



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO – CÂMPUS
AVARÉ

PLANO DE GESTÃO DO COORDENADOR DO CURSO

DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Coordenador: Paulo Renato de Paula Frederico (SIAPE: 2167069)

Portaria de nomeação: nº3.957 de 27 de outubro de 2017

Vigência da função: 27/10/2017 a 26/10/2019

Formação Acadêmica:

- Graduação: Gastronomia, Direito
- Pós-graduação *Lato Sensu*: Administração Hoteleira; Formação Pedagógica para Graduados não Licenciados
- Mestrado: Hospitalidade
- Doutorado: Ciências

Câmpus: Avaré

Vigência do plano: 2018 e 2019

1. Apresentação

O presente documento tem por objetivo traçar e apresentar as ações e medidas desenvolvidas pela Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Câmpus Avaré durante os anos de 2018 e 2019, com vistas ao cumprimento das funções institucionais e constante aprimoramento do curso.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Câmpus Avaré está estruturado da seguinte forma:

- Oferecimento de 40 vagas anuais no período diurno;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO – CÂMPUS
AVARÉ

- Ingresso por meio do SISU, transferência, diplomado, reingresso;
- Carga horária total de 1.633 horas.

O curso teve início em 2018 com a entrada da primeira turma em fevereiro.

A coordenação do curso tem como objetivo promover ações integradoras da gestão, norteadas por uma filosofia institucional capaz de promover o trabalho coletivo, estimulando a integração e a inclusão da comunidade universitária em um processo de participação ampliada na tomada de decisão e na execução das propostas do plano de gestão.

Com base nos dados coletados pela Coordenação de Curso no sistema SUAP, a primeira turma, ofertada em 2018, primeiro semestre, no mesmo ano teve a desistência (evasão) de 1 aluno que teve de se mudar por questões familiares. A taxa de reprovações tem um índice baixo, o que pode levar a conclusão de que os alunos estão conseguindo acompanhar as propostas ofertadas pelo corpo docente.

No meio do ano de 2019, houve mais 2 discentes evadidos, o que representa uma taxa de 3,75%. Atualmente, 80 discentes frequentam o curso.

2. Objetivo geral

Executar planos e estratégias voltadas para a permanência e êxito baseados nos documentos institucionais (Plano de Desenvolvimento Institucional, Plano Pedagógico de Curso e Organização Didática), por meio de ações como a organização pedagógica e documental, registro de atividades, realização de eventos acadêmico-científicos, além de projetos de extensão e de ensino.

3. Objetivos específicos

- Com o apoio do NDE do curso, bem como os docentes das áreas, atualizar programas de disciplinas, bem como suas bibliografias, a fim de atender melhor os objetivos do curso e o perfil do egresso e obter



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO – CÂMPUS
AVARÉ

êxito na avaliação para reconhecimento do curso;

- Elaborar e estruturar replanejamentos semestrais, voltados às necessidades específicas das turmas, focando principalmente nas dificuldades dos estudantes em todos os semestres do curso;
- Fomentar a participação e realização de eventos e visitas técnicas;
- Divulgar e sistematizar o fluxo de demandas acadêmicas e informes do Câmpus aos estudantes do curso;
- Realizar estudos relacionados à evasão e retenção;
- Ampliar a divulgação do curso;
- Providenciar a documentação necessária para o reconhecimento do curso feita pelo MEC;
- Ofertar disciplinas de RED (dependência), priorizando as turmas/alunos prestes a concluir o curso.
- Fomentar, periodicamente, pesquisas sobre novidades no setor de Gastronomia, inovações e exigências no setor de trabalho para o egresso, no contexto profissional de atuação.

4. Ações desenvolvidas

- **Constituição do Núcleo Docente Estruturante (NDE) em fevereiro de 2016 com a última alteração em 2019:** Prof. André Luís Mattos Silva; Prof. Alexandre Meneses de Camargo; Profa. Luciana Pereira de Moura Carneiro; Prof. Mariana Camargo Schmidt; Prof. Paulo Renato de Paula Frederico.
- **Constituição do Colegiado do curso com sua última alteração em 2020:** Paulo Renato de Paula Frederico (Coordenador de Curso); André Luís Mattos Silva (representante docente); Eva Cristina Francisco (representante docente); Keith Viana Lopes Hungria (representante técnico-administrativa); Luana Maria Braga de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO – CÂMPUS
AVARÉ

Almeida (representante técnico-administrativa).

- **Eventos técnico-científicos:**

- Aula Magna do Curso de Gastronomia: Aula inaugural para os alunos do curso Superior de tecnologia em Gastronomia do IFSP, Avaré e para o público em geral da microrregião com a palestra "Perspectivas para o profissional da Gastronomia" ministrada pelo Chef Lucas Corazza, em abril de 2018.
- Aula Magna do Curso de Gastronomia: Aula inaugural para os alunos do curso Superior de tecnologia em Gastronomia do IFSP, Avaré e para o público em geral da microrregião com a palestra "O profissional da Gastronomia e os desafios nos tempos atuais" ministrada pela Chef Mariana Lopes, em abril de 2019.
- Palestra sobre Afição de Facas ministrada pela equipe de empresa Rei da Cutelaria em março de 2020.
- I Semana Gastronômica do IFSP Avaré tem como objetivo que teve o objetivo de fomentar as reflexões acerca do lugar que a Gastronomia Brasileira tem ocupado, principalmente quando se fala em manutenção, resgate, construção e transmissão dos conhecimentos técnicos, tecnológicos e científicos da área.

- **Regulamento do Laboratório:** Implantação do Regulamento para uso dos laboratórios.
- **Projeto de Ensino:** Monitoria para o Laboratório e Disciplinas Práticas de Gastronomia.
- **Visitas técnicas:** Visita à Fábrica de Chocolate Cacau Show (2019); Visita a Fabrica de cervejas AMBEV em Agudos (2019).

5. Propostas

Gestão Interna:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO – CÂMPUS
AVARÉ

- Discutir e tomar ações juntamente ao NDE para a melhoria contínua dos índices dos vestibulares e de evasão. Entretanto, é possível observar que os números referentes à procura pelo curso nos vestibulares têm se mantido altos.
- Reestruturação da matriz quando for necessário: Desenvolver o diagnóstico contínuo sobre o curso com os alunos e os professores e, também por meio dos resultados das avaliações da CPA para avaliar a necessidade de alterações na matriz do curso e reorganização do PPC.
- Elaborar lista contínua de necessidade de aquisição de equipamentos para o bom desempenho das aulas práticas do curso.

Gestão externa:

- Fortalecer relacionamento com empresas e instituições de modo a concretizar parcerias por meio de acordos de cooperação, que venham atender os interesses de ambas as partes e possam possibilitar a colocação dos alunos do curso no mercado de trabalho.

6. Considerações finais

Para atingir os objetivos mencionados e concretizar as propostas apresentadas é necessário reunir esforços para motivar alunos, professores e servidores técnico-administrativos a fazer ações que estejam sempre auxiliando na melhoria contínua. Nesse sentido, todas as sugestões, sejam técnicas ou pedagógicas, serão levadas para discussão em grupo, de acordo com o modelo da gestão participativa que vem sendo adotada no curso.