

RELATÓRIO DA VISITA TÉCNICA AO IFCE – CAMPUS DE UBAJARA

O IFCE - Campus de Ubajara oferta os cursos (Técnico em Alimentos, Tecnológico em Gastronomia e Agroindústria e a Licenciatura em Química), pertencentes aos eixos de produção alimentícia, produção industrial e hospitalidade, o que permite aos diferentes cursos utilizar a mesma estrutura laboratorial.

O curso conta com 06 (seis) profissionais específicos da área de alimentos (uma engenheira de alimentos e cinco gastrônomos).

Os laboratórios didáticos são comuns a todos os cursos da instituição. Especificamente o curso superior de Gastronomia trabalha com os seguintes laboratórios e espaços:

Almoxarifado

O almoxarifado do curso de Gastronomia é um compartimento dentro do setor de almoxarifado do campus que guarda os insumos do curso, conforme imagens abaixo.



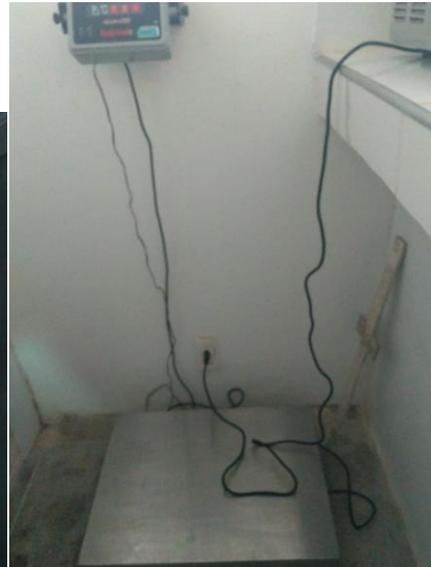
ANÁLISE SENSORIAL

O laboratório de Análise Sensorial é composto com área de cabines conforme a figura 1 e área de preparação de material para análise, conforme figura 2.



CÂMARA FRIA

O setor de câmara fria é composto por duas câmaras (de refrigeração e congelamento). Na entrada do setor há um balcão onde fica a máquina de gelo e ao lado a balança de pesagem.



COZINHA QUENTE E FRIA

A cozinha quente com os equipamentos de cocção dispostos em formato de ilha de modo a permitir a circulação dos discentes por todo espaço, o gás é utilizado em botijões em formato de cilindro, com consumo médio de 3 cilindros por mês.





LABORATÓRIO DE BIOLOGIA

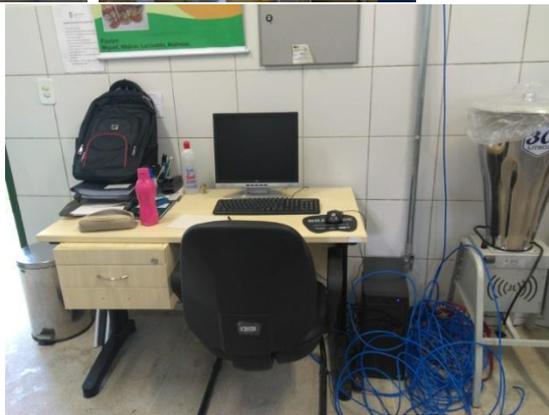
O laboratório de biologia comum a todos os cursos, contém equipamentos e vidrarias para realização de análises.





LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

O laboratório de processamento de alimentos dispõe de vários equipamentos para beneficiar alimentos e realização de análises.





LABORATÓRIO DE QUÍMICA

Comum a todos os cursos da instituição.



PANIFICAÇÃO

O laboratório de panificação está montado de modo a atender a necessidade do curso.



SALÃO DE EVENTOS

O salão de eventos é um espaço multifuncional onde ocorrem os eventos dos cursos, com espaço amplo que permite montar o evento de acordo com a logística necessária.





A partir da visita foi possível concluir que o curso superior de Gastronomia do IFCE – Campus de Ubajara apresenta estrutura compatível com a necessidade de funcionamento, embora de acordo com a coordenadora do curso, alguns espaços ainda precisam de adequação de estrutura.

Quanto à possibilidade de abertura do curso superior de Gastronomia no IFCE – Campus de Acaraú, faz-se necessário ampla discussão a respeito da necessidade de estrutura e contratação de docentes. Vale ressaltar as necessidades de laboratório enfrentadas pelos docentes dos cursos técnicos de Eventos e Restaurante e Bar, mencionadas na ata do colegiado do curso de Restaurante e Bar no processo SEI 23264.002614/2019-49 e a Resolução nº 063 de 14 de dezembro de 2015 – CONSUIFCE disponível em anexo nesse documento.

Sem mais para o momento,