

**Relatório Referente ao Plano de Ação do Curso Superior de Tecnologia em
Gastronomia**

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia

Coordenador (a): Manuella Macêdo Barbosa

Campus: Ubajara

Período da execução das metas referentes ao relatório: 22/01/2019 a 20/12/2019

1.0 Introdução

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia iniciou-se no segundo semestre do ano de 2014, sendo estruturado em 7 semestres letivos, encontrando-se hoje no 7º semestre de funcionamento, tendo como egressos um total de 11 alunos. Durante esse período foram 323 alunos ingressantes, dos quais 217 (67%) permaneceram em curso, 7 encontram-se retidos (2%), 88 encontram-se evadidos (27%) e 11 encontram-se formados (3%). Em relação ao Campus do IFCE de Baturité, que pode ser utilizado como parâmetro de comparação em relação ao Curso Superior Tecnologia em Gastronomia, tem-se que, até o presente momento, totalizaram 502 ingressantes, apresentando 199 alunos evadidos, totalizando 39% de evasão, demonstrando que apresentamos um percentual inferior para a evasão.

É importante, contudo, que o curso atinja um percentual ainda mais baixo em termos de evasão, formando cada vez mais profissionais capacitados para o exercício da tecnologia em gastronomia, que correspondam e estejam diretamente relacionadas com o perfil esperado para os nossos egressos. A carência de profissionais capacitados, ainda é latente no estado, e por isso, existe uma grande demanda para esses profissionais atuarem.

MISSÃO

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

**Relatório Referente ao Plano de Ação do Curso Superior de Tecnologia em
Gastronomia**

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia

Coordenador (a): Manuella Macêdo Barbosa

Campus: Ubajara

Período da execução das metas referentes ao relatório: 22/01/2019 a 20/12/2019

1.0 Introdução

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia iniciou-se no segundo semestre do ano de 2014, sendo estruturado em 7 semestres letivos, encontrando-se hoje no 7º semestre de funcionamento, tendo como egressos um total de 11 alunos. Durante esse período foram 323 alunos ingressantes, dos quais 217 (67%) permaneceram em curso, 7 encontram-se retidos (2%), 88 encontram-se evadidos (27%) e 11 encontram-se formados (3%). Em relação ao Campus do IFCE de Baturité, que pode ser utilizado como parâmetro de comparação em relação ao Curso Superior Tecnologia em Gastronomia, tem-se que, até o presente momento, totalizaram 502 ingressantes, apresentando 199 alunos evadidos, totalizando 39% de evasão, demonstrando que apresentamos um percentual inferior para a evasão.

É importante, contudo, que o curso atinja um percentual ainda mais baixo em termos de evasão, formando cada vez mais profissionais capacitados para o exercício da tecnologia em gastronomia, que correspondam e estejam diretamente relacionadas com o perfil esperado para os nossos egressos. A carência de profissionais capacitados, ainda é latente no estado, e por isso, existe uma grande demanda para esses profissionais atuarem.

MISSÃO

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DE UBAJARA
DIRETORIA DE ENSINO

O Plano de Permanência e Êxito do IFCE, classifica as principais causas de evasão e retenção em fatores individuais e fatores inerentes à própria instituição. Os fatores individuais são relativos aos próprios estudantes, como, por exemplo, sua dificuldade de adaptação à vida acadêmica, a dificuldade de conciliar trabalho e estudo, questões pessoais e de saúde, entre outros fatores. Também, é perceptível, que alguns alunos, durante o transcorrer do período letivo, não se identificam com o curso. Sendo esse fato, algo absolutamente compreensível, é importante que ações sejam desenvolvidas com vistas a despertar maior interesse pelo curso. Já os fatores internos à instituição são de ordem pedagógica ou administrativa que influenciam indiretamente no processo de evasão ou retenção.

Com relação às funções gerenciais da coordenação, vem se tornando cada vez mais necessária que haja uma melhor organização administrativa para que se dê o devido cumprimento às demandas. Ações também serão desenvolvidas com o objetivo de melhorar a comunicação entre coordenação, professores, alunos e os demais setores. Além disso, também tem se tornado cada vez mais necessário o acompanhamento das marcações de aulas de reposição e anteposição, assim como de sábados letivos, já que ocorrem em alguns casos, conflitos de horários.

Para garantir a permanência dos estudantes é necessário o reforço de ações que provoquem a participação dos estudantes em atividade de ensino, pesquisa e extensão e que possibilitem, aos estudantes, um percurso exitoso de formação acadêmica e profissional.

2.0 OBJETIVO

2.1 Objetivo Geral

O presente documento tem o objetivo de apresentar as metas executadas, referentes ao plano de ação da coordenação do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

MISSÃO

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DE UBAJARA
DIRETORIA DE ENSINO

(IFCE/Ubajara), relativo ao ano de 2019, visando ajudar na diminuição do número de alunos retidos ou evadidos, através de ações que possibilitem ajudar a fixar o discente na instituição.

2.1. Objetivos específicos

- Realizar ações que prezem pela manutenção dos discentes no curso como: eventos, palestras e visitas técnicas;
- Identificar dificuldades pedagógicas e atuar para resolvê-las com auxílio da CTP e demais docentes;
- Incentivar a participação dos corpos docente e discente em projetos de pesquisa e extensão, bem como a participação de discentes em eventos científicos;
- Colaborar para um ambiente institucional mais organizado e ágil na solução das demandas;
- Ampliar a visibilidade do curso de Gastronomia perante a comunidade.

3.0 AÇÕES REALIZADAS

A coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, durante o ano de 2019, realizou a organização dos documentos, como atas de reuniões de colegiado e mediou reuniões com o corpo docente do curso para discutir temas importantes, relacionados ao bom funcionamento do curso.

A coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia acompanhou, através da verificação de formulários a dinâmica da organização de aulas presenciais práticas nos laboratórios da Gastronomia e em laboratórios multidisciplinares, além da marcação de anteposição e reposição de aulas, verificando se havia os 75% de concordância da turma.

MISSÃO

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DE UBAJARA
DIRETORIA DE ENSINO

Durante a acolhida dos alunos da Gastronomia, nos semestres de 2019.1 e 2019.2, foram ministradas palestras motivacionais e rodas de conversa, tendo a participação de alunos veteranos, os quais falaram, para os alunos novatos, um pouco das vivências experiências com o curso, além das principais dificuldades encontradas no mercado de trabalho e durante a formação, e como eles conseguiram superar as dificuldades;

Durante a acolhida dos alunos da Gastronomia, nos semestres de 2019.1 e 2019.2, foram realizadas oficinas diversificadas o apoio da Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e do corpo docente, para que o aluno novato tivesse um contato inicial com o curso, como forma de motivá-lo estrategicamente, visando a permanência e o êxito do aluno;

Durante a acolhida dos alunos da Gastronomia, nos semestres de 2019.1 e 2019.2, foram realizadas rodas de conversa, tendo a participação de alunos veteranos empreendedores, os quais falaram, para os alunos novatos, um pouco das vivências experiências ao empreender, além das principais dificuldades encontradas e como eles conseguiram superar as dificuldades;

Durante a acolhida dos alunos da Gastronomia, nos semestres de 2019.1 e 2019.2, foi realizada, para todos os alunos, a palestra “Como estudar”, organizada pela Coordenação Técnico-pedagógica do Curso”, como o objetivo de ensinar aos alunos como administrar melhor o tempo para estudar e obter êxito;

Durante o semestre de 2019.1 a Coordenação do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, juntamente com as Direções Geral e de Ensino, do campus Ubajara, incentivou e acompanhou a participação dos alunos do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, no CONIT, I Congresso Internacional de Inovação e Tecnologia do IFPI, incentivando o desenvolvimento de Projetos Pesquisa e Extensão, pelos discentes, e divulgando o trabalho dos alunos;

Durante o semestre de 2019.2, a Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, juntamente com direções e corpo docente e discente, realizou a IV

MISSÃO

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DE UBAJARA
DIRETORIA DE ENSINO

Semana da Gastronomia, tendo ao alunos como atores principais na organização do evento. Durante o evento foram realizadas oficinas, mesas redondas, mini-cursos, tendo como palestrantes, profissionais renomados, na área de Gastronomia, além da divulgação de trabalhos científicos, incentivando a pesquisa e extensão, no Campus Ubajara;

Durante o semestre de 2019.2, a Coordenação do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, juntamente com o corpo docente e discente, apoiou a realização do Universo IFCE, organizando os mini-cursos de “Elaboração de Panetones” e “Drinkaria Internacional”, os quais ofertaram vaga para alunos e comunidade externa, mostrando um pouco o que os alunos da gastronomia desenvolvem durante sua formação;

- Durante o semestre de 2019.1, a Coordenação do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, juntamente com a direção geral e de ensino, o corpo docente e discente, apoiou a realização da FEPAI- Feira de negócios da Serra da Ibiapaba, organizando os mini-cursos e oficinas, com a finalidade de capacitar a comunidade externa e alunos, mostrando um pouco o que os alunos da gastronomia desenvolvem durante sua formação; com o objetivo de dar maior visibilidade ao curso, à região, enquanto pólo turístico e gastronômico e aumentar a oportunidade de emprego aos egressos, situação que será facilitada em razão do contato direto dos alunos com empresários, durante o evento;
- Durante os semestres de 2019.1 e 2019.2, a Coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia, juntamente com o corpo docente, organizou visitas técnicas, como forma de motivar os alunos, mostrando, na prática, o que eles desenvolverão, futuramente, demonstrando a aplicação dos conhecimentos técnicos, na prática profissional do gastrônomo;
- Durante o semestre de 2019.2, em reunião de colegiado, foi fomentado a criação de linhas de pesquisa voltadas ao curso de Tecnologia em Gastronomia. As linhas de pesquisa atualmente definidas são: História da Gastronomia; Alimento, Sociedade e

MISSÃO

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DE UBAJARA
DIRETORIA DE ENSINO

Cultura. Tais linhas são voltadas para resgatar as memórias gastronômicas da Serra da Ibiapaba. Outra linha de pesquisa, que atualmente está em desenvolvimento, é a linha de produção de Kombuchás e fermentação. Futuramente, pretende-se cadastrar essas linhas de pesquisa na Plataforma do CNPQ, para a produção de artigos científicos para a submissão em revistas científicas.

- Como forma de divulgação, a coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, insere os eventos que ocorrerão durante o semestre no calendário acadêmico, para que os alunos tomem conhecimento. Outra alternativa utilizada para a divulgação de eventos relacionados ao curso é divulgar nos meios oficiais e redes sociais ligados ao C.A. do curso;
- Como forma de facilitar o atendimento, pela coordenação, ao aluno, o horário do coordenador de curso foi divulgado e afixado na porta do ambiente da coordenação, facilitando o acesso dos discentes e docentes, tentando, dessa forma, ampliar a resolução das demandas;
- A coordenação do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, acompanha a anteposição/reposição de aula, através de um formulário, criado pela DIREN, no qual, para aulas em contra-turno, consta concordância de 75% da turma. Os formulários dos sábados letivos e de anteposição/reposição de aula são armazenados em pastas, na coordenação do Curso.
- A Coordenação do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, juntamente com o corpo docente e corpo técnico, elaborou a lista de insumos, que foi entregue à administração, em 2018, para que se planejasse a compra para os anos de 2019 e 2020. A lista foi pensando com objetivo de adequar a compra de insumos às demandas de aulas práticas, visando otimizar a qualidade das aulas e diminuir o desperdício;
- A Coordenação do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, juntamente com o corpo docente e corpo técnico, elaborou a lista de manutenção de equipamentos e

MISSÃO

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DE UBAJARA
DIRETORIA DE ENSINO

aquisição de utensílios, que foi entregue à administração, em 2018, para que se planejasse a compra para os anos de 2019 e 2020;

4. Avaliação do Relatório de Ação da Coordenação de Curso referente ao ano de 2019

O relatório de ação da Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, referente em 2019, foi submetido à avaliação do gestor de ensino, que poderá aprová-lo parcial ou totalmente, por meio de registro, emitindo o seu parecer.

Manoel
**Coordenação de Curso Superior
Tecnologia em Gastronomia
IFCE Campus Ubajara**
Barbosa

Assinatura do(a) Coordenador(a) do Curso.

MISSÃO

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS DE UBAJARA
DIRETORIA DE ENSINO

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Coordenador (a): Manuella Macêdo Barbosa

Campus: Ubajara

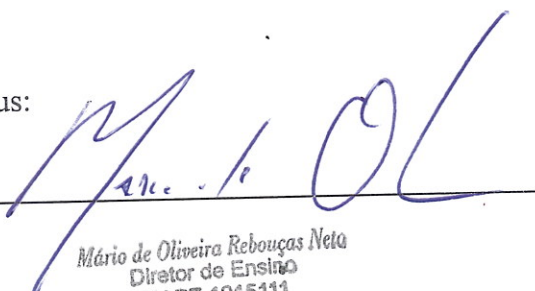
Data: 04/02/2020

OBJETIVO DO PARECER: Analisar o Relatório referente ao Plano de Ação do coordenador do curso do ano de 2019

RELATÓRIO: Resumo das informações constantes no Plano de Ação do ano de 2019

PARECER CONCLUSIVO: Pelo exposto, o Relatório referente ao Plano de Ação do coordenador do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, correspondente ao ano de 2019

Assinatura do Gestor de Ensino Campus:


Mário de Oliveira Rebouças Neto
Diretor de Ensino
SIAPE 1215111
IFCE - Campus Ubajara

MISSÃO

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.