

**RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO****Informações gerais da avaliação:****Protocolo:** 202030340**Código MEC:** 1896125**Código da
Avaliação:** 168674**Ato
Regulatório:** Renovação de Reconhecimento de Curso**Categoria
Módulo:** Curso**Status:** Finalizada**Instrumento:** 302-Instrumento de avaliação de cursos de graduação - Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento (presencial)**Tipo de
Avaliação:** Avaliação de Regulação**Nome/Sigla da IES:**

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - UFPB

Endereço da IES:66279 - Campus I - Unidade Acadêmica Reitor Lynaldo Cavalcanti de Albuquerque - Avenida dos Escoteiros, s/n Mangabeira. João Pessoa - PB.
CEP:58055-000**Curso(s) / Habilitação(ões) sendo avaliado(s):**

GASTRONOMIA

Informações da comissão:**Nº de
Avaliadores :** 2**Data de
Formação:** 21/12/2023 21:07:59**Período de
Visita:** 06/03/2024 a 08/03/2024**Situação:** Visita Concluída**Avaliadores "ad-hoc":**

Rodrigo Rossetti Veloso (06617995490) -> coordenador(a) da comissão

Nathane Silva Resende (09201532679)

Curso:

DOCENTES

Nome do Docente	Titulação	Regime Trabalho	Vínculo Empregatício	Tempo de vínculo ininterrupto do docente com o curso (em meses)
Ana Emilia da Costa Vieira	Mestrado	Integral	Estatutário	125 Mês(es)
ANTONIO GIOVANNI BOAES GONCALVES	Doutorado	Integral	Estatutário	18 Mês(es)
Cristiane Bezerra Liborio Correia	Mestrado	Integral	Estatutário	84 Mês(es)
Dan Oliveira De Melo	Especialização	Parcial	CLT	12 Mês(es)
Estefania Fernandes Garcia	Doutorado	Integral	Estatutário	108 Mês(es)
Ester Fernandes Carvalho	Mestrado	Parcial	CLT	24 Mês(es)
INGRID CONCEIÇÃO DANTAS GURRA	Doutorado	Integral	Estatutário	122 Mês(es)
Juliano Sebastiao Goncalves Pereira	Mestrado	Integral	Estatutário	123 Mês(es)
Karla Kaligia Da Silva	Doutorado	Parcial	CLT	20 Mês(es)
KARLLA KARINNE GOMES DE OLIVEIRA	Mestrado	Integral	Estatutário	82 Mês(es)
Maria dos Remedios Antunes Magalhaes	Doutorado	Integral	Estatutário	95 Mês(es)
MONICA NOBREGA	Doutorado	Integral	Estatutário	6 Mês(es)
Noadia Priscila de Araujo Rodrigues	Doutorado	Integral	Estatutário	113 Mês(es)
Patricia Pinheiro Fernandes Vieira	Doutorado	Integral	Estatutário	125 Mês(es)
Renata Ângela Guimarães Pereira	Doutorado	Integral	Estatutário	120 Mês(es)
Rogério de Souza Medeiros	Doutorado	Integral	Estatutário	6 Mês(es)
Rogério Paodjuenas	Mestrado	Integral	Estatutário	120 Mês(es)
Samara De Macedo Moraes	Doutorado	Integral	Estatutário	112 Mês(es)
Selma dos Passos Braga	Doutorado	Integral	Estatutário	127 Mês(es)
Tadeu Rena Valente	Mestrado	Parcial	CLT	12 Mês(es)
VALERIA LOUISE DE ARAUJO MARANHAO SATURNINO SILVA	Doutorado	Integral	Estatutário	82 Mês(es)
VINICIUS FERNANDO DE FARIAS MEIRA	Doutorado	Integral	Estatutário	6 Mês(es)
Vitor Hugo Rocha De Vasconcelos	Mestrado	Integral	Estatutário	113 Mês(es)

CATEGORIAS AVALIADAS

ANÁLISE PRELIMINAR

1. Informar nome da mantenedora.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA

2. Informar o nome da IES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

3. Informar a base legal da IES, seu endereço e atos legais.

A IES UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (579) foi credenciada por meio da Portaria MEC nº 60, de 18/01/2017, publicada no D.O.U. de 19/01/2017, pelo prazo de 08 (oito) anos.

O curso de GASTRONOMIA (Bacharelado) da IES UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (579), foi reconhecido por meio da Portaria MEC/SERES nº 651, de 29/06/2017, publicada no D.O.U. de 30/06/2017.

Base Legal

LDB 9.394/96

Resolução nº 15/2016

Resolução nº 07/2010 do CONSEPE

Endereço: Avenida dos Escoteiros N?: s/n Cep: 58055000 - João Pessoa/PB

4. Descrever o perfil e a missão da IES.

Perfil: A Universidade da Paraíba (UFPB) foi estabelecida em 1955 pela Lei estadual nº. 1.366, sendo federalizada em 1960 pela Lei nº. 3.835. Com sede em João Pessoa e Campina Grande, a UFPB é uma instituição multicampi, com marcos históricos significativos ao longo dos anos, incluindo a incorporação da Escola de Agronomia do Nordeste e do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros na década de 1960. Na década de 1970, houve um avanço expressivo nas atividades de ensino, pesquisa e extensão, seguido pela incorporação de três campi adicionais nas cidades paraibanas na década de 1980. Em 2002, ocorreu um desmembramento com a criação da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), reduzindo a UFPB para os campi de João Pessoa, Areia e Bananeiras. Em 2006, foi estabelecido um novo campus no Litoral Norte do Estado, abrangendo Mamanguape e Rio Tinto.

MISSÃO: Gerar e difundir conhecimento e inovação por meio de ensino, pesquisa e extensão para contribuir com o desenvolvimento da sociedade de forma sustentável, assegurando uma educação pública, gratuita, inclusiva, equitativa e de qualidade.

5. Verificar, a partir dos dados socioeconômicos e ambientais apresentados no PPC para subsidiar a justificativa apresentada pela IES para a existência do curso, se existe coerência com o contexto educacional, com as necessidades locais e com o perfil do egresso, conforme o PPC do curso.

Durante a análise preliminar do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) apresentado à comissão, não foram identificadas informações socioeconômicas e ambientais que justificassem a criação do curso. Em linhas gerais, o PPC menciona a necessidade de realocar o curso para João Pessoa devido à infraestrutura limitada dos laboratórios no campus IV. Além disso, destaca a escassez de cursos de gastronomia no Brasil, especialmente na região nordeste do país.

6. Redigir um breve histórico da IES em que conste: a criação; sua trajetória; as modalidades de oferta da IES; o número de polos (se for o caso); o número de polos que deseja ofertar (se for o caso); o número de docentes e discentes; a quantidade de cursos oferecidos na graduação e na pós-graduação; as áreas de atuação na extensão; e as áreas de pesquisa, se for o caso.

A Universidade Federal da Paraíba (UFPB), fundada em 1955 e federalizada em 1960, é uma instituição de ensino, pesquisa e extensão vinculada ao Ministério da Educação, sediada em João Pessoa e atuante em todo o estado. Ao longo de sua história, a UFPB passou por diversas fases e, em 2002, contava com sete Campi distribuídos pelo estado - Campus I (João Pessoa), Campus II (Campina Grande), Campus III (Areia), Campus IV (Bananeiras), Campus V (Cajazeiras), Campus VI (Sousa) e Campus VII (Patos)-. Nesse mesmo ano, ocorreu um desmembramento que resultou na criação da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), reduzindo a UFPB para três Campi - Campus I (João Pessoa), Campus II (Campina Grande), Campus III (Areia)-. Em 2007, o governo lançou o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), com o objetivo de ampliar o acesso e a permanência dos estudantes na educação superior. Como parte do REUNI, a UFPB expandiu suas vagas e criou um novo Campus, o Campus IV, localizado no Litoral Norte do estado, nas cidades de Mamanguape e Rio Tinto.

7. Informar o nome do curso (se for CST, observar a Portaria Normativa nº 12/2006).

GASTRONOMIA

8. Indicar a modalidade de oferta.

PRESENCIAL

9. Informar o endereço de funcionamento do curso.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - UFPB

Endereço: Avenida dos Escoteiros N?: s/n Cep: 58055000 - João Pessoa/PB

10. Relatar o processo de construção/implantação/consolidação do PPC.

Não há informações sobre o processo de construção, implementação e consolidação do PPC para o curso de Gastronomia nos documentos disponibilizados para a análise preliminar.

11. Verificar o cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso (caso existam).

O curso de Gastronomia não dispõe de DCN

12. Identificar as Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica para cursos de licenciatura.

O curso em análise é BACHARELADO

13. Verificar as especificidades do Despacho Saneador e o cumprimento das recomendações, em caso de Despacho Saneador parcialmente satisfatório.

NSA- Despacho Saneador satisfatório

14. Informar os Protocolos de Compromisso, Termos de Saneamento de Deficiência (TSD), Medidas Cautelares e Termo de Supervisão e observância de diligências e seu cumprimento, se houver.

NSA - Despacho Saneador Satisfatório

15. Informar o turno de funcionamento do curso.

Integral

16. Informar a carga horária total do curso em horas e em hora/aula.

Carga Horária Total: 3.060 horas

17. Informar o tempo mínimo e o máximo para integralização.

Mínimo: 08 (oito) períodos letivos

Máximo: 12 (doze) períodos letivos

18. Identificar o perfil do(a) coordenador(a) do curso (formação acadêmica; titulação; regime de trabalho; tempo de exercício na IES; atuação profissional na área). No caso de CST, consideração e descrição do tempo de experiência do(a) coordenador(a) na educação básica, se houver.

A coordenadora é tecnóloga em Gastronomia com mestrado e doutorado na área de nutrição. È dedicação exclusiva e já possui 122 meses de exercício na IES. já foi professora na Universidade Federal de Campina Grande (2 anos), Faculdade Maurício de Nassau (2 anos) e atuou na área como Responsável Técnica Alimentação Escolar (3 anos) e na Gestão de Bares e Restaurantes (5 anos)

19. Calcular e inserir o IQCD, de acordo com o item 4.9 da Nota Técnica nº 16/2017, Revisão Nota Técnica Nº 2/2018/CGACGIES/DAES.

O IQCD do curso de Gastronomia da UFPE é de 4,17

20. Discriminar o número de docentes com titulação de doutor, mestre e especialista.

Doutor: 14

Mestre: 8

Especialista: 1

21. Indicar as disciplinas a serem ofertadas em língua estrangeira no curso, quando houver.

Inexistente

22. Informar oferta de disciplina de LIBRAS, com indicação se a disciplina será obrigatória ou optativa.

O curso oferta o componente curricular de LIBRAS, com carga horária de 30 horas, de forma optativa

23. Explicitar a oferta de convênios do curso com outras instituições e de ambientes profissionais.

O curso apresentou documentação comprobatória de vários convênios, como o ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Número 004/2021 QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO DO TURISMO E A UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB) PARA OS FINS QUE ESPECIFICA e mais de 16 outros listados para estágio.

24. Informar sobre a existência de compartilhamento da rede do Sistema Único de Saúde (SUS) com diferentes cursos e diferentes instituições para os cursos da área da saúde.

O curso não é da área da saúde

25. Descrever o sistema de acompanhamento de egressos.

Não foi possível identificar na análise preliminar como é feito ou se é feito o acompanhamento de egressos

26. Informar os atos legais do curso (Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do curso, quando existirem) e a data da publicação no DOU ou, em caso de Sistemas Estaduais, nos meios equivalentes.

Autorização: Resolução 63/2012 do conselho superior de ensino, pesquisa e extensão da UFPE. 17/10/2012.

Reconhecimento de curso pela portaria PORTARIA MEC Número 651, DE 29 DE JUNHO DE 2017, publicada em 30/06/2017.

27. Indicar se a condição de autorização do curso ocorreu por visita (nesse caso, explicitar o conceito obtido) ou por dispensa.

A autorização de curso ocorreu por meio de resolução própria da IES, tendo em vista a autonomia universitária - Considerar por dispensa

28. Apontar conceitos anteriores de reconhecimento ou renovação de reconhecimento, se for o caso.

Sem conceito anterior

29. Informar o número de vagas autorizadas ou aditadas e número de vagas ociosas anualmente.

Numero de vagas autorizadas anualmente: 70

Numero de vagas ociosas 2023: 8

30. Indicar o resultado do Conceito Preliminar de Curso (CPC contínuo e faixa) e Conceito de Curso (CC contínuo e faixa) resultante da avaliação in loco, quando houver.

Não se aplica

31. Indicar o resultado do ENADE no último triênio, se houver.

Não se aplica

32. Verificar o proposto no Protocolo de Compromisso estabelecido com a Secretaria de Supervisão e Regulação da Educação Superior (SERES), em caso de CPC insatisfatório, para o ato de Renovação de Reconhecimento de Curso.

Não se aplica

33. Calcular e inserir o tempo médio de permanência do corpo docente no curso. (Somar o tempo de exercício no curso de todos os docentes e dividir pelo número total de docentes no curso, incluindo o tempo do(a) coordenador(a) do curso).

o Corpo docente conta com 23 professores, totalizando 2.029 meses, com uma média de 88,2 meses para cada professor.

34. Informar o quantitativo anual do corpo discente, desde o último ato autorizativo anterior à avaliação in loco, se for o caso: ingressantes; matriculados; concluintes; estrangeiros; matriculados em estágio supervisionado; matriculados em Trabalho de Conclusão de Curso – TCC; participantes de projetos de pesquisa (por ano); participantes de projetos de extensão (por ano); participantes de Programas Internos e/ou Externos de Financiamento (por ano).

2018-

Ingressante:70

Matriculado: 58

Concluintes:15

2019-

Ingressante:69

Matriculado:60

Concluintes:19

2020-

Ingressante:47

Matriculado:31

Concluintes:0

2021-

Ingressante:67

Matriculado:66

Concluintes:16

2022-

Ingressante:70

Matriculado:70

Concluïntes:17

2023-

Ingressante:65

Matriculado:65

Concluïntes:19

2024 - parcial -

Ingressante:37

Matriculado:-

Concluïntes:-

A IES não informou quantitativo de: estrangeiros; matriculados em estágio supervisionado; matriculados em Trabalho de Conclusão de Curso – TCC; participantes de projetos de pesquisa (por ano); participantes de projetos de extensão (por ano); participantes de Programas Internos e/ou Externos de Financiamento (por ano).

35. Indicar a composição da Equipe Multidisciplinar para a modalidade a distância, quando for o caso.

O curso não apresenta componentes curriculares em EAD

Dimensão 1: ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4,57

1.1. Políticas institucionais no âmbito do curso.

4

Justificativa para conceito 4: De acordo com os documentos apresentados e as reuniões realizadas ao longo da avaliação a UFPB tem políticas bem estruturadas de ensino, pesquisa e extensão, conforme descrito no Plano de Desenvolvimento Institucional e implementadas por meio de editais institucionais. São lançados editais para projetos de Iniciação à Docência, nos quais os docentes desenvolvem projetos para captar alunos como monitores bolsistas e/ou voluntários. Nos últimos anos, o Departamento de Gastronomia aprovou projetos que contemplaram um número significativo de alunos, fornecendo oportunidades de aprendizado prático (2022 - 11 bolsistas e 09 voluntários; 2021 - 11 bolsistas e 10 voluntários). Os docentes do curso de gastronomia têm sido regular na submissão e aprovação de projetos de pesquisa, com um número considerável de projetos aprovados nos últimos anos. Esses projetos contribuem para o avanço do conhecimento no campo da gastronomia e podem estar alinhados com órgãos governamentais e outras instituições, proporcionando oportunidades de aprendizado adicionais aos alunos. Quanto a extensão, a instituição lança vários editais de extensão, e o Departamento de Gastronomia tem sido ativo na submissão e aprovação de projetos (nos últimos 3 anos foram aprovados 46 projetos no total). Esses projetos podem envolver parcerias com diversos órgãos e entidades, proporcionando oportunidades de aplicação prática do conhecimento adquirido em sala de aula. O curso de gastronomia vai além dos editais e projetos institucionais, participando de iniciativas e premiações em parceria com órgãos governamentais e outras entidades. Essas associações geram oportunidades de aprendizagem alinhadas ao perfil do egresso e enriquecem a experiência dos alunos. No entanto, não foram apresentadas evidências de práticas comprovadamente bem-sucedidas ou inovadoras que poderiam ser revisadas e replicadas para melhorar ainda mais o programa de ensino, pesquisa e extensão do curso. Essa lacuna pode ser uma área a ser explorada para aprimorar continuamente as atividades acadêmicas e extracurriculares oferecidas aos alunos.

1.2. Objetivos do curso.

5

Justificativa para conceito 5: É interessante notar que o curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB está passando por um processo de implantação de um novo Projeto Pedagógico de Curso (PPC), que parece trazer melhorias significativas para o curso. O novo PPC define os objetivos do curso de Gastronomia, que incluem formar profissionais aptos a gerenciar processos e pessoas em diversos setores da sociedade, ligados à gastronomia e alimentação. Especificamente, o curso enfatiza três áreas principais: Gestão Empreendedora na Gastronomia, Gastronomia e Cultura, e Ciência e Tecnologia de Alimentos. OS objetivos foram elaborados observando o perfil profissional do egresso, considerando tanto a gestão empreendedora na área gastronômica quanto o domínio das técnicas culinárias clássicas e regionais, levando em conta aspectos socio-culturais, educacionais e regionais. Com o novo PPC fica claro a importância de incorporar práticas emergentes no currículo do curso, como é evidenciado pela inclusão de disciplinas como Gastronomia Molecular, Fermentação Natural e Análise Sensorial. Isso demonstra um esforço para manter o curso atualizado e relevante às tendências e demandas do mercado.

1.3. Perfil profissional do egresso.

5

Justificativa para conceito 5: O perfil do egresso do curso de Gastronomia da UFPB, conforme descrito no novo PPC (página 7), propõe a formação de graduados capacitados com uma sólida formação inter e multidisciplinar para atuar na Gestão dos Empreendimentos Gastronômicos, Cultura, Ciência dos Alimentos e Técnicas de Preparo em Alimentos. O egresso é preparado para compreender questões éticas, humanísticas e de preservação do meio ambiente, aplicando conhecimentos relacionados à gestão em diversos contextos gastronômicos, como restaurantes, bares, hotéis, hospitais, buffets, resorts e catering. Os graduados estarão aptos a assimilar informações emergentes do setor gastronômico regional, nacional e internacional, mantendo-se atualizados em um campo em constante evolução. O curso promove o desenvolvimento de competências gerais, formando profissionais criativos e empreendedores capazes de gerenciar custos, pessoas e preparo de alimentos e bebidas, respeitando características socioculturais e a preservação ambiental. A instituição realiza uma pesquisa de acompanhamento dos egressos, mapeando de forma eficiente os espaços que ocupam na sociedade, o que permite certificar o perfil do egresso formado pela instituição. Esses pontos refletem uma abordagem abrangente e atualizada na preparação dos estudantes para enfrentar os desafios e aproveitar as oportunidades no campo da gastronomia contemporânea. A pesquisa de egresso é especialmente importante para garantir que o curso atenda às necessidades do mercado de trabalho e continue aprimorando sua qualidade educacional.

1.4. Estrutura curricular. Disciplina de LIBRAS obrigatória para licenciaturas e para Fonoaudiologia, e optativa para os demais cursos (Decreto nº 5.626/2005).

5

Justificativa para conceito 5: A Estrutura Curricular do Curso de Bacharelado em Gastronomia pauta-se nas orientações do MEC e nas normas estabelecidas pela UFPB, através das Resoluções n. 16/2015 e n. 07/2010 do CONSEPE. Totaliza uma carga horária de 3.060 horas/aula, compreendendo 204 créditos, distribuídos em Conteúdos Básicos Profissionais e Conteúdos Complementares (obrigatórios, optativos e flexíveis). A organização da estrutura curricular permite a interdisciplinaridade contemplando como obrigatórios componentes relacionados à escrita científica, ao estudo de idiomas de importância em gastronomia (língua francesa), componentes relacionados à sociologia e antropologia. A interdisciplinaridade também está presente por meio da pesquisa e da extensão. A política de curricularização da extensão ainda está sendo implementada no curso de Gastronomia com iniciativas isoladas em algumas disciplinas. De maneira geral a estrutura curricular apresenta-se entrelaçando os conteúdos teóricos aos práticos sendo utilizados os Laboratórios práticos destinados às disciplinas básicas e os Laboratórios de

Cozinhas (Cozinha Quente I, Cozinha Quente II, Cozinha Experimental e Panificação, Confeitaria e Bebidas). Além das práticas em laboratório, há aproximação do aluno a realidade por meio das práticas por meio de visitas técnicas (a produtores de matérias-primas alimentares, restaurantes, serviços de alimentação) bem como, outras atividades como semana acadêmica e rodas de conversa. No PPC do curso está contemplada a oferta os componentes curriculares de Língua Brasileira de Sinais (Libras) como optativa, em atendimento ao Decreto nº 5.626/2005. A distribuição do estágio em dois períodos e a divisão da matriz curricular em três eixos principais (Ciência e Tecnologia de Alimentos, Cultura e Gastronomia, e Gestão de Negócios em Gastronomia) permitem que os estudantes aprofundem seus conhecimentos em áreas essenciais para o mercado de trabalho, a presença do TCC também é algo que merece destaque. A Estrutura Curricular do Curso de Gastronomia da UFPB demonstra um compromisso com a formação do aluno e com a preparação destes para os desafios e oportunidades da profissão. A estrutura curricular apresentada no novo PPC sugerem uma abordagem atualizada e relevante para a formação dos alunos, preparando-os para se destacarem no mercado de trabalho.

1.5. Conteúdos curriculares.

5

Justificativa para conceito 5: A abordagem dos conteúdos curriculares no PPC do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB demonstra um compromisso significativo com o desenvolvimento do perfil profissional do egresso, incorporando atualizações da área, adequando as cargas horárias, promovendo acessibilidade metodológica e abordando temas pertinentes às políticas de educação ambiental, direitos humanos e relações étnico-raciais. A inclusão de componentes curriculares de Educação das Relações Étnico-Raciais e Educação Ambiental de forma transversal em disciplinas como Sociologia Aplicada à Gastronomia, Gastronomia Brasileira, entre outras, mostra uma abordagem holística para a formação dos estudantes, levando em consideração questões fundamentais da sociedade. As atividades práticas, como as aulas de História da Alimentação realizadas em locais históricos como Areia, e as visitas a comunidades tradicionais na Paraíba, oferecem aos alunos experiências enriquecedoras e contato direto com a cultura e a história local. A construção de uma horta e a realização de atividades associadas à educação ambiental, redução do desperdício de alimentos e uso racional de recursos naturais destacam o compromisso do curso com a sustentabilidade e a preservação do meio ambiente. Essas práticas não apenas diferenciam o curso dentro da área profissional, mas também proporcionam aos alunos uma formação mais completa, preparando-os para enfrentar os desafios do mercado de trabalho e contribuir de forma significativa para a sociedade.

1.6. Metodologia.

5

Justificativa para conceito 5: A metodologia adotada no PPC (pág 81) do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB é projetada para atender diversas necessidades e promover uma aprendizagem dentro da área. De acordo com o descrito no PPC a metodologia prioriza o desenvolvimento de conteúdos teóricos e práticos, garantindo uma formação completa para os alunos. Isso significa que os estudantes têm a oportunidade de adquirir tanto conhecimentos conceituais quanto habilidades práticas relevantes para o campo da gastronomia. São utilizadas diversas estratégias de aprendizagem para engajar os alunos e facilitar a assimilação do conteúdo. A metodologia prevê um acompanhamento contínuo das atividades dos alunos, garantindo que eles recebam feedback constante e tenham suporte para superar desafios e alcançar seus objetivos de aprendizagem. Além disso, o curso promove uma abordagem artística em seus componentes, desafiando os alunos a aplicarem de forma criativa os conhecimentos adquiridos. Isso pode envolver a criação de pratos, planos de negócios ou

o desenvolvimento de novos produtos na área de ciência e tecnologia de alimentos. Destaca-se ainda a utilização de ferramentas inovadoras de ensino, como o aplicativo "Gastrocine", desenvolvido por estudantes sob orientação docente, que utiliza filmes como metodologia de ensino. Além disso, os estudantes são incentivados a construir vídeos dos conteúdos práticos trabalhados (posteriormente disponibilizados no canal do Laboratório de Cozinha Experimental). Essas abordagens diversificadas enriquecem a experiência de aprendizado dos estudantes e contribuem para uma formação mais dinâmica.

1.7. Estágio curricular supervisionado. Obrigatório para cursos cujas DCN preveem o estágio supervisionado. NSA para cursos que não contemplam estágio no PPC 4 (desde que não esteja previsto nas DCN).

Justificativa para conceito 4: O estágio curricular supervisionado na UFPB é uma parte integrante do currículo do curso e está regulamentado pela Resolução CONSEPE 47/2007 e pela Resolução COCG/DG/CTDR 02/2022. Ele é oferecido nos últimos períodos do curso, com duração de 480 horas, divididas em dois estágios supervisionados. Os alunos devem firmar um Termo de Contrato de Estágio com a instituição concedente e elaborar um Plano de Atividades de Estágio, que define suas responsabilidades de acordo com a ementa de cada estágio. Eles podem realizar o estágio em empresas conveniadas com a instituição, buscar novas opções de convênio ou até mesmo realizar o estágio dentro da própria instituição, desde que haja estrutura adequada. A UFPB possui uma variedade de convênios que facilitam a inserção dos alunos no mercado de trabalho após a conclusão do curso. Além disso, o estágio supervisionado na instituição garante que os alunos alcancem as competências descritas no perfil do egresso. No entanto, não foram apresentadas informações sobre a geração de insumos para atualização das práticas de estágio, o que pode ser considerado uma lacuna no processo de autoavaliação

1.8. Estágio curricular supervisionado – relação com a rede de escolas da Educação Básica. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica ao curso de Bacharelado em Gastronomia

1.9. Estágio curricular supervisionado – relação teoria e prática. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica ao curso de Bacharelado em Gastronomia

1.10. Atividades complementares. Obrigatório para cursos cujas DCN preveem atividades complementares. NSA para cursos que não contemplam atividades complementares no PPC (desde que não esteja previsto nas DCN). 4

Justificativa para conceito 4: As atividades complementares no Curso de Gastronomia da UFPB são regidas pelas resoluções CONSEPE 29/2020 e Portaria PGR 25/2011, que estabelecem diretrizes gerais para a graduação na instituição. Apesar de não serem diretamente descritas no PPC anexado no processo de avaliação, a Resolução COCG/DG/CTDR N° 01/2023 do curso de Gastronomia estabelece normas específicas para o aproveitamento de atividades acadêmicas de ensino, pesquisa, extensão e participação em eventos científicos para efeito de integralização de créditos eletivos. A partir do quarto período, os alunos podem registrar suas atividades complementares flexíveis na Central de Atendimento a Estudantes e Departamento, seguindo um processo administrativo encaminhado via Protocolo à Coordenação do Curso. Diversas atividades são consideradas para o preenchimento da carga horária, incluindo participação em projetos de monitoria, pesquisa e extensão, publicação em eventos científicos, estágio

curricular não-obrigatório conveniado à UFPB, entre outras. A comissão não identificou evidências de mecanismos comprovadamente exitosos ou inovadores na regulamentação, gestão e aproveitamento dessas atividades complementares. Portanto, é importante que a coordenação do curso, juntamente com o NDE do curso continue buscando maneiras de aprimorar esses processos, tornando mais dinâmica sua gestão e acompanhamento.

1.11. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Obrigatório para cursos cujas DCN preveem TCC. NSA para cursos que não contemplam TCC no PPC (desde que não esteja previsto nas DCN).

Justificativa para conceito 5: O processo de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) no Bacharelado em Gastronomia da UFPB está bem estabelecido e institucionalizado, seguindo as diretrizes do Regulamento Geral de Graduação da Universidade e da Coordenação do curso. O TCC atualmente é dividido em duas etapas, TCC 1 e TCC 2, cada uma com uma carga horária de 60 horas, conforme estabelecido pela Resolução CONSEPE 23/2020. Os alunos têm a opção de desenvolver o TCC nas seguintes categorias: Monografia, Artigo Científico (com diferentes formatos) e Plano de Negócios de Empreendimentos na área de Gastronomia. Isso proporciona aos alunos uma variedade de opções para explorar temas de interesse dentro do campo da gastronomia. Os alunos escolhem um orientador e desenvolvem o projeto em uma das quatro linhas: Gastronomia e Cultura, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Gestão em Gastronomia e Outras áreas afins aplicadas à Gastronomia. Isso permite uma orientação mais especializada de acordo com os interesses do aluno. A coordenadora do curso elabora calendários semestrais que definem prazos para entrega da documentação e organização das defesas. As defesas são realizadas perante uma banca composta por três membros indicados pelo orientador. A UFPB disponibiliza um manual de TCC e oferece suporte quanto às normas da ABNT através do sistema de bibliotecas. Além disso, a universidade possui um repositório digital dos TCCs, facilitando o acesso e a consulta dos trabalhos realizados pelos alunos. Apesar de todo o processo estar bem definido e disponível no site da instituição, a falta de informações específicas no PPC do curso sobre o funcionamento do TCC pode ser considerada uma lacuna a ser melhorada no documento. Seria importante incluir detalhes sobre as etapas, categorias de trabalho, linhas de pesquisa e orientação, para fornecer aos alunos uma visão clara do processo.

1.12. Apoio ao discente.

4

Justificativa para conceito 4: Durante as reuniões, foi evidente que a coordenação do curso, juntamente com o NDE, propõe diversas ações de acolhimento e apoio aos estudantes logo nas primeiras semanas do curso. A instituição, por sua vez, corrobora com essas iniciativas ao longo do curso, oferecendo diversas oportunidades, como o Programa de Bolsa de Permanência (PBP), auxílios estudantis, o Comitê de Inclusão e Acessibilidade, bolsas de monitoria, pesquisa e extensão, centros acadêmicos equipados com recursos básicos, e a Central de Atendimento ao Estudante, que inclui atendimento psicológico, caso necessário, entre outros serviços. Além disso, a universidade possui um programa de internacionalização por meio da Agência UFPB de Cooperação Internacional, com o objetivo de promover a Política de Internacionalização da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Esse programa, regulamentado pela Resolução CONSUNI nº 06/2018, oferece oportunidades de intercâmbio para os alunos que desejam participar. No entanto, é importante estar atento para garantir que esses serviços e assistências cheguem a todos os estudantes de forma equitativa. Por exemplo, durante as reuniões, houve uma reclamação recorrente sobre a dificuldade de acesso à alimentação para os alunos do curso de gastronomia, uma vez que o CTDR conta apenas com uma cantina, e os alunos enfrentam dificuldades para se deslocar até o restaurante

universitário. Essas questões devem ser consideradas e abordadas pela instituição para garantir o bem-estar e a igualdade de oportunidades para todos os estudantes.

1.13. Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa. 3

Justificativa para conceito 3: A autoavaliação é coordenada pela CPA e contemplava (antes de 2023) uma análise global da Instituição. Nesse caso, para promover a gestão e a melhoria contínua cada curso era responsável por sua própria autoavaliação, realizada semestralmente. Essa autoavaliação contemplava a avaliação de professores e disciplinas, sendo obrigatória para o processo de matrícula dos alunos. Como pôde ser observado tinha como foco principal o aspecto didático-pedagógico do curso, utilizando os resultados para aprimorar continuamente a qualidade do ensino. No entanto, a infraestrutura do curso não estava incluída nessa avaliação. Em 2023, a CPA entendeu a necessidade de promover de forma institucional a autoavaliação em todos os cursos. No entanto o processo de autoavaliação apresenta algumas fragilidades a serem consideradas: A baixa adesão dos estudantes à autoavaliação pode comprometer a representatividade dos resultados e dificultar a gestão assertiva do curso. É necessário buscar estratégias para aumentar a participação dos alunos, como campanhas de conscientização, envolvimento dos coordenadores e NDE do curso e incentivos para a participação. Na autoavaliação de 2023, apenas 74 alunos responderam o questionário, isso representa menos de 25% do quantitativo total dos estudantes de gastronomia. A CPA é composta por 10 membros: 3 docentes, 3 técnicos administrativos, 3 alunos (sendo que nenhum deles pertencem ao CTDR) e 1 membro da sociedade civil, trata-se um uma comissão pequena, quem tem como responsabilidade gerenciar a autoavaliação de 135 cursos na instituição. Tal missão representa um desafio logístico e operacional significativo e de difícil execução. A setorização da CPA pode ser uma alternativa viável para garantir um melhor acompanhamento e engajamento dos alunos e professores. A divulgação exclusivamente por meio de relatórios no site da CPA pode limitar o alcance e a compreensão dos resultados pelos discentes. O que compromete o próximo ciclo avaliativo. É fundamental envolver os coordenadores e NDE do curso no processo de divulgação, para que eles atuem como multiplicadores de informação e promovam a apropriação dos resultados pelos estudantes. Quando os discentes perceberem que a CPA está ativamente envolvida na melhoria da qualidade do curso e na resolução de questões relevantes para sua formação, é provável que haja um maior engajamento na participação dos próximos questionários de autoavaliação. Isso requer um esforço contínuo de comunicação e transparência por parte da CPA e da coordenação do curso. A implementação da autoavaliação coordenada pela CPA é um passo importante para a melhoria contínua da qualidade do curso de Gastronomia e de toda a instituição. No entanto, é essencial abordar os desafios identificados e buscar soluções para garantir a eficácia e o engajamento de todos os envolvidos no processo de avaliação. A falta de apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica e a ineficiência do processo de autoavaliação no curso de Gastronomia são questões importantes que precisam ser abordadas e resolvidas.

1.14. Atividades de tutoria. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016). NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica ao curso de Bacharelado em Gastronomia

1.15. Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016). NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica ao curso de Bacharelado em Gastronomia

1.16. Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem.

5

Justificativa para conceito 5: Durante as reuniões e conforme estabelecido nos documentos disponibilizados, entre eles o Plano Diretor de Tecnologia da Informação e Comunicação (2021-2024), esta comissão pôde observar o uso das Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) no contexto do processo de ensino e aprendizagem. Dentre essas tecnologias, destacam-se a biblioteca virtual (Minha Biblioteca), a disponibilidade de rede sem fio para os alunos enquanto estão nas instalações da instituição e o acesso remoto quando fora delas, promovendo efetivamente a acessibilidade digital. O Sistema de Gestão Acadêmica (SIGAA) mostrou-se eficaz em termos de interatividade e praticidade, permitindo aos alunos resolver diversas questões diretamente dentro do sistema, como solicitar documentação (por exemplo, declarações de matrícula), abrir requerimentos, comunicar-se com professores, visualizar horários de aulas e conteúdos detáticos, entre outras funcionalidades. Além disso, outras TICs são institucionalizadas, como as ferramentas do Google e o Moodle Classes. A instituição mantém três perfis ativos no Instagram (@gastronomiaufpb, @labcozinhaexperimental, @panificacaodgaufpb), os quais, considerando o perfil etário dos alunos e dos futuros alunos, contribuem de maneira significativa para promover experiências diferenciadas, especialmente quando essas postagens desempenham um papel importante dentro das disciplinas, envolvendo diretamente os alunos do curso na elaboração e divulgação de conteúdo.

1.17. Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme NSA Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica ao curso de Bacharelado em Gastronomia, uma vez que o mesmo não apresenta disciplinas parcialmente ou integralmente na modalidade a distância.

1.18. Material didático. NSA para cursos que não contemplam material didático no PPC.

NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica ao curso de Bacharelado em Gastronomia

1.19. Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem.

5

Justificativa para conceito 5: Na UFPB, os procedimentos de avaliação e acompanhamento da aprendizagem estão bem estabelecidos e institucionalizados através do Regulamento da Graduação (Resolução CONSEPE No 29/2020). O processo de avaliação é contínuo e formativo, envolvendo diagnóstico, acompanhamento e verificação da aquisição de conhecimentos, habilidades e atitudes pelos alunos. Isso é feito através do rendimento acadêmico e da assiduidade. Os docentes são orientados a discutir os resultados obtidos após cada avaliação em sala de aula, esclarecendo dúvidas dos alunos em relação às notas, conhecimentos, habilidades, objetivos e conteúdos avaliados. Os alunos têm o direito de ver suas provas e entrar com recursos caso discordem das notas, garantindo a natureza formativa do processo de avaliação. Com foco na melhoria do aprendizado a instituição apresenta a seguinte política: as disciplinas em que os alunos não apresentam bom desempenho recebem atenção especial dentro do programa de monitoria. Os monitores, junto com os docentes orientadores, oferecem aulas excedentes, plantões tira-dúvidas, questionários, listas de exercícios, entre outras

atividades. A oferta de monitoria é uma prática observada na reunião com os discentes, e muitos alunos são ou já foram monitores. Isso sugere que a monitoria é uma estratégia ativa para melhorar o aprendizado dos alunos. No entanto, deve ser mencionado que essas informações não estão contidas no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Gastronomia, o que pode ser considerado uma falha na elaboração do documento. Isso destaca a importância de revisar e atualizar adequadamente o PPC para garantir que todas as políticas e procedimentos relevantes sejam devidamente documentados e comunicados aos alunos e docentes.

1.20. Número de vagas.

5

Justificativa para conceito 5: A UFPB emite relatórios periódicos que detalham várias métricas relacionadas ao curso, incluindo o número de ingressantes, matriculados, trancados, cancelados e concluintes. Esses relatórios são cruciais para tomar decisões importantes para o curso. Em 2016/2017, houve uma mudança significativa no número de vagas oferecidas no curso, bem como no número de alunos admitidos. Essa mudança incluiu a transição de entrada anual para entrada semestral. O estudo apresentado à comissão mostra que a alteração para entrada semestral contribuiu para aumentar o índice de retenção dos estudantes. Isso sugere que a nova abordagem pode ser mais eficaz em manter os alunos no curso. O aumento no número de vagas está alinhado com os potenciais da instituição e da região. O estudo detalha como essa mudança foi fundamentada em pesquisas periódicas, quantitativas e qualitativas, bem como em consultas à comunidade acadêmica. O quadro docente é composto por 15 professores permanentes, e o estudo demonstra como sua distribuição por disciplina e carga horária está adequada às demandas de pesquisa, ensino e extensão do curso. A decisão sobre o número de vagas também considerou as condições de infraestrutura física e tecnológica disponíveis para o ensino e a pesquisa, porém dentre todos os pilares, se torna o ponto mais frágil da análise, principalmente no que diz respeito ao espaço físico e bancadas de trabalho dos laboratórios específicos do curso e a ausência de um restaurante universitário no CTDR.

1.21. Integração com as redes públicas de ensino. Obrigatório para licenciaturas.

NSA para os cursos que não contemplam integração com as redes públicas de ensino no PPC.

NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica ao curso de Bacharelado em Gastronomia

1.22. Integração do curso com o sistema local e regional de saúde (SUS).

Obrigatório para cursos da área da saúde que contemplam, nas DCN e/ou no PPC, a NSA integração com o sistema local e regional de saúde/SUS.

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica ao curso de Bacharelado em Gastronomia

1.23. Atividades práticas de ensino para áreas da saúde. Obrigatório para cursos da

área da saúde que contemplam, nas DCN e/ou no PPC, a integração com o sistema local e regional de saúde/SUS.

NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica ao curso de Bacharelado em Gastronomia

1.24. Atividades práticas de ensino para licenciaturas. Obrigatório para

licenciaturas. NSA para os demais cursos.

NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica ao curso de Bacharelado em Gastronomia

Dimensão 2: CORPO DOCENTE E TUTORIAL

5,00

2.1. Núcleo Docente Estruturante – NDE.

5

Justificativa para conceito 5: Conforme documentação disponibilizada o NDE do curso de Gastronomia da UFPB é composto por seis docentes do curso, sendo as seis professoras (100% do NDE) vinculadas ao curso em regime de Dedicção exclusiva (tempo integral) e pertencentes ao Departamento de Gastronomia. Todos os membros possuem pós-graduação strictu-sensu (100%), sendo estes Samara de Macêdo Morais (Doutorado), Ana Emília da Costa Vieira (Mestrado), Cristiane Bezerra Libório Correia (Mestrado), Noádia Priscila Araújo Rodrigues (Doutorado), Selma dos Passos Braga (Doutorado) e Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva (Doutorado). O NDE tem atuado ativamente no acompanhamento, consolidação e atualização do Projeto Pedagógico do Curso, que inclusive foi atualizado em 2020 (Resolução CONSEPE 23/2020), estando o NDE trabalhando ativamente para a Consolidação do novo PPC e a finalização das turmas do PPC anterior. O NDE desenvolveu ações direcionadas à apoiar os estudantes na migração entre PPCs, possibilitando a atualização de seus currículos. Em outra vertente de apoio ao processo de transição de PPCs, buscou a aprovação de resoluções para validar optativas entre PPCs e aproveitamento de determinadas disciplinas. Além disso, trabalhou ativamente para atualizar o PPC tendo em vista os procedimentos de Creditação da Extensão presentes na Universidade. No âmbito do Curso, trabalhou na atualização de diversas Resoluções, em especial a que rege a Elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso, a realização de Estágios Supervisionados e a de Implementação de Atividades Complementares Flexíveis e a elaboração da resolução de optativas de livre escolha.

2.2. Equipe multidisciplinar. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, NSA de 10 de outubro de 2016).

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

2.3. Atuação do coordenador.

5

Justificativa para conceito 5: A coordenadora do curso de bacharelado em Gastronomia da UFPB é docente em tempo integral, e atua conforme funções no PPC do curso em questão. A atuação ainda é regida pela IES, por meio do Regimento Geral da instituição nos artigos 31 e 32. Foi evidenciado que a coordenação do curso tem cumprido suas funções com eficiência e eficácia, cumprindo-se todos os prazos previstos, tais como a convocação regular de reuniões de Colegiado de Curso e NDE; participação da Coordenadora nas reuniões de Colegiado Departamental e de Centro, além de estar a frente do atual processo de reformulação do PPC do curso superior em Gastronomia, além de outras atividades evidenciadas por meio de documentação e pela reunião com a mesma, seriam alguns exemplos dessas atividades: coordenar os pedidos de matrícula em atividades como estágio e tcc e julga solicitações como trancamento de matrícula; elabora junto com o Departamento e a Comissão de Encargos Docentes os horários dos Professores conforme as disciplinas demandadas pelos dois PPCs atualmente em vigor; divulgação de eventos, vagas de estágios, busca de convênios de estágios, organização de eventos, auxilia nas demandas públicas do instagram do curso (@gastronomiaufpb) e da página pública da coordenação do curso. A coordenadora do curso exerce também funções junto a órgãos colegiados superiores ao colegiado do curso, tendo sido membro suplente da Comissão Pedagógica de Planejamento Acadêmico para organização do retorno gradual e seguro das atividades acadêmicas dos cursos de graduação da Universidade Federal da Paraíba após o período da pandemia e participando de reuniões periódicas da Câmara de Coordenadores da Pró-reitoria de Graduação da UFPB, institucionalizada através da Resolução no 20/2019 do CONSUNI, no art. 27. Dentro dos Fóruns da Pró-Reitoria de Graduação (Resolução CONSUNI 20/2019, art. 27 e 28) a

coordenação também participa da Câmara de coordenadores, atuando em conjunto com todos os outros coordenadores de curso da instituição na formulação e tomada de decisões junto à Pró-reitoria de Graduação. As demandas quer sejam do fórum ou do CONSEPE são documentadas em atas e as discussões do fórum são sempre participativas tornando o processo integrado a todos os docentes e discentes tendo em vista sua representatividade tanto no colegiado departamental quanto no Conselho do CTDR.

2.4. Regime de trabalho do coordenador de curso.

5

Justificativa para conceito 5: A Coordenadora do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB, Profa. Dra. Noádia Priscila Araújo Rodrigues trabalha em tempo integral, no regime de Dedicção Exclusiva. A Coordenadora mantém contato permanente e com regularidade com estudantes e docentes, através de vários meios de comunicação, em especial o SIGAA, meio oficial, e também através de grupos de Whatsapp e pelo Instagram do Curso (@gastronomiaufpb). Após a análise documental, ficou evidenciado que a Coordenadora do Curso orienta a execução dos estágios, realiza matrícula em atividades como estágio e TCC, julga trancamentos e processos dos discentes e do Centro, preside as reuniões periódicas do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e do Colegiado do Curso (CC), convocando-as e realizando-as periodicamente, conforme as necessidades apontadas. As demandas que chegam à Coordenação, ao NDE ou ao CC seguem o fluxo padrão de processos e procedimentos da UFPB, e a Coordenadora encaminha estes aos colegiados superiores (CONSEPE/CONSUNI) - havendo Docentes do curso em representatividade nestas instâncias - conforme necessidade. No que tange a participação do coordenador em órgãos colegiados superiores, ele é membro do Conselho do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional e também participa da Câmara de coordenadores dentro dos Fóruns da Pró-Reitoria de Graduação (Resolução CONSUNI 20/2019, art. 27 e 28). Compete aos Fóruns subsidiar a discussão e a formulação de políticas acadêmicas a serem encaminhadas pela PRG aos órgãos superiores e à comunidade acadêmica e portanto, o coordenador atua em conjunto com todos os outros coordenadores de curso da instituição na formulação e tomada de decisões junto à Pró-reitoria de Graduação. As demandas tanto postas pelo fórum como pelo CONSEPE são documentadas por meio das atas e são abertas a quem quiser participar. As discussões do fórum são sempre apresentadas a todos para discussão e contribuições tornando o processo integrado a todos os docentes e discentes já que eles tem representantes tanto no colegiado departamental quanto no Conselho do CTDR. Em termos de relatórios e indicadores, a coordenadora acompanha periodicamente os relatórios de indicadores do SIGAA, e leva as demandas provenientes dos órgãos superiores ao NDE e ao Colegiado de Curso de forma periódica e constante, tendo realizado diversas ações neste período no sentido de consolidação do novo PPC e de atualização das normativas internas, e principalmente no atendimento às demandas de disciplinas de ambos os PPCs, já que se trata de uma fase de transição.

2.5. Corpo docente.

5

Justificativa para conceito 5: O corpo docente do curso de bacharelado em Gastronomia da UFPB, apresentado no PPC é composto, pelo quadro permanente de Professores do Departamento de Gastronomia da UFPB, vinculados ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB (15 docentes), 100% possui pós-graduação strictu-sensu sendo que destes nove ou 60% possuem Doutorado. Dos 40% restantes (seis docentes), todos possuem Mestrado Acadêmico, e dos seis, dois estão atualmente afastados para a realização do Doutorado, com previsão de conclusão de ambos nos próximos dois anos. Já em relação aos quatro professores que fazem parte do quadro permanente de docentes de outros departamentos da UFPB e que atendem à demandas cruzadas do Departamento de Gastronomia (disciplinas ofertadas ao nosso Departamento por outros departamentos),

todos (100%) são Doutores em regime de Dedicção Exclusiva. Por fim, em relação aos quatro professores substitutos que atuaram no Departamento de Gastronomia nos últimos três anos, um (25%) possui Doutorado, dois (50%) possuem Mestrado e um (25%) possui Especialização. No total, foram cadastrados 23 (vinte e três) Docentes no Sistema EMEC, sendo quatorze (60,87%) com Doutorado, oito (34,78%) com Mestrado Acadêmico e um (4,35%) com Especialização. As ações para promover a melhoria continua do corpo docente são propostas regularmente pelo NDE e corpo docente, nas reuniões pedagógicas, de capacitação e organização acadêmica, que ocorrem no início de cada semestre, de forma a abordar os assuntos de relevância para a formação discente, conforme relatado pelos docentes na reunião com a comissão virtual in loco. Através das metodologias de ensino aplicadas, os discentes são estimulados para um raciocínio crítico para além da bibliografia proposta, com consulta de artigos científicos, diretrizes diversas e outros. Os docentes são incentivados à produção do conhecimento, compõe grupos de pesquisa, com participação de alunos do curso de gastronomia.

2.6. Regime de trabalho do corpo docente do curso.

5

Justificativa para conceito 5: Todos os docentes vinculados ao curso de Gastronomia da UFPB são dedicação exclusiva a IES. Os professores, disponibilizam em seus PID's (plano individual docente) a carga horária de 4 horas semanais para atendimento aos alunos. Tal informação foi evidenciada na reunião discente, em que se falou das formas de atendimento e que os professores são acessíveis e prestativos no atendimento aos alunos. Os docentes ainda disponibilizam os planos de ensino no SIGAA antes do início do semestre letivo, e aprovados em colegiado departamental através de processo criado no SIPAC especificamente para isso na primeira reunião de colegiado departamental do semestre. As atividades docentes são institucionalizadas tomando por base a Portaria no 554/2013/MEC e a Resolução no 52/2018 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE) da UFPB. O docente, considerando o prazo previsto nos calendários acadêmico e administrativo desta instituição, terá o prazo de 15 (quinze) dias para elaboração e submissão do PID, a partir da data de início do período letivo da graduação, no qual as atividades serão desenvolvidas. Esse PID é avaliado por uma comissão constituída pela chefia Departamental e após análise da comissão o PID é homologado pelo chefe, sendo portanto, esses dados usados de forma contínua na avaliação do que foi planejado, fazendo os ajustes devidos de modo em que haja sempre melhorias para o curso.

2.7. Experiência profissional do docente. Excluída a experiência no exercício da docência superior. NSA para cursos de licenciatura.

5

Justificativa para conceito 5: Foi evidenciado, por meio de análise documental e pelas reuniões com a IES que o corpo docente apresenta experiência profissional prévia ao início da docência em tempo integral pela IES. A se considerar os docentes permanentes 66,67% trabalharam em outras funções que não a docência antes de exercerem a docência. No Corpo Docente da área profissional de técnicas gastronômicas, três docentes apresentaram uma média de 4 anos de experiência em funções de Cozinha Profissional e na área de Gerência Hoteleira, exercendo nas funções de auxiliar de cozinha e cozinheiro em restaurantes e experiência em gestão de serviços de alimentos e bebidas em hotéis. Dos Docentes que lecionam as disciplinas relacionadas à ciência e tecnologia de alimentos, quatro possuem em média 2,75 anos de experiência profissional comprovada em outras atividades antes de exercerem a docência no magistério superior. Com a graduação em Nutrição, atuaram em serviços de alimentação e restaurantes na área de gestão de Unidades de alimentação, planejamento de cardápios, higiene e vigilância sanitária e esses conhecimentos do mercado são de fundamental importância para as disciplinas que lecionam nas disciplinas complementares obrigatórias do curso.

Atualmente uma docente faz parte do Sebrae - TEC e presta consultorias para restaurantes e buffets atuando junto a nutricionistas, chefs, e brigadas de cozinha. A atuação ao mercado tem contribuído com o curso na forma de estágios, aulas de campo, visitas técnicas e na contratação de egressos. Ainda neste eixo, duas docentes tiveram experiência trabalhando como técnicas de laboratório antes da atuação docente. Uma foi técnica de Laboratório de Gastronomia do curso de Hotelaria e a outra técnica do Laboratório de Panificação do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias da UFPB. Por fim, associado ao eixo de Administração do curso, três Docentes apresentaram uma média de 14 anos de experiência em Gestão de Empresas, Vendas, Elaboração de Projetos de Captação de Recursos, Consultoria, Gestão de Marketing, Tesouraria e Gerência Financeira. A experiência na área administrativa permite contextualizar a teoria na prática, associando ao fazer profissional e aplicando a interdisciplinaridade, como já foi feito em atividades no curso, a exemplo da Mostra de Empreendedores na Gastronomia, feira interdisciplinar com produtos elaborados pelos próprios estudantes executada durante a disciplina de Empreendedorismo.

2.8. Experiência no exercício da docência na educação básica. Obrigatório para cursos de licenciatura e para CST da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

2.9. Experiência no exercício da docência superior. 5

Justificativa para conceito 5: Após a reunião com virtual com o corpo docente da IES e da averiguação da documentação, ficou evidenciado a larga experiência dos docentes que fazem o curso de Gastronomia da UFPB. Mais de 90% dos docentes do quadro permanente do curso tem mais de 10 anos de experiência docente no ensino superior. Dos quinze professores do quadro permanente, um total de 7 docentes, estão no curso desde seu início, estando o curso completando dez anos em 2023. Soma-se à Experiência Docente a formação pedagógica obtida nos cursos de pós-graduação stricto sensu e os cursos de formação complementar, cabendo destacar que há docentes com cursos realizados nas maiores escolas de Gastronomia do mundo (Le cordon Bleu Paris, École Alain Ducasse, Bakery Institute de São Francisco - Ca entre outros, o que proporciona a inclusão de métodos e técnicas aprendidas na prática docente. bem como a experiência profissional em empresas e instituições sem fins lucrativos, sendo realizadas ações no sentido de adaptar a linguagem a cada turma, com exemplos contextualizados dentro do próprio diálogo gerado com os estudantes e atividades especializadas elaboradas dentro do contexto da gastronomia e do que está sendo estudado. Também é realizada a promoção da aprendizagem através de palestras, eventos, oficinas práticas, visitas técnicas, atividades em laboratórios, dentre outras.

2.10. Experiência no exercício da docência na educação a distância. NSA para cursos totalmente presenciais. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

2.11. Experiência no exercício da tutoria na educação a distância. NSA para cursos totalmente presenciais. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

2.12. Atuação do colegiado de curso ou equivalente. 5

Justificativa para conceito 5: Foi evidenciado que o curso de Gastronomia da UFPB possui colegiado Instituído e institucionalizado, com representatividade dos segmentos docente e discente, com 2 reuniões semestrais e com um sistema de acompanhamento dos processos, que é feito pela coordenadora no seu plano de ação. Na leitura das atas das reuniões se verificou a importância da atuação do colegiado como órgão deliberativo e

complementar ao NDE do curso. Esta comissão evidenciou a realização de avaliação periódica sobre o colegiado do curso por meio do sistema SIGAA e também pelo depoimento do próprio Colegiado e dos discentes do curso

2.13. Titulação e formação do corpo de tutores do curso. NSA para cursos totalmente presenciais. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

2.14. Experiência do corpo de tutores em educação a distância. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância NSA (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

2.15. Interação entre tutores (presenciais – quando for o caso – e a distância), docentes e coordenadores de curso a distância. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância NSA (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016).

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

2.16. Produção científica, cultural, artística ou tecnológica. 5

Justificativa para conceito 5: Após a análise da documentação e das comprovações de publicação dos docentes do curso de Gastronomia da UFPB, evidenciou-se que 11 dos 15 docentes do quadro permanente do Departamento de Gastronomia da UFPB (73,33%) possuem nove ou mais produções nos últimos três anos, conforme Planilha de atributos docentes. Considerando os quatro professores de outros departamentos da Universidade que atendem à demanda de disciplinas no Curso de Gastronomia da UFPB, juntos eles possuem 25 produções nos últimos três anos, tendo apenas um dos quatro mais de 9 produções. Por fim, dos quatro professores substitutos que exerceram funções no Curso de Gastronomia durante estes últimos três anos, juntos eles tiveram 16 produções no período, nenhum deles tendo nove ou mais produções. Resumindo, considerando os 23 professores inseridos no sistema EMEC, entre Docentes do quadro permanente do curso, professores de outro departamento e professores substitutos, 12 deles possuem nove ou mais produções durante os últimos três anos (52,17% dos docentes).

Dimensão 3: INFRAESTRUTURA 4,60

3.1. Espaço de trabalho para docentes em tempo integral. 5

Justificativa para conceito 5: Como todos os docentes do curso são de dedicação em tempo integral, a IES apresenta uma configuração de espaço para docentes de forma não usual, apresentando salas de uso para 3/4 professores, determinados. Isto é, não apresenta uma sala coletiva a todos os professores, nem apresenta uma sala de atendimento individualizado para cada docente. Feito esta constatação inicial, a comissão entende e encontrou evidências de que os ambientes destinados aos professores são funcionais e atendem a todas as necessidades para o desempenho de suas funções. apresentando todos os requisitos, como espaço para guarda de materiais, mesa própria, espaço com impressora, internet wi-fi. As salas não apresentam apoio administrativo interno, mas possuem, ao lado um setor da IES denominado CAED, onde podem ser resolvidas as possíveis demandas dos docentes. Além destes ambientes existem um espaço, com layour de mini auditório, mas que é utilizado para reuniões, como de NDE e Colegiado de curso.

3.2. Espaço de trabalho para o coordenador. 4

Justificativa para conceito 4: Durante o tour da visita virtual in loco, do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB, ficou evidenciado que a sala da coordenação não é exclusiva ao curso, mas que apresenta uma forma de divisão de horários com os outros curso, que apresenta, parcialmente exclusividade no atendimento, conforme o próprio

documento de avaliação preenchido pela IES informa. "A sala destinada ao coordenador do curso de Gastronomia é de uso exclusivo do curso durante o dia e é utilizada pelos coordenadores dos outros dois cursos (Tecnologia de Alimentos e Tecnologia em produção sucroalcooleira) no final da tarde/início da noite. Ocorre que no Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, onde o curso de Gastronomia está alocado, apenas Gastronomia funciona em período integral e tem funcionamento exclusivo pela manhã e os demais cursos têm expediente tarde (a partir de 16 horas) e noite sendo portanto compartilhado apenas ao final do dia. Possui mesas individuais para coordenador e vice, ar-condicionado, mesa de reunião, cadeiras anatômicas e com braço e cadeiras para atendimento aos discentes. Além de armário e frigobar e computador (01 para cada coordenador). O espaço permite atendimento individualizado dos discentes no turno da manhã e caso haja necessidade de atendimento no período em que os demais coordenadores estão em expediente o centro dispõe de uma sala de reuniões individualizada dotada de ar-condicionado, mesa de reuniões, cadeiras acolchoadas e data-show de modo que o atendimento possa ser feito.". Não foi evidenciado por esta comissão a disponibilização de infraestrutura tecnologia diferenciada na sala da coordenação.

3.3. Sala coletiva de professores. NSA para IES que possui espaço de trabalho individual para todos os docentes do curso. 5

Justificativa para conceito 5: A IES apresenta uma configuração de espaço para docentes de forma não usual, apresentando salas de uso para 3/4 professores, determinados. Isto é, não apresenta uma sala coletiva a todos os professores, nem apresenta uma sala de atendimento individualizado para cada docente. Feito esta constatação inicial, a comissão entende e encontrou evidências de que os ambientes destinados aos professores são funcionais e atendem a todas as necessidades para o desempenho de suas funções. apresentando todos os requisitos, como espaço para guarda de materiais, mesa própria, espaço com impressora, internet wi-fi. As salas não apresentam apoio administrativo interno, mas possuem, ao lado um setor da IES denominado CAED, onde podem ser resolvidas as possíveis demandas dos docentes. Além destes ambientes existem um espaço, com layout de mini auditório, mas que é utilizado para reuniões, como de NDE e Colegiado de curso.

3.4. Salas de aula. 4

Justificativa para conceito 4: Em visita virtual 'in loco', a comissão visitou algumas salas de aula, localizadas no CDTR, as quais são salas utilizadas pelos discentes do curso. As salas (com capacidade média de 50/60 alunos) são equipadas com ar-condicionado, ventilação e iluminação artificial, utilizando lâmpadas fluorescentes para manter o ambiente bem iluminado. Possuem segurança contra incêndio e estão preparadas para atender aos requisitos de acessibilidade plena. A conservação da estrutura, equipamentos e mobiliário é realizada através da manutenção periódica. Contam ainda com quadro branco, projetor multimídia (data-show) e cadeiras. Além disso, dispõem de cadeiras, mesa e cadeira para o professor. A comissão não encontrou evidências de configurações espaciais que oportunizem diversas situações de ensino e aprendizagem dos conteúdos ministrados pelos docentes. Não obstante, a esta comissão não foram apresentadas ou disponibilizadas evidências de que outros recursos tecnológicos diferenciados sejam utilizados de forma exitosa.

3.5. Acesso dos alunos a equipamentos de informática. 5

Justificativa para conceito 5: Foi evidenciado um laboratório de informática, sendo destinado a consulta e quando necessário as aulas. Não obstante, os computadores atendem a turmas de aproximadamente 36 alunos. Os softwares e hardwares são atualizados periodicamente sob demanda. Os laboratórios são avaliados pela CPA e os

resultados discutidos pelo NDE. Não foi evidenciado um uso frequente desses espaços pelos cursos, tão poucos o uso frequente de softwares aplicados a área. A internet atende satisfatoriamente à demanda dos estudantes e das aulas.

3.6. Bibliografia básica por Unidade Curricular (UC). 5

Justificativa para conceito 5: O acervo de bibliografia básica do curso de Gastronomia da UFPB é compatível com as informações do PPC do curso em vigor, e apresenta relatório do NDE sobre a sua adequação, disponível no drive de avaliação, intitulado "RELATÓRIO DE ADEQUAÇÃO BIBLIOGRÁFICA PELO NDE", onde consta a seguinte conclusão, ratificada pelo parecer de adequação - "Conclusão: O acervo atende ao Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia e apresenta, além de extensa variedade de títulos, também um quantitativo considerável de exemplares. Os títulos indisponíveis ou desatualizados estão em processo de aquisição ou substituição. Foi evidenciado por esta comissão as condições de acessibilidade, tanto da biblioteca quanto do acervo, tanto físico como virtual. além de computadores para acesso ao acervo virtual na biblioteca. O acesso à periódicos se dá pela rede CAFE, via proxy da IES. Ainda segundo o relatório de adequação bibliográfica disponibilizado, o curso apresentou dados sobre empréstimos de livros por alunos e docentes, tendo uma média de empréstimos alta.

3.7. Bibliografia complementar por Unidade Curricular (UC). Considerar o acervo da bibliografia complementar para o primeiro ano do curso (CST) ou para os dois primeiros anos (bacharelados/licenciaturas). 5

Justificativa para conceito 5: O acervo de bibliografia complementar do curso de Gastronomia da UFPB é compatível com as informações do PPC do curso em vigor, e apresenta relatório do NDE sobre a sua adequação, disponível no drive de avaliação, intitulado "RELATÓRIO DE ADEQUAÇÃO BIBLIOGRÁFICA PELO NDE", onde consta a seguinte conclusão, ratificada pelo parecer de adequação - "Conclusão: O acervo atende ao Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia e apresenta, além de extensa variedade de títulos, também um quantitativo considerável de exemplares. Os títulos indisponíveis ou desatualizados estão em processo de aquisição ou substituição. Foi evidenciado por esta comissão as condições de acessibilidade, tanto da biblioteca quanto do acervo, tanto físico como virtual. além de computadores para acesso ao acervo virtual na biblioteca.

3.8. Laboratórios didáticos de formação básica. NSA para cursos que não utilizam laboratórios didáticos de formação básica, conforme PPC. 4

Justificativa para conceito 4: Segundo o PPC do curso de Gastronomia da UFPB, os laboratórios didáticos de formação básica são: Laboratório de Físico-química, Laboratório de Microbiologia e Laboratório de Análise Sensorial, e possuem normas de funcionamento e de segurança regulamentadas, bem como os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP. Além desses laboratórios, vale ressaltar a existência de um laboratório de informática, para uso em disciplinas e para uso livre dos estudantes. Todos os laboratórios foram visitados durante o tour da visita in loco virtual e apresentam equipamentos e insumos para realização das atividades práticas, além de um corpo técnico exclusivo e capacitado para atender tal demanda, contando com um docente como coordenador para cada laboratório. Não foi evidenciado por esta comissão a utilização dos resultados para o planejamento de melhoria do atendimento.

3.9. Laboratórios didáticos de formação específica. NSA para cursos que não utilizam laboratórios didáticos de formação específica, conforme PPC. 4

Justificativa para conceito 4: Após a análise dos documentos e da visita virtual in loco, ficou evidenciado que, apesar do PPC do curso em vigor, apontar na sua página 13, que a

infraestrutura laboratorial é insuficiente, foi evidenciado pela comissão que os laboratórios de formação específica apresentados pela IES têm a capacidade de comportar os 35 alunos por entrada, do referido curso. Os laboratórios apresentam as normas de funcionamento, utilização e segurança no formato impresso e disponível no site do curso para consulta pelos discentes. Apresentam manutenção periódica, contam com técnico exclusivos para os laboratórios e docentes que também são responsáveis pelo seu zelo e respectivo funcionamento, com as áreas de trabalho para os técnicos responsáveis que ficam nos próprios laboratórios. Os insumos, que são um desafio grande quando se trata do IES públicas na área de gastronomia, atualmente estão com processo regular de fornecimento, conforme evidência pela entrevista com docentes, discentes e com o corpo diretivo da IES. Não foi evidenciado por esta comissão a utilização dos resultados para o planejamento de melhoria do atendimento. Cabe ressaltar que, além dos aspectos tangíveis de avaliação pelo MEC, a comissão encontrou algumas dificuldades com relação aos laboratórios de formação específica, que serão elencados abaixo, sem prejuízo a nota do indicador, mas que poderá ser utilizado pela IES para o seu melhor desempenho e adequação para estas atividades. Os laboratórios de formação específica cozinha quente I e II e de panificação, precisam ter sua infraestrutura melhorada, desde a instalação de coifas, ajuste do piso dos ambientes laboratoriais, com relação as lâmpadas, que devem ser substituídas por lâmpadas de embutir, além da disponibilização de mais bancadas de inox e de um investimento em utensílios. Tais ajustem proporcionarão aos docentes maior comodidade e práxis docentes, com a possibilidade de variações metodológicas e abordagem diferenciadas, que com a infraestrutura atual não são possíveis. Sugerimos a divisão dos espaços dentro dos próprios laboratórios, com divisórias para que se possa fazer o acondicionamento de insumos e de utensílios fora da parte de produção e de prática. Saliente que são sugestões de melhoria e que não tem caráter obrigatório e que não são passíveis de incremento neste indicador, mas que farão do curso de gastronomia da UFPB ainda melhor.

3.10. Laboratórios de ensino para a área de saúde. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC e DCN. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

3.11. Laboratórios de habilidades. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

3.12. Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniados. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

3.13. Biotérios. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

3.14. Processo de controle de produção ou distribuição de material didático (logística). NSA para cursos que não contemplam material didático no PPC. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

3.15. Núcleo de práticas jurídicas: atividades básicas e arbitragem, negociação, conciliação, mediação e atividades jurídicas reais. Obrigatório para Cursos de Direito, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

3.16. Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Obrigatório para todos os cursos que contemplem, no PPC, a realização de pesquisa envolvendo seres humanos. 5

Justificativa para conceito 5: O PPC do curso de Bacharelado em astronomia da UFPE não faz menção direta ao Comitê de ética em pesquisa, mas cita, indiretamente ao longo do documento atividades de pesquisa que se desenvolveriam com seres humanos, como, por exemplo na pagina 16 do PPC, no tópico "1.12 DETALHAMENTO DAS LINHAS DE PESQUISA E EXTENSÃO", que informa que serão desenvolvidos produtos alimentícios, sendo necessária a autorização do CEP para sua realização. Existe também, um documento no drive de avaliação denominado " Sobre o comitê de ética em pesquisa" onde o curso faz menção clara a necessidade de submissão ao CEP para algumas pesquisas. O CEP ao qual o curso se submete é o comitê de Ética em pesquisa do Centro de Ciências da Saúde - CEP/CCS/UFPB, o qual desempenha papel educativo e consultivo divulgando a resolução 466/12 CONEP/CNS/MS, entre os pesquisadores e alunos de graduação, pós-graduação e extensão, em todas as áreas de conhecimento não só da UFPB, mas também em outras instituições de ensino superior (IES). As informações sobre o CEP estão disponíveis em site próprio e público.

3.17. Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA). Obrigatório para todos os cursos que contemplem no PPC a utilização de animais em suas pesquisas. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica

Dimensão 4: Considerações finais.

4.1. Informar o nome dos membros da comissão de avaliadores.

Rodrigo Rossetti Veloso
Nathane Silva Resende

4.2. Informar o número do processo e da avaliação.

Avaliação nº 168674
Nº do processo: 202030340

4.3. Informar o nome da IES e o endereço (fazer o devido relato em caso de divergência).

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB) - Avenida dos Escoteiros S/N: Campus I - Unidade Acadêmica Reitor Lynaldo Cavalcanti de Albuquerque: Bairro: Mangabeira Cep: 58055-000 - João Pessoa/PB

4.4. Informar o ato autorizativo.

A IES UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (579) foi reconhecida por meio da Portaria MEC nº 60, de 18/01/2017, publicada no D.O.U. de 19/01/2017, pelo prazo de 08 (oito) anos.

O curso de GASTRONOMIA (Bacharelado) da IES UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (579), foi reconhecido por meio da Portaria MEC/SERES nº 651, de 29/06/2017, publicada no D.O.U. de 30/06/2017.

Base Legal
LDB 9.394/96
Resolução nº 15/2016
Resolução nº 07/2010 do CONSEPE

4.5. Informar o nome do curso, o grau, a modalidade e o número de vagas atuais.

Curso: Gastronomia
Grau: Bacharelado

Modalidade: Presencial

Numero de vagas atuais: 70 vagas disponíveis por ano

4.6. Explicitar os documentos usados como base para a avaliação (PDI e sua vigência; PPC; relatórios de autoavaliação - informar se integral ou parcial; demais relatórios da IES).

Os documentos utilizados com base para para avaliação foram o PDI da instituição, PPC, relatórios de auto avaliação, atas de colegiado do curso, NDE, manuais e regimentos internos, relatórios de avaliação da CPA, relatório do número de vagas; Portarias de nomeação; Relatórios da biblioteca (sistema virtual e físico); Relatório de adequação da bibliografia; convênios e acordos de cooperação, planos de ensino, planilhas com informações de docentes demandadas pela comissão, regulamentos diversos e portarias.

4.7. Redigir uma breve análise qualitativa sobre cada dimensão.

Dimensão 1:

Com base na análise dos documentos e nas entrevistas conduzidas, evidência que o Curso de Gastronomia está alinhado com as diretrizes estabelecidas para o seu funcionamento. As evidências sugerem que a instituição está no caminho certo para promover a qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão. No entanto, é importante destacar que a implementação total das políticas institucionais, especialmente no que diz respeito ao apoio aos discentes, pode exigir esforços adicionais para garantir que práticas bem-sucedidas sejam amplamente adotadas em todos os Campus. O curso demonstra seguir boas práticas pedagógicas, com destaque para projetos de pesquisa e extensão. Além disso, o acompanhamento dos egressos e o mapeamento dos espaços ocupados são pontos fortes do curso e da sua gestão, indicando um compromisso com a avaliação contínua e a melhoria dos resultados. É importante ressaltar que o processo de autoavaliação do curso, conduzido pela CPA, está em processo de renovação. Portanto, é essencial que todos os envolvidos no processo, incluindo coordenadora, professores e discentes, dediquem atenção especial a esse aspecto para garantir que a autoavaliação seja eficaz e contribua para o aprimoramento constante do curso de Gastronomia.

Dimensão 2:

O corpo docente do curso de bacharelado em Gastronomia é formado por docentes mestres e doutores que atuam em dedicação integral ao curso. O acompanhamento dos discentes pelos docentes acontece de maneira presencial. O NDE do curso é atuante, assim como o colegiado. A atuação da coordenadora foi um dos destaques observados durante a visita, sendo bem elogiada tanto por estudantes quanto pelos docentes quanto a administração do potencial, engajamento e disponibilidade. A pesquisa é um dos pontos fortes do curso, evidenciando-se que a ampla produção dos docentes se dá em uma variedade interessante de revista local e com a participação dos estudantes do curso.

Dimensão 3:

Os laboratórios de informática são satisfatórios, a biblioteca é equipada e o acervo virtual modernizado, tanto quanto à biblioteca digital quanto à periódicos mantidos pelo grupo. Os espaços de trabalho para docentes atendem o necessário para o bom desempenho das atividades acadêmicas, planejamento e atendimento ao aluno. A sala da coordenação possui suporte técnico e ambiente adequado para atendimento privativo e coletivo. Os laboratórios e espaços práticos do curso atendem satisfatoriamente à formação básica dos estudantes, mas

requerem a aquisição de equipamentos profissionalizantes que permitam práticas inovadoras que atendam ao mercado de trabalho.

Considerações finais da comissão de avaliadores e conceito final :

CONSIDERAÇÕES FINAIS DA COMISSÃO DE AVALIADORES

Em cumprimento ao Ofício de designação para composição de Comissão de Avaliação Externa para o ato de Renovação de Reconhecimento de Curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba, a comissão foi constituída pelos professores Rodrigo Rossetti Veloso e Nathane Silva Resende que realizaram a avaliação virtual in loco no período de 6 a 8 de março de 2024. A avaliação ocorreu com o suporte da coordenadora do curso e demais dirigentes. A documentação necessária para a verificação das dimensões foi disponibilizada pela instituição, bem como, sempre que a comissão questionava algo, as dúvidas foram sanadas pela equipe que ficou à disposição. A avaliação virtual in loco ocorreu sem intercorrências na internet.

CONCEITO FINAL CONTÍNUO

4,75

CONCEITO FINAL FAIXA

5