



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): Laís Silva Rodrigues

Campus: Baturité

Período: 2019.1

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 2019 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.

Na tabela abaixo, segue relato das visitas técnicas realizadas de setembro a dezembro do ano de 2019:

Tabela 1: Visitas técnicas realizadas no Curso de Tecnologia em Gastronomia entre os meses de setembro a dezembro de 2019.

LOCAL	DATA	DISCIPLINA(S) E DOCENTE(S)	OBJETIVOS DA VISITA
Fábrica de Eventos – Fortaleza – CE	25 a 27/09/2019	Cozinha Asiática – Prof. ^a Josefranci Moraes de Farias Fonteles Cozinha Africana Brasileira – Prof. ^a Josefranci Moraes de Farias Fonteles Cozinha Das Américas – Prof. ^a Josefranci Moraes de Farias Fonteles Higiene e Segurança de Alimentos – Laís Silva Rodrigues Roberto Jose de Araujo – História da Gastronomia Habilidades e Técnicas Culinárias II – Prof. ^a Anne Kamilly Nogueira Felix	<ul style="list-style-type: none"> Participação No Evento Ceará Organic Food Festival.
Alices Buffet – Evento Wine Day – Fortaleza – CE	05/10/2019	Estudo de Bebidas – Prof. Joseilton Lima Filho	<ul style="list-style-type: none"> Participação e Serviço em Evento de Bebidas.
Feira do Conhecimento - Ciência, Tecnologia, Inovação e Negócios, realizada pela Secitece, Instituto Centec, Fiocruz, Cosems e Aprece, no Centro de Eventos do Ceará - Fortaleza – CE	19/10/2020	Mirele da Silveira Vasconcelos Patricia Sobreira Holanda Costa Laís Silva Rodrigues Jefferson Lourenco Gurguri	<ul style="list-style-type: none"> Representar o Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Ceará no evento, mostrando as realizações acadêmico-científicas do <i>campus</i>.
Hotel Gran Mareiro – Fortaleza – CE	18/11/2019	Habilidades e Técnicas Culinárias II – Prof. ^a	<ul style="list-style-type: none"> Visitar um meio de hospedagem para observar, compreender sobre as etapas da produção de alimentos, conhecer os

		<p>Anne Kamilly Nogueira Felix</p> <p>Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos – Prof.^a Patrícia Sobreira Holanda Costa</p> <p>Empreendedorismo – Prof.^a Socorro Braun</p>	<p>equipamentos, além de procedimentos para elaboração de cardápios, fichas técnicas, armazenamento e conservação de alimentos na produção.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visitar um meio de hospedagem para observar, compreender sobre as etapas da produção de alimentos, tais como planejamento de cardápios, armazenamento e conservação de alimentos, para eventos de grande porte. Operações do pós evento. Estrutura física do espaço para eventos, logística de montagem de decoração, mobiliário, equipamentos para eventos. Analisar as atividades relacionadas à produção de eventos com os diversos setores da economia e empreendedorismo. • Compreender o comportamento do empreendedor corporativo, para gerar melhorias e inovação.
<p>Hotel Gran Mareiro – Fortaleza – CE</p>	<p>19/11/2019</p>	<p>Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas – Prof.^a Anne Kamilly Nogueira Felix</p> <p>Habilidades e Técnicas Culinárias I – Prof.^a Patrícia Sobreira Holanda Costa</p> <p>Ética e Etiqueta Social – Prof.^a Patrícia Sobreira Holanda Costa</p> <p>Introdução à panificação e confeitaria – Prof.^a Renata Paiva dos Santos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Visitar um meio de hospedagem para observar, compreender como e feita a escolha dos pratos que irão compor o cardápio. • Visitar um meio de hospedagem para observar, compreender sobre as etapas da produção de alimentos, conhecer os equipamentos, além de procedimentos para elaboração de cardápios, fichas técnicas, armazenamento e conservação de alimentos na produção. • Visitar um meio de hospedagem para observar, compreender sobre as etapas da produção de alimentos, conhecer os equipamentos, além de procedimentos para elaboração de cardápios, fichas técnicas, armazenamento e conservação de alimentos na produção. Identificar os serviços de mesa utilizados no estabelecimento. Conhecer sobre o funcionamento de serviços de A&B em meios de hospedagem. • Vivenciar a experiência de confeitaria e panificação nos hotéis.
<p>IFCE <i>Campus</i> Iguatu – Unidade Cajazeiras– CE</p>	<p>03/12/2019</p>	<p>Habilidades e Técnicas Culinárias II – Prof.^a Anne Kamilly Nogueira Felix</p> <p>Cozinha Asiática – Prof.^a Josefranci Moraes de Farias Fonteles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a técnica de abate de suínos; • Realizar aula prática dos cortes de carne suína; • Levar os alunos a estabelecer relações entre o conteúdo teórico e a prática; • Exercitar as habilidades de análise, observação e crítica; • Interagir criativamente em face dos diferentes contextos técnicos e produtivos;

		Cozinha Fria– Prof. ^a Patrícia Sobreira Holanda Costa	<ul style="list-style-type: none"> • Interagir com os diversos profissionais da área, com vista a ampliar e aprofundar o conhecimento profissional. • Conhecer a técnica de abate de suínos e realizar aula prática dos cortes de carne suína. • Acompanhar produção de embutidos
Centro de Eventos - Fortaleza – CE	04/12/2019	Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos – Prof. ^a Patrícia Sobreira Holanda Costa	<ul style="list-style-type: none"> • Participar de uma feira de exposições para organizadores de eventos.
Escola Profissionalizante do Governo do Estado Do Ceará, no Município de Aracoiaba – CE	06/12/2019	Cozinha Africana Brasileira – Prof. ^a Josefranci Moraes de	<ul style="list-style-type: none"> • Participação dos Alunos na Feira de produtos Africanos da Escola Profissionalizante do Governo do Estado do Ceará, no município de Aracoiaba, Ceará. • Elaboração de pratos para serem servidos na Feira de produtos Africanos da Escola Profissionalizante do Governo do Estado do Ceará, no município de Aracoiaba, Ceará.
Hotel Vale das Nuvens – Guaramiranga – CE e Hotel Escola IFCE <i>Campus</i> Guaramiranga – CE	10/12/2019	Gestão Ambiental e Responsabilidade Social – Prof. Temilson Costa Estrutura Física e Organizacional de Unidades de Alimentação – Prof. ^a . Mirele da Silveira Vasconcelos	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer equipamentos que atuam com a preservação e sustentabilidade ambiental; • Entender a funcionalidade de equipamentos relacionando a teoria e a prática; • Conhecer a estrutura física e organizacional de um equipamento turístico; • Possibilitar ao aluno ampliar o seu leque de conhecimento, colocando em prática assuntos teóricos abordados em sala de aula.
Escola de Gastronomia Social Ives Dias Branco – Mucuripe – Fortaleza – CE	18/12/2019	Projeto Social – Prof. ^a . Mirele da Silveira Vasconcelos Planejamento de Cardápios – Prof. ^a . Mirele da Silveira Vasconcelos Cozinha Alternativa – Prof. ^a . Mirele da Silveira Vasconcelos	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a estrutura e funcionamento da escola de gastronomia social e participar do evento “ecologia dos • Saberes – pesquisa cultura para alimentar” com a apresentação dos resultados do projeto laboratórios em gastronomia da Escola de Gastronomia Social Ives Dias Branco

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

Abaixo estão relacionadas as aulas práticas realizadas entre os meses de setembro de 2019 a janeiro de 2020.

Tabela 3: Aulas práticas do Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE - Baturité entre os meses de setembro de 2019 a janeiro de 2020.

Docente: PATRÍCIA	Disciplina: HABILIDADES E TÉCNICA CULINÁRIAS I
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
18/10/2019	Molhos e sopas.
06/11/2019	Aromáticos e fundos.
04/12/2019	Cortes clássicos em vegetais.
29/01/2020	Cereais e leguminosas.
Docente: Maria do Socorro de Assis Braun	Disciplina: EMPREENDEDORISMO
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
23/09/2019	Criação das Miniempresas.
30/09/2019	Definição do mix de marketing das miniempresas. Acompanhamento do gerenciamento das miniempresas.
05/10/2019	Pesquisa de campo para planejamento das miniempresas.
07/10/2019	Elaboração dos miniplanos das miniempresas. Acompanhamento do gerenciamento das miniempresas.
19/10/2019	Pesquisa de campo para análise e segmentação de mercado para o Plano de Negócios.
26/10/2019	Pesquisa com Empreendedor do Maciço para compreender a gestão das empresas e como iniciar um negócio.
28/10/2019	Teste para desenvolver cultura empreendedora. Acompanhamento do gerenciamento das miniempresas.
18/11/2019	Definição do negócio. Acompanhamento do gerenciamento das miniempresas.
25/11/2019	Miniplano das Miniempresas.
30/11/2019	Pesquisa de campo para elaboração da infraestrutura material e financeira do Plano de Negócio.
09/12/2019	Elaboração do CANVAS.
16/12/2019	Construção do Plano Gerencial. Acompanhamento do gerenciamento das miniempresas.
Docente: Anne Kamilly Nogueira Felix	Disciplina: Habilidades e Técnicas Culinárias II
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
17/10/2019	Ovos fritos, cozidos, mexidos, escalfado e estrelados.
24/10/2019	Preparações com ovos como base: suflês, cremes e tortas.
14/11/2019	Corte de bovino: foi trazido um boi inteiro para demonstração de como os cortes corretos são realizados.
21/11/2019	Preparações com cortes bovinos
05/12/2019	Métodos de cocção: grelhar, assar e guisar.
Docente: Joseilton F. Lima Filho	Disciplina: Estudo de Bebidas
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
01/10/2019	Treinamento em Eventos de Bebidas.
22/10/2019	Técnica em Degustação de Vinhos.
19/11/2019	Técnica em Degustação de Saquês.
10/12/2019	Técnica em Degustação de Destilados.
Docente: Roberto Araújo	Disciplina: Cozinha Europeia
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
05/11/2019	Preparações de cozinha francesa.
19/11/2019	Preparações de cozinha francesa.
03/12/2019	Preparações de cozinha italiana.
17/12/2019	Preparações de cozinha italiana.

Docente: Josefranci Moraes de Farias Fonteles	Disciplina: COZINHA AFRO--BRASILEIRA
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
31/10/2019	Preparações com milho: creme de milho; pamonha assada; bolo de milho; pamonha; canjica; mungunzá doce; mungunzá salgado; suco de milho; pipoca caramelizada; curau.
07/11/2019	Preparações com feijão: Tutu de feijão (feijão carioca); Arrumadinho (Feijão de corda); Rubação Paraibano (Feijão Fradinho); Feijoada (Feijão preto); Feijão verde cremoso; Salada de feijão fradinho; Baião de fava; Caldinhos diversos.
21/11/2019	Preparações com mandioca: Vaca Atolada, Bolo de Goma, Biscoitos de Polvilho Azedo Assado, Paçoca de carne seca, Dadinho de Tapioca, Bolo de Tapioca, Carne Seca com purê de mandioca; Mandioca frita na manteiga da terra com carne de sol.
28/11/2019	Preparações da Culinária do Norte: Pará Pato no tucupi, Arroz, Paraense, Tacacá, Mousse de Cupuaçu, Vatapá Paraense
05/12/2019	Preparações da Culinária Africana: Bobotie (Torta de carne); Caburé e Cuscuz Marroquino.
Docente: Joseilton F. Lima Filho	Disciplina: Serviço de Alimentos e Bebidas
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
30/09/2019	Mise-en-place de Salão
07/10/2019	Serviço em Bebidas
18/11/2019	Serviço em Alimentação
Docente: Josefranci Moraes de Farias Fonteles	Disciplina: COZINHA DAS AMÉRICAS
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
01/11/2019	- Elaboração de Entradas, Molhos e pratos principais dos países da América do Sul: Peru.
22/11/2019	- Elaboração de Entradas, Molhos e pratos principais dos países da América do Sul: Argentina, Bolívia e Colômbia.
20/12/2019	- Elaboração de Entradas, Molhos e pratos principais dos países da América do Sul: Equador, Guiana, Paraguai.
Docente: Renata Paiva dos Santos	Disciplina: DOÇARIA
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
23/10/2019	Aula prática de tipos de caldas e preparo de pudins e bolo mole.
30/10/2019	Preparações de doces temáticos e típicos de Halloween.
06/11/2019	Aula prática de Macarons.
27/11/2019	Aula prática de cupcakes.
04/12/2019	Aula prática de doce de leite, Carolinas (Patê a choux). Rabanadas.
Docente: Roberto Araújo	Disciplina: Cozinha Cearense
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
08/11/2019	Preparações com carne de sol
20/12/2019	Preparações com feijões
Docente: Josefranci Moraes de Farias Fonteles	Disciplina: COZINHA ASIÁTICA
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
16/10/2019	- Aula prática de sushi e sashimis; - Ingredientes (arroz, gengibre, vinagre, molho de soja, folhas de algas secas, raiz forte japonesa, peixes e frutos do mar, sementes de gergelim torradas); - Equipamentos para preparação do sushi e sashimis; - Preparações: SHARI (arroz de sushi); GARI (gengibre marinado); NIGUIRIZUSHI (fatias de peixe sobre o arroz); EBI ZUSHI (SUSHI DE CAMARÃO); HOSSOMAKI (sushi enrolado com um tipo de recheio); URAMAKI (sushi invertido com arroz por fora); TEMAKI (sushi enrolado em forma de cone); Hots.

30/10/2019	- Preparações da culinária Chinesa: Carne Chop Suey; Frango Chinês (Empanado); Arroz Chop Suey; Rolinho primavera com molho agri-doce.
13/11/2019	- Aula prática culinária do Japão (quente): Temurá (legumes); Molho do tempurá; Tori-Mizutaki (Ensopado de frango); Frango com Legumes; Arroz com ervilhas; Yakissoba.
11/12/2019	- Preparações da culinária asiática com cortes cárneos suíno: Tonkatsu (costelas de porco empanadas e molho); Shogayaki (lombosuíno com gengibre frito); Gyoza ou Dumplings (Pasteis japoneses com carne suína); Porco Agri-doce Chinês.
Docente: Anne Kamilly Nogueira Felix	Disciplina: Panificação e Confeitaria
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
10/10/2019	Pão francês com explanação das funções dos 4 ingredientes básicos da panificação.
17/10/2019	Pão bengala e pão com queijo
24/10/2019	Pão massa rica: hot dog e hambúrguer
31/10/2019	Pão massa colorida e com substituição da água.
05/12/2019	Pão sem fermentação, de pouca fermentação e pão de forma.
Docente: Patricia Sobreira Holanda Costa	Disciplina: COZINHA FRIA
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
29/10/2019	Produção de canapés.
05/11/2019	Saladas e molhos.
19/11/2019	Elaboração de pickles.
10/12/2019	Produção de sanduíches.
Docente: Mirele da Silveira Vasconcelos	Disciplina: COZINHA ALTERNATIVA
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
10/12/2019	Aproveitamento integral de alimentos (2h).
10/12/2019	Elaboração de produtos à base de jaca e fruta pão (2h).
04/02/2020	Cozinha vegana e elaboração de kefir (6h).
Docente: Mirele da Silveira Vasconcelos	Disciplina: PROJETO SOCIAL E CARDÁPIOS
DATA	TEMA DA AULA PRÁTICA
10/12/2019	Elaboração de mini-cupcakes sociais.
11/12/2019	Participação do natal com as crianças da secretaria de trabalho e desenvolvimento social.

4. Aulas práticas – Orçamento utilizado em 2019

De acordo com os Técnicos de Laboratório vinculados ao Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE – *Campus* Baturité, responsáveis pela aquisição de insumos junto ao setor de compras, no semestre letivo de 2019.1 até o início do semestre 2019.2 (ainda em vigência) foram gastos, em média, R\$ 12.900,00 na compra de insumos e bens para realização das aulas práticas.

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.

Abaixo, estão listados os eventos realizados entre os meses de agosto de 2019 a janeiro de 2020.

Tabela 4: Eventos realizados pelo Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE - Baturité entre os meses de agosto de 2019 a janeiro de 2020.

EVENTO	DOCENTE(S) DA ORGANIZAÇÃO	DATA	OBJETIVOS	RESUMO DA PROGRAMAÇÃO
Oficina de Empratamentos	Anne Kamilly Nogueira Felix Josefranci Moraes de Farias Fonteles	08/08/2019	Oferecer aos alunos a prática do empratamento -dispor os alimentos em pratos individuais ou travessas, efetuando a respectiva decoração e técnicas de gastronomia, com a presença de um chef profissional.	Aula teórico-prática na cozinha.
Semana de Gastronomia	Todo o corpo docente do Curso de Tecnologia em Gastronomia	27 a 29/08/2019	Debater os desafios e oportunidades de inovação e tecnologia em gastronomia alinhada ao fortalecimento do desenvolvimento sustentável. O tema do evento foi "Gastronomia: Tecnologia e Sustentabilidade". Foram promovidas oficinas, palestras, amostra científica e concurso gastronômico.	DIA 27/08: Palestra, mesa redonda e oficinas. DIA 28/08: Palestra, mesa redonda e oficinas. DIA 27/08: Palestra, mesa redonda e oficinas. DIA 27/08: Palestra, mesa redonda e oficinas. DIA 29/08: Concurso Gastronômico. Amostra de trabalhos científicos do curso.
Cerara Organic Food Festival	Laís Silva Rodrigues Anne Kamilly Nogueira Felix Renata Paiva dos Santos Patricia Sobreira Holanda Costa Josefranci Moraes de Farias Fonteles Roberto Jose de Araujo Joseilton Lima Filho	20 a 23/09/2019	O Ceará Organic Food Festival é um evento internacional, que ambiciona contribuir para a um mundo mais saudável e sustentável, potencializando a utilização de alimentos orgânicos e toda a sua cadeia de produção e comercialização. O Festival se propõe a contribuir para novos estilos de vida, incentivando a agricultura familiar agroecológica,	DIA 20/09: Almoço com insumos da região, feito, apresentado e servido pelos alunos. Pratos confeccionados foram os premiados no Concurso Gastronômico da IV Semana de Gastronomia do IFCE - Baturité. Chefes da comitiva do evento avaliaram os pratos, comentaram sobre, trocaram experiências com os alunos. DIA 23/09: Almoço com insumos da região, feito, apresentado e servido pelos alunos.

			fomentando a criação de novos espaços de comercialização de alimentos orgânicos. O objetivo do Campus no âmbito deste festival foi receber os chefes, palestrantes e idealizadores do evento para estabelecer parcerias, possibilitar aos alunos a experiência de conversar, conviver e preparar pratos para os chefes.	Chefes da comitiva do evento avaliaram os pratos, comentaram sobre, trocaram experiências com os alunos.
Oficina Macarons	Renata Paiva dos Santos	06/11/2019	Proporcionar aos alunos a experiência de confeccionar doces do tipo "Macaron" com chefe de cozinha especialista na preparação.	Aula teórico-prática na cozinha.
Oficina Brownies	Renata Paiva dos Santos	05/01/2020	Proporcionar aos alunos a experiência de confeccionar doces do tipo "brownie" com chefe de cozinha especialista na preparação.	Aula teórico-prática na cozinha.

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 agosto de 2019 a janeiro de 2020.

Tabela 5: Eventos de extensão realizados pelo Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE - Baturité entre os meses de agosto de 2019 a janeiro de 2020.

EVENTO	DOCENTE(S) DA ORGANIZAÇÃO	DATA	OBJETIVOS	RESUMO DA PROGRAMAÇÃO
Palestra para Merendeiras em Guaramiranga - CE	Laís Silva Rodrigues e Mirele da Silveira Vasconcelos	18/10/2019	Compreender a importância do papel da merendeira na escola; Entender quem são os manipuladores de alimentos e quais cuidados devem ter; Conscientizar sobre higiene pessoal, do ambiente e dos utensílios; Aprender sobre como armazenar alimentos e insumos.	Palestra educativa para merendeiras do município de Guaramiranga - CE, com duração de 4h.
Apresentação dos Cursos de Tecnologia em Gastronomia e Hotelaria no evento CEARÁ CIENTÍFICO, evento realizado pela Secretaria da Educação do Estado do Ceará, na Escola Estadual de Educação Profissional (EEEP) de Baturité	Laís Silva Rodrigues	21/11/2019	Divulgar os Cursos de Tecnologia em Gastronomia e Hotelaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Baturité no evento CEARÁ CIENTÍFICO, evento realizado pela Secretaria da Educação do Estado do Ceará, que ocorreu na Escola Estadual de Educação Profissional (EEEP) de Baturité; Realizar apresentações orais sobre os cursos e divulgar a atuação profissional.	Apresentações orais com mídias digitais, com duração de 4h.
Oficina de Cupcakes para Crianças, no âmbito do projeto “IFCE – O futuro é aqui”.	Laís Silva Rodrigues Renata Paiva dos Santos Alisandra	27/11/2019	Receber alunos do Ensino Fundamental da rede pública do município de Baturité - CE no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Baturité; Divulgar para tal público o Curso de Tecnologia em Gastronomia, seu modo de atuação, o profissional da área e a estrutura física do campus para promover o curso; Realizar uma oficina prática com os alunos no âmbito da Confeitaria, permitindo-os manipular utensílios para confeitar e decorar doces tipo "cupcake", permitindo uma experiência gastronômica.	Apresentação oral dos alunos do Curso de Tecnologia em Gastronomia; Oficina prática de cupcakes. Duração total de 4h.
Exposição na Feira de produtos Africanos da Escola Profissionalizante do Governo do Estado do	Laís Silva Rodrigues e Josefranci Moraes de Farias Fonteles	06/12/2019	Participar da Feira de produtos Africanos da Escola Profissionalizante do Governo do Estado do Ceará, no município de	Elaboração de pratos africanos, exposição e degustação dos pratos na Feira de Produtos

Ceará, no município de Aracoiaba, Ceará			Aracoiaba, Ceará; Elaborar pratos para serem servidos na Feira de produtos Africanos da Escola Profissionalizante do Governo do Estado do Ceará, no município de Aracoiaba, Ceará; Divulgar o Curso de Tecnologia em Gastronomia para estudantes do Ensino Médio.	Africanos, com duração total de 8h.
Natal com as crianças da secretaria de trabalho e desenvolvimento social - cupcakes e brincadeiras.	Mirele da Silveira Vasconcelos	11/12/2019	Promover uma ação social, no âmbito da Disciplina "Projeto Social"; Realizar atividades recreativas com crianças do Natal da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social.	Preparação e degustação de cupcakes decorados com tema do Natal para crianças carentes. Duração: 8h.
Capacitação para Profissionais da Merenda	Laís Silva Rodrigues	14 e 15/01/2020	Capacitar merendeiras em atividade no âmbito dos conhecimentos sobre o PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, e sobre conceitos, regras e normativas da higiene e segurança alimentar e nutricional; Compreender sobre princípios éticos e relações humanas no trabalho; Conhecer os princípios básicos de boas práticas de fabricação e higiene em ambientes de manipulação de alimentos	Aulas teóricas e palestras educativas com 8h de duração total.
Oficina de Biscoitos para Iniciantes	Laís Silva Rodrigues	16 e 17/01/2020	Capacitar alunos para a fabricação de biscoitos caseiros – biscoitos, sequilhos, cookies, etc., dentro dos parâmetros básicos de higiene e segurança e com noções básicas de como empreender com tal prática; conhecer os princípios básicos de boas práticas de fabricação e higiene em ambientes de manipulação de alimentos; compreender noções básicas sobre massas e doçaria; desenvolver habilidades culinárias pela prática de fabricação de preparações (biscoitos, cookies, sequilhos, etc.).	Aulas teóricas e práticas (no laboratório Cozinha Quente) com duração total de 8h.
Curso de Bolos Caseiros	Anne Kamilly Nogueira Felix	23 e 24/01/2020	Capacitar alunos para a fabricação de bolos caseiros dentro dos parâmetros básicos de higiene e	Aulas teóricas e práticas (no laboratório Cozinha

			segurança e com noções básicas de como empreender com tal prática; conhecer os princípios básicos de boas práticas de fabricação e higiene em ambientes de manipulação de alimentos; compreender noções básicas sobre massas e panificação.	Quente) com duração total de 8h.
--	--	--	---	----------------------------------

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. Abaixo, estão listadas as reuniões realizadas no semestre letivo 2019.1.

Tabela 6: Reuniões realizadas pelo Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE - Baturité entre os meses de agosto a dezembro de 2019.

REUNIÃO	DATA	PAUTAS DISCUTIDAS
Reunião Geral de Docentes do Curso de Tecnologia em Gastronomia	21/08/2019	Carga horária e distribuição de disciplinas entre professores para o semestre 2019.1.
Reunião Geral de Docentes do Curso de Tecnologia em Gastronomia	11/09/2019	Informações sobre o curso de Gastronomia - planejamento, troca de ideias e feedback do semestre passado. Propostas para 2019.2 - melhorias e novas práticas. Troca de experiências: metodologias para disciplinas práticas. Organização dos almoços a serem preparados e servidos no Organic Food Festival.
Reunião de Colegiado	24/09/2019	Aprovação do Plano de Ação da Coordenação do Curso de Gastronomia; deliberação sobre alunos aprovados por média e reprovados por falta; atualização de membros do colegiado do Curso de Tecnologia em Gastronomia.
Reunião de Núcleo Docente Estruturante	29/10/2019	Avaliação das alterações nos Programas das Unidade Didática (PUDs) do Projeto Pedagógico do Curso – PPC de Gastronomia.
Reunião de Colegiado	29/10/2019	Avaliação das alterações nos Programas das Unidade Didática (PUDs) do Projeto Pedagógico do Curso – PPC de Gastronomia; e sobre o Afastamento para capacitação do professor Joseilton Lima Filho.
Reunião Geral de Docentes do Curso de Tecnologia em Gastronomia	31/10/2019	Apresentar resultados do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) para o Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE - Campus Baturité; Discutir os resultados dos alunos; Propor mecanismos de intervenção para melhorar o desempenho futuro dos alunos do curso no ENADE.
Reunião Geral de Docentes do Curso de Tecnologia em Gastronomia	11/12/2019	Discutir regras de uso dos laboratórios do Curso de Tecnologia em Gastronomia. Proposta do fluxograma de aulas práticas. Regulamento de aulas práticas.

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, ação que será alinhada à coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia do campus Ubajara, como preconiza a Nota Técnica Nº2/2018 da Pró-reitora de Ensino do IFCE. Para evitar retenção, a coordenação, que também é responsável pela disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso, tem estimulado os alunos a escrever, aprimorar 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.



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