



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ

### **Plano de Ação do(a) Coordenador(a) do Curso**

#### **DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO**

Curso: Tecnologia em Gastronomia

Coordenador (a): Laís Silva Rodrigues

*Campus:* Baturité

Período que será implementado: Janeiro de 2020 a Junho de 2020

#### **1. Apresentação**

O curso foi criado pela Resolução nº 023 do Conselho Superior do IFCE - CONSUP, em 31 de maio de 2010, e suas atividades pedagógicas tiveram início no mês de agosto de 2010. A legislação educacional pertinente ao curso é a Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996 que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, bem como os Pareceres CNE/CP Nº 29/2002 e CNE/CES Nº 436/2001 e a Resolução CNE/CP Nº 3, de 18 de dezembro de 2002. O curso atende às orientações do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação (MEC), que organiza e orienta a oferta de Cursos Superiores de Tecnologia no país, inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e os requerimentos da sociedade atual.

O objetivo do curso de Tecnologia em Gastronomia é 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. O processo de entrada no curso dá-se via SISU, com a oferta de 35 vagas por semestre, totalizando 70 vagas anuais.

Atualmente o curso possui 165 alunos matriculados, considerando o período 2019.2. Na disciplina de Trabalho de conclusão de curso do citado semestre há 35 alunos matriculados. No semestre 2019.1, haviam 36 alunos matriculados, dos quais 12 defenderam (33,3%). No semestre 2018.2, haviam 29 alunos matriculados e 12 defenderam (41,37%). No semestre 2018.1, haviam 37 alunos matriculados e 15 defenderam (40,54%). No semestre 2017.2, haviam 34 alunos matriculados e 10 defenderam (29,41%). Considerando os 4 respectivos semestres acima fica em torno de 62% a média de alunos/semestre que não conseguem defender o TCC. Dessa forma, a coordenação despenderá atenção a essa questão, visando auxiliar o aumento de concluintes.

De acordo com o Relatório de Curso do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade) realizado em 2018 (Relatório - 5000142, via processo SEI Nº 23255.008962/2019-39), o Curso de Tecnologia em Gastronomia do Campus Baturité pontuou nota 1 no exame, cuja faixa de pontuação é de 1 a 5. Tal resultado demonstra-se insatisfatório dada a oferta de toda a carga horária de aulas teórico-práticas, visitas técnicas, eventos acadêmicos e demais atividades promovidas pelo curso no campus, além de seu qualificado corpo docente. Por isto, desde a divulgação do resultado, a Coordenação do Curso junto à Direção de Ensino têm pensado e promovido ações para melhorar o desempenho dos alunos em possíveis novas avaliações externas e de validação do curso. Para tal, pretende-se implementar uma cultura de simulados periódicos, nos quais as questões sigam o modelo do ENADE e abordem os temas que os alunos estão estudando no semestre em que se encontram matriculados. Sendo o curso atualmente dividido em 5 semestres, então seriam aplicados pelo menos cinco simulados por semestre, um para cada turma. O aluno que se encontra em disciplinas de semestres variados fará o simulado correspondente ao semestre no qual ele possui maior número de disciplinas matriculadas. Além dos simulados, a coordenação precisa estar atenta ao cumprimento da carga horária dos professores, do conteúdo programático das disciplinas e do modo pelo qual as avaliações têm se realizado.

## **2. Objetivo geral**

- Desenvolver ações de melhoria do Curso de Tecnologia em Gastronomia, visando melhor desempenho dos alunos no mundo profissional e em avaliações externas, tornando o curso mais atualizado, organizado e eficiente.

## **3. Objetivos específicos**

- FUNÇÕES ACADÊMICAS

- Acelerar o processo de atualização do Projeto Pedagógico de Curso, tomando como documentos norteadores o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016) e a Nota Técnica N° 2/2018/PROEN/REITORIA;
- Promover ações (conversas, reuniões) com professores e alunos que busquem averiguar as aulas práticas e as avaliações aplicadas durante o curso em relação à regularidade, consonância aos conteúdos da matriz curricular e demais aspectos pertinentes;
- Aprimorar o relacionamento entre os alunos concludentes e os seus respectivos orientadores, professor da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso, de modo a auxiliá-los no processo de elaboração dos seus TCCs, evitando retenção;
- Organizar, junto à Direção Geral, Direção de Ensino, ao corpo docente do curso e aos alunos, o evento do Dia Nacional do Café em meados de maio de 2020, evento que incentiva a cultura, a memória histórica, a gastronomia e o empreendedorismo local;
- Promover ações de acompanhamento das atividades de monitoria, compreendendo na visão de professor, aluno(a) monitor(a) e alunos assistidos pela atividade se as expectativas estão sendo alcançadas e quais as possíveis melhorias;
- Realizar as reuniões de Colegiado e de Núcleo Docente Estruturante previstas em calendário;
- Incentivar professores a promoverem ações de extensão no campus, sejam elas minicursos, palestras, oficinas ou outras;
- Promover simulados ENADE, nos quais as questões obedeçam ao estilo do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes, desde a turma do primeiro semestre aos concluintes, atribuindo bonificação na nota dos alunos caso atinjam as metas como segue:

<b>Porcentagem de acertos</b>	<b>Bonificação em pontos na média das disciplinas nas quais o aluno esteja matriculado</b>
Acima de 75%	1,5 ponto
Entre 61%-75%	1,0 ponto
Entre 50-60%	0,5 ponto
Abaixo de 50%	Não há pontuação extra.

- **FUNÇÕES GERENCIAIS**

- Manter o fluxo de emissão de pareceres e demais demandas via SEI – Sistema Eletrônico de Informações do IFCE, evitando acúmulo de processos;

- Acompanhar as matrículas de 2020.1 junto à Coordenação de Controle Acadêmico;
  - Elaborar o horário de aulas do semestre 2020.1;
  - Orientar e supervisionar professores quanto ao preenchimento de diários;
  - Organizar, junto aos Técnicos de Laboratório da Área de Alimentos, os processos de aquisição de insumos.
- **FUNÇÕES INSTITUCIONAIS**
    - Apoiar e promover a divulgação do Curso de Tecnologia em Gastronomia;
    - Desenvolver, junto aos membros do Colegiado e do Núcleo Docente Estruturante, um mecanismo de autoavaliação do curso, em vista de melhorar o desempenho dos alunos em possíveis avaliações externas, como o ENADE, e ter bons indicadores numa possível renovação do curso pelo Ministério da Educação;
    - Promover, junto à Coordenação de Estágios e de Acompanhamento de Egressos, um protocolo de acompanhamento dos alunos formados pelo Curso de Tecnologia em Gastronomia quanto a aspectos socioeconômicos, acadêmicos e profissionais.

#### 4. Cronograma de execução

<b>Ação</b>	<b>Período</b>	<b>Indicador de Desempenho</b>
Atualização do PPC	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Conclusão do PPC e aprovação pelo Consup
Averiguação de aulas práticas e das avaliações de disciplina	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Feedback de alunos e professores
Incentivo à escrita do TCC	Janeiro de 2020 a Março de 2020	Atas de defesa e relatórios do Q-Acadêmico
Organização do Dia Nacional do Café	Março de 2020 a Maio de 2020	Relatórios no Gestão PROEN e SIGPROEXT
Acompanhamento de Monitoria	Janeiro de 2020 a Março de 2020	Feedback de alunos e professores
Reuniões de Colegiado	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Convocação via SEI e e-mail; Ata assinada e postadas no Gestão Proen
Reuniões de NDE	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Convocação via SEI e e-mail; Ata assinada e postadas no Gestão Proen
Promoção de ações de extensão	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Relatórios no Gestão PROEN e SIGPROEXT
Realização de Simulados ENADE	Janeiro de 2020 a Março de 2020 (período 2019.2) e Março de 2020 a Junho de 2020 (período 2020.1)	Notas dos alunos nos referidos simulados. Notas futuras do curso em avaliações externas.

Organização de processos via SEI	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Plataforma SEI – acompanhamento de processos.
Acompanhamento de matrículas 2020.1	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Acompanhamento de processos de matrículas junto à Coordenadoria de Controle Acadêmico.
Organização do horário 2020.1	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Reunião com professores para ajuste de horários.
Supervisão dos diários de disciplina	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Avaliação dos diários no Q-Acadêmico.
Organização dos processos de aquisição de insumos	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Plataforma SEI – acompanhamento de processos.
Promoção da divulgação do curso	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Realizar ações de extensão, cadastradas no SIGPROEXT, e divulgá-las nos meios digitais.
Desenvolvimento da autoavaliação do curso	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Convocação via SEI e e-mail; Ata assinada e postadas no Gestão Proen
Acompanhamento de egressos do curso	Janeiro de 2020 a Junho de 2020	Dados de egressos coletados via formulários online.

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

Será dado um *feedback* contínuo à gestão sobre o Plano de Ação do Coordenador do Curso. O documento ficará disponível e será atualizado com o estado de cada ação, que poderá ser: EM ABERTO, EM ANDAMENTO ou CONCLUÍDA



Profª. Laís Silva Rodrigues  
 Coordenadora do Curso de Tecnologia em Gastronomia  
 Portaria nº 801/GABR/REITORIA, de 26/08/2019