

## **Ata da Reunião do Colegiado de Restaurante e Bar**

Aos sete dias do mês de maio de 2019, o colegiado do curso técnico de Restaurante e Bar, se reuniu na sala do laboratório de sala e bar do IFCE Campus de Acaraú, estando presente os seguintes professores: Armando Fontenele, Camila Franco, Elisangela Sousa e Rosaline Oliveira. Representando a CTP participou o coordenador pedagógico Joel. O professor Luciano Nascimento e a professora Glória justificaram suas ausências, professor Luciano estava aplicando avaliação e a professora Glória estava em deslocamento de Fortaleza para Acaraú.

A coordenadora do curso, professora Elisangela Sousa, informou a todos que o objetivo da reunião seria discutir a viabilidade do curso superior de Gastronomia na modalidade tecnólogo no IFCE Campus de Acaraú. Foi contextualizado que o curso saiu como demanda da sociedade na pesquisa realizada pela equipe de permanência e êxito do IFCE Campus de Acaraú e precisa ser analisada pelo corpo docente.

A coordenadora justificou que ao ser informada pela Diretora de Ensino da demanda, verificou juntamente com a Diretora de Ensino a matriz deste curso nos *campi* de Baturité e Ubajara buscando conhecer a realidade do curso onde já funciona. Na matriz de Ubajara, os dois primeiros semestres são similares ao curso técnico de Restaurante e Bar ofertado pelo IFCE Campus de Acaraú, e a partir do segundo semestre iniciam as disciplinas que exigem laboratório didático específico às disciplinas (laboratório de cozinha quente, laboratório de cozinha fria, laboratório de panificação, laboratório de processamento de alimentos, laboratório de análise sensorial, laboratório de química e biologia, câmaras frias de refrigeração e congelamento, almoxarifado e salão de eventos).

Professor Armando indagou sobre as condições que o curso de gastronomia funcionaria uma vez que os cursos existentes do eixo (eventos e Restaurante e Bar) até hoje sofrem com a deficiência de estrutura física para funcionar, a saber, o curso de Restaurante e Bar, a cozinha atende parcialmente a necessidade do curso, o espaço é pequeno. Professora Gabriele acrescentou o risco que as professoras e os estudantes correm ao estarem em ambiente pequeno, quente sem espaço de circulação com um botijão dentro do espaço colocando em risco a vida de todos.

Professora Rosaline indagou porque o curso tem que ser o de gastronomia, porque não pode ser um curso de superior em turismo e contextualizou que a área está ficando sem cérebro já que as instituições que tinham o curso fecharam e coloca as situações no entorno que apontam a necessidade do planejamento turístico. O coordenador pedagógico justificou que gastronomia refere-se ao anseio da comunidade e que a instituição precisa levar essa informação em consideração. Professora Camila também justificou a importância do estudo e principalmente a necessidade para elaboração de

novos cursos a justificativa da demanda, e expos como exemplo o curso de administração.

Outros cursos foram apontados como possibilidade, entretanto, não estavam contemplados no estudo de demanda realizado. A tentativa de apresentar outros cursos que possam ser ofertados e não gastronomia justifica-se pelo alto custo que o curso superior de gastronomia representa para a instituição, dada à necessidade de laboratórios, insumos e mais contratação de professores do eixo específico o que talvez inviabilize o desenvolvimento do curso.

O grupo de professores formado por Armando Fontele, Gabriele Gruska, Elisangela Sousa e Rosaline Oliveira, contextualizou para o coordenador pedagógico uma situação vivenciada pelos docentes numa gestão anterior, quando foram solicitados a abrir um curso superior para verticalização do eixo.

Na época os docentes disseram que fariam o PPC do curso e trabalhariam no mesmo se as pendências de laboratório dos dois cursos do eixo de hospitalidade (eventos e restaurante e bar) apontadas na Resolução nº 063CONSUP/IFCE de 14 de dezembro de 2015 fossem solucionadas, pois a época a resolução apontava necessidade de maiores investimentos na infraestrutura do eixo de Hospitalidade, específicas no documento – anexo 1, o que na visão do grupo a criação de outro curso no mesmo eixo sem a tomada de providencias para corrigir as deficiências comprometeria ainda mais o desenvolvimento da visão do eixo.

Justifica-se que de 2015 para 2019 foi resolvida a situação do laboratório de sala e bar, o laboratório de cozinha que funcionava na área próxima a piscina, mudou para, na época, depósito da merenda escolar e passaria por adequações, conforme desenho em anexo 2 e 3. Em 03 em março de 2018 em reunião do colegiado de Restaurante e Bar a Direção de Administração apresentou um projeto de transferir o laboratório de Restaurante e Bar para as instalações do setor da merenda escolar e este receberia novas adequações.

A ideia apresentada e acatada na reunião pelo colegiado do Curso de Restaurante e Bar mudou, não há registro documental do que houve, entretanto o espaço que seria destinado ao laboratório de cozinha do referido curso somente 50% dele ficou para o laboratório, o restante do espaço continua sendo utilizado pelo setor de merenda escolar do campus.

No laboratório estudantes e professores atuam sob difíceis condições para a realização das atividades. O espaço é pequeno e não comporta todos os equipamentos de uso do curso para a realização das aulas práticas, o botijão de gás localiza-se no centro do laboratório entre os dois fogões, aumentando a temperatura e o risco de explosão. A mesa de manipulação de alimentos e outros equipamentos que não cabem no espaço do laboratório estão guardados na sala da coordenação do curso e no mini auditório do curso de eventos.

O contexto descrito acima compromete o trabalho desenvolvido pelos docentes do curso e o resultado do egresso no mercado de trabalho. Assim, justifica-se que o grupo docente é de acordo com o curso de gastronomia, desde que a instituição ofereça as condições necessárias para desenvolver o trabalho, a começar pelo curso de Restaurante e Bar que até o momento não conta com laboratório de cozinha adequado as necessidades do mesmo.



Fig. 1 – Laboratório de cozinha



Fig. 2 – Laboratório de cozinha durante a realização de aulas práticas



Fig. 3 – Realização de aula prática



Fig. 4 – Sala de higienização e guarda de utensílios do laboratório de Restaurante e Bar

Diante da situação professor Armando colocou sua opinião sobre ser mais viável no médio prazo ofertarmos o curso de técnico de alimentos, enquanto a instituição adequa a infraestrutura para ter condições de ofertarmos o curso superior de gastronomia.

Professora Elisangela Sousa, informou ao coordenador pedagógico e aos demais docentes que faria uma visita ao IFCE Campus de Ubajara para

verificar as condições como o curso de gastronomia acontece, a condição dos laboratórios, identificação das dificuldades para nortear a discussão do grupo na tomada de decisão, pois de acordo com os documentos expostos no site dos campus de Baturité e Ubajara que ofertam curso superior de gastronomia, a relação de laboratórios para atender a demanda do curso conta com laboratório de análise sensorial, biologia, química, processamento de alimentos, cozinha quente, cozinha fria, panificação, estoque, câmaras frias, restaurante didático e laboratório de bebidas (realidade do curso de gastronomia no IFCE de Ubajara).

O coordenador pedagógico justificou que a visita seria realmente importante no sentido de conhecermos a realidade por quem já tem o curso na instituição. Professora Elisangela Sousa agradeceu a presença de todos e deu por encerrada a reunião.