



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ

**Relatório de Ações do(a) Coordenador(a) do Curso**

**DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO**

Curso: Tecnologia em Gastronomia

Coordenador (a): Patrícia Sobreira Holanda Costa

*Campus:* Baturité

Período: 2022

**1. Apresentação**

O curso de Tecnologia em Gastronomia, criado pela Resolução nº 023 do Conselho Superior do IFCE - CONSUP, em 31 de maio de 2010, visa preparar profissionais capacitados no entendimento da gastronomia através da história e cultura, com conhecimentos e habilidades em higiene e segurança alimentar e em técnicas gastronômicas qualificadas, podendo criar, planejar, e executar preparações culinárias, na área de alimentos e bebidas. A coordenação de curso promove ações para atingir tais objetivos, junto à Diretoria de Ensino, e o objetivo deste relatório é descrever as ações do ano de 2021 que buscam aprimorar o curso e promover a permanência e êxito dos alunos.

**2. Visitas técnicas**

As visitas técnicas são atividades pedagógicas realizadas em ambiente externo à instituição com objetivo principal de promover maior interação dos estudantes das diversas áreas educacionais com o mundo do trabalho e com a sociedade. Tais atividades

proporcionam a integração entre a teoria e a prática no que se refere aos conhecimentos adquiridos pelos alunos na instituição de ensino; vivência do mercado de trabalho, produtos, processos e serviços; e oportunidade de aprimorar a formação profissional e pessoal. Para o curso de Tecnologia em Gastronomia, tais vivências são essenciais para estimular o aluno a pensar sobre uma carreira futura e inspirar-se em exemplos de sucesso.

No ano de 2022 foi possível a realização de visitas técnicas de acordo com os objetivos das disciplinas, foram elas Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos, Enologia e Gastronomia Hospitalar.

### 3. Aulas práticas – Relatório de Atividades

As aulas práticas e de laboratório são essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de Tecnologia. A aula prática constitui um importante recurso metodológico facilitador do processo de ensino-aprendizagem nas disciplinas do Curso de Tecnologia em Gastronomia. Através da experimentação, alia teoria à prática e possibilita o desenvolvimento da pesquisa e da problematização em sala de aula, despertando a curiosidade e o interesse do aluno, além de promover a vivência, a experimentação e as ações de segurança no âmbito da cozinha.

A matriz atual do curso prevê um total de 2.040 horas/aula ao longo do curso, sendo 520 de aulas práticas, cerca de 25% do curso. Na tabela abaixo estão listadas as disciplinas do curso que contemplam aulas práticas:

**Tabela 2:** Disciplinas do Curso de Tecnologia em Gastronomia que contemplam carga horária de aulas práticas.

DISCIPLINA	SEMESTRE	CARGA HORÁRIA TOTAL (h/a)	CARGA HORÁRIA PRÁTICA (h/a)
Análise Sensorial	II	80	40
Habilidades e Técnicas Culinárias I	II	80	40
Empreendedorismo	III	80	40
Habilidades e Técnicas Culinárias II	III	80	40

Planejamento e Organização de Eventos	III	80	40
Estudo de Bebidas	III	60	20
Cozinha Europeia	IV	80	40
Cozinha Afro-brasileira	IV	80	40
Serviços de Alimentos e Bebidas	IV	40	10
Cozinha das Américas	IV	80	40
Doçaria	IV	60	20
Cozinha Cearense	V	80	40
Cozinha Asiática	V	60	30
Panificação e Confeitaria	V	80	40
Cozinha Fria	V	40	20
Cozinha Alternativa	V	40	20

Nos períodos de 2021.2 e 2022.1 houve registro de execução de aulas práticas que envolvem laboratório de cozinha e sala bar, repondo o período da pandemia (2019.2;2020.1;2020.2;2021.1), além da execução das aulas práticas do semestres 2021.2 e 2022.1. No período de atividades remotas, por deliberação do Colegiado do Curso, a carga teórica foi ministrada de forma remota e a carga horária prática desses componentes curriculares período ficou para ser ministrada quando for possível o retorno presencial, então logo que foi liberada a realização de aulas práticas, deu-se início ao cronograma de reposição, isso somente para aquelas que utilizam laboratório de cozinha e sala bar.

#### **4. Aulas práticas – Orçamento em 2022**

Diante do retorno das atividades presenciais, houveram aulas práticas, foi mencionado em relatório do ano anterior, em média, R\$ 12.900,00 na compra de insumos e bens para realização das aulas práticas. No entanto, diante da realidade de repor os períodos letivos acima mencionados e a execução das práticas dos períodos vigentes a despesa foi em média de R\$ 45.000,00.

## 5. Eventos

Os eventos se caracterizam como ações multidisciplinares que promovem troca de experiências, conhecimento e interação entre alunos, comunidade externa e comunidade acadêmico-científica. São também estratégias de aproximação entre os alunos e o mercado de trabalho, proporcionando trocas de experiências e aproximação com pessoas que já tenham experimentado o mercado da área em que se formaram. Neste sentido, o Curso de Tecnologia em Gastronomia do *Campus* Baturité se empenha em promover eventos diversos que promovam tais benefícios citados e que, além disso, se configuram como estratégia de prevenção à evasão de alunos e que possam representar permanência e êxito dos mesmos. Nesse sentido e visando os mesmo objetivos, realizou-se eventos em ambiente virtual.

Abaixo, estão listados os eventos realizados entre os meses de março a dezembro de 2022.

**Tabela 4:** Eventos realizados pelo Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE - Baturité entre os meses março a dezembro de 2022.

<b>EVENTO</b>	<b>DOCENTE(S) DA ORGANIZAÇÃ O</b>	<b>DATA</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>RESUMO DA PROGRAMAÇÃO</b>
<b>AROMA DA SERRA: BICENTENÁRIO DO CAFÉ NO MACIÇO DE BATURITÉ</b>	Patrícia Sobreira Holanda Costa e corpo docente do curso	24 e 25 de maio de 2022	Celebrar o bicentenário do café no Maciço de Baturité	Palestras, concurso gastronômico.
<b>VII SEMANA DA GASTRONOMIA Caju: cultura, alimentação e cearensidade</b>	Patrícia Sobreira Holanda Costa e corpo docente do curso	25/11/2022	Saber dos alunos como estava o andamento das atividades, ouvir sobre as dificuldades, desafios.	Concurso gastronômico caju não é só castanha; oficina de tricotin; oficina de drinks com caju; oficina de cajuzinho

## 6. Ações de Extensão

Segundo a Resolução Nº 100, de 04 de Dezembro De 2019, a extensão é entendida como um processo educativo, político, social, científico, tecnológico e cultural, que promove a interação dialógica e transformadora entre o IFCE e a sociedade, de forma

indissociável ao ensino e à pesquisa. Enquanto processo, a extensão compreende um conjunto de atividades em que o IFCE promove a articulação entre os saberes, com base em demandas sociais, buscando o desenvolvimento local e regional. As atividades de extensão são aquelas relacionadas ao compartilhamento mútuo de conhecimento produzido, desenvolvido ou instalado no âmbito da Instituição e estendido à comunidade externa. Assim, assumindo seu compromisso com tal linha acadêmica, o Curso de Tecnologia em Gastronomia do *Campus* Baturité segue promovendo ações diversas de extensão, as quais, além de trazerem benefício social, contribuem para o aprendizado dos alunos e a criação de um senso de coletividade, responsabilidade e justiça.

Abaixo, estão listados os eventos de extensão realizados entre os meses de abril a dezembro de 2022.

**Tabela 5:** Eventos de extensão realizados pelo Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE - Baturité ou atuação dos professores em eventos entre os meses de entre os meses abril a dezembro de 2022.

<b>CURSOS DE EXTENSÃO</b>	<b>DOCENTE(S) DA ORGANIZAÇÃO</b>	<b>DATA</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>RESUMO DA PROGRAMAÇÃO</b>
CURSO DE TÉCNICAS E PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS: BENEFICIAMENTO DA BANANA	PATRÍCIA SOBREIRA HOLANDA COSTA MARCIA LEAL LEANDRO RESTREPO JOSEFRANCIMORAES	AGOSTO A NOVEMBRO DE 2022	Capacitar produtores cadastrados de banana no PRODETER	Boas Práticas de Fabricação e Gestão de Custos (20h/a) e Rotulagem Nutricional e Embalagem de Subprodutos da Banana. A carga horária total é de 40h/a, presenciais.
<b>Empreendedorismo: aprendendo a empreender</b>	FABIANA DOS SANTOS LIMA HENRIQUE MARTINS TELES JOSEFRANCIMORAES DE FARIAS FONTELES HENRIQUE MARTINS	AGOSTO A NOVEMBRO DE 2022	Ofertar capacitações nas áreas de educação financeira, empreendedorismo e de alimentos, para mulheres de idade média e idosas (residentes em Antônio Diogo, Aracoiaba e	Educação Financeira e empreendedorismo Boas Práticas de Fabricação de Alimentos / Organização de eventos Rotulagem e produção de

	TELES PATRÍCIA SOBREIRA HOLANDA COSTA EVELINE DE ALENCAR ROCHA MÁRCIA MARIA LEAL DE MEDEIROS		Baturité)	embalagens artesanais Produção alimentícia: conservas e confeitaria
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------	------------------------------------------------------------------------------------

### **7. Reuniões e pautas discutidas**

As reuniões são importantes ferramentas de comunicação, promovendo o relacionamento interpessoal na instituição entre alunos, coordenação e corpo docente. São nas reuniões que se tem oportunidade de estudar melhores assuntos de interesse comum e onde cada um deve trazer seu ponto de vista e sua maneira de encarar a solução. Por isso, a Coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia procurou atender às demandas do curso na realização das reuniões entre membros do Colegiado, do Núcleo Docente Estruturante e dos docentes do curso de modo geral. No processo 23484.000339/2021-59, encontram-se as reuniões realizadas no ano 2022.

### **8. Ações de intervenção da Coordenação para Fortalecimento do Curso**

A coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia empenhou-se para cumprir com suas funções acadêmicas, gerenciais e institucionais, promovendo e incentivando eventos que divulgassem a instituição e o curso, prezando pelo atendimento ao aluno, mantendo boas relações com todo o corpo discente e disponibilidade para conversas e orientações presenciais.

Têm-se trabalhado na atualização do Projeto Pedagógico do Curso, cuja a matriz foi alinhada à do Curso de Tecnologia em Gastronomia do campus Ubajara, entrando a nova matriz em vigor após atualização do PPC, como preconiza a Nota Técnica Nº2/2018 da Pró-reitora de Ensino do IFCE. O documento que trata do alinhamento passou por deliberação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão em sua 6ª Reunião Ordinária, realizada na data de 14 de dezembro de 2020, e foi aprovado por unanimidade. Para evitar retenção, a coordenação, tem estimulado os alunos a permanecerem com matrícula ativa,

mesmo com ensino remoto. Incentiva também aos concludentes escreverem, aprimorarem e adaptarem suas pesquisas e não desistir do processo de preparação do TCC.

Os processos remetidos à unidade da coordenação no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) têm sido respondidos com a máxima urgência, evitando acúmulo de processos e perdas de prazos, tanto nos processos gerados pelos alunos como pelo setor de aquisição, Administração Geral, Assistência Estudantil, Departamento de Ensino, e demais interessados. Assim, a emissão de pareceres e ofícios têm mantido fluxo constante. Sempre que possível, a coordenação se faz presente nos momentos de aulas práticas, avaliando a estrutura física e organizacional para atuar junto ao setor de aquisições de insumos gerais e materiais e equipamentos.

A coordenação também demonstra grande interesse em divulgar o curso e a instituição sempre que possível, seja na realização de eventos ou aulas práticas, utilizando-se, principalmente, das mídias digitais e redes sociais para divulgar ao público a dinâmica e as atividades inerentes ao curso de Gastronomia, despertando interesse do público externo.

---

Prof<sup>a</sup>. PATRÍCIA SOBREIRA HOLANDA COSTA  
Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia  
Instituto Federal do Ceará – *campus* Baturité  
Portaria Nº 287/GABR/REITORIA, de 11 de março de 2020