

Reunião de planejamento do colegiado do Curso técnico de Restaurante e Bar

Aos dezesseis dias do mês de maio de 2019, o colegiado do curso técnico de Restaurante e Bar, se reuniu na sala dos professores do IFCE Campus de Acaraú, juntamente com o colegiado do curso técnico de Eventos. Estando presentes os seguintes professores do colegiado de Restaurante e Bar: Armando Fontenele, Camila Franco, Cristiane Florêncio, Elisângela Sousa, Gabriele Gruska, Luciano Nascimento, Marcio Régis Pinto Pompeu, Maria da Glória, Nayana Almeida, Paulo Parente, Raquel Silveira e Rosaline Oliveira. Participaram da reunião, a diretora de ensino, Rosenete Martins, o coordenador técnico-pedagógico Joel Monteiro e a representante da CAE, Julia Mota.

O primeiro tema abordado foram os dez sábados letivos do semestre 2019.1, na tentativa de encontrar estratégias para resolver com atividades de contra-turno dentro do período da semana, pois no sábado fica inviável para os discentes dada a falta de oferta da rota dos transportes pelos municípios.

A professora Elisângela Sousa apresentou como proposta o evento a ser realizado pelo NEABI em parceria com a CREDE 03 – Saberes e Sabores realizado por meio de oficina com a técnica Socorro Brandão. Ainda sem data definida, o evento deverá contemplar os cursos de Eventos e Restaurante e Bar.

A professora Amanda Conrado apresentou a proposta de usarmos o II IBW do IFCE, evento a ser realizado dia 29 de maio de 2019 pela incubadora de empresas do IFCE para solucionarmos os dois primeiros sábados letivos (1º de junho – referente a segunda-feira e 15º de junho referente a terça-feira) como anteposição destes sábados letivos. A proposta foi acatada pelos docentes em consonância com a direção de ensino.

Outra estratégia de atividade para a compensação dos sábados letivos será a oficina de xadrez, a ser realizada pelo professor Gilberto. A professora Elisângela, indagou a representante da CAE sobre a possibilidade de realização de oficina do projeto das competências emocionais no contraturno, para que esta também pudesse servir como uma estratégia de antecipação de sábado letivo, dada a dificuldade das aulas serem liberadas pelos professores para a realização das mesmas, pelo comprometimento do conteúdo ser cumprido, sendo este segundo prioridade. A representante da CAE Júlia Mota confirmou a possibilidade ficando a data a ser assertada.

As professoras Camila e Amaurícia informaram aos presentes que na reunião do colegiado de Ciências Biológicas foi mencionado o contingenciamento de despesas e que as visitas técnicas estão suspensas até setembro de 2019. A professora Gabriele Gruska aproveitou a oportunidade para informar que o fornecedor do gás do laboratório de cozinha está cobrando o pagamento da nota fiscal e ameaçando suspender o fornecimento. Sob esta última informação, a diretoria de ensino informou que a professora deve repassar a situação para a administração do campus a fim de verificar a situação da demanda.

As professoras Camila e Amaurícia informaram que estão revisando o PPC do curso de Eventos e em breve encaminharão por e-mail para a apreciação e contribuições.

A professora Elisângela falou a respeito da visita realizada no IFCE Campus de Ubajara afim de identificar as condições do curso superior de

Gastronomia. A diretoria de ensino destacou que o curso de Gastronomia no contexto do IFCE Campus de Acaraú foi apontada no estudo de potencialidades realizado com a comunidade externa como proposta de verticalização do eixo de hospitalidade e que os professores precisam decidir se é possível ofertar o mesmo.

O professor Armando Fontenele colocou que na reunião realizada na semana anterior pelo colegiado de Restaurante e Bar com a presença do coordenador técnico-pedagógico havia sido definido que seria mais viável no médio prazo ser ofertado o curso técnico de Alimentos e porquê novamente estava sendo apresentada a proposta do curso superior de Gastronomia?! A diretora de ensino Rosenete Martins informou que não havia recebido esta informação.

A professora Elisângela Sousa, coordenadora do curso técnico de Restaurante e Bar, informou que o curso técnico de Alimentos havia sido apresentado como proposta na reunião, entretanto, havia também sido firmado o compromisso de realizar a visita técnica ao IFCE – Campus de Ubajara, afim de conhecer as instalações do curso superior de Gastronomia, para dá um parecer sobre a realidade vivenciada no Campus e a partir daí construir um relatório para nortear as discussões na instituição.

A visita foi realizada em 14 de maio de 2019 pela coordenadora do curso técnico em Restaurante e Bar acompanhada pela diretora de ensino e do coordenador técnico-pedagógico Joel Monteiro, que foram recepcionados pela coordenadora do curso superior de Gastronomia do IFCE de Ubajara, professora Manuela Macêdo.

A professora Elisangela informou que as fotos da visita foram disponibilizadas no grupo do whatsapp dos docentes de Restaurante e Bar do IFCE Campus de Acaraú afim de terem conhecimento da realidade que seria discutida na reunião. O IFCE Campus de Ubajara apresenta uma integração dos laboratórios pelos diferentes cursos da instituição o que fortalece os trabalhos desenvolvidos na instituição. Pelo adiantado da hora a coordenadora do curso de Restaurante e Bar informou que em breve disponibilizaria o relatório completo da visita para que este documento possa nortear as discussões na instituição.

Sem mais para momento deu-se por encerrada a reunião.

