

Ata da Reunião do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *Campus Ubajara*

Às quinze horas do dia onze de maio de dois mil e vinte, por videoconferência através do google meet, na presença da coordenadora do curso de Tecnologia em Gastronomia, Manuella Macêdo Barbosa e dos docentes do curso de gastronomia e membros do NDE: Luanny da Silveira Siqueira; Mônica do Vale Paiva; Valéria Cristina Nogueira; Marcelo Bandecchi Botelho de Miranda; Marco Henrique de Brito Mudo; José Enildo Elias Bezerra; Alice Nayara dos Santos; Eugênia Vale de Paula e da representante da CTP Cinthya Suely Carvalho teve início a quinta reunião do NDE de 2020. Observado o quórum, o prof. Marcelo iniciou a reunião ressaltando que o objetivo principal desta era finalizar as discussões e validar a nova matriz que está sendo alinhada com o campus de Baturité. O primeiro assunto, foi transferir a disciplina de Estudos de Bebidas e Coquetelaria do segundo semestre, que já tinha outras seis, para o quinto semestre. A profa. Manuella, que ministra a disciplina, se mostrou de acordo e não houveram objeções. Em seguida o prof. Marcelo levantou que o PUD da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I) traz basicamente conteúdos de Metodologia do Trabalho Científico (MTC) e que não fazia sentido ter uma disciplina de TCC no segundo semestre, sugerindo então que esta passasse a se chamar MTC. O prof. Enildo, responsável pela disciplina afirmou que a mudança é ótima e adequada e a profa. Alice manifestou opinião semelhante. A proposta ficou para ser definida com a comissão de Baturité na reunião de 13/05/2020. O prof. Marco levantou a questão sobre a duração do curso e se a PROEN permitirá que a matriz preveja um curso para 2 anos e meio, sendo que seria possível finalizá-lo em apenas dois anos. Em seguida discutiu-se a proposta feita pelo prof. Marco de incluir as disciplinas de Inglês Instrumental e Tecnologia da Informação na grade obrigatória ao invés de deixá-las como optativas. Vários professores argumentaram diferentes aspectos da questão e após indefinição do grupo, foi feita uma votação. Os professores Enildo, Marco e Manuella votaram para que as duas disciplinas fossem obrigatórias, enquanto os profs. Marcelo, Alice, Mônica, Valéria e Luanny votaram para que elas fossem optativas. Sendo assim, a maioria do grupo se manifestou por manter essas disciplinas como optativas. Em seguida passou-se para a validação dos pré-requisitos definidos na reunião com Baturité de 27/04/2020. A prof. Valéria levantou que a disciplina de Habilidade e Técnicas Culinárias II deveria ter como pré-requisito a disciplina de Higiene e Segurança dos Alimentos. Após longa discussão, as representantes da CTP, Alice e Cinthya alertaram que possivelmente isso traria problemas para a aprovação da matriz e mesmo

assim, por votação, a maioria (profs. Valéria, Mônica, Luanny e Manuella) decidiu por manter dois pré-requisitos para HTC II, que seriam HTC I e Higiene e Segurança de Alimentos. A questão ainda precisa ser discutida com Baturité para ser alinhada e validada. Por fim, o prof. Marco repassou a matriz em vídeo e fez sua leitura. Na sequência todos os professores validaram por escrito essa nova proposta de matriz (anexo I). A profa. Alice validou com a ressalva de que ainda há necessidade de consultar a PROEN sobre a duração do curso e outras questões técnicas. Segue em anexo a matriz validade para ser discutida com Baturité em 13/05/2020. Nada mais havendo a tratar, eu, professor Marcelo Bandecchi B. Miranda, agradeceu a presença dos participantes, encerrou a reunião às 17:45 e lavrou a presente ata.

Cód.	Disciplinas	H/aula	T	P	Créd.	Pré-requisito
SEMESTRE I						
	História da Gastronomia	80	80	00	04	
	Estrutura física e organizacional em Serviços de Alimentação	40	40	00	02	
	Língua Portuguesa	40	40	00	02	
	Higiene e Segurança de Alimentos	80	80	00	04	
	Habilidades e Técnicas Culinárias I	80	40	40	04	
		320	280	40	16	
SEMESTRE II						
	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	20	20	02	
	Gastrotecnia	40	40	0	02	
	Habilidades e Técnicas Culinárias II	80	40	40	04	HTC I, Higiene e Segurança Al
	Gestão de custos	80	80	0	04	
	Nutrição e dietética	40	40	0	02	
	Trabalho de Conclusão de Curso I	40	40	0	02	
		320	260	60	16	
SEMESTRE III						
	Enologia	80	40	40	04	

	Empreendedorismo	40	40	0	02	
	Panificação	80	40	40	04	Gastrotecnia
	Planejamento de Cardápios	40	32	08	02	Nutrição e Diet.
	Cozinha Brasileira	80	40	40	04	HTC II
		320	192	128	16	
	SEMESTRE IV					
	Serviço de Alimentos e Bebidas	40	40	0	02	
	Confeitaria	80	40	40	04	Panificação
	Cozinha das Américas	80	40	40	04	HTC II
	Cozinha Regional Nordestina	80	40	40	04	Coz. Brasileira
	Gestão de bares e restaurantes	40	40	0	02	Gest de Custos
		320	200	120	16	
	SEMESTRE V					
	Cozinha Fria	40	20	20	02	HTC II
	Cozinha Alternativa	40	20	20	02	HTC II
	Cozinha Oriental	80	40	40	04	HTC II
	Estudo de bebidas e Coquetelaria	40	30	10	02	
	Planejamento e Organização de Eventos	40	20	20	02	Plan Cardápios
	Cozinha Europeia	80	40	40	04	HTC II
		320	170	150	16	
	Carga horária Total	1600	1102	498	80	

Anexo I

Cod.	Integralização Curricular	H/aula	T	P	Cred.	Pré-requisito
	Trabalho de Conclusão de Curso II	40	20	20		TCCI
	Estágio Curricular Obrigatório	200	0	200		
	Atividades Complementares	40	0	40		
	Carga horária Total	1880	1122	758		