projeto, ainda visa a propiciar a formação de multiplicadores para estas boas práticas sociais. Este projeto encontra-se ainda em execução tendo previsto mais três encontros e uma prática de ação social para finalizar o mesmo em 06/2022.

*f) Atividades de Integração promovidas pela IES*

Além das diversas ações de integração ao discente promovido pela IES já descritas anteriormente, a UNIVEL também promove sistematicamente eventos comemorativos a datas acadêmicas e culturais importantes visando intensificar a convivência entre a comunidade acadêmica. São exemplos de tais ações a Festa Junina que ocorre anualmente na IES, o UNIVEL PLAY, o apoio as Atléticas dos cursos que a contemplam, os eventos comemorativos a data dos profissionais que ocorre anualmente com palestras e momento de integração, entre outros.

*g) Convênios nacionais e internacionais*

A UNIVEL já detém convênios com diversas Instituições nacionais e internacionais nas mais diversas áreas de atuação acadêmica visando qualificar

docentes, discentes e técnicos administrativos. Na medida em que forem relevantes para o curso, através do andamento das disciplinas que se tornem possíveis essas vivências, há previsão de extensão e formalização de convênios para esta área, visando estender as práticas e conhecimentos dos acadêmicos para outras nacionais e internacionais que se tornem importantes para o curso.

A IES também detém diversos convênios com variados centros de integração para facilitar ao aluno que queira fazer estágios não obrigatório remunerados, assim possibilitando ao acadêmico essa experiência em suas vivências.

#### 2.11.7 Formas de acesso ao Curso

O corpo discente da UNIVEL é constituído pelos alunos regularmente matriculados em seus diversos cursos. A admissão à educação superior da UNIVEL está baseada em: mérito, capacidade, esforços, perseverança e determinação, mostrados pelos jovens que buscam o acesso à educação superior, adquiridos anteriormente no ensino médio, bem como não permite qualquer discriminação com base em raça, sexo, idioma, religião ou em considerações econômicas, culturais e sociais, nem tampouco em incapacidade física.

O ingresso para os cursos de graduação é realizado mediante processo seletivo. Embora este processo seja o principal mecanismo de ingresso na IES para os cursos de graduação, outras formas de acesso também estão previstas, como transferências, matrículas de portadores de diploma de nível superior, PROUNI e ENEM.

Para cada período letivo, a UNIVEL realiza o processo seletivo de forma unificada. O edital de cada Processo Seletivo consta os períodos destinados às inscrições; e a realização das provas, o número de vagas e o período do dia em que este será ministrado, a documentação necessária, o programa das matérias exigidas, o critério de classificação e de desempate e demais instruções complementares.

O acolhimento e acompanhamento dos discentes tornam-se imprescindíveis, pois a capacidade da UNIVEL para motivar os alunos a investirem na aprendizagem, tem importância fundamental na sua formação.

Norteiam o processo de acesso ao Ensino Superior na UNIVEL as seguintes diretrizes básicas:

- Otimizar os processos seletivos para ingresso na Instituição, consolidando a aplicação de provas agendadas, e implementando novos formatos que possibilitem ampliar a oferta dos processos e a acessibilidade de alunos de diferentes regiões/áreas;
- Garantir apoio necessário à plena realização do estudante, nos âmbitos acadêmico, cultural, social e político, bem como desenvolver mecanismos que viabilizem a permanência dos estudantes na Instituição;
- Orientar e atender os estudantes visando proporcionar oportunidades de engajamento na vida acadêmica;
- Aprofundar e desenvolver atitudes e habilidades gerando competências favoráveis à sua formação integral;
- Promover assistência cultural, desportiva, recreativa e social aos acadêmicos;
- Proporcionar oportunidades de participação em programas de melhoria das condições de vida da sociedade, visando o desenvolvimento sustentável do planeta; e
- Garantir a representação estudantil, com o objetivo de promover a organização do movimento estudantil, bem como incentivar a participação dos discentes, nos eventos da UNIVEL.

## **2.12 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA**

O processo de avaliação da qualidade do Curso de Tecnologia em Gastronomia da Univel é realizado de forma permanente pelo NDE e Colegiado do Curso. Essa avaliação necessitará de inserção no processo de avaliação institucional desenvolvido pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES, tanto no que diz respeito à sua autoavaliação, como na avaliação do curso. Nesse contexto, tal prática avaliativa estender-se-á ao projeto pedagógico, oferecendo subsídios para a tomada de decisões, possíveis ajustes e correções, compreendendo as fragilidades identificadas no decorrer do Curso.

Esta avaliação deverá, portanto, cumprir:

- Função Pedagógica: para comprovar o cumprimento dos objetivos e das habilidades e competências do Curso;
- Função Diagnóstica: para identificar os progressos e as dificuldades dos professores e dos alunos durante o desenvolvimento do Curso;
- Função de Controle: para introduzir, em tempo hábil, os ajustes e correções necessárias a melhoria do Curso.

Trata-se de um processo avaliativo de natureza preventiva e de caráter cumulativo, cabendo ao coordenador do curso, colegiado do Curso e NDE, além da participação representativa discente, a coordenação dessa atividade. Em conformidade com a concepção de avaliação do SINAES, na avaliação do projeto deverão ser utilizados procedimentos geradores de dados quantitativos e qualitativos, de forma a garantir uma análise global da execução do Projeto Pedagógico e do desenvolvimento do Curso.

Para garantir o sucesso deste processo a Instituição conta também com o trabalho dinâmico da Comissão Própria de Avaliação - CPA, avaliações internas, avaliações externas e sugestões de egressos. A avaliação dos projetos de curso acontece em várias instâncias no âmbito Institucional:

- Núcleo Docente Estruturante, ao qual compete a observação mais contínua da manutenção do processo de qualidade e adequação do Curso; a CPE, a qual comete a avaliação institucional nas 10 dimensões orientadas pelo SINAES (prevê representatividade discente);
- No Conselho Superior (CONSUP) da IES.

Objetivando instaurar um processo sistemático e contínuo de autoconhecimento e melhoria do desempenho acadêmico, o Centro Universitário Univel desenvolve o Programa de Avaliação Institucional, coordenado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), englobando toda a comunidade acadêmica. A avaliação institucional, entendida como um processo criativo de autocrítica da Instituição objetiva garantir a qualidade da ação acadêmica que se materializa como uma forma de se conhecer, identificando potencialidades e fragilidades, que fornecem subsídios para a prestação de contas à comunidade acadêmica e a sociedade.

A operacionalização da avaliação Institucional dá-se através da elaboração/revisão e aplicação de questionários eletrônicos para aferição de percepções ou de graus de satisfação com relação à prática docente, a gestão

da coordenação do curso, serviços oferecidos pelo Centro Universitário Univel e política/programas institucionais, as dimensões estabelecidas pelo SINAES envolvendo todos os segmentos partícipes em consonância com o projeto pedagógico do curso de Odontologia.

Dentre as etapas previstas no projeto próprio desenvolvido pela CPA, podemos destacar o cumprimento das seguintes fases:

- Elaboração do regulamento para a CPA.
- Elaboração do projeto pela CPA.
- Sensibilização junto à comunidade acadêmica sobre a importância da avaliação institucional, realizada através da produção de cartazes, banners, Internet, reportagens em jornais e revistas, reunião com líderes de classe para efeito cascata, reunião com coordenadores e colegiados dos cursos.
- Elaboração dos questionários para pesquisa quantitativa – discentes, docentes e técnico administrativo.
- Coleta, organização, processamento de informações, elaboração de relatórios das atividades referentes à avaliação de cursos, programas e setores.

As informações coletadas são tabuladas, compiladas e analisadas pela CPA, que elabora relatórios descritivos, encaminhados a todos os níveis de gestão da Univel, para que sejam utilizados como subsídios no processo de tomada de decisões e no planejamento contínuo da Instituição. Quanto à divulgação para o público interno, esta é realizada com a ampla difusão das informações em forma de tabelas e gráficos, afixados em locais de grande circulação de pessoas em todo o campus e no site da instituição.

A metodologia empregada nestas avaliações, incluindo análise e tratamento de dados e a elaboração de instrumentos específicos, segue o que dita o Programa de Avaliação Institucional da CPA, que mantém compatibilidade com o SINAES e com outras normas editadas pelos órgãos governamentais reguladores desta atividade.

Dentro desta etapa, a CPA/Univel, com a participação dos diversos setores do público interno, passa a realizar uma análise crítica do processo e dos instrumentos utilizados, na procura do seu aperfeiçoamento para dar continuidade à autoavaliação institucional. Do ponto de vista metodológico o processo avaliativo contempla não somente os aspectos documentais como

ainda a percepção dos diversos segmentos constituintes da comunidade acadêmica. A avaliação sistematizada dos cursos e dos professores é elaborada pela CPA, cuja composição contempla a participação de segmentos representativos da comunidade acadêmica, tais como: docentes, discentes, coordenadores de cursos, representantes de áreas, funcionários técnico-administrativos e representantes da sociedade.

Os resultados da avaliação docente, avaliação dos coordenadores de cursos e da avaliação institucional são amplamente divulgados pela instituição. Além disso, o curso e o seu Projeto Pedagógico são avaliados a cada semestre letivo por meio de reuniões sistemáticas da coordenação com o Núcleo Docente Estruturante, colegiado de curso, corpo docente, corpo discente, direção e técnicos dos diversos setores envolvidos. Essa ação objetiva avaliar e atualizar o projeto pedagógico do curso, identificando fragilidades para que possam ser planejadas novas estratégias e ações, com vistas ao aprimoramento das atividades acadêmicas, necessárias ao atendimento das expectativas da comunidade acadêmica.

O comprometimento de todos com o projeto pedagógico é obtido através de uma ampla divulgação do seu conteúdo nas discussões, encontros, reuniões e na própria dinâmica do projeto do curso, buscando cada vez mais a participação, o envolvimento dos professores e dos alunos quanto à conduta pedagógica e acadêmica mais adequada para alcançar os objetivos propostos.

O envolvimento da comunidade acadêmica no processo de construção, aprimoramento e avaliação do PPC vêm imbuídos do entendimento de que a participação possibilita o aperfeiçoamento do mesmo. Nessa direção, cabe ao Colegiado e ao NDE, a partir da dinâmica em que o projeto pedagógico é vivenciado, acompanhar a sua efetivação e coerência junto ao Plano de Desenvolvimento Institucional e Projeto Pedagógico Institucional, constituindo-se etapa fundamental para o processo de aprimoramento.

### **2.13 ATIVIDADES DE TUTORIA**

No âmbito da educação à distância, pode-se definir tutoria como o conjunto de ações educativas que contribuem para desenvolver e potencializar as capacidades básicas dos acadêmicos, orientando-os, dirigindo-os, motivando-os avaliando-os para que obtenham crescimento intelectual e

autonomia, ajudando-os a tomar decisões em vista de seus desempenhos e participações como acadêmicos.

A atividade de tutoria, portanto, diz respeito ao acompanhamento próximo e a orientação sistemática de grupos de alunos realizada por pessoas experientes na área de formação. Tem como objetivos gerais ampliar as perspectivas na formação, integrando as dimensões biológicas, psicológicas e sociais, elaborando coletiva e criticamente a experiência de aprendizagem. O Centro Universitário Univel percebe a importância estratégica da tutoria para o sucesso da prática de ensino e aprendizagem na modalidade de Educação a Distância - EaD, e tem o tutor (a) como apoio fundamental para a efetivação de uma aprendizagem remota.

Para isso seleciona e capacita profissionais gabaritados, não somente em suas respectivas áreas de formação e atuação técnica, mas também que atendam o perfil do educador, tão necessário à função. Desta forma o Núcleo de Educação a Distância – NEAD, organizou uma equipe de tutoria composta de especialistas e mestres para atuarem no atendimento das demandas de cursos e disciplinas desta modalidade.

Cada tutor (a) é preparado para orientar e atender os alunos não somente nas questões de conteúdo, mas também nas questões motivacionais e de acesso sempre dentro de um prazo máximo de quarenta e oito horas.

Aos tutores do NEAD também cabe o cumprimento de cronogramas de estudos previamente estabelecidos a partir de uma rotina de atividades diárias de interações com os alunos e com atividades que fomentam a utilização dos recursos e ferramentas disponíveis no ambiente virtual de aprendizagem, no material didático impresso ou mesmo nos encontros presenciais no Polo.

No NEAD os tutores respondem pela aplicação prática da trilha de aprendizagem que foi planejada e organizada no sentido de distribuir os conteúdos didáticos alinhados com o desenho educacional proposto.

São atribuições específicas dos tutores: apoiar o professor da disciplina do desenvolvimento das atividades docentes (quando o professor não é o próprio tutor); participar da preparação e veiculação das atividades fórum, chats, entre outros; manter regularidade ao AVA e dar retorno as solicitações dos alunos imediatamente.

Os tutores ficam alocados presencialmente na IES, e, caso necessário, há a possibilidade de agendamento de encontros presenciais e atendimento presencialmente aos alunos, em sala de reuniões e atendimento própria do NEAD ou em qualquer sala de aula a ser agendada na IES, acompanhando assim o acadêmico durante todo o processo formativo.

Os tutores são avaliados periodicamente pelos acadêmicos, professores e coordenação do curso, utilizando-se desses resultados para melhorarem os índices de aprendizado acadêmico e aumentar a satisfação da comunidade acadêmica envolvida, na qual tais resultados embasarão ações corretivas e planejamento para melhoria de atividades futuras.

No Curso de Tecnologia em Gastronomia da Univel não estão inseridas disciplinas na modalidade EaD, entretanto, alguns conteúdos e/ou disciplinas são trabalhados no formato *online*. Neste contexto, o professor responsável pela disciplina na modalidade presencial, também atua como o tutor da atividade. É válido ressaltar que desde 2020, mesmo os professores com disciplinas 100% presenciais, foram capacitados pela IES para atuarem na modalidade à distância, considerando as limitações educacionais impostas pela pandemia Covid-19.

## **2.14 CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA**

Na sociedade contemporânea, a Educação à Distância é vista como uma modalidade de Educação adequada e desejável para atender às novas demandas da sociedade, considerada um fenômeno que faz parte de um processo de inovação educacional.

Embora se faça a relação entre as tecnologias a que a Educação a distância recorre, a mesma deve ser compreendida como uma prática de se fazer educação, com o mesmo compromisso da qualidade ofertada na modalidade presencial.

Nesta busca de qualidade educacional, a atuação do tutor nos ambientes virtuais de aprendizagem é considerada como um grande diferencial da modalidade.

Este profissional é o mediador dos processos de ensino e de aprendizagem, considerado o elemento chave para o desenvolvimento do aluno ao longo do curso.

O Tutor atua junto ao Núcleo de Educação a Distância – NEAD prestando uma assessoria contínua e direta aos alunos, facilitando o bom andamento das disciplinas.

Assume um lugar de mediador e orientador das atividades por meio dos recursos e instrumentos oferecidos pelo Ambiente Virtual de Aprendizagem, bem como por outras formas de comunicação (e-mail, telefone e correio tradicional), acompanhando o desenvolvimento de cada estudante e turma.

As intervenções dos tutores possuem um caráter estimulador e por meio de interações no Ambiente Virtual de Aprendizagem busca esclarecer dúvidas, apontar dificuldades e também convidar o aluno para a discussão se tornar uma forma de aprendizagem colaborativa.

A prática da tutoria tem como objetivo central a boa comunicação, interação, habilidade de realizar respostas assertivas de forma a atingir o objetivo de uma aprendizagem colaborativa e significativa ao aluno, bem como o estímulo a autoaprendizagem e a apreensão de conteúdo.

Os tutores *online* devem:

- Acompanhar o processo de ensino e o processo de aprendizagem no AVA, enviando mensagens e alertando os alunos sobre os prazos e suas devidas atividades;
- Identificar as dificuldades dos alunos, através da trilha de aprendizagem;
- Responder o canal dúvidas;
- Fornecer *Feedback* em cada atividade realizada, reforçando tópicos do conteúdo, corrigindo e detalhando melhorias para os mesmos;
- Identificar erros e desajustes nos objetos de aprendizagem que compõem o curso, durante seu desenvolvimento;
- Selecionar os itens mais relevantes de uma discussão e destacar para o grupo;
- Ajudar nos casos de dificuldades de acesso ao curso e aos recursos disponíveis no ambiente virtual;
- Comentar, estimular e acompanhar as participações e atividades realizadas pelos alunos;

- Manter contato direto com o aluno, por mensagem, e-mail, telefone, elaborando um relatório semanal de acompanhamento;
- Estimular a participação colaborativa, trazendo para as discussões aqueles alunos que não estão participando ativamente com mensagens nos fóruns;
- Buscar o regate de alunos com risco de evasão;
- Manter a coordenação de tutoria informada sobre o registro de intervenções no Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem;
- Incentivar o processo de leitura através de questionamentos e perguntas;
- Anexar, com a validação do professor formador, materiais extras e bibliografias extras a fim de aprimorar o conhecimento do aluno;
- Buscar solucionar possíveis conflitos dentro da sala virtual, incentivando e buscando sempre a boa relação dos alunos.

Tendo em vista a formação de continuada da equipe de tutoria no decorrer das disciplinas em curso, professores formadores e tutores realizam encontros sistemáticos e periódicos objetivando o alinhamento das práticas acerca da disciplina.

Nestas reuniões são discutidos os objetivos de aprendizagem em cada tema, os direcionamentos para avaliação das atividades, os conceitos principais da disciplina a serem destacados pelos professores tutores, bem como a troca de ideias para atividades dos encontros presenciais dos tutores que são feitas para os alunos e sugestões de materiais complementares.

Também, na busca da qualidade dos processos, são realizadas reuniões mensais com a coordenação e quando necessárias com o colegiado de curso, com intuito de compartilhar informações acerca da prática da equipe de tutores, bem como o desempenho dos alunos no decorrer das disciplinas, visando envolver a coordenação do curso no intermédio com o aluno para motivá-lo a realizar as atividades e informá-los acerca daqueles alunos que eventualmente não tem participado das atividades e do acesso ao AVA, a fim de contatá-lo e identificar suas dúvidas para esclarecê-las.

Além destas ações, buscando a capacitação contínua da equipe de tutoria, está possui um programa de formação continuada, no Ambiente Virtual de Aprendizagem, o qual objetiva trabalhar metodologias inovadoras, dinâmicas, participativas e principalmente que otimize os processos de ensino e

aprendizagem da modalidade a distância. O projeto prevê estudos bem como o compartilhamento de práticas da tutoria, vinculando as metodologias abordadas.

## **2.15 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM**

O Centro Universitário atento à crescente necessidade de inserção dos recursos de tecnologia da informação e comunicação - TIC's - para auxiliar no ensino de competências fundamentais para a sobrevivência do profissional moderno implantou o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), que tem como objetivo hospedar os conteúdos e recursos didático-pedagógicos para os processos de ensino e aprendizagem.

Esta ferramenta de Tecnologia da Informação, que tem por objetivo auxiliar a construção e a dinâmica das aulas e atividades, compreende entre outras facilidades:

- I. Possibilita que as atividades previstas e programadas pelos docentes sejam disponibilizadas, via Central, com antecedência, de forma a otimizar os encontros entre docentes e discentes;
- II. Possibilita que as atividades trabalhadas fiquem à disposição dos alunos durante todo o curso podendo ser revistas a qualquer momento;
- III. Permite a inclusão de instrumentos diversos de aprendizagem tais como artigos, links, vídeos, filmes, grupos de discussão;
- IV. Facilita o desenvolvimento da autoaprendizagem;
- V. Permite o acompanhamento, pela coordenação de curso, de todas as atividades programadas e executadas;
- VI. Possibilita atividades de recuperação de estudos e de nivelamento;
- VII. Possibilita o acompanhamento das atividades desenvolvidas pelos docentes.

Todos os alunos têm acesso aos laboratórios de informática e biblioteca para utilização de editores de texto, planilhas eletrônicas, criadores de apresentação necessária na elaboração de atividades acadêmicas. A inserção destas novas tecnologias da informação e comunicação permite a utilização de recursos temáticos que facilitam a aprendizagem cooperativa, e a integração de todos os entes do ensino e educação.

Os Laboratórios de Informática da Univel buscam promover e disponibilizar o acesso à informação com qualidade, apoiando e colaborando com as atividades de ensino, pesquisa e extensão da Instituição.

O acesso a todas as estações de trabalho e seus recursos (tanto de *software* quanto de *hardware*), conta de usuário, arquivos pessoais e acesso a internet, estão disponíveis através das tarefas executadas pela estrutura de servidores.

A IES conta com o Sistema Integrado de Gestão de Atividade Acadêmica (TOTVS), o qual informatiza os procedimentos da área acadêmica. Esse sistema tem como gerenciar todas as informações acadêmicas. Através dele, os alunos, professores e secretaria têm acesso às informações acadêmicas pelo sistema TOTVS em tempo real, todos os dias e de qualquer local. O sistema também prevê um aplicativo para celulares que disponibiliza as mesmas informações.

O Sistema TOTVS permite o desenvolvimento de uma interação mais intensa entre docentes e discentes, funcionando como canal de comunicação adicional e possibilitando ao docente realizar uma gestão de conteúdos em formato de curadoria de seus materiais didáticos; lançar notas e frequência nas atividades discentes, disponibilizar materiais, deixando tudo acessível ao acadêmico a qualquer hora e lugar que ele se encontre. Assim, essa ferramenta visa promover maior participação e interatividade entre docentes e discentes, além de desenvolver maior autonomia pelo discente em sua vida acadêmica.

Este canal de comunicação é consolidado com a implantação do APP - aplicativo para smartphones e outros *devices* verga /UNIVEL e do novo portal de internet, dentre os ganhos e experiências diferenciadas de aprendizagem à comunidade acadêmica, destaca-se:

#### APP

- Acesso a notas e faltas em seu dispositivo móvel;
- Permite estudar os materiais disponibilizados pelo professor a qualquer momento;
- Facilidade em funções administrativas (2º via de boleto, extrato financeiro, quadro de horários)
- Responder pesquisas rapidamente;

- Receber notificações (notas, avisos institucionais, mensagens) por sistema “PUSH”.

### PORTAL

- *Design* atual;
- Melhor experiência do usuário;
- Acessível em todos navegadores e dispositivos móveis;
- Conteúdos mais organizados;
- Navegação rápida e dinâmica.

A partir destes últimos incrementos tecnológicos, agregados ao Sistema TOTVS, podemos oferecer aos discentes, acessos por meio da Internet a (o):

- Protocolo Virtual com requerimentos diversos;
- Materiais didáticos disponibilizado por seus professores;
- Planos de ensino e programação de atividades acadêmicas;
- Calendário acadêmico;
- Notas e faltas;
- Situação financeira;
- Número de horas de atividades complementares cumpridas;
- Biblioteca virtual;
- Serviço BiblioWeb - operacionalização das tarefas, tais como consulta, empréstimos e controle estatístico do acervo da biblioteca física;
- Avaliação institucional, através de formulário *online*, desenvolvido pela CPA;
- Laboratórios para acesso à Internet, para o desenvolvimento de pesquisa e trabalhos;
- Acesso à Ouvidoria da IES;
- Acesso às turmas virtuais dos componentes curriculares nos quais está matriculado.

A tecnologia trouxe grandes facilidades também para aos docentes, no que tange a:

- Controle informatizado de frequência discente por meio *online*;
- Diário Virtual *Online* e *Offline*;
- Serviço de e-mail gratuito;

- Criação do portal dos professores que permite: envio de mensagens, protocolo de material didático, controle de notas e faltas, programação de conteúdos, entre outros serviços;
- Gerenciamento de turmas por meio do AVA - Turma Virtual.

Além do RM TOTVS – que fornece o suporte adequado para a realização das atividades acadêmicas de maneira geral – a IES, considerando seus diversos cursos e diferentes demandas, por meio do Núcleo de Informática da UNIVEL (NIU), vem somando esforços para atender de maneira satisfatória às demandas diversas, considerando a instalação e a aquisição de Softwares educacionais e profissionais, bem como, a ampliação de seu parque tecnológico no que tange a *hardware*, quando solicitados.

## **2.16 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)**

Quando referimos ao Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA estamos tratando de uma ferramenta educacional pautada em uma metodologia colaborativa que permite que o conhecimento seja construído por 02 ou mais indivíduos por meio de discussões e reflexões mediadas.

O Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA do Centro Universitário Univel está hospedado na plataforma *Blackboard* e foi personalizado de modo a despertar o interesse do aluno e também a facilitar a navegação. O AVA está disponível para acesso do corpo docente e discente, no qual se dá a interação virtual das diversas disciplinas e cursos disponibilizados pela instituição.

No AVA é possível o armazenamento de textos, videoaulas, infográficos, referências, filmes e demais conteúdos multimídia. Além de sua capacidade como repositório de conteúdos, possui vários dispositivos que permitem a criação de tarefas para posterior análise e atribuição de pontos e frequência válidos para aprovação no curso. Possui também uma área de geração de relatórios de acompanhamento da utilização dos recursos por parte dos alunos, além de ser um ambiente colaborativo, que permite o compartilhamento de conteúdos através de múltiplas funcionalidades.

O AVA, por meio das suas atividades pedagógicas tem como objetivos:

- Propiciar ao aluno um espaço para produção do conhecimento teórico e prático das disciplinas, promovendo e impulsionando a competência informacional para as novas tecnologias da informação e comunicação;
- Promover o conhecimento e exercício de atividades em ambiente virtual, bem como a produção e publicação de conteúdos que utilizam novas mídias;
- Estimular a interação, colaboração e troca de experiências por meio de ferramentas de comunicação síncronas ou assíncronas disponíveis;
- Permitir a construção de habilidades e competências tecnológicas valorizadas no mercado de trabalho dos egressos.

O acesso ao AVA se dá por meio de login e senha individual e intransferível, fornecida pelo Sistema acadêmico (RM) da UNIVEL.

É possível compreender que o aluno necessita de orientações claras quanto ao entendimento e possibilidades da educação a distância, do funcionamento do curso, dos mecanismos de interações e comunicação disponíveis para uma aprendizagem colaborativa. Para introduzir o aluno ao universo da EaD, produz-se diversos vídeos tutoriais com normas de utilização e calendários acompanhados de manuais e guias digitalizados no AVA que:

- Abordam a plataforma utilizada (AVA).
- Apresentam as abas e ferramentas disponíveis.
- Orientam a navegação dos fóruns e do sistema de mensagem (tecnológicos de comunicação).
- Disponibilizam o calendário acadêmico.
- Disponibilizam as disciplinas e conteúdos programáticos, bem como as atividades e exercícios propostos.

Os docentes coordenadores de cada curso elaboram as aulas inaugurais e instrucionais nas quais os alunos, além de conhecerem as particularidades do seu curso, interagem com o coordenador e com os docentes de apoio. Nessas aulas, realizadas com a presença do aluno no polo de apoio presencial, os coordenadores:

- Explicitam o processo de ensino-aprendizagem a ser desenvolvido no decorrer do curso.
- Apresentam as disciplinas.
- Informam como a equipe de docentes acompanhará o processo pedagógico.

- Informam como interagir com a equipe multidisciplinar.
- Transmitem informações sobre o calendário, atividades, critérios e mecanismos de avaliação.
- Explicam as funções das pessoas que acompanharão os alunos no polo, a equipe presencial, tutoria a distância, docentes e coordenadores.

Alinhada a sua missão e vocação, a IES Interativa contribui para a inclusão digital do aluno, inserindo-o no contexto educacional, social e cultural do Ensino Superior do país. O esforço de inclusão norteia a equipe da EaD no desenvolvimento e planejamento das ações pedagógicas utilizadas ao longo do processo de ensino aprendizagem.

Da mesma forma, o desenvolvimento do material didático busca ultrapassar barreiras geográficas e regionais. Em suma, a perspectiva interacionista é vista como essencial para a modalidade de educação a distância. Além de ficar disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA no formato PDF, a impressão do material didático escrito pode ser feita pelo próprio aluno caso o mesmo entenda necessário.

O ambiente virtual de aprendizagem é constantemente avaliado periodicamente pelos alunos visando que novas tecnologias sejam sempre desenvolvidas para facilitar o processo de ensino aprendizagem e o aluno consiga com maior facilidade extrair todas as funcionalidades do sistema, que está em constante evolução e transformação. Através da análise dos resultados da avaliação do AVA, é planejado um Plano de Ação que visa melhorar continuamente a plataforma para melhoria do processo de ensino aprendizagem dos alunos.

A equipe de docentes desenvolve os materiais didáticos do AVA, atendendo às necessidades específicas de cada disciplina e respeitando os referenciais de qualidade propostos para a educação de Ensino Superior à Distância.

O AVA do Centro Universitário UNIVEL está integrado com o sistema acadêmico da instituição e garante de forma plena a interatividade entre todos os integrantes do processo de ensino-aprendizagem, além de que recursos inovadores estão constantemente sendo adotados para se uso.

A título de exemplificação de tais inovações, pode-se citar a customização da página do AVA realizada pelo NEAD da instituição buscando facilitar a

interatividade dos usuários, o PLD (*Personalized Learning Designer*), que é um dispositivo de acompanhamento personalizado que dentre as funcionalidades dispara mensagens automática aos alunos quando não realizada as atividades ou não alcançados os objetivos propostos na trilha de aprendizagem. Há também a ferramenta H5P disponível para que o NEAD programe diferentes recursos interativos nas disciplinas para os alunos, como por exemplo jogo da memória, caça palavras, *quizz*, entre outros, para que o aprendizado se torne mais dinâmico e lúdico. Ademais, há também o “Zoom”, que é um software que permite webconferências e que os usuários que estejam assistindo a distância podem responder ao vivo as questões e interagir com perguntas e respostas, indicando de maneira automatizada o percentual de usuários que alcançaram as respostas corretas, entre outras inovações do Ambiente Virtual do Centro Universitário UNIVEL.

## **2.17 MATERIAL DIDÁTICO**

O material didático utilizado na IES é desenvolvido em sintonia com os princípios epistemológicos, metodológicos e políticos explicitados no PDI da Instituição, nas Diretrizes Curriculares Nacionais e nos Projetos Pedagógicos dos Cursos. Seu uso é precedido de avaliação por especialistas que sugerem e orientam a adoção de medidas visando o seu aperfeiçoamento.

O conjunto de mídias, selecionado para desenvolver as competências específicas propostas para cada curso, respeita as características socioeconômicas dos diferentes grupos de alunos.

A produção do material digital disponibilizado no AVA atende às lógicas distintas de concepção, produção, linguagem e tempo. A convergência e a integração entre as diversas mídias são garantidas pelas equipes multidisciplinares constituídas por especialistas em conteúdos, em desenvolvimento de páginas web, em desenho instrucional, em ilustração, em diagramação, em revisão do material produzido, dentre outros.

### **a) Material-didático**

Os materiais produzidos observam os seguintes elementos:

- Exercem a função de um mediador privilegiado, atuando como roteiro de estudos.

- Contêm sugestões de atividades que fomentam reflexões, pesquisas e a sistematização de ideias.
- Ensejam relações com o campo de conhecimento, além de outros “olhares” e possíveis saberes que esse campo incita.
- Compõem “trilhas” com várias possibilidades de acesso, instigando o aluno à procura de outros tipos de fontes para estudo.
- Inserem-se em uma rede de diferentes tipos de materiais – livros, filmes, artigos etc. – cuja composição permite atingir os objetivos propostos para a formação dos alunos.
- Utilizam ícones padronizados.
- Inserem imagens e gráficos.

A elaboração do conteúdo é realizada de forma dialógica, ancorada no tripé educador - educando - objeto do conhecimento, permitindo aos alunos agir, refletir e interagir no desenrolar da ação pedagógica. Entre os recursos disponibilizados, destaca-se o livro-texto, o qual deve fomentar a reflexão do aluno, levando-o a buscar informações em outras fontes, realizar novas leituras, descobrir novos caminhos e apropriar-se dos conhecimentos gerados e adquiridos. Esse processo contínuo considera o aluno como um agente ativo e capaz de autoavaliar o seu progresso no decorrer do curso.

O texto dialógico estabelece uma conversa amigável entre o autor e o leitor, desenvolvendo o senso crítico do aluno e levando-o a compreender a relevância do conteúdo do texto para seu cotidiano e prática profissional. O conteúdo deve contemplar a ementa da disciplina e compor um todo coeso, integrando de forma contínua e complementar as suas diferentes partes: unidades, tópicos, reflexões, atividades, bibliografia, gráficos e imagens.

O desenvolvimento do material didático busca ultrapassar barreiras geográficas e regionais. Em suma, a perspectiva interacionista é vista como essencial para a modalidade de educação a distância. A equipe de docentes valida os recursos produzidos externamente e desenvolve o planejamento das videoaulas, atividades e avaliações, buscando atender às necessidades específicas de cada disciplina e respeitando os referenciais de qualidade propostos para a educação de Ensino Superior a distância, estando supervisionados por uma equipe multidisciplinar para auxiliar nessa produção e adequação do conteúdo com as exigências da formação.

A produção do material também é apoiada por toda uma equipe técnica do NEAD (Núcleo de Educação a Distância), que busca adequar a linguagem com imagens interativas do assunto, de forma a desenvolver graficamente para que o material fique inovador e motivacional. Todo o material didático tem padrões de elaboração realizados pela equipe multidisciplinar bem como são validados e corrigidos por esta equipe, que acompanha desde o início da elaboração até o final da validação de todas as etapas referente ao mesmo.

Além de ficar disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA no formato PDF, o aluno pode fazer a impressão do material caso entenda necessário.

Partindo do pressuposto que a EaD é uma modalidade educacional em que o material didático é um meio no qual o docente atua como mediador do processo de ensino-aprendizagem, pode-se inferir, para a visão da IES, que os materiais didáticos são de extrema importância na motivação e interação do aluno com os conteúdos curriculares.

Para a IES a produção do material pedagógico e do processo de logística está pautada no que diz respeito a:

- **Base Conceitual** - Considera-se a perspectiva proposta pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei n.º 9394/1996), entre outra legislação vigente, que sustenta a proposta de EaD da IES e que a define como uma forma de ensino que possibilita a autoaprendizagem, com a mediação de recursos didáticos sistematicamente organizados, apresentados em diferentes suportes de informação, utilizados isoladamente ou combinados e, veiculados pelos diversos meios de comunicação;

- **Qualidade do conteúdo** - O material didático a ser utilizado nos cursos da IES na modalidade de EaD se propõe a estabelecer uma interrelação entre os diferentes atores que participarão desse processo. Para tanto, os textos serão organizados em uma linguagem “dialógica”, nos quais o autor estabelece uma “conversa pedagógica” com os alunos. Os textos objetivam criar um espaço de aprendizagem para que o aluno possa desenvolver reflexões e análises críticas, além de provocar a busca de novos conhecimentos. A ênfase dada a esse processo privilegia a aprendizagem, buscando desenvolver um aluno independente e crítico.

Os diferentes recursos a serem utilizados no processo de ensino e aprendizagem, são estruturados de forma adequada à metodologia utilizada em EaD, contendo atividades de estudo na forma de objetos de aprendizagem que podem se apresentar como estudos de caso, exercícios de fixação da aprendizagem, além de outras estratégias específicas de cada unidade curricular. As estratégias selecionadas devem ser organizadas para atingir as competências e objetivos propostos, possibilitando ao aluno inserir-se no campo de estudo e posicionar-se em relação às suas grandes questões.

A construção de materiais didáticos para disciplinas de cursos na modalidade EaD é, portanto, uma tarefa de alta complexidade e requer uma equipe altamente especializada e multidisciplinar. Os conteúdos deverão ser efetivamente capazes de assegurar a aprendizagem nos níveis exigidos pelas Diretrizes Curriculares dos respectivos cursos e pelos padrões exigidos pela IES, visando à qualidade no processo de aprendizagem.

Para tanto, faz-se necessário uma equipe multidisciplinar e multifacetada na produção dos materiais. A equipe multidisciplinar do NEAD é composta por profissionais de diferentes áreas, os quais contribuem para as qualidades da produção dos materiais: Diretor do NEAD, Coordenação pedagógica, Coordenação de curso, Professor conteudista, Designer instrucional, Designer gráfico, Professor formador, Tutoria, Equipe de vídeo e Desenvolvedor Web. Toda essa equipe está constantemente preocupada em desenvolver o material com acessibilidade completa, linguagem e bibliografia adequada e compatível ao conteúdo, além de buscar materiais e recursos inovadores no desenvolvimento do mesmo.

Como explicitado anteriormente, o material didático é bastante diversificado no modelo adotado na IES, demonstrando linguagem inclusiva, acessível bem como inovadora diante dos inúmeros recursos apresentados por ele. As diferentes formas do aluno ter acesso ao conteúdo a cada uma das disciplinas, tais como infográficos, desafios, o texto base do tema em cada unidade de aprendizagem (que configura o conteúdo do livro), uma apresentação de disciplina individualizada e breve para que o mesmo possa ter noção geral do assunto a ser tratado nesta unidade curricular, além dos exercícios dos temas das disciplinas e os fóruns se necessário, formando um arcabouço metodológico amplo e diferenciado, proporcionando oportunidades

de aprendizagem aos mais diversos perfis de alunos no material didático disponibilizado para o estudante.

No curso de **Tecnologia em Gastronomia**, o material didático relativo a **Educação Ambiental**, elaborado pela equipe multidisciplinar do NEAD, é utilizado como bibliografia de aprofundamento de disciplinas presenciais que abordam esta temática, dentre elas, a disciplina de Controle higiênico sanitário e sustentabilidade na produção de alimentos.

## **2.18 PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM**

O sistema de avaliação do curso inclui um processo contínuo e global, buscando a interdisciplinaridade. Esse sistema acompanha os critérios estabelecidos nas DCNs, que pressupõem a formação de um discente com visão crítica, estimulando o interesse pelo desenvolvimento do conhecimento e buscando incorporar a concepção corrente de que não há limitação entre as diversas áreas do saber, visto que esta área de conhecimento não é saber estático e está em permanente construção. Além disso, têm-se implementada uma forma de avaliação global periódica do corpo docente e discente, envolvendo todas as disciplinas e matérias do curso, implementando a permanente atualização do conteúdo, dos métodos didático-pedagógicos adotados e a unificação dos programas.

A avaliação da aprendizagem é um elemento importante do processo educativo e no Centro Universitário UNIVEL ela se fundamenta nos seguintes critérios:

1. Atividades de avaliação e acompanhamento do desempenho compreendido como novos momentos de aprendizagem;
2. Procedimentos de avaliação realizados no decorrer dos processos de formação, com a perspectiva de feedback das ações em desenvolvimento;
3. Utilização dos resultados da avaliação para melhoria das atividades acadêmicas;
4. Inserção dos processos de avaliação no contexto da avaliação institucional.

A avaliação é parte integrante do processo de formação, uma vez que possibilita a aprendizagem dos futuros profissionais, de modo a favorecer seu percurso e regular as ações de sua formação e tem, também, a finalidade de certificar sua formação profissional. A avaliação não tem a finalidade de punir os que não alcançam o que se pretende, mas a ajudar cada aluno a identificar melhor as suas necessidades de formação e apreender o esforço necessário para realizar sua parcela de investimento no próprio desenvolvimento profissional.

Assim sendo, o conhecimento dos critérios utilizados e a análise dos resultados e dos instrumentos de avaliação e autoavaliação são importantes, pois favorecem a consciência do profissional em formação sobre o seu processo de aprendizagem.

A avaliação busca possibilitar ao aluno conhecer e reconhecer seus próprios métodos de pensar, utilizados para aprender, desenvolvendo capacidade de autorregular a própria aprendizagem, descobrindo e planejando estratégias para diferentes situações.

O que se pretende avaliar não é só a quantidade de conhecimento adquirido, mas a capacidade de acioná-los e de buscar outros para realizar o que é proposto. Portanto, os instrumentos de avaliação só cumprem com sua finalidade se puder diagnosticar o uso funcional e contextualizado dos conhecimentos.

Avaliar competências profissionais é sem dúvida mais difícil do que avaliar conteúdos convencionais, mas há muitos instrumentos para isso. Algumas possibilidades: identificação e análise de situações complexas e/ou problemas em uma dada realidade; elaboração de projetos para resolver problemas identificados num contexto observado; elaboração de uma rotina de trabalho semanal a partir de indicadores oferecidos pelo formador; definição de intervenções adequadas e alternativas às que forem consideradas inadequadas; planejamento de situações consoantes com um modelo teórico estudado; reflexão escrita sobre aspectos estudados, discutidos e/ou observados em situação de estágio; participação em atividades de simulação.

A verificação da aprendizagem é feita por componente curricular, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento. São componentes curriculares obrigatórios as Disciplinas e Atividades Complementares. Em relação as

disciplinas, o Professor, a seu critério ou a critério da Coordenação de Curso, podem promover trabalhos, exercícios e outras atividades em classe e extraclasse, podendo ser computados nas notas ou conceitos das verificações parciais.

Os instrumentos de avaliação da aprendizagem, respeitado o projeto pedagógico do curso, podem compreender: Prova escrita ou oral; Seminários; Trabalhos práticos; Pesquisa; Simulados; Elaboração de relatório, artigo, monografia, dissertação ou tese; outros instrumentos de avaliação.

É obrigatória a atribuição de, pelo menos, 1 (uma) nota por bimestre no período de realização da disciplina, para os cursos regulares de graduação. Caberá ao professor, conforme o PPC e o plano de ensino da disciplina, organizar as atividades necessárias para medir o desempenho do aluno na disciplina, devendo compor a nota bimestral com provas, exercícios em classe e domiciliares, participações em atividades práticas e outros métodos que forem necessários.

A média semestral de aproveitamento em cada disciplina é obtida mediante média simples das notas bimestrais realizadas no semestre letivo.

É considerado promovido por média o aluno que obtenha, em cada disciplina, média das notas igual ou superior a 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) do total das aulas e demais atividades ministradas. Tais informações ficam sistematizadas no sistema acadêmico para verificação do aluno, de forma que o mesmo possa acompanhar seu rendimento ao longo do semestre.

O aluno deverá ter sempre, pelo menos, duas avaliações durante o bimestre, uma de maior valor (geralmente a prova, com valor 7,0) e outra de menor valor (geralmente um ou mais trabalhos, que totalizam 3,0). Essas notas serão fechadas até o dia letivo programado para o fim do bimestre e postadas no sistema acadêmico online para acesso aos alunos.

Fica sujeito ao exame final o aluno que obtenha nas disciplinas média das notas igual ou superior a 4,0 (quatro) e inferior a 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades ministradas.

Quando o aluno realizar exame final, a média para aprovação será resultante da média aritmética entre a nota desse exame e a média obtida

anteriormente no final do programa de aprendizagem, sendo que o resultado deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis). O aluno que não atingir média de aprovação deve repetir integralmente a disciplina nos semestres seguintes.

Além das avaliações previstas padrão no decorrer do bimestre, os alunos do Centro Universitário UNIVEL também deverão realizar, no decorrer do curso, a Avaliação Integradora. Tal atividade é uma ferramenta de aprendizagem diferenciada, dentro da área de metodologias próprias, oferecidas ao aluno pela instituição. Ao longo do curso, a avaliação é realizada contemplando questões de conhecimento geral e específico a serem avaliadas de forma cumulativa de conteúdo, para avaliar e suprir eventuais lacunas de aprendizagem e metodológicas que estejam impactando ao aluno.

A Avaliação Integradora é um instrumento institucional avaliativo para a IES, e de aprendizagem para o discente, pois permite ao avaliado revisar os conhecimentos adquiridos e internalizá-los, além de verificar o seu nível de aderência aos conteúdos programáticos propostos no projeto pedagógico do curso. Demais informações acerca da Avaliação Integradora podem ser verificadas em anexo a este PPC.

Através de todas as avaliações realizadas, bem como da Avaliação Integradora acima citada, é possível identificar lacunas de aprendizagem que precisam ser revisadas ou inseridas nos novos conteúdos a serem estudados, de forma a que possam ser planejadas ações concretas para melhoria do ensino-aprendizado do acadêmico.

## **2.19 NÚMERO DE VAGAS**

O curso de Tecnologia em Gastronomia oferece 120 (cento e vinte) vagas anuais, buscando atender a demanda existente no município de Cascavel e região. As vagas serão ofertadas na sede da IES, localizado na Avenida Tito Muffato, 2317, na cidade de Cascavel.

A admissão à educação superior nas vagas disponibilizadas na UNIVEL está baseada em: mérito, capacidade, esforços, perseverança e determinação, mostrados pelos jovens e interessados que buscam o acesso à educação superior, adquiridos anteriormente no ensino médio, bem como não permite qualquer discriminação com base em raça/etnia, sexo, idioma, religião ou em

considerações econômicas, culturais e sociais, nem tampouco em incapacidade física.

A UNIVEL realizou estudos periódicos (quantitativos e qualitativos), além de pesquisas com a comunidade acadêmica que visam fundamentar o número de vagas para o curso. Tais estudos estão num documento a parte denominado “Estudo para fundamentação do número de vagas”, que comprovam que há adequação deste com a dimensão do corpo docente, tutorial e infraestrutura da IES. Além destes estudos, outras pesquisas do contexto que a IES está inserida podem ser verificadas também no item 1.7 (CONTEXTUALIZAÇÃO E JUSTIFICATIVA DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA) deste PPC, que demonstram também a adequação do corpo docente e tutorial, bem como as condições de infraestrutura física e tecnológica para a pesquisa, o ensino e a extensão previstas para este curso.

Estes indicadores apresentam percentuais que poderiam contribuir para maior oferta de serviços prestados à população da cidade de Cascavel, ao serem inseridos mais profissionais especializados no mercado do trabalho.

O ingresso para os cursos de graduação é realizado mediante processo seletivo. Embora este processo seja o principal mecanismo de ingresso na IES para os cursos de graduação, outras formas de acesso também estão previstas, como transferências, matrículas de portadores de diploma de nível superior, PROUNI e ENEM.

Para cada período letivo, a UNIVEL realiza o processo seletivo de forma unificada. O edital de cada Processo Seletivo consta os períodos destinados às inscrições; e a realização das provas, o número de vagas e o período do dia em que este será ministrado, a documentação necessária, o programa das matérias exigidas, o critério de classificação e de desempate e demais instruções complementares.

O acolhimento e acompanhamento dos discentes tornam-se imprescindíveis, pois a capacidade da UNIVEL para motivar os alunos a investirem na aprendizagem, tem importância fundamental na sua formação.

Norteiam o processo de acesso ao Ensino Superior na UNIVEL as seguintes diretrizes básicas:

- ❖ Otimizar os processos seletivos para ingresso na Instituição, consolidando a aplicação de provas agendadas, e implementando novos formatos que

possibilitem ampliar a oferta dos processos e a acessibilidade de alunos de diferentes regiões/áreas;

- ❖ Garantir apoio necessário à plena realização do estudante, nos âmbitos acadêmico, cultural, social e político, bem como desenvolver mecanismos que viabilizem a permanência dos estudantes na instituição;
- ❖ Orientar e atender os estudantes visando proporcionar oportunidades de engajamento na vida acadêmica;
- ❖ Aprofundar e desenvolver atitudes e habilidades gerando competências favoráveis à sua formação integral;
- ❖ Promover assistência cultural, desportiva, recreativa e social aos acadêmicos;
- ❖ Proporcionar oportunidades de participação em programas de melhoria das condições de vida da sociedade, visando o desenvolvimento sustentável do planeta; e
- ❖ Garantir a representação estudantil, com o objetivo de promover a organização do movimento estudantil, bem como incentivar a participação dos discentes, nos eventos da UNIVEL.

O Centro Universitário UNIVEL poderá adotar outros critérios de acesso através do Conselho Superior que regulamentará a sistemática do acesso dentro da Legislação vigente.

### 3. CORPO DOCENTE E TUTORIAL

#### 3.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE

O NDE tem a finalidade de analisar de forma sistêmica e global os aspectos pedagógicos e de gestão do Curso, e a relação com os docentes e discentes. O Coordenador do Curso é o presidente do NDE – Núcleo Docente Estruturante, que é composto por membros do corpo docente do respectivo Curso, de elevada formação e titulação, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuantes no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso.

O Núcleo Docente Estruturante é constituído por:

I - Coordenador do Curso, seu Presidente.

II - Por pelo menos 5 (cinco) membros do corpo docente do Curso e, destes, pelos menos 60% (sessenta por cento) com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* recomendados pela CAPES.

São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

I - Elaborar o Projeto Pedagógico do Curso, definindo sua concepção e fundamentos e realizando estudos e atualização periódica do mesmo.

II - Estabelecer o perfil profissional do egresso do Curso contribuindo para a sua consolidação, inclusive verificando a adequação do sistema de avaliação e aprendizagem na formação do estudante.

III - Atualizar periodicamente o Projeto Pedagógico do Curso, atuando no acompanhamento, consolidação e atualização do PPC.

IV - Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, sempre que necessário, para aprovação pelo Colegiado de Curso.

V - Colaborar com o Coordenador de Curso para a integração horizontal e vertical do curso, respeitando os eixos estabelecidos pelo respectivo Projeto Pedagógico;

VI - Analisar e avaliar os programas e planos de ensino dos componentes curriculares.

VII - Indicar 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.

VIII - Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais do respectivo curso e pelas atualizações da ciência do Direito corroborando com a atualização do Curso.

O NDE do Curso de Tecnologia em Gastronomia reúne-se periodicamente, discutindo ativamente as propostas pedagógicas para o curso, assim como os processos de avaliação e autoavaliação. É assim constituído:

#### **Composição do NDE do Curso de Tecnologia em Gastronomia**

<b>Membro</b>	<b>Condição</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Permanência no NDE sem Interrupção</b>
Raquel Goreti Eckert Dreher	Presidente	Doutora	Integral	7 anos
Sandra Maria Borçoi	Membro	Especialista	Integral	7 anos
Luiz Carlos Machado	Membro	Mestre	Parcial	3 anos
Andre Luiz Zampier	Membro	Especialista	Parcial	3 anos
Rita de Cassia Resende Lopes Oliveira	Membro	Especialista	Parcial	1,5 anos

O NDE do Curso de Tecnologia em Gastronomia reúne-se periodicamente e discute ativamente as propostas pedagógicas para o curso, assim como nos processos de avaliação e autoavaliação, além de realizar estudos periódicos nas DCNs, perfil do egresso e demandas do curso trabalhado, além de averiguar os resultados do sistema de avaliação e processo de ensino aprendizagem dos acadêmicos envolvidos neste curso.

A construção deste Projeto Pedagógico do Curso é resultado das articulações pedagógicas efetuadas pelo NDE deste curso, observando os direcionamentos dados pela DCN do curso de Tecnologia em Gastronomia.

Além de todo o exposto, o NDE buscará verificar o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem do corpo discente através da análise detalhada da Avaliação Integradora (vide regulamento anexo) que os acadêmicos realizam periodicamente e de forma cumulativa de conteúdos, além de analisar o rendimento acadêmico através das avaliações, resultados dos trabalhos bem

como do feedback dos tutores e professores do curso sobre o desempenho do mesmo.

A substituição dos membros do NDE deve obedecer a regulação legal, buscando conservar alguns dos membros durante essa transição para que o projeto tenha um acompanhamento e andamento sistemático de forma adequada e ininterrupta, permanecendo então parte de seus membros até o ato regulatório seguinte.

### **3.2 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR**

O Centro Universitário UNIVEL conta com um instrumento de ampliação da oferta de ensino e de fortalecimento da sua qualidade que é o pilar da Instituição. Esse instrumento é o Núcleo de Educação a Distância – NEAD que vem com a proposta de uma aprendizagem colaborativa que busca, por meio de tecnologias da informação e de comunicação, a consolidação de novas formas de interação entre a instituição e a comunidade em que se insere.

O Núcleo de Educação a Distância é o responsável pela gestão de todas as disciplinas que são ofertadas nesta modalidade no Centro Universitário Univel, desde as disciplinas *online* dos cursos de graduação e pós-graduação 100% à distância, incluindo encontro presencial obrigatório para a realização da prova presencial das disciplinas ou módulo, inclusive as disciplinas online integrantes do currículo dos cursos de graduação presenciais.

A oferta de disciplinas integrantes do currículo dos cursos na modalidade semipresencial é regulamentada pela Portaria N° 2.117, de 06 de dezembro de 2019, desde que a avaliação para aferição do aproveitamento discente seja presencial. A Portaria permite às Instituições de Ensino Superior a oferta nessa modalidade (integral ou parcial) até o máximo de 40% (quarenta por cento) da carga horária total do Curso. No Centro Universitário Univel a oferta de conteúdos programáticos é realizada em ambiente virtual de aprendizagem (AVA), que está integrado ao sistema acadêmico (TOTVS) e atende aos processos de ensino e de aprendizagem, garantindo a interação entre docentes, discentes e tutores.

Ressalta-se que a Instituição possui uma longa e bem-sucedida experiência na implantação de disciplinas ofertadas nessa modalidade na maioria dos cursos de graduação desde 2007, culminando, assim, com o

credenciamento da IES para oferta de cursos na modalidade à distância, através da Portaria Ministerial nº 325, de 16/04/2013, bem como, a criação do primeiro polo nesta modalidade, denominado Polo/Sede.

Na modalidade à distância, as responsabilidades no Centro Universitário Univel, ocorrem através do seu Núcleo de Educação a Distância em conjunto com as coordenações de cursos e a Pró-reitora Acadêmica. A Instituição é credenciada para oferta de cursos de graduação e pós-graduação na modalidade à distância, bem como, a criação do primeiro polo nesta modalidade, denominado POLO/SEDE que organizam as EQUIPES MULTIDISCIPLINARES para definirem suas propostas pedagógicas de acordo com sua filosofia e missão, pressupostos didáticos pedagógicos vigentes.

Esses pressupostos amparados nos referenciais de qualidades, científicos e na tecnologia atende a legislação em vigor, a necessidade social e educacional, devidamente contextualizada dando o suporte necessário à formulação das estratégias educacionais pela EQUIPE MULTIDISCIPLINAR.

O EaD tem como desafio superar as distâncias. A sua relação espaço física e temporal, mas apoiam-se fundamentalmente nos meios de comunicação e na tecnologia para construir a aprendizagem de forma individual e coletiva ao mesmo tempo em que socializa e democratiza a educação.

Considerando esta necessidade de uma reordenação do processo educativo desde o Planejamento, a Execução, o Acompanhamento e a Avaliação, os quais ficam subordinados a uma equipe de educadores, com diferentes atribuições e responsabilidades.

Numa primeira fase há a construção de textos, definições de imagens, de atividades, diferentes propostas didáticas e/ou jogos pedagógicos para abastecerem os *webdesigners* na estruturação e modelagens do curso antes da divulgação do mesmo.

Esta fase é estratificada em diferentes momentos técnicos onde especialistas congregam seus esforços no sentido de “harmonizar” as temáticas e assuntos a serem abordados, em sequência lógica, ou não, para estimularem os alunos de diferentes e variadas formas, bem como para a maior efetividade dos processos de ensino e de aprendizagem.

Apropriamo-nos dos dez itens básicos dos Referenciais de Qualidade da Educação a Distância/MEC para definição própria:

- I. Integração com políticas, diretrizes e padrões de qualidade definidos para o curso como um todo e para o curso específico;
- II. Desenho do projeto: a identidade da educação à distância;
- III. Equipe profissional multidisciplinar;
- IV. Comunicação/interatividade entre professor e aluno;
- V. Qualidade dos recursos educacionais;
- VI. Infraestrutura de apoio;
- VII. Avaliação de qualidade contínua e abrangente;
- VIII. Convênios e parcerias;
- IX. Edital e informações sobre o curso na modalidade a distância;
- X. Custo de implementação e manutenção do curso.

Para atender aos requisitos técnicos, didáticos e legais, a EQUIPE MULTIDISCIPLINAR DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA, formada por especialistas, das mais diferentes áreas de conhecimento reúnem-se para participarem desde o planejamento, execução, acompanhamento e avaliação até a conclusão do curso.

São integrantes da Equipe Multidisciplinar:

Quadro 3.2: **Integrantes da equipe multidisciplinar da Univel.**

<b>Nome</b>	<b>Função</b>	<b>Área</b>	<b>Titulação</b>
Dayane Silva	Coordenador de Curso	Saúde	Mestre
Douglas Cavalheiro da Silva	Gravação e edição de áudio e vídeo	Ciências Sociais Aplicadas	Ensino Médio
Eric Vinicius Lucion	Coordenador de curso/Professor Formador	Ciências Sociais Aplicadas	Mestre
Flávia Adada	Coordenação EaD	Ciências Humanas	Mestre
Gislaine Buraki de Andrade	Coordenador de curso/Professor Formador	Ciências Humanas	Mestre
Maria Françoise da Silva Marques	Designer Educacional	Ciências Sociais Aplicadas	Mestre
Guilherme Taborda da Rocha	Desenvolvedor Web	Ciências exatas	Em curso
Tiago Francisco Buosi	Direção do NEAD	Ciências exatas	Especialista
Loana Cristina Noveli	Tutor	Ciências Sociais Aplicadas	Especialista
Caroline Buosi Velasco	Diretora de Desenvolvimento	Ciências Sociais Aplicadas	Doutora
Iara Aparecida da Rocha	Tutora Pós-Graduação	Ciências Sociais Aplicadas	Especialista
Christian Valcir Kniphoff de Oliveira	Coordenador de Curso	Engenharia	Mestre

Fonte: Direção de Desenvolvimento do Centro Universitário Univel, 2023.

### **3.3 ATUAÇÃO E REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DE CURSO**

A Coordenadora do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário - UNIVEL é a professora Doutora Raquel Goreti Eckert Dreher, com o regime de trabalho em Tempo Integral (40 horas).

O coordenador do curso tem consciência de que não deve atuar somente como gestor de recursos e articulador, mas também como gestor de potencialidades e oportunidades internas e externas. Portanto, ele é o primeiro a favorecer e implementar mudanças que aumentem a qualidade do aprendizado contínuo pelo fortalecimento da crítica e da criatividade de todas as pessoas envolvidas no processo, ou seja, estudantes, docentes, funcionários, corpo administrativo, corpo financeiro, entre outros.

Cabe a ele, também, incentivar a produção de conhecimentos, nesse cenário global de intensas mudanças e incentivar a comunidade acadêmica à implementação de ações solidárias que concretizem valores de responsabilidade social, justiça e ética. O coordenador atua no desenvolvimento de várias atividades capazes de articular todos os setores e fortalecer a coalizão do trabalho em conjunto, para incrementar a qualidade, legitimidade e competitividade do curso, tornando-o um centro de eficiência, eficácia e efetividade rumo à busca da excelência.

De acordo com o Regimento, cabe ao coordenador, como presidente do Colegiado do curso: participar, com direito a voz e voto, das reuniões em colegiados superiores; representar o Colegiado junto à Reitoria; executar e fazer executar as decisões aplicáveis ao Colegiado; orientar, coordenar e fiscalizar todas as atividades de ensino e extensão, no âmbito do Colegiado; cooperar com os demais Colegiados de Curso do Centro Universitário na organização, orientação e fiscalização das atividades de ensino e extensão de interesse comum; exercer, no âmbito do Colegiado, a ação disciplinar; estimular as associações estudantis a organizarem eventos de natureza científicos cultural, com o objetivo do estudo de casos, apresentação de artigos científicos, realização de palestras e debates com especialistas; propor à Reitoria convênios com outras entidades e instituições de ensino no país ou exterior, para a realização de práticas, estágios e projetos comuns; exercer as demais atribuições que lhe sejam próprias. A Coordenação de Curso é exercida por um

Coordenador, designado pelo Reitor, para um mandato de dois anos, podendo ser reconduzido.

A relação entre o número de vagas anuais e as horas semanais dedicadas à coordenação são suficientes para o atendimento a gestão do curso e a relação com docentes e discentes do curso.

O coordenador detém plano de ação documentado e compartilhado, com um plano de administração do corpo docente, vislumbrando diversos indicadores de desempenho e planejamento com relação ao curso com indicadores públicos de produção e na qual é possível identificar todas as funções e trabalho para que o curso atenda as demandas de qualidade esperado e também esteja sempre em mudança para crescimento.

### **3.4 CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO**

O corpo docente do Curso de Tecnologia em Gastronomia é constituído por professores que, além de reunirem qualidades de educadores e pesquisadores, assumem o compromisso de respeitar os princípios e valores explicitados no Regimento Geral do Centro Universitário Univel, no Plano de Carreira Docente e demais normas aprovadas pelo Conselho Superior – CONSUP.

O Curso de Tecnologia em Gastronomia, modalidade presencial, possui um total de 6 (seis) docentes, sendo 1 (16,7%) professor doutor, 1 (16,7%) professor mestre e 4 (66,6%) docentes especialistas.

Todos os professores propostos para preverem o curso de Tecnologia em Gastronomia passaram por uma análise detalhada que justifica seu desempenho em sala de aula e capacidade de analisar os conteúdos curriculares, com base em experiências de pesquisa, extensão e ensino, bem como formação técnica e pessoal adequada para condução de excelência do processo de ensino aprendizagem em sala de aula, bem como capacidade de fomentar raciocínio crítico, proporcionar acesso a pesquisa de ponta relacionado ao perfil do egresso, incentivar grupos de pesquisa e estudo e publicações, entre outros aspectos possíveis de serem observados em relatório a parte realizado sobre o corpo docente.

Os docentes detêm, assim, um documento intitulado de “Relatório de estudo do corpo docente” que descreve diversas características relacionada a

sua atuação na docência, experiência, dentre outros aspectos que são possíveis verificar neste documento.

### 3.4.1 TITULAÇÃO MÁXIMA DO CORPO DOCENTE

<b>Professor</b>	<b>TITULAÇÃO MÁXIMA</b>
Andre Luiz Zampier	Especialista
Geovani Trindade	Especialista
Luiz Carlos Machado	Mestre
Raquel Goreti Eckert Dreher	Doutora
Rita de Cassia Resende Lopes Oliveira	Especialista
Sandra Maria Borçoi	Especialista

### 3.5 REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

O Regime de Trabalho do corpo docente do Curso de Tecnologia em Gastronomia, modalidade presencial, é distribuído em Tempo Integral (TI), Tempo Parcial (TP) e Horista. O Curso de Bacharelado em Tecnologia em Gastronomia, modalidade presencial, possui 6 (seis), dos quais 2 (dois) professores estão sob o regime de Tempo Integral, o que representa 33,4% e 04 (quatro) docentes sob o regime de Tempo Parcial, totalizando 66,6%. O regime de contratação, sempre sob a égide da legislação trabalhista, obedece aos critérios definidos pela Instituição, que privilegia os docentes com melhor qualificação acadêmica na contratação conforme o Plano de Carreira são Tempo Integral (TI), Tempo Parcial (TP) e Horista.

<b>Professor</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Andre Luiz Zampier	Parcial
Geovani Trindade	Parcial
Luiz Carlos Machado	Parcial
Raquel Goreti Eckert Dreher	Integral
Rita de Cassia Resende Lopes Oliveira	Parcial
Sandra Maria Borçoi	Integral

Estes docentes assumem responsabilidades de atividades de ensino e pesquisa/iniciação científica e extensão. Na carga de horas-atividades distribuídas aos docentes para desenvolvimento de projetos e programas de

ensino, iniciação científica e extensão, quanto maior a qualificação do professor, maior o percentual de horas/atividades. Na distribuição da jornada horária dos professores estão incluídas, além das tarefas de ministração de aulas; preparo, aplicação e correção de provas; testes ou exames; tempo para orientação discente; participação em projetos de pesquisa/iniciação científica e extensão, em atividades culturais; em gestão acadêmica (NDE e Colegiado); orientação de trabalhos científicos e participação em programas de capacitação docente, tutoria e orientação dos Trabalhos de Curso, entre outros. Tais atribuições individuais dos professores poderão ser verificadas em documentações descritivas específica de cada docente.

Os professores do Centro Universitário UNIVEL detém uma documentação individualizada que contém suas atividades e horas destinadas a cada período letivo, que são utilizados para planejamento e gestão de melhoria de sua performance institucional, de forma que o mesmo será avaliado periodicamente e receberá feedback de suas atribuições e descrições realizadas através da coordenação do curso e CPA como forma de gerenciar tais melhorias.

### **3.6 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE**

Todos os docentes do curso de Tecnologia em Gastronomia da UNIVEL são avaliados por meio de uma análise de qualificação técnica para caracterizar sua capacidade de possibilitar ao acadêmico um processo de ensino aprendizagem eficiente, demonstrando experiências profissionais no magistério e fora dele, buscando subsidiar o bom andamento da sala de aula de forma a possibilitar exemplos práticos aliados a teoria ministrada de suas respectivas unidades curriculares, promovendo a interdisciplinaridade de forma a desenvolver adequadamente as competências e habilidades previstas para suas disciplinas.

Ademais, além da questão do ensino, analisa-se a experiência e aderência do docente a pesquisa e extensão, através de análise de suas publicações e orientações na área de pesquisa para promover acesso às pesquisas de ponta, tanto para leitura no andamento das aulas quanto para produção em projetos direcionados ao curso, possibilitando aos discentes essa experiência.

Conforme relatório de estudo produzido sobre o corpo docente, é possível verificar que 6 (seis), o que totaliza 100% do corpo docente, detém experiência fora do magistério superior, sendo possível de se comprovar através das demonstrações registradas no currículo Lattes e nas documentações pessoais dos professores e aferir diversas habilidades e competências descritas nos estudos.

<b>Professor</b>	<b>Experiência Profissional</b>
Andre Luiz Zampier	12 anos
Geovani Trindade	14 anos
Luiz Carlos Machado	12 anos
Raquel Goreti Eckert Dreher	16 anos
Rita de Cassia Resende Lopes Oliveira	8 anos
Sandra Maria Borçoi	18 anos

### **3.7 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR**

O Curso de Tecnologia em Gastronomia, modalidade presencial, possui um total de 6 (seis) docentes, sendo 6 (seis) com experiência no exercício da docência superior maior ou igual 02 (dois) anos, que correspondem a 100% do quadro docente.

Conforme relatório de estudo produzido sobre o corpo docente, é possível verificar que todos do corpo docente detém experiência no exercício da docência superior, sendo possível de se comprovar através das demonstrações registradas no currículo Lattes e nas documentações pessoais dos professores, além do relatório clarificar a relação existente entre a experiência profissional dos docentes na área da docência de nível superior e sua atuação em sala de aula, além de outras habilidades lá descritas.

<b>Professor</b>	<b>Tempo de Experiência na Docência no Ensino Superior</b>
Andre Luiz Zampier	5 anos
Geovani Trindade	4 anos
Luiz Carlos Machado	11 anos
Raquel Goreti Eckert Dreher	12 anos
Rita de Cassia Resende Lopes Oliveira	8 anos

Sandra Maria Borçoi	11 anos
---------------------	---------

### 3.8 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

O Curso de Tecnologia em Gastronomia, possui um corpo docente formado por 6 integrantes sendo a maior parte dos docentes possuem experiência em educação à distância para o curso atendendo as necessidades de ensino.

Através do relatório de estudo do corpo docente, é possível identificar uma série de competências e habilidades relacionadas ao exercício da docência na educação a distância que são constatadas no rol de cada um dos professores.

Professor	Tempo de Experiência na Docência no Ensino Superior EAD
Andre Luiz Zampier	40 meses
Geovani Trindade	40 meses
Luiz Carlos Machado	40 meses
Raquel Goreti Eckert Dreher	40 meses
Rita de Cassia Resende Lopes Oliveira	40 meses
Sandra Maria Borçoi	40 meses

### 3.9 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

O Curso de Tecnologia em Gastronomia, modalidade presencial, oferece 360 (trezentas e sessenta horas) horas, correspondendo a 21,4% da carga horária total do curso na modalidade a distância. As disciplinas que possuem parte da sua carga horária a distância estão descritas na matriz curricular e podem ser observadas na tabela a seguir.

COMPONENTE CURRICULAR	CH TOTAL	CH PRESENCIAL	CH EAD
Fundamentos da gastronomia	80	60	20
Panificação	80	60	20
Controle higiênico sanitário e sustentabilidade na produção de alimentos	80	60	20

Cultura alimentar e antropologia da alimentação	80	60	20
Garde manger	80	60	20
Habilidades básicas de cozinha	80	60	20
Confeitaria e chocolateria	80	60	20
Lanches e finger food	80	60	20
Gestão profissional de restaurantes – <i>restaurateur</i>	80	60	20
Cozinha Brasileira e regional	120	90	30
Cozinha clássica	80	60	20
Práticas de serviços de cozinha e salão	80	60	20
Bebidas e harmonizações	80	60	20
Cozinha internacional Europa e América	80	60	20
Cozinha internacional Ásia e Oriente	80	60	20
Produção de eventos gastronômicos	40	30	10
Cozinha moderna	80	60	20
Tópicos especiais em gastronomia	80	60	20

No contexto da educação à distância, o tutor atua como mediador nas atividades que se referem ao ensino e aprendizagem, ao progresso de aprendizagem dos alunos, bem como em atividades de apoio ao corpo docente.

Enquanto mediador dos processos de ensino e aprendizagem, a tutoria desempenha seu exercício na participação e direcionamento nas atividades colaborativas no ambiente virtual de aprendizagem, destacando e reforçando os principais conteúdos abordados nas disciplinas, fornecendo *feedback* nas atividades realizadas e indicando materiais complementares relacionados aos conteúdos.

O tutor também atua nos casos de dificuldades de acesso ao curso e aos recursos disponíveis no ambiente virtual, bem como, quando solicitado, presta suporte nas dificuldades vinculadas ao conhecimento básico de informática, auxiliando individualmente os acadêmicos com maiores dificuldades de aprendizagem e, se necessário, encaminhar os mesmos ao corpo/suporte técnico da IES.

Com relação às atividades de apoio aos docentes, a tutoria atua na identificação de possíveis desajustes nos conteúdos referentes à disciplina, como também gera sistematicamente o relatório de acompanhamento dos alunos, direcionando os dados aos professores das disciplinas.

Os tutores do curso de Tecnologia em Gastronomia estão listados abaixo, e foram escolhidos de acordo com sua formação técnica e profissional para a disciplina tutoriada, bem como disponibilidade de atuação no curso. Muitos deles também são os próprios professores da disciplina, sendo que os que não são os próprios docentes, estão em contato contínuo com os professores, repassando as informações acerca da percepção e da aprendizagem dos alunos.

Há relatório de estudo do corpo de tutores que demonstra diversas habilidades dos mesmos acerca da tutoria e da experiência EAD, explicitando competências diversas dos mesmos para a capacidade de exercer tal função.

Esse relacionamento se estende além do ambiente virtual, se fazendo presente em sala de aula, visto que o tutor da disciplina é o professor, que semanalmente está em contato com o aluno de forma presencial e conseguirá sanar dúvidas e motivar os alunos a terem autonomia na aprendizagem.

#### **Quadro de Tutores das disciplinas do curso**

<b>Professor</b>	<b>Tempo de Experiência na Tutoria</b>	<b>Regime de Trabalho na IES</b>	<b>Titulação</b>
Andre Luiz Zampier	40 meses	Parcial	Especialista
Geovani Trindade	40 meses	Parcial	Especialista
Luiz Carlos Machado	40 meses	Parcial	Mestre
Rita de Cassia Resende Lopes Oliveira	40 meses	Parcial	Especialista
Sandra Maria Borçoi	40 meses	Integral	Especialista

Fonte: Dados da IES, UNIVEL, 2023.

### **3.10 ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO OU EQUIVALENTE**

O Colegiado de Curso é o órgão de coordenação didática de cada Curso, presidido por um Coordenador de Curso, designado pelo Reitor para um mandato de dois anos, podendo ser reconduzido.

O Colegiado de Curso é composto pelos membros docentes de cada Curso e por um representante discente previsto, reunindo-se, ordinariamente, duas vezes por semestre e, extraordinariamente, mediante convocação de seu presidente ou a requerimento de, pelo menos, um quarto de seus membros.

O representante do corpo discente é indicado pelos seus pares e tem mandato de um ano, vedada a sua recondução. Haja vista que o curso está em processo de autorização, esta representação está devidamente prevista para futuramente o discente compor essa equipe colegiada.

O Colegiado do Curso é assessorado pelo Núcleo Docente Estruturante do Curso – NDE, designado por Portaria expedida pelo Reitor.

A atuação do Colegiado de Colegiado de Curso envolve:

Definir as Diretrizes e Políticas de Ensino, Pesquisa (iniciação científica) e Extensão do Curso, a serem aprovadas pelo CONSEPE; elaborar, aprovar e reformular o Projeto Pedagógico de Curso (PPC), encaminhando-o ao CONSEPE para aprovação; assegurar que sejam estabelecidas e mantidas as relações didático-pedagógicas das disciplinas do curso, respeitando os objetivos e o perfil do profissional, definido no PPC, deliberar sobre a dispensa de disciplinas que compõem o Currículo; definir e adotar medidas necessárias para a realização de trabalho interdisciplinar do Curso; avaliar o processo de rendimento acadêmico dos estudantes do Curso e propor medidas que objetivem a melhoria do mesmo; analisar e aprovar as alterações referentes às ementas e programas das disciplinas, bem como às respectivas metodologias; promover a autoavaliação do Curso, em parceria com a CPA e NDE; designar Comissões Especiais para estudos e encaminhamento de propostas; analisar recursos vetados pelo Coordenador de Curso; indicar o Coordenador de Estágio, quando o PPC contemplar Estágio Supervisionado; indicar o NDE de cada curso de graduação, de acordo com a legislação do ensino superior em vigor; acompanhar a evolução das necessidades e realidades sociais, no sentido de adequar e implementar metodologias, no processo de ensinar-aprender, às exigências da comunidade; acompanhar as inovações, tecnológicas e profissionais no mundo do trabalho; colaborar com os demais órgãos do Centro Universitário no âmbito de sua atuação; exercer outras atribuições de sua competência ou que lhe forem delegadas pelos demais órgãos colegiados.

O colegiado do curso se reúne ao menos duas vezes por ano, tendo todas as suas reuniões registradas em atas e também no Formulário de registro de ações do colegiado, o qual é avaliado periodicamente por equipe específica formada para essa finalidade com um fluxo determinado para o encaminhamento das decisões lá deliberadas, sendo que tais avaliações são utilizadas para melhorias das práticas de gestão do mesmo.

### **3.11 TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO**

A titulação, a formação, a experiência e o regime de trabalho da equipe de tutoria atende as disciplinas previstas para o Curso de Tecnologia em Gastronomia. Todos eles detêm formação na área específica da disciplina

tutorizada, além de estarem relacionados a essas disciplinas além de sua disponibilidade prevista para essa função no curso na IES.

Isto justifica-se para que os acadêmicos possam contar com os conhecimentos específicos dos tutores nas disciplinas lecionadas, bem como todo o apoio necessário para o bom andamento dos trabalhos.

É importante salientar que no curso de Tecnologia em Gastronomia da Univel, os tutores das disciplinas que contém carga horária na modalidade à distância, de forma “assíncrona”, que possuem roteiros de estudos e questões de fixação, e estes são os próprios professores das disciplinas, que também atuam como tutores do curso nessas respectivas disciplinas que ministram, o que permite maior contato e percepção acerca da aprendizagem dos alunos.

No entanto, os tutores do curso estão arrolados abaixo, independente do formato de aula (síncrona ou assíncrona) da qual o modelo da disciplina está fundamentado, e por isso estão arrolados abaixo.

#### **Quadro de Tutores para as disciplinas do curso**

<b>Professor</b>	<b>Formação</b>	<b>Titulação</b>	<b>Disciplinas</b>
Flávia Adada	Pedagogia	Mestre	Atua mediando todos os relatórios necessários administrativamente para disciplinas, gerenciando acessos, atuando como ponte entre questões do AVA e professor/aluno.
Andre Luiz Zampier	Gastronomia	Especialista	Fundamentos da gastronomia
Geovani Trindade	Gastronomia	Especialista	Panificação
Luiz Carlos Machado	Artes visuais	Mestre	Cultura alimentar e antropologia da alimentação
Rita de Cassia Resende Lopes Oliveira	Gastronomia	Especialista	Controle higiênico sanitário e sustentabilidade na produção de alimentos
Sandra Maria Borçoi	Gastronomia	Especialista	Garde manger

Fonte: Dados da IES, UNIVEL, 2023.

### **3.12 EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA**

O corpo de tutores do Centro Universitário do POLO/SEDE, além da titulação, experiência na educação a distância, estão previstos para participarem periodicamente de capacitação de tutores oferecida pela instituição. No que diz respeito às atividades de progresso no exercício da tutoria, destaca-se a orientação aos alunos sobre as etapas dos cursos, no envio de mensagens aos alunos acerca do cumprimento dos prazos, estabelecendo assim uma rotina de estudo para o aluno. Neste contexto, o relacionamento entre tutoria e alunos se

torna fundamental para motivação e desempenho dos alunos no decorrer de seus estudos.

Com relação às atividades de apoio aos docentes, a tutoria atua na identificação de possíveis desajustes nos conteúdos referentes à disciplina, como também gerando sistematicamente o relatório de acompanhamento dos alunos direcionando aos professores das disciplinas. Os tutores também, estão em contato contínuo com os professores, repassando as informações acerca da percepção e da aprendizagem dos alunos.

Há relatório de estudo da tutoria que demonstra diversas competências e habilidades dos mesmos para o exercício desta função.

<b>Tutor</b>	<b>Tempo de Experiência na Educação à Distância</b>
Flavia Adada	95 meses
Andre Luiz Zampier	40 meses
Geovani Trindade	40 meses
Luiz Carlos Machado	40 meses
Rita de Cassia Resende Lopes Oliveira	40 meses
Sandra Maria Borçoi	40 meses

Ademais, até o momento em que as disciplinas forem ocorrer, a experiência dos mesmos será ainda mais prolongada, tendo em vista o tempo que se percorre até lá.

No contexto da educação a distância, o tutor atua como mediador nas atividades que se referem ao ensino e aprendizagem, ao progresso de aprendizagem dos alunos, bem como em atividades de apoio ao corpo docente.

Enquanto mediador dos processos de ensino e aprendizagem, a tutoria desempenha seu exercício na participação e direcionamento nas atividades colaborativas no ambiente virtual de aprendizagem, destacando os principais conteúdos abordados nos temas das disciplinas, fornecendo feedback nas atividades realizadas e indicando materiais complementares relacionados ao conteúdo. Nos casos de dificuldades de acesso ao curso e aos recursos disponíveis no ambiente virtual, bem como, quando solicitado, nas dificuldades vinculadas ao conhecimento básico de informática a tutoria também presta este suporte, auxiliando individualmente os acadêmicos com maiores dificuldades de aprendizagem.

No que diz respeito às atividades de progresso no exercício da tutoria, destaca-se a orientação aos alunos sobre as etapas dos cursos, no envio de mensagens aos alunos acerca do cumprimento dos prazos, estabelecendo assim uma rotina de estudo para o aluno. Neste contexto, o relacionamento entre tutoria e alunos se torna fundamental para motivação e desempenho dos alunos no decorrer de seus estudos.

Com relação às atividades de apoio aos docentes, a tutoria atua na identificação de possíveis desajustes nos conteúdos referentes à disciplina, como também gerando sistematicamente o relatório de acompanhamento dos alunos direcionando aos professores das disciplinas. Os tutores também, estão em contato contínuo com os professores, repassando as informações acerca da percepção e da aprendizagem dos alunos.

### **3.13 INTERAÇÃO ENTRE TUTORES (PRESENCIAIS – QUANDO FOR O CASO – E A DISTÂNCIA), DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO A DISTÂNCIA.**

O tutor é uma peça-chave na educação à distância, cabe a ele fazer a mediação das atividades pedagógicas e atividades de interação entre os professores, alunos e os conteúdos. O tutor atua como facilitador do processo de ensino-aprendizagem, ou seja, o tutor tem o papel de orientar e apoiar o estudante durante seu aprendizado. Para tanto, esse profissional é possuidor de determinadas competências como, por exemplo, conhecer o conteúdo das disciplinas, sendo capaz de ajudar o aluno nas dificuldades que se apresentarem, permitindo que este aluno se sinta confortável e motivado para explorar todos os recursos que estão disponíveis para seu aprendizado, dentre eles, a participação em atividades colaborativas, bem como o incentivo no desenvolvimento de sua autonomia e independência para a realização de seus estudos.

É responsável por incentivar o aluno na realização de seu curso assim como, fornecer informações fundamentais como, por exemplo, datas de atividades e provas. É função do monitor também, orientar o aluno sobre o acesso ao Ambiente Virtual e as ferramentas das quais ele dispõe para que seu

aprendizado seja agradável e eficiente, lembrando, é claro, do cumprimento de prazos e realização das atividades propostas.

Visando elucidar situações que envolvem dificuldades ou encaminhamentos com relação ao curso, que podem vir a fugir da área de atuação do tutor, ele irá repassar tais demandas dos alunos ao docente e/ou ao coordenador, para que o aluno se sinta apoiado por toda a equipe multidisciplinar presencial e a distância responsável pelas soluções das problemáticas encontradas.

Assim, a articulação entre tutor, professor e coordenador possibilita condições de mediações diante dos problemas encontrados, encaminhando aos respectivos responsáveis as questões que aparecerem como demandas para resolução, identificadas pelas avaliações periódicas previstas acerca dos mais diversos âmbitos relacionados ao curso. Vale salientar que no curso de Tecnologia em Gastronomia, alguns tutores são os próprios docentes das disciplinas, facilitando ainda mais essa relação entre as figuras.

Os tutores são avaliados regularmente para que possam melhorar suas práticas, e há documentos que comprovam a relação existente entre docente, tutor e coordenação, e como nesse caso professores e tutores em boa parte são os mesmos, isso se torna ainda mais facilitado, em contato direto com a coordenação do curso.

### **3.14 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA DOS DOCENTES**

O Centro Universitário acredita na iniciação científica/pesquisa como um grande diferencial de desenvolvimento humano e mercadológico. Nas mais diversas áreas do conhecimento, ela abre caminhos que permitem o amadurecimento acadêmico de professores e discentes dedicados a procurar respostas.

A realização da iniciação científica/ pesquisa integrada à graduação reflete a busca incessante do homem na solução dos problemas do cotidiano. Assim, o Centro Universitário Univel desenvolve a iniciação científica/pesquisa, o ensino e a extensão, a fim de produzir e divulgar o conhecimento através da produção científico-acadêmica nos campos técnico, científico e artístico-cultural.

Tendo em vista a alta titulação dos docentes do curso, os mesmos detêm um número expresso de publicações e produções nos últimos 3 anos, que podem ser verificadas em seu currículo lattes devidamente comprovado e em planilha a ser disponibilizada pela IES no momento da avaliação do curso.

## **4. INFRAESTRUTURA**

O Centro Universitário Univel dispõe de infraestrutura física própria localizada na Avenida Tito Muffato, nº 2317, Bairro Santa Cruz, Município de Cascavel, Estado do Paraná.

Constituída, atualmente, por 7 (sete) edificações (Blocos), as instalações prediais do Centro Universitário foram projetadas para atender às finalidades educacionais e às especificações técnicas quanto às dimensões, à iluminação, à ventilação, e acústica, que se encontra em excelente estado de conservação.

As instalações físicas acadêmicas e administrativas da UNIVEL são adequadas ao número de usuários atuais e futuros e para o ramo de atividade que trabalha. Todas as salas de aula, biblioteca, laboratórios e demais espaços e dependências de utilização acadêmica estão equipados com ar-condicionado, mobiliário e iluminação adequada, isolamento de ruídos, equipamentos de prevenção de incêndio e boa higiene. Além destas características, as instalações atendem aos requisitos plenos de acessibilidade para portadores de necessidades especiais.

A Instituição conta com o projeto de prevenção contra incêndios aprovado sob o nº 0799 e processo 2.2.01.18.0000845904-03 do corpo de bombeiros de Cascavel- C.B. devidamente inserido no sistema e-MEC.

### **4.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL**



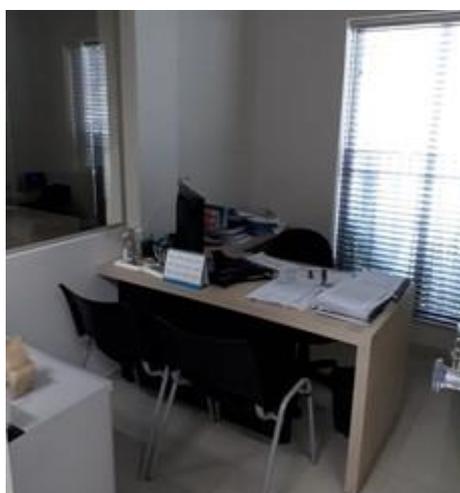
O Centro Universitário UNIVEL possui 32 salas para docentes em tempo integral, localizadas no Bloco A, medindo 10 m<sup>2</sup> destinadas aos professores de regime integral. Este espaço é dotado da seguinte infraestrutura: 01 mesa de trabalho; 02 cadeiras, sendo que a do usuário é ergonômica, estofada e giratória; 01 armário; 01 gaveteiro; 01 Computador, conectado em rede com uma impressora laser compartilhada; 01 ar-condicionado quente/frio; além de todos os materiais de consumo e demais equipamentos necessários.

Os professores TI possuem cada um 01 (um) espaços de trabalho, a Sala com (10,0 m<sup>2</sup>) cada. As instalações foram projetadas buscando criar um ambiente agradável de convivência entre as coordenações e os docentes, sendo um ambiente onde se possa trabalhar com concentração.

Além disso, para facilitar os trabalhos, há 06 (seis) Secretarias permanentes que atendem as Coordenações e docentes (TI), (impressões, escalamento, contrato e relatórios de estágios, impressão e conferência de diário de classe, entrega de recados e avisos, ponto dos docentes, atendimento e recepção aos acadêmicos, entre outros).

O Ambiente possui: Acústica, Iluminação, Climatização (Split), Mobiliário (moveis e equipamentos), Limpeza, Segurança, Acessibilidade (Pessoas com necessidades especiais ou mobilidade reduzida), Privacidade, Atendimento ao Discente. Há pelo menos um dos computadores disponíveis com Programa de Skype instalado regularmente.

#### **4.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR**



O Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário da UNIVEL possui gabinete de trabalho para o desenvolvimento das funções administrativo-pedagógicas do coordenador de curso, exclusivo e individual, com 10 m<sup>2</sup>, espaço com 01 mesa de trabalho; 02 cadeiras, sendo que a do usuário é ergonômica, estofada e giratória; 01 armário; 01 gaveteiro; 01 computador, conectado em rede com uma impressora laser compartilhada; 01 ar-condicionado quente/frio; além de todos os materiais de consumo e demais equipamentos necessários.

A coordenação do curso conta também com recepção e atendimento a docentes e discentes do curso realizada por funcionários do corpo técnico-administrativo que dão apoio e suporte às demandas da coordenação em tempo integral de funcionamento da mesma. Todos os ambientes são modernamente equipados de forma a garantir conforto e comodidade aos discentes, além de câmara e estrutura tecnológica diferenciada para realizações de reuniões online para formas distintas de trabalho, tal como Kit multimídia com fone e microfone para melhoria da qualidade dos trabalhos realizados.

Ressalta-se, que no ambiente das coordenações possui uma sala de reunião e atendimento de grupo (compartilhada) com os seguintes equipamentos: uma TV onde são realizadas reuniões online, por Google Meet<sup>®</sup>, pelo Zoom<sup>®</sup>, WhatsApp<sup>®</sup> e outros meios de comunicação com pequenos grupos de discente equipada com uma mesa central grande, 6 cadeiras e ar-condicionado.

#### **4.3 SALA COLETIVA DE PROFESSORES**

O Centro Universitário possui excelente sala dos professores com 120 m<sup>2</sup> (cento e vinte) localizada no Bloco A e funciona com estrutura adequada à recepção dos docentes, planejamento e preparação das aulas e demais atividades, atendendo, plenamente, aos requisitos de dimensionamento, limpeza, iluminação, acústica climatização, acessibilidade, conservação, comodidade e mobiliário adequados.



A sala de professores é coletiva é utilizada de maneira rotativa por professores. Este ambiente permite o acesso a mesas coletivas, armários individuais/escaninhos próprios, computadores, recursos tecnológicos, Kit multimídia com fone e microfone para melhoria da qualidade dos trabalhos realizados, sanitários (masc. e Fem.) com acessibilidade, espaços de integração e recreação, apoio técnico-administrativos, espaço para o *Coffee Break* (na entrada e no intervalo) onde são servidos lanches gratuitamente e diariamente para os professores, escaninho para professores para guarda de equipamentos e materiais de forma individualizada, entre outros descritos a seguir:

- I. Recepção com atendente nos três turnos, telefone com ramal e materiais didáticos disponíveis para os professores com solicitação prévia.
- II. Mini copa, com funcionárias para atendimento os professores nos dois turnos de funcionamento da IES, estando equipada com geladeira duplex com 240 (duzentos e quarenta) litros de capacidade, lanches variados, bolachas diversas, café preto, café com leite, filtro de água, sucos, sendo diariamente fornecida aos professores.
- III. Espaço equipado com 04 (quatro) computadores, utilizados de forma rotativa pelos docentes, com conexão à internet, Wi-Fi, kit multimídia, entre outros.
- IV. Além de 02 (dois) banheiros familiares, sendo 1 (um) feminino e 1(um) masculino, devidamente adequado as necessidades especiais.

#### 4.4 SALAS DE AULA



As instalações acadêmicas são dotadas de toda a infraestrutura necessária para a utilização de seu corpo social. As salas de aula tanto na modalidade presencial como EaD, compõem o número suficiente para atendimento ao curso em andamento e em fase de autorização, estão implantadas de modo excelente e equipadas, segundo a finalidade em termos de mobiliário e equipamentos específicos.

Diariamente são executados serviços de limpeza e manutenção, que colaboram na conservação dos móveis, pisos e recursos didáticos existentes.

Todas as salas apresentam dimensões e acústica necessárias para atender a quantidade de discentes em seu interior, com climatização, acessibilidade plena, avaliação e iluminação que obedecem aos critérios estabelecidos para salas de aula.

Dispõem de multimídia, quadro branco, mesa e cadeiras estofadas para docentes e discentes. Todas as salas possuem ar-condicionado e placas indicativas com número da sala e bloco. Cada sala possui acesso à internet banda-larga, via rede *wireless*, além do acesso a artigos eletrônicos, bibliotecas virtuais e ao acervo da biblioteca.

Quando há necessidade ou nos casos da existência de situações especiais (alunas com gravidez de risco, acidentados, recém-operados, entre outros), a turma é alocada para salas adequadas à acessibilidade, localizadas

no piso térreo ou mais próximas possível dos equipamentos que garantam facilidade ao deslocamento dos discentes.

A instituição também conta com 02 (duas) salas de metodologias ativas localizada no bloco C piso térreo com capacidade para 60 alunos cada uma, sendo que tais salas detêm diversos computadores e mesas redondas e quadradas de trabalho, quadro em todas as paredes e uma decoração diferenciada para motivar os que estiverem no local, de uso compartilhado com 90m<sup>2</sup> cada uma.



O Centro Universitário possui ainda área destinada à alimentação, com serviço de lanchonete; serviço de reprodução gráfica; áreas de convivência e auditório, com todos os requisitos necessários para o desenvolvimento de suas atividades.

O quantitativo de ambientes destinados ao processo ensino e aprendizagem, no Curso de Tecnologia em Gastronomia, possui salas com dimensões que variam de 40 a 60 m<sup>2</sup>, cuja capacidade destina, no mínimo, 1,2 m<sup>2</sup> por discente, sendo suficiente para o atendimento do curso e que a

mantenedora mantém investimentos permanentes na ampliação da infraestrutura sempre que necessário para o atendimento adequado aos acadêmicos atuais e futuros.

#### **4.5 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA**



Os acadêmicos do curso de Tecnologia em Gastronomia poderão contar com 12 laboratórios de informática com acesso à internet, com mais de 575 computadores disponíveis na IES, equipados com multimídia, ventilação e iluminação. Estes laboratórios são modernos de uso compartilhado e a IES possui uma equipe própria de manutenção, que prevê periodicamente a avaliação da qualidade, adequação e pertinência das máquinas e eventuais necessidades de substituição.

Há avaliação periódica dos espaços realizada pela CPA dos laboratórios de informática, sendo que o chefe de setor de posse dessas informações realiza um plano de melhoria para adequação, qualidade e pertinência contínua. Há também um plano de expansão, atualização e manutenção de equipamentos dos laboratórios de informática.

Ressalta-se que estes equipamentos são anualmente atualizados.

## Laboratórios de Informática:

Laboratório de Informática 01, 03 & 10		Laboratório de Informática 02 & 04		Laboratório de Informática 05 & 06		Laboratório de Informática 11 & 12 (Notebook)	
Instalações	Qtd.	Instalações	Qtd.	Instalações	Qtd.	Instalações	Qtd.
Lousa branca	1	Lousa branca	1	Lousa branca	1	Lousa branca	1
Bancadas	12	Bancadas	12	Bancadas	4	Bancadas	4
Cadeiras	60	Cadeiras	60	Cadeiras	40	Cadeiras	40
Multimídia	1	Multimídia	1	Multimídia	1	Multimídia	1
Computadores Core I3 4Gb de memória, SSD 120GB e monitor LCD 19	60	Computadores Core 2 Duo 2Gb de memória, SSD 120GB e monitor LED 19	60	Computadores Core I5, 8Gb de memória, SSD 120GB e monitor LCD 19"	40	Notebooks Core I3 Duo 4Gb de memória, SSD 120GB e monitor 15,6"	30
Ar-condicionado	1	Ar-condicionado	1	Ar-condicionado	1	Ar-condicionado	1

Laboratório de Informática 07		Laboratório de Informática 08		Laboratório de Informática 09	
Instalações	Qtd.	Instalações	Qtd.	Instalações	Qtd.
Lousa branca	1	Lousa branca	1	Lousa branca	2
Bancadas Total	4	Bancadas Total	12	Bancadas Total	14
Cadeiras	40	Cadeiras	60	Cadeiras	64
Multimídia	1	Multimídia	1	Multimídia	2
Computadores Core I3 4Gb de memória, SSD 120GB e monitor LCD 19	40	Computadores Core I5, 8Gb de memória, SSD 120GB e monitor LED 19	60	Computadores Core I3, 8Gb de memória, SSD 120GB e monitor LCD 15"	64
Ar-condicionado	1	Ar-condicionado	2	Ar-condicionado	2

## 4.6 OUTROS ESPAÇOS INSTITUCIONAIS E ACADÊMICOS

### 4.6.1 NEAD – Núcleo de Educação à Distância da UNIVEL

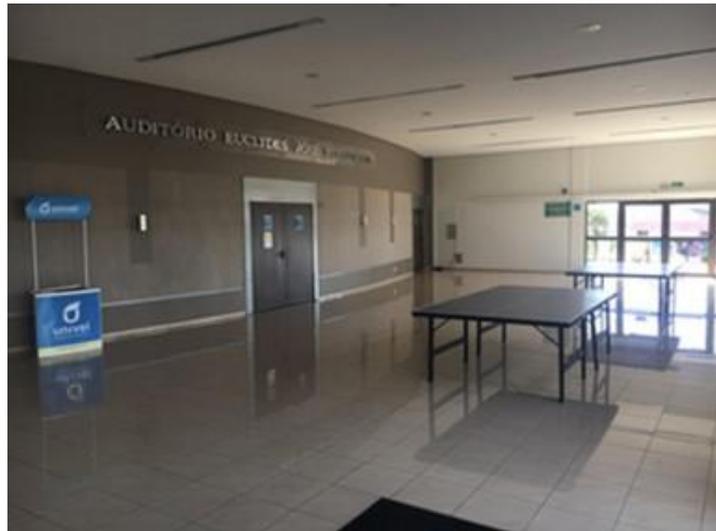




O NEAD – Núcleo de Educação à Distância, presente no Bloco A, com 160m<sup>2</sup> é o órgão institucional responsável pela coordenação de ações administrativas, didático-pedagógicas e tecnológicas dos cursos e atividades de Educação à Distância. Está distribuído em sala de produção 34m<sup>2</sup>, sala de tutoria (atendimentos) 65m<sup>2</sup>, sala de reunião com videoconferência 25m<sup>2</sup>, recepção 20m<sup>2</sup> e Diretoria NEAD 16m<sup>2</sup>, sendo que as salas estão equipadas com recursos de tecnologias e comunicação para o atendimento acadêmico, computadores com teclado BRAILLE, climatização, luminosidade, conservação, garantindo acessibilidade plena.

#### 4.6.2 Auditório

Possui 1.050 m<sup>2</sup> com poltronas estofadas com 528 lugares, acessibilidade plena, acústica, multimídia, computador, ambiente climatizado, segurança, limpeza, iluminação, Vídeo Conferência e conexão Internet a disposição de todos. Todo o ambiente é acessível e há também algumas poltronas destinadas para obesos/gestantes. Saguão com 224 m<sup>2</sup> ventilação natural, com janelões e luminosidade perfeita, poltronas para obesos e acessibilidades plenas.



#### 4.6.3 Mini auditório



O miniauditório conta com área de 130 m<sup>2</sup>, possui 100 (cem) cadeiras estofadas, computador, multimídia, sala climatizada, demarcação para cadeirantes, carteiras para canhotos e carteiras obsessos.

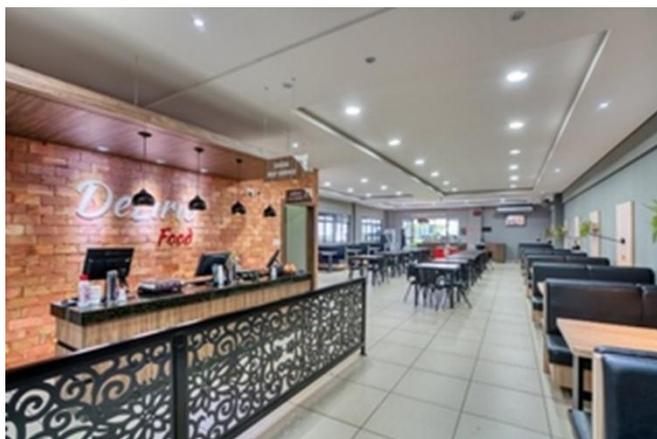
#### 4.6.4 Biblioteca Santa Inês



A Biblioteca é equipada com recursos tecnológicos e infraestrutura adequada para atender aos seus usuários. A Biblioteca localiza-se no Bloco D, com 685,23 m<sup>2</sup> de área total, com as seguintes acomodações aos seus usuários: sala para estudo em grupo, cabines para estudo individual, cabines equipadas com computadores conectados à internet, cabines equipadas com

computadores com teclado BRAILE e programa de leitura de texto (Dosvox), mesas e cadeiras, term-inais para consulta ao acervo e guarda-volumes. A Biblioteca ainda comporta ambientes destinados a serviços especializados como: recepção, balcão de atendimento, balcão de conferência, sala de processamento técnico e sala da Bibliotecária. Possui acessibilidade plena, iluminação e climatização.

#### 4.6.5 Espaço de convivência e alimentação/cantinas



A Instituição possui de 01 ambiente, com uma área equipada para a convivência dos alunos de graduação presencial e à distância.

Os espaços possuem acessibilidade e são avaliados periodicamente pela CPA, oferecendo serviços variados e adequados a toda comunidade acadêmica.

Há também espalhados em toda a IES, árvores, gramado e banquetas para convivência e integração dos acadêmicos e docentes. Bem como, existem máquinas automatizadas de café em todos os blocos.

#### 4.6.6 Estacionamento para Acadêmicos

O Centro Universitário disponibiliza gratuitamente estacionamentos asfaltados com 22.760m<sup>2</sup>, demarcados e arborizados para comodidade dos acadêmicos, sendo: vagas para carros: 929; vagas para motocicleta: 238; vagas para idosos: 37 e vagas para cadeirantes: 20. Ressalta-se que a área destinada aos estacionamentos recebe manutenção anual e com acessibilidade plena aos usuários.



#### 4.6.7 Sala compartilhada para CPA - Comissão Própria de Avaliação

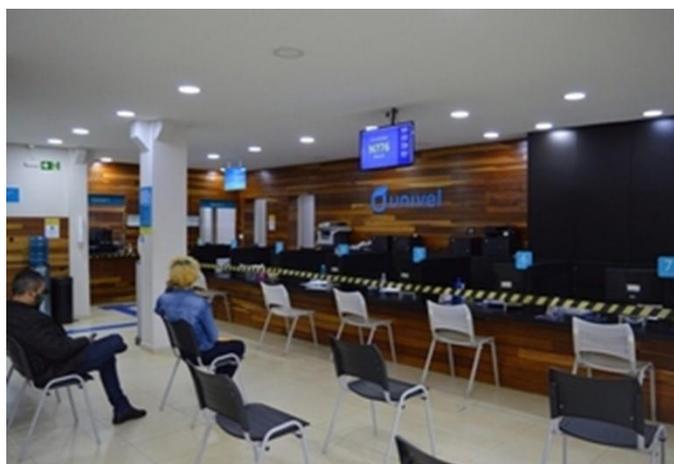




O objetivo da CPA (Comissão Própria de Avaliação) é promover a melhoria da qualidade da educação superior por meio do processo de Avaliação Institucional como instrumento norteador das ações e transformações necessárias ao pleno desenvolvimento da Instituição.

Possui espaços amplos para reunião com os membros e para a coordenação, conta com 01 sala Bloco A com 30m<sup>2</sup>, 02 salas com 10m<sup>2</sup> cada, para os trabalhos da coordenação e a secretaria. Equipada com computadores, internet, mesas, arquivos, acessibilidade plena e climatizada.

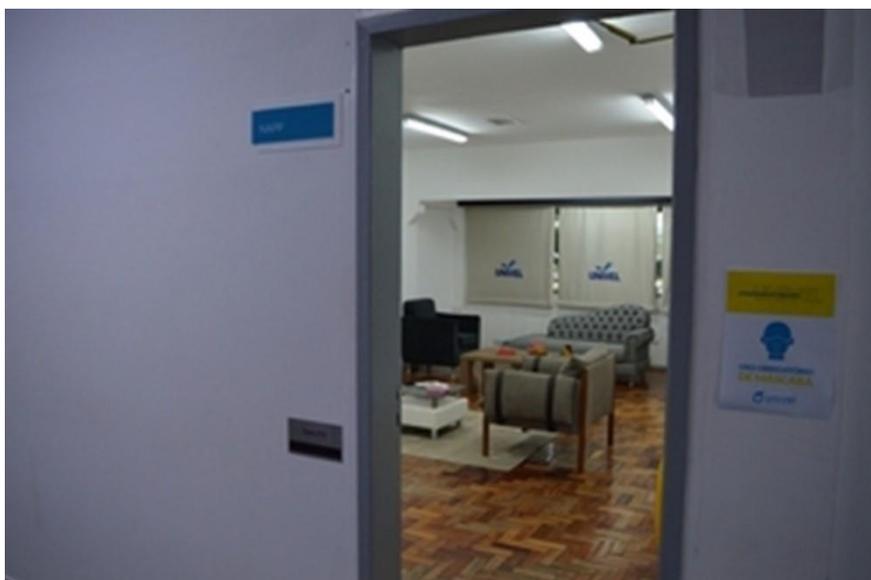
#### 4.6.8 Secretaria Geral





Responsável pelo controle, verificação, registro e arquivo dos documentos acadêmicos relativos aos processos de matrícula, rematrícula, transferência, aproveitamento ou dispensa de disciplinas, notas, frequências, emissão de documentação oficial (declarações, certidões e históricos). Possui sala de emissão e registro de diplomas. Espaço: gabinete 18m<sup>2</sup>, registro de diplomas 26m<sup>2</sup>, área de serviço 70m<sup>2</sup>, recepção 90m<sup>2</sup> e 08 boxes de atendimento. Além disso, 01 sala de 10m<sup>2</sup> para protocolo de colação de grau.

#### 4.6.9 Sala do NAPP – Núcleo de Apoio Psicológico/Psicopedagógico



O NAPP é um serviço de acolhimento, aconselhamento e desenvolvimento de habilidades socioemocionais para os estudantes universitários. Surgiu para atender necessidades que são específicas desse

público, com foco em promover o desenvolvimento de competências para o desenvolvimento pessoal e profissional dos discentes e para viver a experiência universitária de forma proveitosa. Possui sala 208 Bloco A com 26m<sup>2</sup>, conta com sofás, armários, informática, acessibilidade e climatização.

#### 4.6.10 Sala do NAI – Núcleo de Acessibilidade e Inclusão



Tem como responsabilidade a proposição, organização, coordenação e execução de ações para assegurar a inclusão de pessoas com deficiência à vida acadêmica e profissional. O Núcleo é voltado para a eliminação ou redução de barreiras pedagógicas, instrumentais, arquitetônicas, de comunicação e informação, impulsionando o cumprimento dos requisitos legais de acessibilidade. Possui sala de atendimento com 10m<sup>2</sup> equipada com informática, internet, climatização e acessibilidade plena.

#### 4.6.11 Ouvidoria



A ouvidoria do Centro Universitário UNIVEL é um espaço de acolhida e escuta de toda comunidade universitária. Um espaço para o atendimento à comunidade interna e externa com a finalidade de ouvir, encaminhar e acompanhar as críticas e sugestões, incentivando de maneira sistemática o fortalecimento da comunicação entre as diversas instâncias institucionais. Possui uma sala no Bloco A, (anexo ao NPJ) com 12m<sup>2</sup> equipada com computadores, internet, climatização, mesas e acessibilidade plena.

#### 4.6.12 Instalações Sanitárias



O Centro Universitário possui em todos os blocos 131m<sup>2</sup> de instalações sanitárias e 52 sanitários, sendo que em todos os Blocos possuem banheiros com instalações de acessibilidades, como vasos adaptados, pias rebaixadas, barra de segurança, espelho adequados, espaços adequados, portas com

especificação conforme lei em vigor, alarme sonoro, higiene, limpeza diariamente, acesso com piso tátil, distribuídos conforme discriminação abaixo:

- Bloco A: 08 sanitários (Feminino/Masculino), 02 fraldários e 02 Familiares com 6,25 m<sup>2</sup> cada.
- Bloco B: 12 sanitários (Feminino/Masculino) com 25,79 m<sup>2</sup> cada
- Bloco C: 06 BWC (Feminino/Masculino) com 30,83 m<sup>2</sup> cada.
- Bloco D: 04 BWC (Feminino/Masculino) sendo 02 c/24,2m<sup>2</sup> cada e 02 c/4,1m<sup>2</sup> cada.
- Centro Tecnológico: 12 sanitários (Feminino/Masculino) sendo 06 c/23,76 m<sup>2</sup> e 06 sanitários de acessibilidade c/3m<sup>2</sup> cada.
- Clínica Veterinária: 08 sanitários (Feminino/Masculino) com 14,72m<sup>2</sup> cada, 02 vestiários (Feminino/Masculino) c/ 26m<sup>2</sup> cada.
- Clínica Odontológica com 02 sanitários (Feminino/Masculino) com 1,2m<sup>2</sup> e 01 BWC de acessibilidade c/3,4 m<sup>2</sup> e 01 banheiro familiar com 3,4 m<sup>2</sup>.

#### **4.7 BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC)**

A Biblioteca do Centro Universitário UNIVEL é compreendida como um complemento pedagógico de vital importância pelo seu apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão e pela divulgação da informação, atendendo às expectativas e necessidades dos seus usuários, e participando ativamente do processo educativo nele desenvolvido. A seleção do acervo é norteada pela priorização dos assuntos das áreas relacionadas ao currículo acadêmico, às linhas de pesquisa institucionais, às atividades desenvolvidas, e pelas crescentes e dinâmicas necessidades dos usuários.

O acervo da biblioteca é composto por diversos tipos de materiais informacionais que servem de apoio às atividades acadêmicas de diversos cursos e dos quais há a contemplação de títulos específicos para o curso de Odontologia, na sua maioria através de acesso as Bibliotecas Virtuais tais como: PEARSON, GRUPO A, periódicos, trabalhos acadêmicos e documentos online. A atualização do acervo para os livros da bibliografia básica é processada nos recessos semestrais e por indicação docentes:

- Bibliografias constantes nos planos de ensino das disciplinas;

- Análise de catálogos e índices especializados;
- Livros e periódicos sugeridos pessoalmente ou por intermédio do website da biblioteca, de acordo com a política de complementação do acervo, que se baseia na análise da comunidade alvo e nas diretrizes de seleção, aquisição, descarte e avaliação da Biblioteca.

Para o curso de Tecnologia em Gastronomia, o acervo físico e virtual contempla a todas as áreas de conhecimento do Curso. Levando em conta que o curso de Tecnologia em Gastronomia também aborda temas de inovadores e novas tecnologias, esse acervo deverá estar constantemente enriquecido e atualizado, em concordância com o desenvolvimento e com as novas necessidades do curso.

A relação da bibliografia básica por disciplina, assim como o relatório completo e atualizado do acervo estará disponibilizado para análise da comissão momento da visita *in loco*.

As bibliografias básicas e complementares de cada unidade curricular foram sugeridas e discutidas entre os docentes da disciplina e o NDE do curso para compor o ementário que está previsto para o curso de Tecnologia em Gastronomia da UNIVEL. Foram levados em consideração os títulos que são bases e importantes para o aprendizado de cada disciplina, bem como os aqueles que deveriam ser adquiridas e/ou que já estavam no acervo da ampla biblioteca da instituição.

Toda a bibliografia básica e complementar foi referendada por relatório de adequação assinado pelo NDE.

A UNIVEL conta com livros físicos tombados e informatizados e também com a assinatura contratual das bibliotecas virtuais da “Pearson” e da “Grupo A” para o curso de Tecnologia em Gastronomia. Sendo assim, todos os alunos poderão ter acesso de qualquer local aos livros da biblioteca virtual, bem como a diversos títulos físicos diretamente na biblioteca. Acerca dessas bibliotecas virtuais, a UNIVEL detém o seguinte número de licenças de cada uma delas a seguir: Com a Pearson Education do Brasil LTDA, há 2.000 licenças e referente ao Grupo A Educação S.A, há 1.500 licenças. Abaixo há também o número de títulos disponíveis em cada uma dessas bibliotecas online, bem como no acervo físico da IES separados por área de conhecimento:

### Acervo Virtual:

- Biblioteca Virtual da Pearson: 14.774 títulos
- Biblioteca Virtual Grupo A: 2.700 títulos

### Acervo Físico:

<b>Área</b>	<b>Títulos</b>	<b>Exemplares</b>
Ciências Agrárias	183	441
Ciências Biológicas	79	470
Ciências da Saúde	327	1.335
Ciências Exatas e da Terra	858	3.108
Ciências Humanas	1.248	4.130
Ciências Sociais Aplicadas	7.803	25.878
Engenharias	183	1.097
Linguística, Letras e Artes	918	3.186
Outros	590	1.396
<b>Total</b>	<b>12.189</b>	<b>41.041</b>

A Biblioteca é equipada com recursos tecnológicos e infraestrutura adequada para atender aos seus usuários. A Biblioteca localiza-se no Bloco D, com 685,23 m<sup>2</sup> de área total, com as seguintes acomodações aos seus usuários: sala para estudo em grupo, cabines para estudo individual, cabines equipadas com computadores conectados à internet, cabines equipadas com computadores com teclado BRAILE e programa de leitura de texto (Dosvox), mesas e cadeiras, terminais para consulta ao acervo e guarda-volumes. A Biblioteca ainda comporta ambientes destinados a serviços especializados como: recepção, balcão de atendimento, balcão de conferência, sala de processamento técnico e sala da Bibliotecária. Possui acessibilidade plena, iluminação e climatização.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Sala para estudo em grupo	5
Sala para estudo individual ou dupla	3
Mesas (04 lugares em cada mesa)	60
Cabines para estudo individual	4
Cabines equipadas com computadores conectadas a internet	26
Cabines equipadas com computadores com teclado BRAILE e programa de leitura de texto (Dosvox)	1
Guarda-volumes	140
Terminais para consulta ao acervo	05

Há existência de catálogo informatizado disponível para o público em geral via internet. O catálogo pode ser consultado na biblioteca através de 05 terminais de consulta. Todos os documentos estão preparados com etiqueta de tombada e disponíveis para empréstimo, segundo a política da IES. A iluminação é disposta de acordo com a distribuição das estantes, mesas e cadeiras, propiciando um ambiente confortável para a leitura. Ao entrar na Biblioteca, o aluno deverá deixar em armários individuais: pastas, bolsas, embrulhos, celular desligado e outros materiais, exceto os necessários para seu estudo. Caso deseje, o usuário pode entrar com garrafinha de água, desde que ela possua tampa. Ele deverá cuidar para não molhar os materiais e equipamentos da Biblioteca. Caso isto aconteça, será responsabilizado. Os demais tipos de bebidas e alimentos são restritos e não podem ser consumidos nas dependências da Biblioteca, pois os resquícios causam proliferação de fungos e bactérias, bem como danos irreparáveis aos documentos. Todo o espaço é monitorado eletronicamente por câmeras de segurança.

A biblioteca detém uma política de desenvolvimento do acervo, pois possui papel claramente definido e fundamental que é o de atender qualitativamente às necessidades de informações da comunidade acadêmica. Ela precisa dar suporte ao desenvolvimento da missão da IES, apoiando-a na

qualificação profissional, na formação de pesquisadores, no crescimento da pesquisa/iniciação científica e nas atividades de extensão que ligam diretamente à comunidade.

A Biblioteca disponibiliza aos seus usuários um acervo privilegiado com mais de 41.000 (quarenta e um mil) entre livros, materiais digitais, periódicos, monografias, documentos, normas técnicas, CDs e DVDs. Os usuários também possuem o acesso a mais de 17.000 títulos virtuais.

O acervo encontra-se catalogado no sistema BÍBLIOS da TOTVS, podendo ser consultado através do catálogo online ou nos terminais de consulta existentes na biblioteca. As obras estão organizadas nas estantes por área de conhecimento de acordo com a tabela CDD (Classificação Decimal de Dewey), em ordem alfanumérica crescente.

A Biblioteca da Univel é constantemente atualizada por meio de novas aquisições de livros e periódicos, com a finalidade de atender as necessidades dos cursos.

A Biblioteca oferece aos seus usuários espaços abertos, em regime de livre acesso, dando-lhe, assim, a possibilidade de circularem livremente nas estantes, tendo contato direto com o livro.

Os usuários da biblioteca dispõem de dois tipos de empréstimos: empréstimo de referência, que compreende a retirada de material bibliográfico para uso exclusivo no recinto da Biblioteca e empréstimo de circulação, à disposição para empréstimo domiciliar, permitido a alunos, professores e funcionários da IES. O limite de volumes emprestados e prazo de devolução variam de acordo com a categoria do usuário, conforme consta no regulamento da Biblioteca.

A Biblioteca oferece, por meio de computadores interligados em rede, o acesso para consulta ao acervo por: autor, título e assunto (s). A Biblioteca também está interligada à rede de informação COMUT (Programa de Comutação Bibliográfica na Internet), onde é possibilitada a cópia de artigos publicados em periódico técnico-científico a ser disponibilizado ao usuário.

A Política de aquisição (livros e periódicos) é realizada considerando a bibliografia básica e complementares indicadas para as disciplinas que integram a matriz curricular dos cursos, conforme indicados no PPC - Projeto Pedagógico de Curso. Qualquer mudança no currículo gera atualização das indicações

bibliográficas que, por isso, estão permanentemente, no processo de aquisição de livros e outros materiais bibliográficos.

Durante todo o decorrer do ano, a IES disponibiliza recursos financeiros no seu orçamento para aquisição de material bibliográfico.

Ao início de cada semestre letivo, Coordenadores e Professores, ao planejarem suas atividades acadêmicas, encaminham as sugestões bibliográficas referentes à formação geral e específicas dos cursos à Biblioteca para fins de aquisição. Este procedimento mantém o acervo atualizado e garante a expansão ordenada e otimizada do mesmo. A política de desenvolvimento do acervo tem como critério principal observar edições desatualizadas e substituir por novas edições ou novos lançamentos que tratem de assuntos das áreas de interesse.

O horário de atendimento da Biblioteca é de segunda-feira a sexta-feira, das 07h30 às 12h e das 13h às 22h40 e aos sábados, das 08h às 14h. No período de férias ou de recesso acadêmico, a Biblioteca pode ter seu horário alterado. Outras informações relacionadas ao funcionamento estão disponíveis no regulamento próprio da Biblioteca.

Acerca dos periódicos da área, a UNIVEL conta com o acesso disponível a diversos periódicos, tanto assinados quanto gratuitos, a disposição dos acadêmicos, vinculados na própria plataforma da biblioteca da instituição, para facilitar os usuários em suas buscas complementares de pesquisas de ponta em seus estudos. Os periódicos especializados são indexados e correntes, abrangendo as principais áreas temáticas e distribuídos entre as principais áreas do curso. Alguns dos títulos relacionam-se a mais de uma das áreas de

Os alunos também podem complementar suas pesquisas em bases/periódicos de acesso livre, tais como:

- Portal de Periódicos da CAPES;
- PubMed;
- ScienceDirect;
- BVS/BIREME (Biblioteca Virtual em Saúde);
- SciELO;
- BDTD (Biblioteca Digital de Teses e Dissertações – IBICT);
- SciELO Livros;
- Medline Plus;

- DOAJ (Directory of Open Access Journals)

Acerca do rol de cada uma das bibliografias básicas e complementares de cada unidade curricular, está disponível junto ao ementário de cada disciplina individualmente ao final deste PPC.

#### **4.8 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA**

Os laboratórios básicos do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário UNIVEL são organizados e implementados de forma a atender todas as necessidades e especificidades das disciplinas com carga horária prática, e ainda atividades de prática supervisionadas e monitorias. Os espaços podem ser utilizados também para o desenvolvimento de pesquisas de iniciação científica e projetos de extensão, buscando potencializar a relação teoria e prática no processo de ensino e aprendizagem, e também viabilizar práticas interdisciplinares e inovadoras.

A estrutura física dos laboratórios respeita o previsto nas normas de acessibilidade e equipamentos de segurança, para que todos tenham acesso aos serviços oferecidos sem causar qualquer tipo de dano aos acadêmicos, docentes e colaboradores que frequentarem esse ambiente.

A utilização dos laboratórios do curso atende as normas previstas em regulamento próprio, com todos equipamentos adequados e suficientes, com manutenção e apoio técnico adequado, na qual ocorrem periodicamente avaliações que são usados para incrementar a qualidade do atendimento e a melhoria das aulas realizadas, sendo que o atendimento à comunidade externa poderá ser feito mediante proposta organizada pela coordenação e atenderá aos projetos e ações desenvolvidas no curso. Diante das demandas identificadas na avaliação, são organizados novos planos de ações para suprir o que precisa ser melhorado corriqueiramente para as próximas aulas do semestre posterior.

O laboratório de microscopia possui uma área total de 80 m<sup>2</sup>, sala possui uma lousa branca, duas bancadas laterais em granito com cubas inox, duas torneiras, gavetas e armários em madeira. Centralmente estão dispostas oito bancadas em granito, pontos de gás e energia. Esta sala possui ainda, chuveiro de emergência, lava-olhos, extintores de incêndio, um multimídia com controle, um computador e um ar condicionado com controle.

Este laboratório atende as disciplinas de **Controle Higiênico sanitário e sustentabilidade na produção de alimentos** e encontra-se assim equipado:

<b>QTDE</b>	<b>DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS</b>
01 un	Autoclave Vertical CS Primatec
01 un	Balança analítica
01 un	Balança eletrônica
01 un	Banho Maria
16 un	Bico de Bunsen
01 un	Cabina de fluxo unidirecional
02 un	Centrifugas
02 un	Chapas de aquecimento
01 un	Chuveiro de emergência
02 un	Contador de colônia manual
03 un	Cronômetro
01 un	Deionizador de água
01 un	Estufa
01 un	Incubadora microbiológica
01 un	Lavador de pipetas em PVC
01 un	Micro hematócrito digital
16 un	Microscópios Olympus CX23
03 un	Refratômetro soro e urina 1000 – 1050 global
01 un	Refrigerador
05 un	Timer
<b>QTDE</b>	<b>DESCRIÇÃO DE VIDRARIAS E OUTROS MATERIAIS</b>
27 un	Aguilha e alça de platina
12 un	Alça de Drigalski
02 un	Almofariz com pistilo em porcelana
04 un	Balão volumétrico de 100ml
01 un	Balão volumétrico de 500ml
06 un	Balão volumétrico de 50ml
02 un	Balde de plástico
10 un	Bandeja para lâmina
01 un	Barrilete de 20L
08 un	Bastão de vidro
07 un	Becker de 250ml de vidro
11 un	Becker de 50ml de vidro
23 un	Becker de 50ml plástico
04 un	Becker de 600ml de vidro
06 un	Becker de 600ml plástico
10 un	Câmara de Fuchs-Rosenthal
11 un	Erlenmeyer de 250ml de vidro
04 un	Espátula de alumínio
21 un	Estante para tubo de ensaio
06 un	Funil de plástico
05 un	Grau com pistilo de plástico
02 un	Jarra anaeróbica
150 un	K-Cell p/ contagem de sedimentos urinários
26 un	Lápis para vidro
10 un	Pinça dente de rato
07 un	Pipeta graduada de 10 ml
04 un	Pipeta graduada de 1 ml
01 un	Pipeta graduada de 20 ml
02 un	Pipeta graduada de 2 ml
06 un	Pipeta graduada de 5 ml
01 un	Pipeta volumétrica de 1 ml

01 un	Pipeta volumétrica de 2 ml
02 un	Pipeta volumétrica de 5 ml
02 un	Pipetador 2 ml
101 un	Placa de Petri 100x20mm
27 un	Placa de Petri 150x25mm
48 un	Placa de Petri 35x10mm
05 un	Placa de Petri 60x15mm
01 un	Proveta de 1000 ml de vidro
05 un	Proveta de 100 ml de vidro
04 un	Proveta de 10 ml de vidro
05 un	Proveta de 250 ml de vidro
04 un	Proveta de 25 ml de vidro
04 un	Proveta de 500 ml de vidro
03 un	Proveta de 50 ml de vidro
02 un	Suporte para pipeta azul
02 un	Suporte para toalha de papel
08 un	Tela de amianto
07 un	Tripé
09 un	Tubo de ensaio com tampa
204 un	Tubo de ensaio de vidro
12 un	Vidro relógio

#### **4.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA**

Os laboratórios específicos do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Univel são organizados e implementados de forma a atender todas as necessidades e especificidades das disciplinas com carga horária prática e monitorias. Os espaços podem ser utilizados também para o desenvolvimento de pesquisas de iniciação científica, projetos de extensão e pesquisa, buscando potencializar a relação teoria e prática no processo de ensino e aprendizagem, e também viabilizar práticas interdisciplinares e inovadoras.

A estrutura física dos laboratórios respeita o previsto nas normas de acessibilidade e equipamentos de segurança, para que todos tenham acesso aos serviços oferecidos sem causar qualquer tipo de dano aos acadêmicos, docentes e colaboradores que frequentarem esse ambiente.

A utilização dos laboratórios do curso atende as normas previstas em regulamento próprio, com todos equipamentos adequados e suficientes, com manutenção e apoio técnico adequado, na qual ocorrem periodicamente avaliações que são usados para incrementar a qualidade do atendimento e a melhoria das aulas realizadas e atender aos projetos e ações desenvolvidas no curso. Diante das demandas identificadas na avaliação, são organizados novos

planos de ações para suprir o que precisa ser melhorado corriqueiramente para as próximas aulas do semestre posterior.

Além do regulamento, que estabelece as normas de funcionamento dos laboratórios, bem como as responsabilidades dos funcionários administrativos, a instituição dispõe de documento que dispõe sobre as normas de segurança que determina os requisitos básicos para a proteção da vida e da propriedade nas dependências dos laboratórios da Univel.

Os objetivos gerais dos laboratórios são:

- Promover o desenvolvimento experimental do conteúdo trabalhado nas aulas teóricas das disciplinas vinculadas ao laboratório.
- Facilitar os trabalhos do coordenador, professor e pessoal técnico, por meio da especificação das respectivas atribuições.
- Apresentar aos usuários do laboratório as normas básicas, com vistas à realização de aulas práticas ou de pesquisa em conformidade com padrões de segurança;
- Informar à comunidade acadêmica, sobre a postura e os principais procedimentos a serem adotados no laboratório, visando protegê-los de riscos e acidentes.

A utilização dos laboratórios específicos do curso de Tecnologia em Gastronomia atenderá as normas previstas em regulamento próprio, com todos equipamentos adequados e suficientes, com manutenção e apoio técnico adequado, na qual ocorrem periodicamente avaliações que são usados para incrementar a qualidade do atendimento e a melhoria das aulas realizadas, sendo que o atendimento à comunidade externa poderá ser feito mediante proposta organizada pela coordenação e atenderá aos projetos e ações desenvolvidas no curso. O número de alunos das disciplinas que ocorrerão em laboratório será de aproximadamente 30 alunos por turno/laboratório.

#### 4.9.1 LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – SALA 122, TÉRREO, BLOCO B

Este espaço possui área aproximada de 100 m<sup>2</sup>, atendendo as disciplinas de Garde manger, Habilidades básicas de cozinha e Cozinha internacional Europa e América, além de projetos de pesquisa e extensão relacionados a esta

temática. Neste espaço estão dispostos os equipamentos e materiais descritos abaixo:



QTDE	DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
2	Bancadas com pia em inox
2	Bancadas em mármore
3	Mesas em inox com gradeado na parte inferior
1	Geladeira industrial seis portas (inox)
2	Fogão industrial quatro bocas com chapa e forno embutido
2	Liquidificador industrial 2L
3	Processador de alimentos
2	Balança de bancada capacidade 15 Kg
1	Cabine de análise sensorial (três avaliadores)
1	Termômetro digital
3	Cronômetro digital
1	pHmetro digital de imersão direta
1	Lactodensímetro
10	Forma para queijo mussarela 1 kg
10	Forma para queijo minas com dessorador e prensa
1	Tanque em inox, parede dupla, para fabricação de queijo, 50 L
1	Garfo em inox para fabricação de queijo
1	Par de liras, em inox, para corte da massa de queijo
1	logurteira aquecimento elétrico, em aço inox, parede dupla, capacidade 50 L
1	Tacho misturador para doce, em aço inox, a gás, com misturador, 15 L
2	Embutideira /ensacadeira de linguiça, manual
1	Misturador de carnes industrial elétrico, 30 Kg
1	Moedor de carne industrial, elétrico
15	Modelador de hambúrguer em aço inox
2	Forma de presunto, em aço inox, 2,229 Kg
1	Defumador a gás para charcutaria
2	Seringa injetora para carnes em inox
1	Fritadeira elétrica industrial 4,2L

1	Despolpadeira de frutas, 10 L
1	Refratômetro
1	Extratora de suco, em aço inox, a vapor, 8 Kg
6	Espátulas
5	Colheres de servir (plástico)
4	Conchas (plástico)
4	Escumadeiras
4	Pegadores grandes
4	Pegadores pequenos
3	Conchas (inox)
3	Colheres de servir (inox)
2	Espátulas com furo (inox)
1	Microondas
2	Panelas de pressão 7,5 L
2	Panelas de pressão de 4,5 L
2	Frigideiras de teflon
2	Copos medidores de vidro
2	Copos medidores de plástico
2	Moedores de pimenta
6	Bowl de inox (grande)
6	Bowl de inox (pequeno)
20	Bowl de plástico (pequeno)
20	Bowl de plástico (médio)
3	Peneiras pequenas
1	Peneira grande
6	Panelas de inox pequena
4	Frigideiras de inox pequena
2	Escorredores de macarrão em inox
2	Jogos de panela em alumínio (6 peças cada)
3	Jarras de plástico
2	Potes de plástico pequeno (sal e sal grosso)
3	Jogos de tábuas coloridas (5 peças em cada jogo)
8	Formas de alumínio
2	Centrífugas de salada
1	Relógio de parede
50	Colheres de sopa
50	Garfos de refeição
50	Facas de refeição
50	Colheres de sobremesa
50	Colheres de café
12	Potes de plástico para temperos
2	Potes de plástico grande (açúcar e farinha de trigo)
3	Descascadores de legumes
2	Facas grandes de pão

#### 4.9.2 COZINHA PEDAGÓGICA 1, TÉRREO, BLOCO B

Este laboratório possui área aproximada de 113 m<sup>2</sup>, dividida em 6 (seis) bancadas de trabalho discente, além de uma bancada para o professor, atendendo a todas as disciplinas específicas do curso. Neste espaço estão dispostos os equipamentos e materiais descritos abaixo:

QTDE	DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
7	Bancadas com pia em inox
4	Fogões em inox com 4 bocas, grelha e forno embutido
2	Fogões em inox com 3 bocas
1	Forno combinado 6 GNs
1	Microondas
1	Coifa central em inox
1	Refrigerador vertical com porta de vidro
72	Panelas de inox com tampa em cinco tamanhos diferentes
30	Frigideiras de inox em tamanhos diversos
60	Bowls de inox em tamanhos diversos
36	Tábua de corte coloridas (para cada tipo de alimento)
3	Liquidificadores
6	Panelas de pressão tamanho médio
2	Panelas de pressão tamanho grande
2	Caldeirões de alumínio
6	Chinois de inox
12	Espátulas de plástico
20	Peneiras de plástico em diferentes tamanhos
12	Conchas de inox
12	Colheres de servir em inox
12	Espátulas de inox
12	Pegadores de massa em inox
6	Pincel culinário
6	Espátulas do tipo "pau duro"
6	Fouet's grandes
6	Secadoras de salada
12	Jarras de plástico (capacidade 1,5 L)
12	Copos medidores (plástico e vidro)
60	Bowls de plástico pequeno
60	Bowls de plástico médio
60	Bowls de plástico grande
6	Lixeiros identificados para lixo orgânico e reciclável
1	Cilindro industrial
8	Prateleiras em inox
1	Balança de bancada

#### 4.9.3 COZINHA PEDAGÓGICA 2, TÉRREO, BLOCO B

Este laboratório possui área aproximada de 81 m<sup>2</sup>, dividida em 4 (quatro) bancadas de trabalho discente, além de uma bancada para o professor, atendendo a todas as disciplinas específicas do curso. Neste espaço estão dispostos os equipamentos e materiais descritos abaixo:

QTDE	DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
5	Bancadas com pia em inox
4	Fogões em inox com 4 bocas, grelha e forno embutido
1	Forno combinado 6 GNs
1	Microondas
1	Coifa central em inox
1	Refrigerador vertical com porta de vidro
48	Panelas de inox com tampa em cinco tamanhos diferentes
20	Frigideiras de inox em tamanhos diversos
40	Bowls de inox em tamanhos diversos
24	Tábua de corte coloridas (para cada tipo de alimento)
3	Liquidificadores
4	Panelas de pressão tamanho médio
2	Panelas de pressão tamanho grande
2	Caldeirões de alumínio
6	Chinois de inox
8	Espátulas de plástico
10	Peneiras de plástico em diferentes tamanhos
8	Conchas de inox
8	Colheres de servir em inox
8	Espátulas de inox
8	Pegadores de massa em inox
4	Pincel culinário
4	Espátulas do tipo "pau duro"
4	Fouet's grandes
4	Secadoras de salada
8	Jarras de plástico (capacidade 1,5 L)
8	Copos medidores (plástico e vidro)
40	Bowls de plástico pequeno
40	Bowls de plástico médio
40	Bowls de plástico grande
4	Lixeiros identificados para lixo orgânico e reciclável
5	Prateleiras em inox
1	Balança de bancada

#### 4.9.4 COZINHA PEDAGÓGICA 3, SUBSOLO, BLOCO B

Este espaço possui área aproximada de 110 m<sup>2</sup>, atendendo a todas as disciplinas específicas do curso. Neste espaço estão dispostos os equipamentos e materiais descritos abaixo:

QTDE	DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
5	Bancadas com pia em inox
1	Bancada com pia em inox e espelho superior (aula demonstrativa)
4	Fogões em inox com 3 bocas
1	Fogão em inox 4 bocas
1	Microondas
1	Refrigerador vertical com porta de vidro
60	Panelas de inox com tampa em cinco tamanhos diferentes
25	Frigideiras de inox em tamanhos diversos
50	Bowls de inox em tamanhos diversos
30	Tábuas de corte coloridas (para cada tipo de alimento)
3	Liquidificadores
3	Panelas de pressão tamanho médio
1	Panelas de pressão tamanho grande
6	Chinois de inox
10	Espátulas de plástico
20	Peneiras de plástico em diferentes tamanhos
10	Conchas de inox
10	Colheres de servir em inox
10	Espátulas de inox
10	Pegadores de massa em inox
5	Pincel culinário
5	Espátulas do tipo "pau duro"
5	Fouet's grandes
5	Secadoras de salada
10	Jarras de plástico (capacidade 1,5 L)
10	Copos medidores (plástico e vidro)
50	Bowls de plástico pequeno
50	Bowls de plástico médio
50	Bowls de plástico grande
5	Lixeiros identificados para lixo orgânico e reciclável
6	Prateleiras em inox
1	Estufa para massas
1	Cilindro industrial capacidade 10 kg
1	Masseira industrial pequena
1	Masseira industrial grande
1	Forno elétrico de lastro
1	Forno turbo para pães
1	Freezer vertical
2	Balanças de bancada
1	Pia para lavagem das mãos
6	Bancadas de mármore
100	Formas em tamanhos e formatos variados

1	Ar condicionado
-	Utensílios e formas específicos para confeitaria em diferentes tamanhos, formatos e materiais, incluindo bicos de confeit.

#### 4.9.5 SALA DE APOIO PARA AULAS PRÁTICAS, TÉRREO, BLOCO B

Este espaço possui área aproximada de 16,5 m<sup>2</sup>, atendendo a todas as disciplinas específicas do curso. Neste espaço estão dispostos os equipamentos e materiais descritos abaixo:

QTDE	DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
1	Bancada com pia em inox
1	Bancada de mármore
1	Ultracongelador (abatedor de temperatura)
1	Termocirculador
1	Salamandra
1	Máquina para embalagem a vácuo
1	Geladeira vertical
2	Prateleiras em inox
2	Lixeiros identificados para lixo orgânico e reciclável
1	Tambor com tampa para recolhimento de óleo vegetal
1	Computador com teclado e mouse
2	Liquidificadores industriais
1	Máquina de gelo (capacidade 50 kg)
1	Panela de barro

#### 4.9.6 ALMOXARIFADO, TÉRREO, BLOCO B

Este espaço possui área aproximada de 36 m<sup>2</sup>, sendo destinado como o local de recebimento e armazenamento dos insumos utilizados nas cozinhas pedagógicas, bem como o local onde ocorre a separação dos ingredientes para cada aula. Neste espaço estão dispostos os equipamentos e materiais descritos abaixo:

QTDE	DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
1	Câmara fria de inox com quatro portas
3	Freezers horizontais grandes
6	Prateleiras de aço
1	Armário vertical com três portas
1	Armário vertical com duas portas
1	Armário horizontal com nove portas
2	Bancadas de mármore
2	Lixeiras
10	Batedeiras

8	Processadores de alimentos
8	Mixer's
3	Maçaricos
9	Termômetros de palito
3	Termômetros de laser
1	Balança de bancada
-	Utensílios domésticos diversos

#### **4.10 PROCESSO DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA)**

O material didático utilizado na modalidade a distância do Centro Universitário Univel segue um rígido controle de qualidade. Contamos com uma equipe multidisciplinar que faz gestão do processo produtivo. Tal processo inicia-se com a seleção do conteudista que passa por um processo de formação, no qual toma conhecimento da Ementa da disciplina para a qual produzirá o material, neste momento apropria-se também das métricas a serem adotadas em sua produção e dos prazos de entrega para validação, ajustes (caso sejam necessários) e posterior homologação. Após a formação com o Professor conteudista a equipe de produção também realiza uma capacitação com a equipe de validação técnica, da qual faz parte um Professor validador, acompanhado da coordenação de curso.

O material produzido e validado passa por uma correção ortográfica e gramatical, bem como por uma adequação de linguagem para que o conteúdo além de teoricamente produtivo seja também dialogado e propicie ao aluno da instituição um maior aprendizado. Todo esse processo é executado por profissionais capacitados e sob a supervisão da equipe do Núcleo de Educação a Distância – NEAD.

Nosso material didático é diagramado dentro dos padrões do projeto gráfico escolhido e aprovado para a graduação EaD do Centro Universitário Univel pela equipe de designers gráficos com o acompanhamento de designers educacionais atendendo o desenho instrucional do curso. A logística do material didático se dá única e exclusivamente pelo Ambiente Virtual de Aprendizagem. O mesmo é disponibilizado no AVA em formato PDF e o aluno tem a opção de baixar em seu aparelho de tecnologia de informação ou comunicação (PC, notebook, smartphone, tablet, entre outros) ou ainda realizar a impressão.

Há um sistema de controle gerencial através do sistema no AVA na qual é possível identificar os alunos que acessaram o material, possibilitando aos gestores o acompanhamento e gerenciamento dos processos com indicadores definidos.

Cabe ressaltar que todo o nosso material didático passa por avaliação constante para manter-se atual e adequado a melhor formação do aluno, primando sempre pela qualidade do nosso processo de ensino a partir da oferta de objetos de aprendizagem de qualidade.

#### **4.11 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)**

Visando instrumentalizar a pesquisa na instituição e promover condições adequadas de realização da mesma, em 2018 a UNIVEL instituiu o Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP), que é um colegiado interdisciplinar e independente, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, instituído pela IES para defender os interesses dos participantes de pesquisa na sua integridade e dignidade e para o desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos que lhe forem submetidas, em concordância com as Normas e Diretrizes Regulamentadoras da Pesquisa Envolvendo Seres Humanos, conforme a Resolução n.º 466, de 12 de dezembro de 2012, do Conselho Nacional de Saúde (CNS).

As Resoluções n.º 466, de 12 de dezembro de 2012 e n.º 510 de 07 de abril de 2016, bem como as Resoluções n.º 240 de 05 de junho de 1997, n.º 251/97 de 7 de agosto de 1997, n.º 292/99 de 8 de julho de 1999, n.º 304/00 de 9 de agosto de 2000 regulamentam o funcionamento do CEP-UNIVEL.

Toda pesquisa em andamento no País e que envolve seres humanos deve necessariamente ser submetida à apreciação de Comitês de Ética em Pesquisa (CEPs), especialmente credenciados, sob a coordenação superior da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP). Cabe à CONEP realizar o controle e avaliar as pesquisas a serem realizadas, analisar casos especiais agindo como órgão com responsabilidade crítica e atenta as atualizações dos protocolos desta área.

Conforme a Resolução n.º 510, de 07 de abril de 2016 a ética em pesquisa implica o respeito pela dignidade humana e a proteção devida aos participantes das pesquisas científicas envolvendo seres humanos. A pesquisa

em ciências humanas e sociais exige respeito e garantia do pleno exercício dos direitos dos participantes, devendo ser concebida, avaliada e realizada de forma a prever e evitar possíveis danos que possam ocorrer aos participantes.

Cabe ao CEP-UNIVEL identificar conflitos de valores, refletir criticamente sobre dilemas e análise da ética em pesquisa, respeitando a dignidade do ser humano, conforme orientam as resoluções apontadas anteriormente.

Na composição do colegiado do CEP-UNIVEL não pode haver número inferior à 7 (sete) membros, sendo que sua constituição inclui a participação de profissionais da área da saúde, das ciências exatas, sociais e humanas, incluindo, por exemplo, juristas, teólogos, sociólogos, filósofos, bioeticistas e, pelo menos, um membro da sociedade representando os usuários da instituição, respeitando-se a proporcionalidade pelo número de membros. Poderá variar na sua composição, dependendo das especificidades da instituição e das linhas de pesquisa a serem analisadas. Os membros do CEP-UNIVEL, em exercício no ano de 2023 nomeados através de portaria emitida pela IES, são formados pelo coordenador, membros internos e membro externo, conforme detalhamento abaixo:

### **I. Coordenador**

- Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Raquel Goreti Eckert Dreher (Professora da UNIVEL, Nutricionista)

### **II. Membros Titulares**

- Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ana Claudia Paiva Alegre Maller (Professora da UNIVEL, Bióloga)
- Prof.<sup>a</sup> Me. Eloeth Kaliska Piva (Professora da UNIVEL, Fisioterapeuta)
- Prof. Dr. Gabriel Dequigiovanni (Professor da UNIVEL, Engenheiro de Bioprocessos e Biotecnologia)
- Prof. Me. Gislaine Buraki (Professora da UNIVEL, Pedagoga)
- Prof. Esp. Mateus Souza da Luz (Professor da UNIVEL, Enfermeiro)
- Prof.<sup>a</sup> Me. Marcela Gomes Ferreira (Professora da UNIVEL, Fisioterapeuta)
- Prof.<sup>a</sup> Me. Polyane Christina Ghiggi Werner (Professora da UNIVEL, Psicóloga)
- Prof. Dr. Silvano Piovan (Professor da UNIVEL, Biólogo)

- Prof.<sup>a</sup> Me. Suzana Padoin (Professora da UNIVEL, Educação Física)
- Prof.<sup>a</sup> Dr. Talitha Fernandes Stefanello (Professora do Centro Nacional de Pesquisa em Energia e Materiais, CNPE, Biomédica)

### **III. Funcionária Administrativa**

- Geovana Alves de Freitas

### **IV. Representantes dos participantes de pesquisa**

- Maria Eunice Fernandes;

O CEP-UNIVEL atua em concordância com o que foi instituído pelo Ministério da Saúde, por meio de seu Manual Operacional do Comitê de Ética em Pesquisa, de 2007, ao destacar que “a missão do CEP é salvaguardar os direitos e a dignidade dos sujeitos da pesquisa. Além disso, o CEP contribui para a qualidade das pesquisas e para a discussão do papel da pesquisa no desenvolvimento institucional e no desenvolvimento social da comunidade. Contribui ainda para a valorização do pesquisador que recebe o reconhecimento de que sua proposta é eticamente adequada”. Esta missão do CEP da Univel está em conformidade com as Linhas de Pesquisa Institucionais, com a preocupação em realizar pesquisas que abordem temas transversais e ressaltem a contribuição dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).

O CEP também adota um “papel consultivo e, em especial, papel educativo para assegurar a formação continuada dos pesquisadores da instituição e promover a discussão dos aspectos éticos das pesquisas em seres humanos na comunidade. Dessa forma, deve promover atividades, tais como seminários, palestras, jornadas, cursos e estudo de protocolos de pesquisa” (MINISTÉRIO DA SAÚDE, BRASIL, 2007).

O CEP-UNIVEL objetiva contribuir para melhoria da qualidade das pesquisas, para a discussão sobre o papel da pesquisa para o desenvolvimento da instituição, bem como para o desenvolvimento social da comunidade. Atua ainda na avaliação de protocolos de pesquisa aplicáveis aos cursos vinculados diretamente à área da saúde como Biomedicina, Educação Física, Fisioterapia, Enfermagem e Nutrição, Odontologia e Psicologia.

Também cabe ao CEP-UNIVEL avaliar os protocolos de pesquisa vinculados às pesquisas oriundas das áreas das Ciências Humanas e Sociais, que abrangem os cursos de: Administração, Artes, Ciências Contábeis, Comunicação Social, Design Gráfico, Direito, Fotografia, Pedagogia, Publicidade e Propaganda, Tecnologia em Recursos Humanos, Tecnologia em Gestão Financeira, Tecnologia em Logística, Tecnologia em Processos Gerenciais e Tecnologia em Gestão Comercial.

Toda pesquisa envolvendo seres humanos vinculada à UNIVEL, deve ser submetida ao julgamento do CEP-UNIVEL, por meio da Plataforma Brasil, sendo que este CEP está homologado pelo CONEP e presta atendimento a instituições parceiras também, sendo próprio da instituição.

#### **4.12 COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS (CEUA)**

Visando instrumentalizar a pesquisa na instituição e promover condições adequadas de realização da mesma, a UNIVEL prevê o Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA), sendo uma comissão interdisciplinar e independente, com múnus público, de caráter consultivo, deliberativo e educativo. A CEUA foi criada para defender os animais utilizados - como modelos e como finalidade - na pesquisa, no ensino e na extensão, salvaguardando seus direitos e dignidade compatíveis com suas próprias espécies e para contribuir no aprimoramento ético das atividades a que forem dispostos, seguindo os preceitos descritos na Lei nº 11.794, de 8 de outubro de 2008 e na Resolução Normativa nº 20, de 30 de dezembro de 2014, além das Resoluções do CONCEA (Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal) nº 1, de 09 de julho de 2010, alterada pelas Resoluções Normativas nº 2, de 30 de dezembro de 2010, nº 6 de 10 de julho de 2012, que dispõe sobre a instalação e funcionamento dos Comitês de Ética no Uso de Animais (CEUAs).

Considera-se atividade de pesquisa científica sujeita à apreciação da CEUA todas as atividades relacionadas com ciência básica, ciência aplicada, desenvolvimento tecnológico, produção e controle da qualidade de drogas, medicamentos, alimentos, imunobiológicos, instrumentos ou quaisquer outros testados em animais, conforme definido em regulamento próprio.

Cabe a CEUA apreciar projetos de pesquisa, envolvendo animais, de iniciativa de profissionais integrantes do quadro funcional da UNIVEL, sendo que mencionados projetos de pesquisa para serem objeto de apreciação da CEUA devem ser desenvolvidos em nome e sob os interesses da UNIVEL. Ainda, a CEUA pode apreciar projetos de pesquisa envolvendo animais, de iniciativa de profissionais de outros hospitais, ou outras unidades de saúde e instituições, mesmo que nestas instituições não haja uma CEUA devidamente instituída e cadastrada no Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA) e no Cadastro das Instituições de Uso Científico de Animais (CIUCA), salvaguardando toda a regulamentação destinada a proteção aos animais quanto à pesquisa envolvida.

A CEUA, conforme estabelecido na Resolução Normativa nº 20, de 30 de dezembro de 2014, deve ser composta por, no mínimo, 5 membros titulares e seus respectivos suplentes, designados pelos representantes legais e serão constituídas por cidadãos brasileiros de reconhecida competência técnica e notório saber, graduados ou pós-graduados. Na composição da CEUA da UNIVEL, deve haver, necessariamente, ao menos um representante e seus suplentes dos seguintes segmentos: Graduação em Medicina Veterinária; Graduação em Biologia; e Sociedade Protetora de Animais (SPA), legalmente constituída e estabelecida no país. Os membros do CEUA-UNIVEL, em exercício no ano de 2021 são formados pelo coordenador, membros internos e membro externo, conforme detalhamento abaixo:

#### I - Coordenador

- Prof. Paulo Tadeu Figueira (Professor da UNIVEL, Médico Veterinário, Doutor em Ciências Agrárias, área de concentração proteína animal)

#### II - Membros Internos do CEP

- Prof. Edvaldor Geraldo Junior (Professor da Univel, Biólogo, Mestre em Aquicultura e Desenvolvimento Sustentável)
- Profa. Greice Japolla (professora Univel, Médica Veterinária, Doutora em Ciências Agrárias)

#### III - Membro Externo

- Vitória da Silva Grandó, Advogada, representante dos interesses e preocupações da comunidade e sociedade local, do Instituto de Resgate e Proteção dos Animais (IRPA).

O CEUA-UNIVEL atua em concordância com o que foi instituído pelo CONCEA (Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal), através das Resoluções do CONCEA nº 1, de 09 de julho de 2010, alterada pelas Resoluções Normativas nº 2, de 30 de dezembro de 2010, nº 6 de 10 de julho de 2012, que dispõe sobre a instalação e funcionamento dos Comitês de Ética no Uso de Animais (CEUAs), destacando que *“possui como missão a avaliação dos aspectos éticos e legais de projetos de pesquisas e didáticos desenvolvidos com animais, quando esses não podem ser substituídos por métodos alternativos, tais como: software interativo de simulação comportamental animal, protótipos sensibilidade e designer, filmagens, entre outros”*. Esta missão do CEUA da Univel está em conformidade com as Linhas de Pesquisa Institucionais, com a preocupação em realizar pesquisas que abordem temas transversais e ressaltem a contribuição dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).

O CEUA-UNIVEL objetiva contribuir para melhoria da qualidade das pesquisas, para a discussão sobre o papel da pesquisa para o desenvolvimento da instituição, bem como para o desenvolvimento social da comunidade. Atuará na avaliação de protocolos de pesquisa aplicáveis aos cursos vinculados diretamente à área da saúde que envolvam pesquisas e/ou aulas com uso de animais.

É relevante salientar também que o CEUA da UNIVEL está homologado pelo CONCEA e presta atendimento a instituição parceiras, o qual fica disponibilizado na plataforma a possibilidade de encaminhamento de demandas para análise do Comitê.

## 5. EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS E BIBLIOGRAFIAS DO CURSO

### 1º semestre

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA	80 h	1º
<b>EMENTA:</b>		
Definir o que é a Gastronomia quem é e o que faz o Gastrólogo. Apresentação da cozinha (laboratórios), regras e funcionamento dos mesmos. Uso do Uniforme. Estudo do fluxo de cozinha, entendendo cargos, funções e atribuições dos setores de cozinha. Identificação e utilização correta dos equipamentos e utensílios de cozinha. Aprender técnicas inerentes a produção, escrita e leitura de ficha técnica. Técnicas de preparo (Mise em place). Identificação de matérias primas. Habilidades técnicas e práticas de cortes de vegetais, frutas e legumes. Preparo de caldos, molhos bases, sopas, fundos e derivados. Preparo técnica e classificação de massas alimentícias. Preparo, análise e classificação de grãos em geral.		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>		
SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2007 CHEF PROFISSIONAL, Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editora, 2009 WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Ver. Le Cordon Bleu: Todas as técnicas Culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2000.		
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>		
NORMAN, Jill. Chefs, Segredos e Receitas. São Paulo. Editora Melhoramentos, 2007. WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Konemann, 1998. KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400g Técnicas de Cozinha. Instituto Brasileiro de edições pedagógicas LTDA. 2007. RIPPINGTON, Neil. Curso Introdutório de Chef Profissional. 2 edicao. Barueri-SP; Manole, 2014. GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional. Barueri – SP. Manole, 2012.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
GARDE MANGER	80 h	1º
<b>EMENTA:</b>		
O Profissional da cozinha fria e suas responsabilidades. Hortifrutigranjeiros: reconhecimento, conceitos, conservação e utilização. Saladas clássicas e contemporâneas. Emulsões e vinagretes. Ervas e especiarias: origem, reconhecimento e utilizações. Azeites e vinagres aromatizados. Conservas salgadas e doces: chutney, relish e geleias. Apresentação de itens da charcutaria, preparo de curas (seca e úmida), defumação, desidratação. Itens da charcutaria: rillettes, terrines, galantines, ballotines, mousses salgadas e quenelle. Entradas frias e noções básicas de alimentos orgânicos e sustentabilidade.		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>		
SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2012. Chef Profissional / Instituto Americano de Culinária; Tradução Renata Lucia Bottini, São Paulo; Senac editoras, 2009. NORMAN, Jill. Chefs: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007		
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>		
GARDE MANGER. Instituto Americano de Culinária. São Paulo: SENAC, 2014. FARROW, Joanna. Escola de Chefs. Barueri, SP: Manole; Londres: Hamlyn, 2009. > Biblioteca virtual WRIGT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Vera. Le cordonbleu: todas		

as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2002.  
 LEANDRO, J.J. Queijos do campo à mesa, 10.000 Anos de História e Tradição. Editora Melhoramentos, 2010.  
 KOVESI, B. [et al.]. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 576 p. PRINCE, Thane. Conservas e compotas. Editora Publifolha. 2010.  
 WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Könemann, 1998.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PANIFICAÇÃO	80 h	1º
<b>EMENTA:</b>		
Surgimento do pão na humanidade, técnicas de panificação e principais matérias primas, processos de produção e diferentes tipos de fermentação. Preparar produtos de panificação, massas básicas, fermentadas, enriquecidas, folhadas. Identificar os tipos e técnicas de modelar e rechear e coccionar pães doces e salgados.		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>		
SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. São Paulo: SENAC, 2011. SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. São Paulo: SENAC, 2011. KAYSER, Eric. Larousse dos Pães. Editora Alaúde, 2015.		
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>		
RAWLS, Sandra Canella. Pão: arte e ciência. Editora Senac, 2012. SUAS, Michel. Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 442 p. KATZ, Sandor Ellix. A Arte da Fermentação - Explore Os Conceitos e Processos Essenciais da Fermentação Praticados ao Redor do Mundo. SESI-SP Editora, 2014. PIKE, Charlotte. A ARTE DA FERMENTAÇÃO. Mel Editores, 2016. GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Le Cordon Bleu. São Paulo, 2011 - Biblioteca digital. CAUVAIN, Stanley P. e YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação. Editora Manole, 2009 - Biblioteca digital.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO E SUSTENTABILIDADE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	80 h	1º
<b>EMENTA:</b>		
Órgãos regulamentadores e padrões de identidade e qualidade dos alimentos no Brasil e no mundo. Fatores intrínsecos e extrínsecos que favorecem a contaminação dos alimentos. Perigos em alimentos (físicos, biológicos e químicos). Doenças transmitidas por alimentos. Microrganismos patogênicos e de interesse industrial. Bactérias, fungos, vírus e parasitas: características gerais, meios de transmissão e controle. Toxicologia dos alimentos. Métodos de conservação dos alimentos. Legislação aplicada à produção de alimentos: âmbito nacional. Ferramentas de segurança alimentar. Preservação, reciclagem e tratamento de resíduos em unidades produtoras de alimentos. Educação ambiental (Lei n.º 9795/1999 e Decreto n.º 4281/2002).		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>		
BERTIN, Fátima Mendes Brigitte. Segurança de Alimentos no comércio- Atacado e varejo. Rio de Janeiro: Senac, 2014. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5 ed. São Paulo: Manole, 2015. (Biblioteca digital) SANTOS JUNIOR, CleverJucene dos. Manual de BPF, POPs e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico par elaboração. São Paulo: Rubio, 2011.		
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>		

BRINQUES, Graziela Bruschi. Higiene e vigilância sanitária. São Paulo: Pearson Education do Brasil: 2015. (Biblioteca digital)

BRINQUES, Graziela Bruschi. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Pearson Education do Brasil: 2015. (Biblioteca digital)

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Sistema de gestão, qualidade e segurança dos alimentos. São Paulo: Manole, 2013. (Biblioteca digital)

JUCENE, Clever. Manual de Segurança Alimentar. Boas práticas para os serviços de alimentação. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

McWILLIAMS, Margaret. ALIMENTOS. Um guia completo para profissionais. 10 ed. São Paulo: Manole, 2016. (Biblioteca digital)

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de Alimentação. São Paulo: Varela, 2008.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
CULTURA ALIMENTAR E ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	80 h	1º
<b>EMENTA:</b>		
O simbolismo Cultural e Antropológico da alimentação: a comida como cultura. A Evolução do processo alimentar: aspectos biológicos e culturais. Modelos alimentares. Histórias Natural, Material e Técnica, Econômica, Social e Cultural. Novos paradigmas da alimentação: Os sentidos da alimentação: para uma antropologia filosófica da alimentação. Comida e identidade: a construção social do gosto.		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>		
CHICARINO, Tathiana. Antropologia Cultural e Social. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2014. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/22238/pdf/0?code=EdlZIHwMK6yAHfVDz_hjBbRsaQDp+yPtAmEz41Uw8ZL2N9cTCpXhLTt5MzIEaXUD85L23m4o78pr5iBY2juRzGA">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/22238/pdf/0?code=EdlZIHwMK6yAHfVDz_hjBbRsaQDp+yPtAmEz41Uw8ZL2N9cTCpXhLTt5MzIEaXUD85L23m4o78pr5iBY2juRzGA</a> . Acesso em: 23 fev. 2021. (Biblioteca on-line).		
FARFAN, Barroso, Priscila; BONETE, Wilian Junior; MORAIS, Ronaldo Queiroz de. Antropologia e Cultura. Porto Alegre: Sagah, 2012. Disponível em: <a href="https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595021853/2">https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595021853/2</a> . Acesso em: 23 fev. 2021. (Biblioteca on-line).		
MONTANARI, Massimo. A comida como cultura. São Paulo: Editora Senac, 2008.		
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>		
CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.		
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a Gourmet: uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora, Senac, 2006.		
FLANDRIN, Jean-Luiz; MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2001.		
FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.		
FREEDMAN, Paul. A história do sabor. São Paulo: Editora Senac, 2009.		
MONTANARI, Massimo. O mundo na cozinha: História, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.		

## 2º Semestre

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA	80 h	2º
<b>EMENTA:</b>		
Reconhecer as principais características e identificar matérias primas de origem animal, assim como aplicar o mise en place para cortes e preparações (carnes, aves, suínos, caprinos, ovinos, peixes, frutos do mar). Compreender e aplicar os métodos tradicionais de cozimento		

de alimentos (calor seco, calor úmido, calor misto), as diversas técnicas de cocção no preparo de alimentos (fritar, grelhar, assar, saltear, frigar, ferver, branquear, a vapor, brasear, estufar, poêler, pochê). Fabricação e utilização de diversos tipos e formas de tempero inerentes a proteínas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2007  
 CHEF PROFISSIONAL, Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editora, 2009  
 WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Ver. Le CordonBleu: Todas as técnicas Culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2000.  
 FRANCO, Ariovaldo. De Caçador a Gourmet: Uma história da Gastronomia. 5ª Edição – São Paulo; Editora SENAC São Paulo, 2010.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

NORMAN, Jill. Chefs, Segredos e Receitas. São Paulo. Editora Melhoramentos, 2007.  
 WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Konemann, 1998.  
 KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400g Técnicas de Cozinha. Instituto Brasileiro de edições pedagógicas LTDA. 2007.  
 RIPPINGTON, Neil. Curso Introdutório de Chef Profissional. 2 edicao. Barueri-SP; Manole, 2014.  
 GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional. Barueri – SP. Manole, 2012.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
CONFEITARIA E CHOCOLATERIA	80 h	2º

**EMENTA:**

Conceitos, técnicas e preparações de massas básicas de tortas, bolos, doces clássicos e contemporâneos, cremes clássicos, caldas e coberturas. Identificar as técnicas de modelar, montar e rechear massas de confeitaria.  
 Conhecimento sobre chocolateria, temperagem de chocolate e diferentes utilizações dos mesmos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. São Paulo: SENAC, 2011.  
 GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Le Cordon Bleu. São Paulo, 2011 - Biblioteca digital.  
 HÉRME, Pierre. Larousse das Sobremesas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

FARIAS, Luiz. Confeitaria nacional: conceitos, receitas, tendências. São Paulo: LM EDITORA, 2011. 175 p.  
 SUAS, Michel. Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 442 p.  
 FREIXA E CHAVES, Dolores e Guta. Gastronomia no Brasil e no Mundo. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.  
 HOBDDAY, Cara. Segredos da Apresentação de Pratos. São Paulo. SENAC, 2010.  
 DE OLIVEIRA, Fernando. Macarons para todas as ocasiões. São Paulo: Padaria 2000, 2014.  
 SCHEILIGA, Paola. Chocolateria. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2017 – Biblioteca digital.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
LANCHES E FINGER FOOD	80 h	2º

**EMENTA:**

Queijos e montagem de tábua, sopas frias e carpaccio de carnes, frutas e verduras. Preparo de cafés da manhã brasileiros, internacionais e temáticos. Técnicas de preparo e montagem de chá das cinco, coquetéis, brunch e coffee break. Preparo de lanches e sanduíches. Abordagem sobre preparação e apresentação de itens de Finger Food.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.  
 NORMAN, Jill. Chefs, Segredos e Receitas. São Paulo. Editora Melhoramentos, 2007.  
 Chefs: segredos e receitas, os melhores chefs do mundo ensinam receitas e técnicas passo a passo para você fazer sucesso na cozinha. São Paulo: Melhoramentos, 2007. 647 p

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

AMARANTE, José Osvaldo do. Queijos do Brasil e do mundo [recurso eletrônico]: para iniciantes e apreciadores. São Paulo: Mescla, 2015. Recurso digital.  
 GARDE MANGER. Instituto Americano de Culinária. São Paulo: SENAC, 2014  
 LEITE, André. Finger Food - Sabor e sofisticação em mini porções. São Paulo. Senac, 2014.  
 SEQUERRA, Lucia. Cozinha fria e garde manger. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2017. Recurso digital  
 WRIGT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Vera. Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2010.  
 LEANDRO, J.J. Queijos do campo à mesa, 10.000 Anos de História e Tradição. Editora Melhoramentos, 2008. KOVESI, B. [et al.]. c: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 576 p

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
GESTÃO PROFISSIONAL DE RESTAURANTES RESTAURATEUR -	80 h	2º

**EMENTA:**

Classificação dos restaurantes. Planejamento de Cardápio: definições e tipologia; arquitetura de informações; engenharia de cardápio. Ficha técnica de produto. Especificação de Matéria-prima. Custo de mercadoria vendida (CMV). Controles: custos, compras, recebimento e estoque. Produção. Formação de preços: margem e mark-up; ponto de equilíbrio. Análise da operação do restaurante. Gestão de pessoas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

BRAGA, Roberto M. M. Gestão da Gastronomia: Custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro. 5 ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2019.  
 SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2012.  
 Chef Profissional / Instituto Americano de Culinária; Tradução Renata Lucia Bottini, São Paulo; Senac editoras, 2009.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BARCHIK, Paula P. Planejamento de cardápios. Curitiba: Contentus, 2020. [recurso eletrônico]  
 BURNARDELLI, Julio Cezar. Planejamento e gestão de serviços gastronômicos. Curitiba: Contentus, 2020. [recurso eletrônico].  
 DONATO, Dalton R. Restaurante por quilo: uma área a ser abordada. São Paulo: Editora Metha, 2019. [recurso eletrônico]  
 Na cozinha do Politi. Disponível em: <  
<https://www.youtube.com/channel/UC6LNCXwUIWYyT6ZILwPDxIQ>>.  
 Domine seu restaurante – Matheus Lessa. Disponível em: <  
<https://www.youtube.com/channel/UCGbApwtqE7HyRpTt5du-Yag>>.  
 TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: Educus, 2009. [recurso eletrônico].

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
EXTENSÃO: PRÁTICAS EM GESTÃO APLICADA A GASTRONOMIA	80 h	2º

**EMENTA:**

Práticas vinculadas aos processos profissionais de elaboração e desenvolvimento de receitas/produtos, fichas técnicas, embalagem/precificação, rotinas de higiene na

manipulação de alimentos e outras técnicas para profissionalização da comunidade. Aplicação do projeto na comunidade por meio de oficinas e material didático elaborado pelos alunos sob supervisão docente

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

BRAGA, Roberto M. M. Gestão da Gastronomia: Custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro. 5 ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2019. CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009. SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2012.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. Manipulação e higiene dos alimentos. São Paulo: Érica, 2014. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. FARIAS, Luiz. Confeitaria nacional: conceitos, receitas, tendências. São Paulo: LM EDITORA, 2011. SALGADERIA: canapés, fingerfoods e salgados para festas. São Paulo: Padaria 2000, 2013. SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. São Paulo: SENAC, 2011. WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora. Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: [s.n.], 2010

**3º Semestre**

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
COZINHA BRASILEIRA E REGIONAL	120 h	3º

**EMENTA:**

Formação histórica e os fundamentos da cozinha brasileira e técnicas culinárias utilizadas. Os imigrantes e a influência que exerceram na alimentação local. As lendas e folclore das regiões brasileiras e sua influência na gastronomia, aspectos históricos acerca da influência indígena e africana. As cozinhas regionais brasileiras com enfoque na cozinha paranaense. Relações étnico-raciais (Lei n.º 10.639/2003 e n.º 11.645/2008; Resolução CNE/CP n.º 1/2004 e CNE/CP n.º 3/2004).

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo. Senac 2009 2. FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: SENAC, 2009. 3. CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ATALA, A. D.O.M.: Redescobrimo ingredientes brasileiros. Editora Melhoramentos, 2013. GRANATO, A.; PAGANO, S. Sabor do Brasil. Rio de Janeiro: Sextante, 2011. CASE, F.; WALLACE, G. 1001 comidas para provar antes de morrer. Rio de Janeiro: Sextante, 2009. 960 p. CAVALCANTI, Pedro. A pátria nas panelas: Historia e receitas de cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007. O grande livro dos ingredientes. São Paulo: Publifolha, 2011. TRAJANO, ANA LUIZA: Básico: enciclopédia de receitas do Brasil São Paulo: Editora Melhoramentos. 2017. PINTO, ROBERTO: Gastronomia Brasileira: na linha do tempo. São Paulo: Edições Tapioca. 2017. DORIA, CARLOS ALBERTO: A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira São Paulo. Editora Fósforo. 2021.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
COZINHA CLÁSSICA	80 h	3º

**EMENTA:**

Compreender o conceito da cozinha clássica, tendo como base a França e Itália, estudando suas tradições, cultura, regiões, principais ingredientes e receitas clássicas e regionais.

Estendendo o conteúdo para outros países europeus que se consagraram na gastronomia clássica.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.  
FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.  
NORMAN, J. CHEFS: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BASSOLEIL, E. Os sabores da Borgonha. 3 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo 2007. 259 p.  
COELHO, Ricardo Corrêa. Os franceses. São Paulo: Contexto, 2008.  
COZINHA FRANCESA/ organizadora Lucia Sequerra. – Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017.  
GALMICHE, D. A Autêntica Culinária Francesa. São Paulo: Pubifolha, 2012. 207 p.  
GISSLEN, Wayne. Culinária profissional. 6.ed. Barueri, SP: Manole, 2012.  
ITÁLIA: o país e sua cozinha. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013. 511 p.  
PINTO, Henrique Ramansini, Cozinha italiana [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PRÁTICAS DE SERVIÇO DE COZINHA E SALÃO	80 h	3º

**EMENTA:**

Cerimonial e protocolo, histórico, conceito, importância e aplicação. Critérios e ordem de precedência. Leis que regulamentam as precedências. Símbolos Nacionais: bandeiras e hinos. Regras de etiqueta. Tipos de trajes para diferentes ocasiões. Montagem de mesas, tipos de serviços (serviço à inglesa direto e indireto, à francesa, Buffet, empratado, serviços de bebidas, serviço de atendimento a clientes nos estabelecimentos gastronômicos). Hierarquia no salão. Tópicos emergentes em etiqueta e serviço de salão.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2012.  
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 4. ed. São Paulo: Senac, 2010.  
GIACAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. Thomson.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ALLEN, Johnny. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2008.  
ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.  
MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. Barueri - SP: Manole, 2010.  
CÂNDIDO, Índio. Restaurante, administração e operacionalização. EducS 2010.  
GARÇOM: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Senac 2010.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES	80 h	3º

**EMENTA:**

Produção e classificação das bebidas alcoólicas e não alcoólicas, principais bases da produção e classificação de vinhos, cervejas, destilados e café. Serviço e análise sensorial de bebidas. Importância das regras para a harmonização de alimentos e bebidas. Tópicos emergentes relacionados a bebidas e gastronomia.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

KEEVIL, Susan; NICOLAY, Paulo; ALFARO, Carolina. Guia ilustrado zahar: vinhos do mundo todo. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.  
PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação a enologia. São Paulo: SENAC, 2014.

ROSA, Silvia Mascella. Cartilha vinhos do Brasil. 2. ed. Bento Gonçalves: IBRAVIN, 2016. 56 p. ISBN 978-85-64104-31-0.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ROBINSON, Jancis – Como Degustar Vinhos, Ed. Globo, 2010.  
 GASNIER, Vicent. O livro do vinho: tudo o que você precisa saber para escolher e apreciar vinhos tintos e brancos e espumantes. 2. ed. São Paulo: Publifolha, 2009.  
 ROBINSON, Jancis;  
 JOHNSON, Hugh. Atlas mundial do vinho. 7 ed. Globo editora, 2014.  
 PACHECHO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom. São Paulo: Senac, 2010

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
EXTENSÃO: PRÁTICAS EM GASTRONOMIA	80 h	3º

**EMENTA:**

Práticas vinculadas aos processos profissionais de elaboração e desenvolvimento de receitas/produtos, fichas técnicas, embalagem/precificação, rotinas de higiene na manipulação de alimentos e outras técnicas para profissionalização da comunidade. Aplicação do projeto na comunidade por meio de oficinas e material didático elaborado pelos alunos sob supervisão docente.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

BRAGA, Roberto M. M. Gestão da Gastronomia: Custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro. 5 ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2019.  
 CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.  
 SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2012

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. Manipulação e higiene dos alimentos. São Paulo: Érica, 2014.  
 BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.  
 FARIAS, Luiz. Confeitaria nacional: conceitos, receitas, tendências. São Paulo: LM EDITORA, 2011.  
 SALGADERIA: canapés, fingerfoods e salgados para festas. São Paulo: Padaria 2000, 2013.  
 SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. São Paulo: SENAC, 2011.  
 WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora. Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: [s.n], 2010

**4º Semestre**

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
COZINHA INTERNACIONAL EUROPA E AMÉRICA	80 h	4º

**EMENTA:**

Formação histórica, cultural gastronômica, fundamentos e técnicas culinárias da cozinha americana e Europeia. Costumes e preparações clássicas da América do sul, América do Norte e América Central. Costumes e preparações clássicas da Europa Ocidental, Europa setentrional, Europa Centro, Oriental e Europa Meridional.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009. 2  
 FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo. Senac, 2009 .  
 SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CASE, F.; WALLACE, G. 1001 comidas para provar antes de morrer. Rio de Janeiro: Sextante, 2009. 2 .

DIO, Alessandra. Coleção folha cozinhas do mundo. São Paulo: Folha de São Paulo, 2016.

HOB DAN, Cara; DENBURY, Jo. Segredos da apresentação de pratos: food styling passo a passo. São Paulo: Marco Zero, 2010. 176 p. ISBN 9788521316596.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora. Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: [s.n], 2010.

100 grandes chefs contemporâneos escolhidos por 10 mestres internacionais. São Paulo: SENAC, 2010. 439 p. ISBN 9788573599947.

ABRIL COLEÇÕES - Departamento de Livros de Culinária. Cozinha do mundo: Marrocos. Trad: Celso Vieira Pinto Junior. São Paulo: Abril Coleções. Brasil, 2010. 173 p.

ABRIL COLEÇÕES - Departamento de Livros de Culinária. Cozinha do mundo: Israel. São Paulo: Abril Coleções. Brasil, 2010. 173 p.

ABRIL COLEÇÕES - Departamento de Livros de Culinária. Cozinha do mundo: Síria e Líbano. São Paulo: Abril Coleções. Brasil, 2010. 173 p.

CHIDIAC, Sandra. Culinária Contemporânea: Culinária Árabe. Balneário Camboriú : Univali, 2009. 60 p. (apostila do curso de Gastronomia).

COSTA, Mara Regina de Oliveira. Culinária Contemp. Internacional: Cozinha Portuguesa. Balneário Camboriú : Univali, 2009/II. 40 p. (apostila do curso de Gastronomia).

CATUREGLI, Maria Genny. Gastronomia de A a Z. SÃO PAULO: ALEPH, 2011. 351p.

Norman, J. (2007). Chefs: Segredos e Receitas. São Paulo: Melhoramentos.

EURO IMPALA EDITORES-Departamento de Livros de Culinária. Gastronomia regional portuguesa: sabores que o tempo não apaga. Dir.: Cristina Rodrigues. Adapt.e rev.: Luciana Albuquerque e Marisa Moreira. Barueri : Impala Brasil, 201?. 240 p.

SENRA, Asdrúbal. Culinária Contemp. Internacional: cozinha espanhola. Balneário Camboriú : Univali, 2009/2. 19 p. (apostila do curso de Gastronomia).

ULLMANN, H. F.. Culinária clássica. POTSDAM: H.F. Hullmann publishing GmbH, [s.d]. 543p

NATIONAL GEOGRAPHIC SOCIETY. Viagens Gastronômicas: 500 lugares extraordinários para comer no mundo todo. Introdução: Nina Horta; tradução: Rogério Bettoni, Cláudio Marcondes e Laura Motta. 2ª ed. rev. São Paulo : Abril, 2010. 320 p

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
COZINHA INTERNACIONAL ASIA E ORIENTE	80 h	4º
<b>EMENTA:</b>		
Fundamentos da culinária do Oriente Médio, Rússia, Ásia Oriental, Sudeste Asiático e Oceania. Aprofundamento do conteúdo com receitas que caracterizam a região. Orientação sobre os ingredientes típicos e a cultura local.		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>		
CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo; Senac Editoras, 2009.		
FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.		
NORMAN, J. CHEFS: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007.		
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>		
MANN, Sheila. Culinária do Líbano a Israel. Edição do Autor, 2013.		
OLIVEIRA, Carlos E. Tailândia Cores & Sabores – histórias e receitas. Melhoramentos, 2019		
OTTOLENGHI, Yotam. TAMIMI, Sami. Jerusalém Sabores e Receitas. Companhia da Mesa, 2017.		
PHAM, Mai. Sabores do Oriente. Publifolha, 2011.		
TAKAHASHI, Jo. A cor do sabor: A culinária afetiva de Shin Koike. Melhoramentos, 2012.		
TAKAHASHI, Jo. IZAKAYA Por dentro dos botecos japoneses. Melhoramentos, 2014		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PRODUÇÃO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS	40 h	4º
<b>EMENTA:</b>		

Estudar a tipologia de eventos. Trabalhar todas as fases que compõem um evento. Briefing. Desenvolver um evento aplicando na prática todos os conceitos teorizados em sala de aula.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2012.  
 PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 4. ed. São Paulo: Senac, 2010.  
 GIACAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. Thomson.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ALLEN, Johnny. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2008.  
 ANDRADE, Renato Brenol. Manual de eventos. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.  
 MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. Barueri - SP: Manole, 2010.  
 CÂNDIDO, Índio. Restaurante, administração e operacionalização. EducS 2010.  
 GARÇOM: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Senac 2010

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
COZINHA MODERNA	80 h	4º

**EMENTA:**

Rumos da profissão no mercado atual e no futuro, surgimento da cozinha internacional clássica hotelaria, declínio da cozinha internacional com base francesa, contextualização dos movimentos: Nouvelle Cuisine, Fusion Food, Cuisine de Terroir, Comfort Food, Slow Food. Os novos movimentos culinários, a cozinha moderna de Ferran Adriá e suas vertentes. Princípios e fundamentos da cozinha moderna e seus principais chefs. Equipamentos e técnicas. Cozinha molecular. Cozinha de vanguarda. Cozinha autoral. Tendência da gastronomia.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

THIS, Hervé; MONCHICOURT, Marie-Odile; EGREJAS, Constanca, Herança culinária e as bases da gastronomia molecular. São Paulo: SENAC, 2009.  
 ALVES, Marcus; 100 Grandes chefs contemporâneos. Escolhidos por 10 mestres internacionais. São Paulo: SENAC, 2009.  
 HOBDAÏ, Cara. Segredos da apresentação de pratos. São Paulo: Marco Zero, 2010.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

SEQUERRA, Lucia. Cozinha Francesa. São Paulo: Pearson, 2018. Biblioteca Virtual.  
 PETRINI, Carlo; Slow Food: Princípios da nova gastronomia. São Paulo: SENAC, 2009  
 MYHRVOLD E BILET, Nathan e Maxime. Modernist Cuisine. EUA: Taschen, 2014.  
 ABRANTES, Gisela. Artigo: Cozinha Modernista. Portugal: Universidade Nova de Lisboa, 2014.  
 HAUMONT, Raphael. Um químico da cozinha: A ciência da gastronomia molecular. França: Zahar, 2016.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA	80 h	4º

**EMENTA:**

Compreender conceitos, técnicas, processos e finalidades das etapas de transformação de matéria prima, acompanhando a expansão do mercado atual da alimentação. Mostrar os potenciais da gastronomia relacionados a tendências de alimentos e bebidas • Conhecimento de técnicas e preparos da gastronomia saudável e funcional. Reconhecer matéria prima específicas e suas utilizações como alimentos substitutos. Preparo de pratos que atendem às intolerâncias e alergias alimentares; à alimentação vegetariana e vegana; dietas lowcarb; alimentos fermentados; superalimentos e alimentação crudívera

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2007.  
CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac Editora, 2009.  
HOBDAÏ, Cara. Segredos da apresentação de pratos. São Paulo: Marco Zero, 2010.  
NORMAN, Jill. Ervas e especiarias. São Paulo: Publifolha, 2012.  
MELLO, Fernanda Robert. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Porto Alegre: SAGAH EDUCAÇÃO, 2018. Biblioteca Virtual

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

FARROW, Joanna. Escola de Chefs. Barueri, SP: Manole; Londres: Hamlyn, 2009. > Biblioteca virtual.  
MENDONÇA, Rejane Teixeira. Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão. 1 ed. – São Paulo: Rideel, 2010. > Biblioteca virtual. Nutrição e dietética. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. > Biblioteca virtual.  
KOWALTOWSKI, Alicia. O que é metabolismo? Como nossos corpos transformam o que comemos no que somos. São Paulo: Oficina de textos, 2015. >Biblioteca virtual.  
SALGADO, Jocelme. Alimentos funcionais. 1 ed. – São Paulo: Oficina de textos, 2017. > Biblioteca virtual.  
WALLACE, Gregg. 1001 comidas para provar antes de morrer. Rio de Janeiro: Sextante, 2009.  
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Rio Grande do Sul: EDUCS, 2009.  
WERLE E COX, Loukie e Jill. Ingredientes. Austrália: h.f.ullmann, 2008

## 6. ANEXOS

### 6.1 REGULAMENTO GERAL DE FUNCIONAMENTO DOS LABORATÓRIOS DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVEL

#### CAPÍTULO I – NORMAS GERAIS

**Artigo 1º** - O presente regulamento tem por finalidade estabelecer as normas de funcionamento dos laboratórios, bem como as responsabilidades dos funcionários administrativos, tendo por objetivos:

- I. Promover a melhoria dos cursos de graduação permitindo a integração entre ensino teórico e prático;
- II. Promover o desenvolvimento de pesquisa, estágios e prestação de serviços;
- III. Estimular a implementação de monitorias nos laboratórios.

**Artigo 2º** - Esta norma se aplica a todos os funcionários que desempenham funções nos laboratórios: Docentes, Coordenador de Laboratório, Técnicos, monitores e acadêmicos, e são formuladas para que o sentido de equipe prevaleça aos interesses individuais a fim de garantir o funcionamento adequado do local.

**Artigo 3º** - São atribuições dos docentes:

- I. Planejar as aulas práticas de acordo com o calendário acadêmico do período letivo;
- II. Elaborar e enviar para a coordenação do curso o planejamento de uso de materiais e equipamentos nos laboratórios para todo o período letivo. A coordenação do curso, junto com a coordenação do laboratório farão o planejamento de compras e reservas para o período.
- III. Solicitar com antecedência mínima de 10 dias úteis à equipe de laboratoristas, a organização do laboratório bem como verificar se os materiais e equipamentos a serem utilizados para o desenvolvimento das aulas práticas, previstos no planejamento da disciplina, estão disponíveis;
- IV. Usar vestimenta e EPI's de acordo com as exigências de segurança para cada local de trabalho;
- V. Zelar pela manutenção e bom funcionamento dos equipamentos e pelo emprego correto dos reagentes e materiais de consumo dos laboratórios. É de responsabilidade do docente e do acadêmico qualquer dano causado aos equipamentos durante a realização das aulas práticas;

- VI. Orientar e acompanhar os alunos e monitores quanto às normas básicas de biossegurança a serem seguidas em cada laboratório, uso de EPIs, bem como o uso correto dos equipamentos e reagentes.
- VII. Não realizar empréstimo ou cessão de qualquer material ou equipamento de uso exclusivo dos laboratórios.
- VIII. Desenvolver técnicas que preservem o meio ambiente.
- IX. Promover o desenvolvimento de pesquisas;
- X. Oficializar através de relatório para o Coordenador do Laboratório e Coordenador do Curso o descumprimento das normas, caso ocorram, para providências cabíveis.

**Artigo 4º** - São atribuições do Coordenador de Laboratórios:

- I. Planejar, junto às coordenações de curso, a distribuição de aulas práticas, aquisições e uso de materiais e equipamentos, mantendo um horário próprio para uso dos laboratórios, bem como regulamentar o número de alunos por turma;
- II. Elaborar e propor à administração superior a aquisição de materiais e equipamentos conforme planejamento do período letivo.
- III. Orientar e acompanhar as atividades desenvolvidas pela equipe de laboratório;
- IV. Controlar e supervisionar o uso de materiais e equipamentos visando a preservação e manutenção da qualidade dos mesmos;
- V. Observar orientações do comitê de ética, quando do uso dos laboratórios para pesquisas.
- VI. Manter o controle de estoque dos materiais sob sua responsabilidade.
- VII. Estimular e promover o treinamento da equipe de laboratório periodicamente com devido registro e assinatura dos participantes;
- VIII. Observar o uso correto EPI(s) e EPC(s) pela equipe de laboratório.
- IX. Providenciar a manutenção preventiva e corretiva, de forma periódica dos equipamentos existentes nos laboratórios, mantendo registro das mesmas;
- X. Propor medidas e técnicas inovadoras que visem a melhoria dos laboratórios;
- XI. Auxiliar os docentes na organização das aulas práticas, quando necessário;
- XII. Controlar empréstimos de materiais e equipamentos, quando necessários.
- XIII. Zelar pelo patrimônio material, organização, manutenção e funcionamento adequado dos laboratórios.
- XIV. Observar aspectos técnicos e legais para a aquisição de materiais e equipamentos, conforme determinações de órgãos reguladores, como o Ministério da Saúde, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o INMETRO, entre outros.

**Artigo 5º** - São atribuições do técnico/auxiliar de laboratório:

- I. Comunicar à coordenação de laboratórios quaisquer irregularidades no laboratório que está sob sua responsabilidade;
- II. Exercer responsabilidade sobre outros laboratórios, conforme necessidade;
- III. Desenvolver as atividades delegadas pelos docentes e acompanhar os alunos, provendo os materiais necessários a realização das aulas práticas.
- IV. Manipular soluções químicas, reagentes, meios de cultura, selecionando aparelhagem, instrumentos e materiais, calculando concentrações e dosagens para a realização do trabalho, conforme planejamento da aula;
- V. Promover limpeza adequada, assepsia, e conservação de equipamentos e utensílios do laboratório, armazenando-os em lugares adequados conforme suas características;
- VI. Apresentar, quando solicitado, relação de materiais e equipamentos sob sua responsabilidade;
- VII. Controlar estoques de substâncias e materiais que estejam armazenadas sob sua responsabilidade, utilizando o sistema FIFO (First In, First Out), ou PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai);
- VIII. Não emprestar ou ceder qualquer material ou equipamento sob sua responsabilidade.
- IX. Manter relacionamento de cordialidade e respeito mútuo com a equipe, docentes, discentes e demais colaboradores.

**Artigo 6º**- São atribuições do aluno:

- I. Ser pontual a fim de não prejudicar seu rendimento.
- II. Manusear apenas materiais e equipamentos necessários para a realização da aula prática, autorizados pelo docente.
- III. Entrar ou permanecer no laboratório somente na presença de um responsável.
- IV. Observar normas de segurança, uso de EPIs e regulamento dos laboratórios ao desenvolver as atividades designadas pelos docentes.
- V. Zelar pelos Equipamentos de Proteção Individual - EPI - necessários para a realização das atividades acadêmicas.
- VI. Realizar limpeza e assepsia, conforme normas estabelecidas, previamente e posterior ao uso, dos materiais e equipamentos utilizados nas aulas práticas, zelando pela manutenção e conservação dos mesmos.
- VII. Responsabilizar-se por perdas e danos causados por comportamento e uso inadequado do laboratório.
- VIII. Não consumir alimentos, beber ou fumar no laboratório.
- IX. Em caso de acidentes, comunicar imediatamente o responsável.

- X. Solicitar à coordenação de curso autorização especial para uso da infraestrutura de laboratórios da Univel para fins de TCC e seguir as regras adequadas para esta finalidade.
- XI. Adquirir insumos necessários (reagentes, meios de culturas e demais materiais de consumo) para uso em pesquisas de Trabalho de Conclusão de Curso - TCC
- XII. Responsabilizar-se pela identificação, utilização e manutenção adequada do seu material de TCC no espaço do laboratório.

## **CAPÍTULO II - BIOSEGURANÇA NOS LABORATÓRIOS**

**Artigo 7º** - Boas Práticas de Laboratório em Biossegurança englobam medidas a serem adotadas em todos os procedimentos executados no laboratório, com o objetivo de mitigar ou eliminar os riscos, para todos os envolvidos nas atividades dos laboratórios e o meio ambiente, incluindo:

- I. Organização do ambiente laboratorial e da bancada de trabalho;
- II. Uso de equipamentos de proteção individual – EPIs, a prática de cuidados pessoais de biossegurança, em observância aos Equipamentos de Proteção Coletiva - EPC
- III. Utilização de equipamentos e procedimentos seguros na manipulação de material biológico e substâncias químicas;
- IV. Utilização de técnicas assépticas para higienização segura e de descontaminação dos ambientes laboratoriais e da bancada de trabalho.
- V. Acondicionamento, armazenamento e descarte correto dos resíduos sólidos, líquidos (produtos químicos) e perfurocortantes gerados no uso dos laboratórios;
- VI. Estabelecimento de protocolos de biossegurança a serem seguidos em caso de acidentes.

**Artigo 8º** - As medidas de biossegurança deverão estar descritas em detalhes nas normas e rotinas, através do Procedimento Operacional Padrão – POP, sendo recomendada sua assinatura pelos responsáveis pela elaboração, registro da data de elaboração e revisões, bem como atualização periódica dos mesmos.

**Artigo 9º** - Os POPs são protocolos que descrevem detalhadamente cada atividade realizada no laboratório, incluindo a utilização de equipamentos, procedimentos técnicos, cuidados de biossegurança e condutas a serem adotados em casos de acidentes.

**Artigo 10º** - Os POPs têm como objetivo padronizar todas as ações para que diferentes técnicos possam compreender e executar, da mesma maneira, uma determinada tarefa.

**Artigo 11º** - As Normas e Rotinas devem estar disponíveis em local de fácil acesso e conhecido de todos os envolvidos no ambiente laboratorial.

**Artigo 12º** - Quanto a organização do laboratório:

O laboratório precisa estar organizado de forma prática e lógica e para isso, deve apresentar as seguintes condições:

- I. Ser bem iluminado, com temperatura média mantida entre 20°C a 26°C.
- II. Dispor de área adequada para a realização das atividades práticas propostas pelos docentes.
- III. Quando necessário, possuir bancadas de material não poroso, de fácil limpeza, resistentes à ação de desinfetantes e dispostas de modo a possibilitar a circulação dos usuários de forma segura.
- IV. Ter equipamentos instalados de acordo com suas características e orientações do fabricante;
- V. Dispor de equipamentos de proteção individual e coletiva;
- VI. Manter as dependências do laboratório sinalizadas e identificadas.
- VII. Ter bancadas de trabalho limpas e organizadas com os materiais e equipamentos necessário para a realização da atividade prática.

### **CAPÍTULO III - NORMAS GERAIS PARA O USO DOS LABORATÓRIOS DA UNIVEL**

**Artigo 13º** - O uso do Jaleco é obrigatório em todos os laboratórios que se fizerem necessários, conforme regulamento dos laboratórios e indicação dos docentes. Os Jalecos devem ser confeccionado em tecido resistente à penetração de líquidos, com comprimento abaixo do joelho e mangas longas, podendo ou não ser descartável. O mesmo deverá ser utilizado durante todo o período em que estiver nas dependências do laboratório ou em áreas de manipulação de material biológico.

**Artigo 14º** - O uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), como luvas, calçado fechado, óculos de segurança e máscaras de proteção é obrigatório no ambiente dos laboratórios.

**Artigo 15º** - As luvas a serem utilizadas deverão ser escolhidas de acordo com os riscos da atividade em que o aluno irá executar, conforme orientação do docente.

**Artigo 16º** - Não é permitida a entrada ou permanência de pessoas estranhas ao laboratório. Caso a entrada de profissionais de outras áreas seja necessária, os mesmos devem ter autorização da coordenação dos laboratórios, bem como utilizar EPIs de forma adequada e acompanhados de um integrante da equipe do laboratório.

**Artigo 17º** - O aluno é responsável por possíveis perdas causadas pela falta de cuidado ou mau comportamento no laboratório. O mesmo deve manter a ordem e seguir as normas de segurança de acordo com os regulamentos específicos de cada laboratório.

**Artigo 18º** - Cada laboratório da UNIVEL, além do determinado neste regulamento, pode elaborar normas complementares específicas, com aprovação do Colegiado do Curso, e homologadas pelo Conselho Superior.

**Artigo 19º** - Os casos omissos são resolvidos com as coordenações de curso e a coordenação dos laboratórios.

## 6.2 REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVEL

Este documento dispõe sobre as normas e procedimentos para o exercício das atividades complementares nos cursos de graduação do Centro Universitário UNIVEL.

### Capítulo I

#### Disposições preliminares

**Art. 1º** As Atividades Complementares de graduação são ações pedagógicas que tem como principal objetivo aprofundar as temáticas estudadas e o desenvolvimento individual das potencialidades discentes.

**Art. 2º** São consideradas Atividades Complementares aquelas realizadas durante o período de graduação no Centro Universitário Univel, cursadas na Instituição ou externas a ela

§1º As Atividades Complementares dividem-se nas seguintes categorias:

- I. Cursos e Projetos de Extensão;
- II. Atividades de ensino (monitoria), pesquisa e Iniciação Científica;
- III. Eventos acadêmicos culturais e técnico-científicos;
- IV. Produção bibliográfica, técnica e/ou artístico-cultural;
- V. Participação em concursos acadêmicos ou culturais;
- VI. Voluntariado;
- VII. Disciplinas não previstas no currículo pleno;

### Capítulo II

#### Das Atividades Complementares

**Art. 3º** - Os cursos e projetos de extensão objetivam desenvolver as habilidades dos discentes em temas específicos. Sob a denominação de cursos de extensão estão incluídos também as modalidades de mediação do processo ensino-aprendizagem, por meio de abordagem didática com estrutura lógica de conteúdos como palestras, oficinas, seminários, congressos, cursos, mini-cursos, conferências, tanto na modalidade presencial ou a distância, viagens e visitas orientadas.

- a) Participação em **cursos de extensão** ofertados pela instituição ou por outras unidades de ensino, desde que relacionados às áreas de formação profissional do curso.

- b) Participação em **projetos de extensão comunitários e/ou sociais** relacionados às áreas de formação profissional do curso.
- c) Também poderão ser reconhecidas como horas cursos de língua estrangeira, portuguesa e libras.
- d) São consideradas Atividades Complementares as viagens e visitas orientadas que não integrem as atividades obrigatórias de uma disciplina ou não fizerem parte das atividades de prática profissional. As visitas devem ser propostas e orientadas por um professor que se responsabiliza pelo acompanhamento direto da atividade.

**Art. 4º** - As atividades de ensino (monitoria), pesquisa e Iniciação Científica sujeitam-se aos seguintes tipos.

- a) Participação e desenvolvimento de projetos de iniciação científica vinculados ao Centro de Pesquisa e Extensão da Univel.
- b) Participação em projetos de pesquisa vinculados ao Centro de Pesquisa e Extensão da Univel.
- c) Participação em eventos de iniciação científica relacionados aos projetos desenvolvidos pelo aluno.
- d) Atuação como monitor(a) de disciplinas em programas de monitoria ofertados pelo Centro Universitário Univel, definidos por edital, através das coordenações de curso.

**Art. 5º** Eventos acadêmicos são atividades culturais e técnico-científicos que objetivam difundir o conhecimento e discutir temas emergentes nas diferentes áreas do conhecimento e ainda a divulgação de obras e acervos técnicos e artísticos.

- a) Estão contidas neste item a participação em colóquios, painéis, jornadas, mostras, feiras, exposições e salões.
- b) A participação dos discentes podem se dar em três modalidades: I – ouvintes; II – ministrante ou apresentador e/ou III – organizador.

**Art. 6º** - São consideradas atividades complementares as produções de cunho bibliográfico, técnico e artístico-cultural.

- a) A produção de cunho bibliográfico constitui-se na publicação de textos em anais, boletins, jornais e outros meios de divulgação.
- b) A produção de cunho técnico ou artístico-cultural refere-se à participação em exposições, confecção de maquetes, criação ou apresentação literária, musical, teatral e outras.

**Art. 7º** Serão validadas como Atividades Complementares os concursos acadêmicos ou culturais em áreas relacionadas ao curso do discente. Podem ser esses concursos em âmbito interno, local, regional, nacional e internacional.

**Art. 8º** O Voluntariado compreende as seguintes atividades

- a) Participação em atividades e projetos voluntários desenvolvidos com o intuito de prestação de serviços junto a sociedade, não necessariamente relacionadas à formação profissional, podendo estar vinculados ou não a outros projetos da instituição.
- b) Serviços prestados em instâncias governamentais, como participação em processos eleitorais por determinação judicial.
- c) Participação em atividades de Responsabilidade Socioambiental.

**Art. 9º** A categoria de Disciplinas não previstas no currículo pleno englobam

- a) Disciplinas cursadas pelo(a) acadêmico(a) que não estão sendo utilizadas como dispensa ou aproveitamento na grade curricular do mesmo, em razão de transferências internas ou externas.

### **Capítulo III**

#### **Da validação e integralização das horas**

**Art. 10º** O(A) acadêmico(a) deverá computar horas em pelo menos três (03) categorias distintas obrigatoriamente.

**Art. 11º** O(A) acadêmico(a) deverá comprovar, durante o seu curso de graduação, um mínimo de **4% (quatro por cento)** do total da carga horária mínima do curso e no **máximo 200 (duzentas) horas** em atividades complementares ou atendendo às orientações das Diretrizes Curriculares do Curso;

**Art. 12º** O reconhecimento de uma atividade complementar da modalidade participação em concursos acadêmicos ou culturais levará em conta a abrangência do concurso, o nível de participação e o resultado ou premiação.

**Art. 13º** O(A) acadêmico(a) que não cumprir as horas de atividades complementares no decorrer do curso não terá direito à participação da colação de grau, mesmo tendo obtido aprovação em todas as disciplinas da matriz curricular;

**Art. 14º** As atividades complementares deverão estar de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso;

**Art. 15º** O (A) acadêmico (a) é responsável por reunir os comprovantes das atividades realizadas durante a graduação, tais como declarações e certificados, devendo apresentar o original e uma cópia à Coordenação de Curso, que manterá em arquivo apenas a cópia. Portanto, a guarda do documento original é de responsabilidade do (a) acadêmico (a).

**Art 16º** Serão desconsiderados os certificados e/ou relatórios apresentados se for constatada qualquer irregularidade, estando sujeito o (a) aluno(a) que o apresentou à punição na forma do regimento da IES.

**Art 17º** Serão desconsiderados certificados e/ou declarações de atividades realizadas antes da data de ingresso do (a) acadêmico (a) no curso.

**Art. 18º** - A validação da carga horária cumprida pelo (a) acadêmico (a) nas Atividades Complementares atenderá os seguintes critérios:

- I. As atividades apresentadas serão aproveitadas integralmente, desde que não ultrapasse o limite de 20% da carga horária total de atividades complementares do curso por certificado/declaração.
- II. Atividades realizadas em apenas uma instituição não pode exceder a 35% do total de atividades complementares do curso, exceto as realizadas no Centro Universitário Univel.

**Parágrafo Único** – Em caso de dúvidas sobre a validade de determinada atividade complementar, recomenda-se consultar antecipadamente a Coordenação do Curso.

**Art. 19º** - Caberá à Coordenação do Curso:

- a) Aprovar o relatório final de Atividades Complementares de cada aluno.
- b) Controlar o lançamento das atividades cumpridas no sistema acadêmico.
- c) Remeter à Secretaria o relatório final das Atividades Complementares realizadas pelo aluno e a respectiva carga horária computada, para fins de registro no histórico escolar correspondente.
- d) Solicitar, se entender necessário, informações adicionais sobre a atividade desenvolvida para efeito de sua validação.

**Parágrafo Único** – Caberá a coordenação do curso, tomar as providências necessárias para evitar abusos e fraudes. Poderá, ainda, estipular o prazo máximo para a entrega do relatório final de Atividades Complementares pelo formando.

**Art. 20º** - São obrigações do (a) acadêmico(a):

- I. Cumprir a carga horária total das atividades complementares, nas modalidades e condições previstas neste Regulamento;
- II. Requerer o registro formal das atividades desenvolvidas ao longo do curso perante a Coordenação de Atividades Complementares, por protocolo, conforme as datas estabelecidas em edital, mediante a apresentação do certificado original ou instrumento equivalente de aferição de frequência, e entrega de uma cópia do mesmo;
- III. Retirar os certificados de eventos organizados pelo Centro Universitário Univel, em data posterior a entrada em vigor deste regulamento.
- IV. Entregar relatório final das atividades desenvolvidas, quando for exigência da modalidade em questão;

- V. Conferir os editais de divulgação dos prazos para retirada de certificados, protocolo de Atividades Complementares e resultados dos requerimentos feitos à Coordenação.

**Art. 21º** - Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Cascavel, 10 de Janeiro de 2023.

Lucas Renato da Silva

**Diretor Geral**

## **6.3 REGULAMENTO DO PROGRAMA DE MONITORIA DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVEL**

Este documento dispõe sobre as normas e procedimentos para o exercício do Programa de Monitoria no Centro Universitário.

### **Capítulo I**

#### **Definição da Atividade de Monitoria**

**Art. 1º.** O Programa de Monitoria do Centro Universitário Univel é uma modalidade específica de atuação acadêmica, em que o corpo docente da instituição tem a possibilidade de interagir na atividade de iniciação à docência e o aprimoramento do processo de ensino-aprendizagem, por meio da realização de programas de ensino, pesquisa e extensão em que a função de monitor é exercida, com apoio e supervisão do corpo docente.

### **Capítulo II**

#### **Objetivos da Monitoria**

**Art. 2º.** O Programa de Monitoria do Centro Universitário Univel tem como objetivos básicos:

- I. Propiciar uma formação acadêmica mais completa;
- II. Fomentar a iniciação à docência;
- III. Integrar o aluno às atividades da instituição;
- IV. Incentivar a reflexão crítica do aluno e a descoberta de novas aptidões;
- V. Preparar o aluno para auxiliar sua comunidade, por meio de atividades de ensino-aprendizagem;
- VI. Auxiliar a evolução do acadêmico com dificuldades de aprendizagem, por meio do constante acompanhamento de monitores e docentes;
- VII. Interagir os cursos de Graduação sequenciais com a Pós-Graduação.

### **Capítulo III**

#### **Funções do Monitor**

**Art. 3º.** São funções do monitor:

- I. Participar, juntamente com o professor responsável pelas atividades de ensino, de tarefas condizentes com o seu grau de conhecimento e experiência:
  - a) no planejamento das atividades de ensino-aprendizagem;
  - b) na preparação de aulas práticas, no processo de avaliação e na orientação aos alunos;

- c) na realização de trabalhos práticos e experimentais.
- II. Participar da prática do ensino, constituindo-se em elo de ligação entre professor e alunos, sempre sob supervisão do professor responsável pela disciplina.

**Art. 4º.** As atividades do monitor obedecerão à programação elaborada pelo professor-orientador, responsável pela disciplina, as quais devem ser aprovadas pela Coordenação de Curso.

#### **Capítulo IV**

##### **Obrigações do Monitor**

**Art. 5º.** São obrigações do monitor:

- I. Auxiliar os acadêmicos no processo ensino-aprendizagem;
- II. Auxiliar o professor responsável pela disciplina na elaboração de um plano de trabalho para Monitoria;
- III. Cumprir todas as tarefas estabelecidas no plano de trabalho;
- IV. Atender com cordialidade e presteza aos pedidos dos alunos sob sua orientação;
- V. Comparecer às atividades de Monitoria no horário e local determinado pelo professor orientador;
- VI. Levar todas as dificuldades encontradas nos momentos do desenvolvimento das atividades ao professor responsável;
- VII. Avisar com antecedência aos alunos o horário e local das atividades;
- VIII. Prestar contas ao professor responsável pela disciplina sobre as atividades desenvolvidas e seus resultados;
- IX. Agir com eficiência, boa-fé e ética;

**Art. 6º.** Fica vedado a qualquer monitor:

- I. Agir diversamente do que se constituir como sua obrigação;
- II. Receber qualquer valor ou benefício de qualquer aluno sob sua orientação;
- III. Realizar qualquer projeto sem autorização do professor-orientador;
- IV. Ter mais que uma disciplina de monitoria, salvo quando pertencentes à mesma área de conhecimento;
- V. Ser desrespeitoso com qualquer aluno sob sua égide, quer no campo da agressão física quanto moral.

**Art. 7º.** A prática de qualquer dos atos descritos no artigo anterior gera ao monitor a sanção de exclusão da monitoria e, a critério do colegiado do curso, a recomendação à Direção-Geral para aplicação de sanções descritas no Regimento Interno da do Centro Universitário- UNIVEL.

## Capítulo V

### **O Professor-Orientador**

**Art. 8º.** O professor-orientador deve ser docente da do Centro Universitário- UNIVEL, tendo lecionado há pelo menos seis meses na instituição, salvo disposição contrária da Coordenação de Curso, devidamente fundamentada.

**Art. 9º.** O professor-orientador terá um aluno monitor para cada disciplina lecionada, salvo necessidade especial a ser objeto de decisão da Coordenação de Curso.

**Art. 10.** O professor-orientador é responsável pela atuação do monitor.

**Art. 11.** São funções e obrigações do professor-orientador:

- I. Acompanhar o monitor em suas atividades, avaliando sua evolução;
- II. Elaborar o plano de trabalho da disciplina, esclarecendo as temáticas ao monitor;
- III. Acompanhar a distribuição de atividades aos alunos pelo monitor;
- IV. Controlar a frequência do monitor;
- V. Zelar pela correção das atividades do monitor, orientando-o no sentido técnico, ético e moral;
- VI. Informar à Coordenação de Curso qualquer irregularidade na atuação do monitor;
- VII. Informar semestralmente à Coordenação de Curso, em ofício padrão, dados acerca da frequência do monitor e de seu desempenho acadêmico;
- VIII. Atender às solicitações da Coordenação de Curso.

**Art. 12. Fica vedado ao professor orientador:**

- I. Deixar de atender as obrigações descritas no artigo anterior;
- II. Transferir ao monitor atividades que estejam fora das funções deste.

## Capítulo VI

### **Coordenação Geral do Programa de Monitoria**

**Art. 13.** A coordenação geral do Programa de Monitoria do Centro Universitário Univel será exercida pela Coordenação de Curso.

**Art. 14.** Caberá ao Coordenador de Curso supervisionar:

- a) O programa, planejamento e critérios de avaliação da disciplina;
- b) As formas de acompanhamento das atividades do monitor;
- c) O processo de seleção dos monitores e homologação dos resultados.

**Art. 15.** Caberá à Coordenação decidir sobre eventuais recursos interpostos pelo aluno monitor, bem como, sobre questionamentos levantados pelo professore orientador.

**Art. 16.** Da decisão do Coordenador do curso caberá ao monitor recurso direcionado ao Colegiado do Curso.

## **Capítulo VII**

### **Cronograma de Atividades**

**Art. 17.** O cronograma de atividades da monitoria conterà os seguintes eventos:

- I. Divulgação de edital de abertura de inscrições;
- II. Inscrições;
- III. Realização do processo de seleção;
- IV. Homologação dos resultados e divulgação;
- V. Desenvolvimento das atividades de monitor;
- VI. Conclusão do programa;
- VII. Certificação.

## **Capítulo VIII**

### **Inscrição e Seleção**

**Art. 18.** Poderão se inscrever para seleção em monitoria de ensino:

- I. Os alunos regularmente matriculados nos cursos da IES;
- II. Os alunos de outras instituições nacionais ou estrangeiras, em caráter excepcional e somente durante o tempo de permanência no Centro Universitário Univel, em virtude de convênios que assim o permitam, na forma prevista em portaria específica da Coordenação de Curso;
- III. Os candidatos que tiveram integralizado a disciplina para a qual postulam;
- IV. Os candidatos que cursaram com bom rendimento a disciplina à qual postulam, demonstrada por meio de análise curricular;
- V. Os candidatos interessados em disciplinas recém-criadas, ainda não ofertadas ou que não façam parte de seu currículo, mas nas quais deverão demonstrar conhecimento técnico ou prático na área que postulam;
- VI. Os candidatos que estiverem cursando os três últimos anos, em caso de Graduação.

**Art. 19.** A seleção será realizada nos moldes descritos em portaria específica de lavra da Coordenação de Curso devem contar com, no mínimo, quatro fases:

- a. Prova escrita e/ou entrevista;
- b. Análise curricular;

c. Análise do histórico acadêmico.

Parágrafo-único. Nas fases constantes deste artigo, adotar-se-ão os seguintes critérios:

- I. Serão atribuídas notas de zero a dez, ficando habilitado o candidato que obtiver média igual ou superior a sete;
- II. Havendo mais de um candidato aprovado, a comissão indicará a ordem de classificação;
- III. Em caso de empate, prevalecerá a maior nota obtida na análise curricular. Persistindo o empate, prevalecerá a maior nota da análise do histórico acadêmico. Se, ainda, houver empate, a melhor entrevista.

**Art. 20.** Após o término da seleção, será lançado em edital os nomes dos acadêmicos aprovados.

### **Capítulo IX**

#### **Certificação das atividades**

**Art. 21.** Ao monitor, após conclusão com aproveitamento das atividades e a homologação dos relatórios pela Coordenação de Curso, será outorgado:

- I. Certificado de monitoria.
- II. A monitoria poderá ser computada na carga horária exigida para o cumprimento das atividades complementares, conforme regulamento.

**Art. 22.** Será outorgado ao professor responsável pela atividade, certificado de orientador em monitoria no período.

### **Capítulo X**

#### **Desligamento do Monitor**

**Art. 23.** O desligamento do monitor poderá acontecer pelos seguintes motivos:

- I. Conclusão do processo;
- II. Descumprimento das obrigações.
- III. Iniciativa do próprio monitor, desde que justificada.

Parágrafo-único. Em caso de desligamento, o professor responsável pela atividade de monitoria deverá comunicar à Coordenação de Curso, que adotará as medidas de exclusão.

### **Capítulo XI**

#### **Disposições Gerais e Transitórias**

**Art. 24.** A monitoria será oferecida gratuitamente aos alunos e por tempo indeterminado no curso da disciplina;

**Art. 25.** O exercício da monitoria não será remunerado;

**Art. 26.** Os casos omissos serão analisados pelo coordenador de Curso.

**Art. 27.** Este regulamento entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Lucas Renato da Silva  
Diretor Geral  
Centro Universitário Univel

## **6.4 REGULAMENTO DAS DISCIPLINAS LIVRES**

### **REGULAMENTO INSTITUCIONAL DE DISCIPLINAS LIVRES DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVEL**

**Este documento dispõe sobre as normas e procedimentos para o exercício das Disciplinas Livres para os alunos dos cursos de graduação do Centro Universitário UNIVEL.**

#### **CAPÍTULO I**

##### **DA DEFINIÇÃO DAS DISCIPLINAS LIVRES**

**Art. 1º** - As Disciplinas Livres são de livre escolha do aluno, dentro de uma lista previamente estipulada pela coordenação do curso e aprovada pelo respectivo colegiado, estando descritas claramente no PPC do curso. Elas se voltam a flexibilização da matriz curricular dos cursos de graduação do Centro Universitário UNIVEL, possibilitando ao aluno aprofundar-se em temáticas que são de seu interesse e adquirir um conhecimento além do previsto na matriz base de seu curso, desde que respeitada a inter-relação com seu curso base.

**Art. 2º** - As realizações das disciplinas livres não podem prejudicar em nenhuma hipótese o adequado andamento da Matriz Curricular do aluno, sendo que o mesmo pode optar por fazer essas disciplinas em contraturno ou em algum horário que esteja disponível em seu quadro de horários das aulas em que está regularmente matriculado.

**Parágrafo único** – Para que o aluno possa matricular-se em uma disciplina livre, ele não poderá estar com dependências ou reprovações a serem cursadas de seu curso regular no momento da realização da disciplina livre, devendo priorizar sempre a realização das disciplinas necessárias para o andamento regular da matriz curricular do curso base do aluno, sob o risco de sobrecarregar o número de disciplinas realizadas e prejudicar o índice de aproveitamento das mesmas.

**Art. 3º** - O aluno poderá optar por até 1 (uma) disciplina livre a cada semestre, de forma gratuita para o aluno, sem que o valor da mensalidade do curso seja onerado por isso.

#### **CAPÍTULO II**

##### **DOS OBJETIVOS**

**Art. 4º** - As disciplinas livres têm como objetivos:

- I) Possibilitar o aprimoramento das competências e habilidades previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos e PPC do curso;
- II) Flexibilizar o aprendizado do aluno, de forma a individualizar o currículo do acadêmico de forma singular de acordo com suas preferências, respeitando os conteúdos inter-relacionados ao seu curso base.
- III) Oportunizar ao acadêmico a experiência intercursos possibilitando a interdisciplinaridade e troca de aprendizados nas mais diversas áreas do conhecimento, aprimorando sua capacidade de aprendizado e de integração e relacionamento interpessoal com acadêmicos de diferentes cursos.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA MATRÍCULA E APROVEITAMENTO**

**Art. 5º** - A matrícula da disciplina livre deverá ser realizada por meio de **Termo Aditivo** a cada semestre na Secretaria Acadêmica da instituição, de acordo com os prazos estabelecidos previamente e divulgados no início do período letivo, respeitando o número limite de vagas disponíveis para cada disciplina.

**Parágrafo único:** As disciplinas livres somente poderão ser realizadas no regime de oferta regular das disciplinas durante o semestre letivo, não sendo possível cursá-las quando as mesmas estiverem ofertadas em regime de reoferta.

**Art. 6º** - A disciplina livre tem caráter interdisciplinar e poderão ser convalidadas como atividades complementares de graduação no curso de origem do aluno, respeitando a carga horária máxima da validação de cada certificação de acordo com o regulamento das atividades complementares de cada curso.

**Art. 7º** - O aluno estará sujeito a realização de avaliações (provas e trabalhos) e a frequência mínima necessária da disciplina cursada como qualquer outro acadêmico regularmente matriculado, podendo, também, ao final da disciplina, ser aprovado ou reprovado de acordo com seu desempenho.

**Art. 8º** – O aluno não poderá, em nenhuma hipótese, dispensar parcial ou integralmente disciplinas em sua matriz curricular base com a certificação das disciplinas livres, tendo em vista que a validação das mesmas pode ocorrer como atividades complementares para o aluno, e não como disciplina curricular na grade do curso.

**Art. 9º** - Somente serão convalidadas as horas de atividades complementares do aluno que obtiver o status de aprovado na disciplina, apresentando rendimento acadêmico, sendo que o mesmo poderá solicitar na Secretaria Acadêmica um certificado de

realização de tal disciplina e protocolará na coordenação do curso para que haja a respectiva convalidação dessas horas.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 10º** - Os casos omissos neste Regulamento serão decididos pela Pró-Reitora Acadêmica.

**Art. 11º.** Este Regulamento entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Cascavel, 10 de Janeiro de 2023.

Lucas Renato da Silva  
Diretor Geral  
Centro Universitário Univel

## **6.5 REGULAMENTO DE AVALIAÇÃO INTEGRADORA DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVEL**

**Este documento dispõe sobre as normas e procedimentos para o exercício da Avaliação Integradora nos cursos de graduação do Centro Universitário UNIVEL.**

### **CAPÍTULO I**

#### **DA DEFINIÇÃO DA AVALIAÇÃO INTEGRADORA**

**Art. 1º** - A Avaliação Integradora é o instrumento institucional de avaliação sistêmica e formal dos acadêmicos de Graduação do Centro Universitário Univel. Considerando-se que os desafios de qualidade do Ensino Superior passam pelo olhar sistêmico do processo de ensino e aprendizagem, compreende-se ser necessário observar estrategicamente desde a oferta do conhecimento, as metodologias de ensino, o papel docente e a participação discente, acompanhadas por meio de constante avaliação. Nesse espaço, a AI, realizada de forma sistêmica, apresenta-se como um instrumento avaliativo para a IES, e de aprendizagem para o discente, pois permite ao avaliado revisar os conhecimentos adquiridos e internalizá-los, além de verificar o seu nível de aderência aos conteúdos programáticos propostos no projeto pedagógico do curso.

### **CAPÍTULO II**

#### **DOS OBJETIVOS**

**Art. 2º** - A Avaliação Integradora tem como objetivos:

- I. Verificar o desenvolvimento das competências e habilidades previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos e PPC do curso;
- II. Identificar o nível de aderência dos alunos em relação aos conteúdos previstos nas matrizes curriculares dos cursos;
- III. Apoiar na identificação de lacunas entre os conteúdos propostos e o aproveitamento dos acadêmicos, para que as Coordenações de Curso e Núcleos Docentes Estruturantes criem estratégias de recuperação de conteúdos, caso seja necessário;
- IV. Auxiliar na formação do aluno para participar de avaliações externas, tais como provas de Concursos Públicos e Exame de Desempenho dos Estudantes – ENADE;
- V. Fornecer insumos para o planejamento didático-pedagógico dos cursos em avaliação;

- VI. Oportunizar o aprimoramento da capacidade de análise, interpretação, dissertação, raciocínio lógico e gestão do tempo para resolução de casos específicos.

### **CAPÍTULO III DA CARACTERIZAÇÃO**

**Art. 3º** - A Avaliação Integradora tem caráter interdisciplinar e conteúdo acumulativo, concernente aos semestres anteriormente cursados.

**Art. 4º** - A AI é individual e sem consulta.

**Art. 5º** - A prova é obrigatória aos acadêmicos que estejam matriculados em pelo menos 03 (tês) disciplinas, no período de aplicação da AI.

**Art. 6º** - Os alunos matriculados em 02 (duas) disciplinas ou menos terão as notas de sua avaliação bimestral ponderada integralmente, a fim de suprir os pontos relativos à AI.

I - Cabe às Coordenações de Curso informar aos professores quais são os alunos nesta situação.

**Art. 7º** - Não haverá 2º chamada para realização da Avaliação Integradora, em nenhuma hipótese. O acadêmico ausente receberá nota 0,0 (zero) como ponto referente à prova, não havendo outra forma de reposição desta nota.

### **CAPÍTULO IV DOS PERÍODOS A SEREM AVALIADOS**

**Art. 8º** - Todos os alunos de Graduação deverão, obrigatoriamente, ser avaliados pelo menos 02 (duas) vezes ao longo do curso. Servirá como referência para a aplicação das provas as turmas ingressantes na grade de verão que seguirão a programação conforme se apresenta a seguir:

Duração do Curso	1ª Avaliação	2ª Avaliação
02 Anos	2º Período	3º Período
03 Anos	3º Período	5º Período
04 Anos	4º Período	6º Período
05 Anos	4º Período	8º Período

**Art. 9º** - Fica a critério de cada Coordenação de Curso aplicar Avaliações Integradoras adicionais em períodos distintos aos definidos neste Regulamento, desde que atendidas às avaliações previstas neste capítulo.

**Art. 10º** - As coordenações devem contemplar alunos ingressantes nas matrizes de inverno, inserindo em sua avaliação integradora apenas questões de disciplinas cursadas previamente pelo aluno. Quando necessário, deve ser elaborada uma

avaliação integradora específica para estes alunos, substituindo as questões não abordadas previamente.

## **CAPÍTULO V**

### **DA ESTRUTURA DA PROVA**

**Art. 11º** - A Avaliação Integradora terá modelo único, baseado no padrão do Exame Nacional de Desempenho do Estudante – ENADE.

**Art. 12º** - A prova será composta de 40 (quarenta) questões, distribuídas do seguinte modo:

I - 08 (oito) questões objetivas, de conhecimentos gerais;

II - 02 (duas) questões discursivas, de conhecimentos gerais;

III - 28 (vinte e oito) questões objetivas, de conhecimentos específicos;

IV- 02 (duas) questões discursivas, de conhecimentos específicos.

## **CAPÍTULO VI**

### **DA CONSTRUÇÃO DAS QUESTÕES**

**Art. 13º** - As questões de conhecimentos gerais deverão ser iguais para todos os cursos avaliados.

I - A Direção-Geral coordenará a confecção das questões de conhecimentos gerais e as repassará para que cada Coordenação de Curso a insira em seu caderno de questões próprio.

**Art. 14º** - As questões específicas serão coordenadas/elaboradas pelas Coordenações de Curso, juntamente com o Núcleo Docente Estruturante e auxílio de seu colegiado.

**Art. 15º** - Os conteúdos das questões devem contemplar todas as disciplinas concluídas, em formato acumulativo.

**Art. 15º** - Os conteúdos das questões de conhecimentos específicos devem ser norteados pelas Diretrizes Curriculares Nacionais e as Portarias de Conteúdo do Exame Nacional de Desempenho - ENADE, publicadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP.

**Art. 17** - O formato das questões deve seguir, como base, as metodologias avaliativas existentes no Exame Nacional do Desempenho do Estudante – ENADE.

**Art. 18º** - As questões produzidas devem ser originais e específicas para a AI. No entanto, 25% das questões de conhecimentos específicos deve ser obtido de fontes externas, tais como questões já publicadas pelo INEP e utilizadas em exames de

ENADE de anos anteriores, bem como questões de Concursos Públicos e outras avaliações externas, desde que não sejam violados os direitos autorais.

**Art. 19º** - As questões elaboradas devem integrar o banco de questões, para serem utilizadas em Avaliações Integradoras futuras.

## **CAPÍTULO VII DA PONTUAÇÃO**

**Art. 20º** - A Avaliação Integradora terá peso de 100 pontos, assim distribuídos:

<b>Seções</b>	<b>Número das Questões</b>	<b>Peso das Questões</b>
Formação Geral – Objetivas	01 a 08	2 (dois) pontos cada
Formação Geral - Discursivas	Discursiva 01 e Discursiva 02	7 (sete) pontos cada
Formação Específica - Objetivas	09 a 36	2 (dois) pontos cada
Formação Específica - Discursivas	Discursiva 03 e Discursiva 04	7 (sete) pontos cada

**Art. 21º** - A nota obtida pelo acadêmico deverá ser integralizada no bimestre corrente, como parte constituinte da nota bimestral. A referida prova corresponderá a 20% (vinte) da nota bimestral e será assim distribuída, de acordo com o desempenho do aluno:

Pontuação na AI	Nota Bimestral
De 0 a 19,9 pontos	0,5 ponto
De 20 a 39,9 pontos	1,0 ponto
De 40 a 59,9 pontos	1,5 pontos
De 60 pontos acima	2,0 pontos

**Art. 21º** - É dever do professor inserir no Plano de Ensino, no item Critérios de Avaliação, o peso bimestral e a forma de atribuição da nota da AI, considerando-se o desempenho do aluno descrito acima. No bimestre em que a Avaliação Integradora for aplicada, o professor deverá distribuir os 80% (oitenta) dos pontos restantes entre a prova bimestral e as demais atividades avaliativas

**Art. 22º** - O resultado final da AI, contendo a pontuação dos acadêmicos, será elaborado pelas Coordenações de Curso e repassado aos professores para a execução do lançamento das médias bimestrais dos alunos.

## **CAPÍTULO VIII DAS IMPRESSÕES**

**Art. 23º** - As impressões da Avaliação Integradora serão supervisionadas pelo Núcleo Pedagógico.

**Art. 24º** - Os arquivos finais devem ser enviados para impressão, por cada Coordenação de Curso, com pelo menos 15 (quinze) dias de antecedência à aplicação da prova, em formato PDF e para o e-mail [coordenacaop@univel.br](mailto:coordenacaop@univel.br).

## **CAPÍTULO IX DA APLICAÇÃO**

**Art. 25º** - A data de aplicação da Avaliação Integradora será única para todos os cursos de um mesmo turno, exceto para turnos diferentes.

**Art. 26º** - O período da prova será determinado pela Direção-Geral, juntamente com o colegiado de Coordenadores de Curso, e a data definida no início do semestre letivo.

**Art. 27º** - O acadêmico deverá ser comunicado da data de aplicação da prova com pelo menos 30 (trinta) dias de antecedência.

**Art. 28º** - O aluno realizará a Avaliação Integradora em sua própria sala de aula.

**Art. 29º** - A realização terá tempo mínimo de 01 (uma) hora/aula e tempo máximo de 04 (quatro) horas/aulas, assim distribuídas:

I - Matutino – 08h às 11h45

II - Noturno – 19h às 22h45

**Art. 30º** - A aplicação da Avaliação Integradora será atribuída aos professores que possuírem aulas com as turmas avaliadas, no dia elencado para as provas. A gestão dos professores-aplicadores ficará sob responsabilidade de cada Coordenação de Curso.

## **CAPÍTULO X DA CORREÇÃO E DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS**

**Art. 31º** - As Coordenações de Curso ficarão responsáveis por realizar a correção das questões objetivas e dissertativas, além de elaborar a relação final de notas da AI.

I - Quando a Coordenação de Curso entender ser pertinente poderá solicitar ajuda aos docentes de seu colegiado, especializados em áreas específicas, para a correção das questões discursivas.

**Art. 32º** - O Gabarito com as respostas da prova deverá ser publicado pelas Coordenações de Curso até 48h após sua aplicação.

## **CAPÍTULO XI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 34º** - Os casos omissos neste Regulamento serão decididos pela Direção-Geral.

**Art. 35º. Este Regulamento entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.**

Cascavel, 10 de Janeiro de 2023.

**Lucas Silva**

Diretor Geral  
Centro Universitário Univel