



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

## 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: Uabajara

Período em que será implementado: 22/01/2019 a 20/12/2019

### 1.0 Apresentação

Este documento tem o objetivo de apresentar o plano de ação da coordenação do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (IFCE/Uabajara), relativo ao ano de 2019. 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 de 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.*

é latente no estado, e por isso, existe uma grande demanda para esses profissionais atuarem.

Nota-se ainda, um certo grau de dificuldade por parte da maioria dos alunos, principalmente os ingressantes, em se adaptar aos conteúdos trabalhados, à rotina de estudos mais intensa e ao próprio ambiente universitário. 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.

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.

A coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será responsável pela organização dos documentos, como atas de reuniões de colegiado, NDE, participação de reuniões com docentes, discentes e técnicos administrativos. Além disso, estará acompanhando de perto a dinâmica da organização de aulas presenciais práticas nos laboratórios da Gastronomia e em laboratórios multidisciplinares.

As ações propostas para 2019 com base nas necessidades vigentes do curso são:

- Aplicação de questionário diagnóstico para alunos ingressantes. Detectando possíveis dificuldades, traçando estratégias didático-pedagógicas que ajudem minimizar a evasão;
- Promoção de palestras e oficinas de temas relacionados a técnicas de estudo e administração de tempo;

### **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.*

- Realização da Semana da Gastronomia do campus Ubajara e outros eventos relacionados à Gastronomia, tais como festivais gastronômicos, em parceria com o SEBRAE, prefeitura e organizações não governamentais, 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 os eventos;
- Organização de um maior número de viagens/visitas técnicas com a colaboração dos docentes atuantes no curso;
- Incentivo de participação de docentes e discentes em projetos de pesquisa e extensão;
- Ampliação da divulgação dos eventos e acontecimentos relacionados ao curso, nos meios oficiais e redes sociais;
- Ampliação do número e a divulgação dos canais de atendimento da coordenação, facilitando o acesso dos discentes e docentes;
- Agendamento das aulas de reposição e anteposição, assim como de sábados letivos, melhorando o acompanhamento dos docentes e evitando conflitos de horários entre disciplinas e alunos;
- Acompanhamento da compra de materiais, insumos e equipamentos necessários ao adequado funcionamento do curso de Gastronomia;

## 2.0 Objetivo geral

- Chegar ao final de 2019 com um percentual de evasão reduzido, processos administrativos mais céleres e organização da dinâmica das aulas.

## 2.1. Objetivos específicos

### 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.*

- 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. Cronograma de Execução

AÇÃO	PERÍODO	INDICADOR DE DESEMPENHO
Aplicação de questionário diagnóstico para alunos ingressantes	Maio	Melhora no desempenho de discentes ingressantes
Promoção de palestras e oficinas de temas relacionados a técnicas de estudo e administração de tempo	Junho e setembro	Melhora na identificação dos discentes ao curso
Organização de um maior número de viagens/visitas técnicas com a colaboração dos docentes atuantes no	Semestral	Melhora no desempenho geral dos discentes

#### 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

curso		
Incentivo à participação de docentes e discentes em projetos de extensão	Semestral	Aumento do número de projetos vinculados ao curso
Ampliação da divulgação dos eventos e acontecimentos relacionados ao curso, nos meios oficiais e redes sociais	Mensal	Aumento do reconhecimento, pela comunidade externa, da existência
Ampliação do número e a divulgação dos canais de atendimento da coordenação	Fevereiro	Aumento da facilidade de comunicação com a coordenação
Agendamento das aulas de anteposição e reposição, assim como sábados letivos	A depender da demanda	Melhora do acompanhamento dos docentes, evitando conflito de horários entre disciplinas
Acompanhamento e organização da dinâmica dos laboratórios de gastronomia com relação às aulas práticas	A depender da demanda	Melhora do acompanhamento do fluxo de aulas nos laboratórios
Acompanhamento da construção da lista de licitação de Gêneros alimentícios para as aulas práticas do curso de gastronomia	Janeiro a fevereiro	Aquisição de gêneros alimentícios são efetivamente utilizados no curso, em quantidades adequadas, evitando desperdícios

**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.*

## 5. Avaliação do Plano de Ação de Coordenador de Curso

O plano de ensino será submetido à avaliação do colegiado do curso que poderá aprová-lo parcial ou totalmente, por meio de registro em ata. Após aprovação total por parte do colegiado, a coordenação enviará ao gestor de ensino do campus que emitirá seu parecer. O desempenho do plano de ação será avaliado por representantes da Direção de Ensino, Coordenação Técnico Pedagógica (CTP) e colegiado do curso. A coordenação receberá um feedback parcial ao término do 1º semestre letivo e outro final no encerramento do ano letivo.

Manuella Márcia 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.*

## DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Coordenador (a): Manuella Macêdo Barbosa

Campus: Ubajara

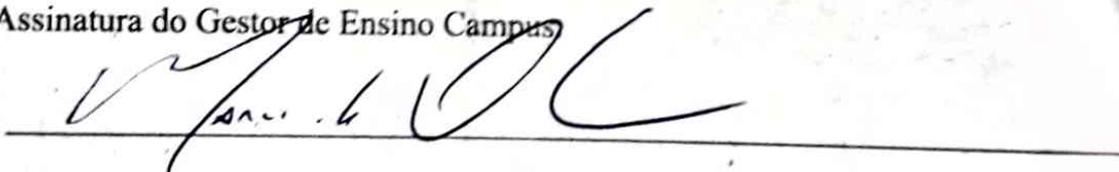
Data: 08/02/2019

OBJETIVO DO PARECER: Analisar o Plano de Ação do coordenador do curso para o ano de 2019

RELATÓRIO: Resumo das informações constantes no Plano de Ação

PARECER CONCLUSIVO: Pelo exposto, o Plano de Ação do coordenador do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está aprovado para execução durante o ano 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.*

Manuella Macêdo Barbosa

Manuella Macêdo Barbosa

Presidente do Colegiado do Curso

Coordenadora do Curso de Tecnologia em Gastronomia – Campus de Ubajara

Beatriz Helena Peixoto Brandão

Beatriz Helena Peixoto Brandão

Membro do Colegiado do Curso

Marco Henrique de Brito Mudo

Marco Henrique de Brito Mudo

Membro do Colegiado do Curso

Valéria Cristina Nogueira

Valéria Cristina Nogueira

Membro do colegiado

---

### 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.*