



Projeto Pedagógico do Curso

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Campus Joinville

Aprovado pelo Parecer
n.º 125/15/Cepe de
30/7/15; atualizado até
agosto/2018.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE

REITORA

Sandra A. Furlan

VICE-REITOR

Alexandre Cidral

PRÓ-REITOR DE INFRAESTRUTURA

Claiton Emilio do Amaral

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Sirlei de Souza

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS

Therezinha Maria Novais de Oliveira

PRÓ-REITORA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Yoná da Silva Dalonso

DIRETOR DO *CAMPUS* SÃO BENTO DO SUL

Gean Cardoso de Medeiros

2018

Elaboração

Reitoria

Vice-Reitoria

Pró-Reitoria de Infraestrutura

Pró-Reitoria de Ensino

Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Comunitários

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-graduação

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Joinville

Catlogação na fonte pela Biblioteca Universitária da Univille

Universidade da Região de Joinville.

U58p Projeto pedagógico do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia:
Campus Joinville/ Universidade da Região de Joinville. - Joinville, SC: UNIVILLE,
2015.

243 p.: il.

1. Plano pedagógico curso. 2. Gastronomia – Estudo e ensino. 3. Ensino
superior –Joinville-SC. 4. Universidade da Região de Joinville. I. Título

CDD 370.981

SUMÁRIO

1 DADOS GERAIS DA INSTITUIÇÃO.....	11
1.1 Mantenedora	11
1.2 Mantida.....	12
1.3 Missão, visão e valores da Univille	13
1.4 Dados socioeconômicos da região	13
1.4.1 Joinville.....	16
1.4.2 São Bento do Sul	24
1.4.3 São Francisco do Sul	29
1.5 Breve histórico da Furj/Univille.....	34
1.6 Corpo dirigente	39
1.7 Estrutura organizacional	40
1.7.1 Fundação Educacional da Região de Joinville	44
1.7.1.1 Conselho de Administração da Furj	44
1.7.1.2 Conselho Curador da Furj	47
1.7.1.3 Presidência da Furj.....	48
1.7.2 Universidade da Região de Joinville	49
1.7.2.1 Conselho Universitário da Univille	53
1.7.2.2 Reitoria	56
1.7.2.3 <i>Campi</i> e unidades.....	59
1.7.2.4 Cursos de graduação e programas de pós-graduação <i>stricto sensu</i>	59
1.7.2.5 Órgãos complementares e suplementares.....	60
1.8 Planejamento Estratégico Institucional (PEI).....	63
1.8.1 A metodologia	64
1.8.2 A estratégia	66
1.8.3 Objetivos estratégicos	67
1.8.4 Integração do Planejamento Estratégico Institucional com o Curso.....	68
2 DADOS GERAIS DO CURSO	69
2.1 Denominação do curso	69
2.2 Endereços de funcionamento do curso	69
2.3 Ordenamentos legais do curso	69
2.4 Modalidade	70

2.5 Número de vagas autorizadas	70
2.6 Conceito Enade e conceito preliminar de curso	70
2.7 Período (turno) de funcionamento	70
2.8 Carga horária total do curso.....	70
2.9 Regime e duração.....	70
2.10 Tempo de integralização.....	71
2.11 Formas de ingresso.....	71
3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	72
3.1 Política institucional de ensino de graduação	72
3.2 Política institucional de extensão	75
3.3 Política institucional de pesquisa	77
3.4 Justificativa da necessidade social do curso (contexto educacional).....	80
3.5 Proposta filosófica da instituição e do curso	81
3.5.1 Educação para o século XXI	81
3.5.2 Universidade	90
3.5.3 Concepção filosófica do Curso	92
3.6 Objetivos do curso.....	92
3.6.1 Objetivo geral do curso.....	92
3.6.2 Objetivos específicos do curso	93
3.7 Perfil profissional do egresso e campo de atuação.....	93
3.7.1 Perfil profissional do egresso	93
3.7.2 Campo de atuação profissional	95
3.8 Estrutura curricular e conteúdos curriculares.....	95
3.8.1 Matriz curricular vigente a partir de 2014	96
3.8.2 Ementas e referencial bibliográfico matriz vigente a partir de 2014	98
3.8.4 Ementas e referencial bibliográfico matriz vigente a partir de 2018	126
3.8.3 Integralização do curso	153
3.8.4 Abordagem dos temas transversais: educação ambiental, educação das relações étnico-raciais e educação em direitos humanos	155
3.8.5 Atividades extracurriculares	157
3.9 Metodologia de ensino-aprendizagem	158
3.10 Inovação pedagógica e curricular.....	160
3.11 Flexibilização curricular	161
3.12 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino e aprendizagem.....	161

3.13 Apoio ao discente	163
3.13.1 Central de Relacionamento com o Estudante	163
3.13.2 Central de Atendimento Acadêmico	166
3.13.3 Programas de Bolsa de Estudo	167
3.13.4 Crédito universitário	171
3.13.5 Assessoria Internacional	172
3.13.6 Diretório Central dos Estudantes e representação estudantil.....	172
3.13.7 Coordenação ou área.....	173
3.13.8 Outros serviços oferecidos	173
3.14 Gestão do Curso e os processos de avaliação interna e externa	175
3.15 Atividades de tutoria	178
3.16 Conhecimento, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria...	182
3.17 Tecnologias de Informação e Comunicação no processo ensino-aprendizagem	185
3.18 Ambiente Virtual de Aprendizagem	188
3.19 Material didático	189
3.20 Adequação do número de vagas.....	192
4. GESTÃO DO CURSO E PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO.....	196
4.1 Gestão do curso	196
4.2 Colegiado do curso	197
4.3 Coordenação do curso	198
4.4 Núcleo Docente Estruturante do curso.....	199
4.5 Corpo docente do curso	200
5 INFRAESTRUTURA	202
5.1 <i>Campus Joinville</i>	203
5.2 Sala/gabinetes de trabalho para professores de tempo integral	206
5.3 Espaço de trabalho para coordenação do curso e serviços acadêmicos.....	207
5.4 Espaço para os professores do curso (sala dos professores).....	207
5.5 Salas de aula.....	208
5.5.1 <i>Campus Joinville</i>	208
5.6 Acesso dos alunos a equipamentos de informática	210
5.7 Biblioteca – Sistema de Bibliotecas da Univille (Sibiville).....	213
5.7.1 Espaço físico, horário e Pessoal administrativo	214
5.7.2 Acervo	216

5.7.3 Serviços prestados/formas de acesso e utilização	217
5.7.4 Acervo específico do curso	219
5.8 Laboratórios	221
5.9 Comitê de Ética em Pesquisa e Comitê de Ética na Utilização de Animais	226

FIGURAS

Figura 1 - Região de atuação da Univille	13
Figura 2 - Ensino: número de matrículas no ensino médio em 2015	14
Figura 3 - Mapa de localização do município de Joinville	15
Figura 4 – Mapa de localização do município de São Bento do Sul	22
Figura 5 – Mapa de localização do município de São Francisco do Sul.....	28
Figura 6 – Linha do tempo da educação superior em Joinville	33
Figura 7 – Organograma da Furj	40
Figura 8 – Organograma da Univille	41
Figura 9 – Estrutura organizacional de cursos de graduação da Univille	57
Figura 10 – Estrutura organizacional de programas de pós-graduação <i>stricto sensu</i> da Univille	58
Figura 11 – Organograma da Unidade Ead	60
Figura 12 – <i>Framework</i> do PEI e sua relação com o PDI	62
Figura 13 – Metodologia do PEI ciclo 2017-2026	63
Figura 14 – Síntese da estratégia da Univille para o período 2017-2026	65
Figura 15 – Macroprocessos do ensino	71
Figura 16 – Macroprocessos da extensão	74
Figura 17 – Macroprocessos da pesquisa	77
Figura 18 – Dez habilidades para a força de trabalho no futuro	82
Figura 19 – Competências e habilidades para o século XXI	83
Figura 20 – Agrupamento das metas do PNE 2014-2024	87
Figura 21 – Estrutura organizacional do curso	194

QUADROS

Quadro 1 – Municípios da mesorregião norte catarinense	13
Quadro 2 – Metas do Plano Nacional de Educação 2014-2024	85
Quadro 03 – Matriz curricular para CST em Gastronomia (a partir de 2014)	95
Quadro 04 – Matriz curricular para CST em Gastronomia (a partir de 2018)	124
Quadro 5 – Estratégias de ensino e aprendizagem no curso de Gastronomia	158

Quadro 06 – Serviços disponibilizados aos estudantes	172
Quadro 07 – Infraestrutura física Furj/Univille	201
Quadro 08 – Salas de aula do <i>Campus</i> Joinville	202
Quadro 09 – Áreas de uso comum no <i>Campus</i> Joinville	203
Quadro 10 – Horário de funcionamento bibliotecas Univille	214
Quadro 11 – Pessoal administrativo do Sibiville	214
Quadro 12 – Acervo de livros por área de conhecimento	215
Quadro 23 – Acervo de Periódicos por área de conhecimento	215

TABELAS

Tabela 1 – Crescimento da população do Brasil, de Santa Catarina e de Joinville – 2000 a 2016	16
---	----

Tabela 2 – Participação de cada faixa etária na população de Joinville – 1970 a 2010	17
Tabela 3 – Produto Interno Bruto a preços correntes – Joinville – 2010 a 2013 ..	19
Tabela 4 – Empresas por setor de atividade – Joinville – 2005 a 2015	20
Tabela 5 – Evolução da população economicamente ativa em Joinville por setor de atividade – 2010 a 2015	21
Tabela 6 – Crescimento da população no Brasil, em Santa Catarina e em São Bento do Sul – 2000 a 2016	23
Tabela 7 – População residente por faixa etária – São Bento do Sul – 2000 e 2010	24
Tabela 8 – PIB a preços correntes – São Bento do Sul – 2010 a 2014	25
Tabela 9 – Balança comercial – São Bento do Sul – 2007 a 2014	26
Tabela 10 – Agrupamento dos principais segmentos econômicos – São Bento do Sul – 2014	28
Tabela 11 – Crescimento da população no Brasil, em Santa Catarina e em São Francisco do Sul – 2000 a 2016	29
Tabela 12 – PIB a preços correntes – São Francisco do Sul – 2010 a 2013	31
Tabela 13 – Número de empresas no Cadastro Central de Empresas – São Francisco do Sul – 2010 a 2014	32

GRÁFICOS

Gráfico 1 – População por faixa etária – Joinville – 2017	17
Gráfico 2 – Produto Interno Bruto por setores de atividade (%) – Joinville – 2013..	19
Gráfico 3 – População por faixa etária – São Bento do Sul – 2017	24
Gráfico 4 – PIB por setores de atividade (%) – São Bento do Sul – 2013	26
Gráfico 5 – População por faixa etária – São Francisco do Sul – 2017	30
Gráfico 6 – PIB por setores de atividade (%) – São Francisco do Sul – 2013	31

1 DADOS GERAIS DA INSTITUIÇÃO

1.1 Mantenedora

Denominação

Fundação Educacional da Região de Joinville – FURJ

CNPJ: 84.714.682/0001-94

Registro no Cartório Adilson Pereira dos Anjos do Estatuto e suas alterações:

- Estatuto da FURJ protocolo 21640, livro protocolo 7A, livro registro 1.º, fls. 002, Registro 2 em 25/5/1995;
- Primeira alteração, protocolo 70379, livro protocolo 48A, livro registro 9A, fls. 104, Registro 1304 em 14/3/2000;
- Segunda alteração, protocolo 121985, livro protocolo A92 em 21/12/2005;
- Terceira alteração, protocolo 178434, livro protocolo 140 em 6/6/2008;
- Quarta alteração, protocolo 190166, livro protocolo A062, fls. 147, Registro 15289 em 9/4/2015.

Atos legais da mantenedora

- Lei Municipal n.º 871 de 17 de julho de 1967 – autoriza o Prefeito a constituir a Fundação Joinvilense de Ensino (Fundaje);
- Lei n.º 1.174 de 22 de dezembro de 1972 – transforma a Fundaje em Fundação Universitária do Norte Catarinense (Func);
- Lei n.º 1.423 de 22 de dezembro de 1975 – modifica a denominação da Func para Fundação Educacional da Região de Joinville (FURJ).

Endereço da mantenedora

Rua Paulo Malschitzki, n.º 10 – Zona Industrial Norte

CEP 89219-710 – Joinville – SC

Telefone: (47) 3461-9067

Fax: (47) 3461-9014

www.univille.br

1.2 Mantida

Denominação

Universidade da Região de Joinville – Univille

Atos legais da mantida

- Credenciamento: Decreto Presidencial s/ n.º de 14/8/1996;
- Última avaliação externa que manteve o enquadramento como Universidade: Parecer do CEE/SC n.º 223, aprovado em 19/10/2010, publicado no DOE n.º 18.985 de 7/12/2010, Decreto do Executivo Estadual n.º 3.689 de 7 de dezembro de 2010.

Endereços

Campus Joinville

Rua Paulo Malschitzki, n.º 10 – Zona Industrial Norte

CEP 89219-710 – Joinville – SC

Telefone: (47) 3461-9067

Fax: (47) 3461-9014

Campus São Bento do Sul

Rua Norberto Eduardo Weihermann, n.º 230 – Bairro Colonial

CEP 89288-385 – São Bento do Sul – SC

Telefone: (47) 3631-9100

Unidade Centro – Joinville

Rua Ministro Calógeras, n.º 439 – Centro

CEP 89202-207 – Joinville – SC

Telefone: (47) 3422-3021

Unidade São Francisco do Sul

Rodovia Duque de Caxias, n.º 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba

CEP 89240-000 – São Francisco do Sul – SC

Telefone: (47) 3471-3800

1.3 Missão, visão e valores da Univille

Missão

Promover formação humanística, científica e profissional para a sociedade por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, comprometida com a sustentabilidade socioambiental.

Visão

Ser reconhecida nacionalmente como uma universidade comunitária, sustentável, inovadora, internacionalizada e de referência em ensino, pesquisa e extensão.

Valores institucionais

Cidadania

Participação democrática, proatividade e comprometimento promovem o desenvolvimento pessoal e o bem-estar social.

Ética

Construção de relacionamentos pautados na transparência, honestidade e respeito aos direitos humanos promovem o exercício da cidadania e da democracia.

Integração

Ação cooperativa e colaborativa com as comunidades interna e externa constrói o bem comum.

Inovação

Gerar e transformar conhecimento científico e tecnológico em soluções sustentáveis e aplicáveis contribui para o desenvolvimento socioeconômico.

Responsabilidade socioambiental

Gestão de recursos e ações comprometidas com o equilíbrio socioambiental favorecem a qualidade de vida.

1.4 Dados socioeconômicos da região

A mesorregião norte catarinense dispõe de uma área de 15.937,767 km² e uma população de 1.212.997 habitantes, conforme o Censo de 2010 (IBGE, 2016). Em sua área estão localizados 26 municípios de Santa Catarina agrupados em três microrregiões, conforme o Quadro 1, onde é apresentada a estimativa populacional do IBGE em 2015.

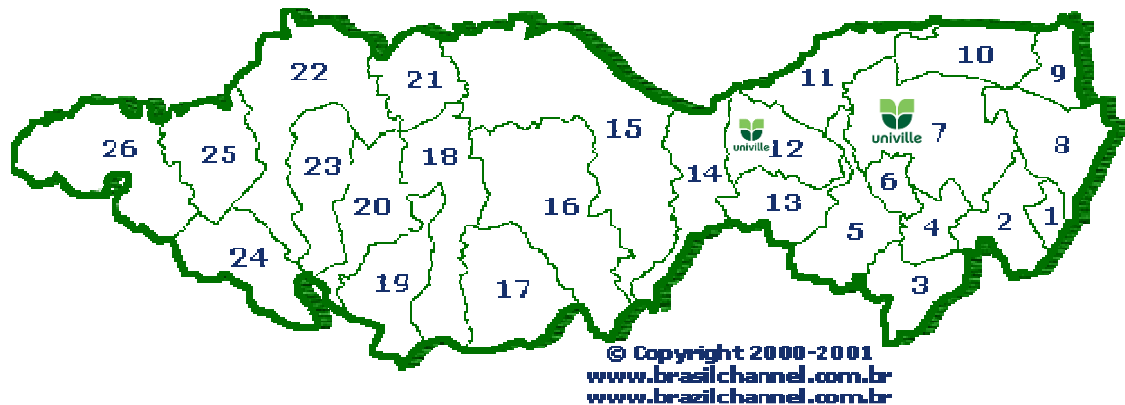
Quadro 2 – Municípios da mesorregião norte catarinense

Mesorregião Norte Catarinense		
Microrregião Canoinhas		
Município	Área (km²)	População estimada em 2015 (habitantes)
Bela Vista do Toldo	583,133	6.248
Canoinhas	1.140,394	54.188
Irineópolis	589,558	10.989
Mafra	1.404,034	55.313
Major Vieira	525,495	7.899
Monte Castelo	573,585	8.475
Papanduva	747,862	18.793
Porto União	845,340	34.882
Santa Terezinha	715,263	8.864
Timbó Grande	598,473	7.632
Três Barras	437,556	18.945
Microrregião de Joinville		
Município	Área (km²)	População estimada 2015 (habitantes)
Araquari	383,986	32.454
Balneário Barra do Sul	111,280	9.828
Corupá	402,789	15.132
Garuva	501,973	16.786
Guaramirim	268,585	40.878
Itapoá	248,409	18.137
Jaraguá do Sul	529,447	163.735
Joinville	1.126,106	562.151
Massaranduba	374,078	16.024
São Francisco do Sul	498,646	48.606
Schroeder	164,382	18.827
Microrregião de São Bento do Sul		
Município	Área (km²)	População estimada 2015 (habitantes)
Campo Alegre	499,073	11.992
Rio Negrinho	907,311	41.602
São Bento do Sul	501,634	80.936

Fonte: IBGE (2016)

Atualmente a Universidade dispõe de unidades e *campi* nos municípios de Joinville, São Bento do Sul e São Francisco do Sul (Figura 1).

Figura 4 - Região de atuação da Univille



Legenda:

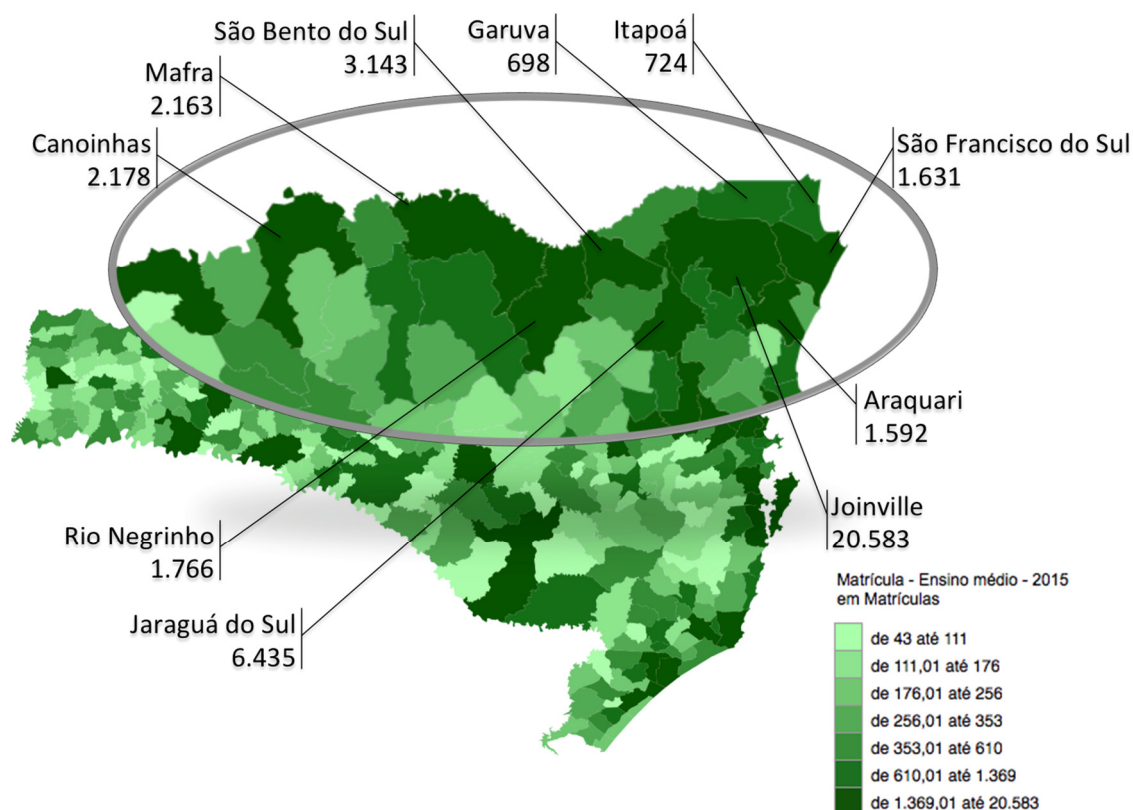
1. Balneário Barra do Sul	2. Araquari	3. Massaranduba	4. Guaramirim	5. Jaraguá do Sul	6. Schroeder
7. Joinville	8. São Francisco do Sul	9. Itapoá	10. Garuva	11. Campo Alegre	12. São Bento do Sul
13. Corupá	14. Rio Negrinho	15. Mafra	16. Itaiópolis	17. Santa Terezinha	18. Papanduva
19. Monte Castelo	20. Major Vieira	21. Três Barras	22. Canoinhas	23. Bela Vista do Toldo	24. Timbó Grande
25. Irineópolis	26. Porto União				

Fonte: Adaptado de Brasil Channel (2016)



Observa-se na Figura 2, em que se tem o número de matrículas no ensino médio dos municípios selecionados, considerando o ano de 2015, que há potencial para a oferta do ensino superior na microrregião de Canoinhas, destacando-se esse município e Mafra. Evidencia-se também, pela oportunidade de oferta, o município de Jaraguá do Sul. Por outro lado, pensando na expansão para os municípios do entorno do porto de Itapoá, incluindo esse município e o de Garuva, observa-se que a quantidade de matrículas no ensino médio é baixa.

Figura 5 - Ensino: número de matrículas no ensino médio em 2015



Fonte: IBGE – WebCart (2016)

A seguir, apresentam-se as características econômicas e populacionais de alguns dos municípios apontados na Figura 2.

1.4.1 Joinville

O município de Joinville localiza-se no norte do Estado de Santa Catarina (Figura 3), a 180 km de Florianópolis, a capital do Estado. Segundo dados do IBGE (2018), o município dispõe de uma área de 1.126,106 km² e uma população de 562.151 habitantes, conforme estimativa de 2016.

Figura 6 - Mapa de localização do município de Joinville



Fonte: IBGE (2018)

Segundo o IBGE (2016), a variação do crescimento da população de Joinville foi superior à do crescimento populacional do estado de Santa Catarina e do Brasil. Em Joinville, o percentual de crescimento do ano 2000 para 2016 foi de 33%, ou uma média de 1,8% anuais, estando acima do crescimento populacional de Santa Catarina, que foi de 29% (média anual de 1,6%), e do Brasil, que correspondeu a 22% (média anual de 1,2%) para o mesmo período (Tabela 1).

Tabela 14 – Crescimento da população do Brasil, de Santa Catarina e de Joinville – 2000 a 2016

Ano	Brasil		SC		Joinville	
	n.º hab.	Variação %	n.º hab.	Variação %	n.º hab.	Variação %
2000	169.590.000		5.349.000		429.000	
2010	190.755.000	12,5%	6.248.000	16,8%	515.000	20,0%
2015	204.450.000	7,2%	6.819.000	9,1%	562.000	9,1%
2016*	206.081.000	0,8%	6.910.000	1,3%	569.000	1,2%

* Previsão até julho/2016

Fonte: Elaborada com base em dados do IBGE (2016)

A partir de 2015 a taxa de crescimento de Joinville começou a acompanhar a taxa de Santa Catarina, mas ainda ficou acima da taxa nacional. Isso evidencia o

potencial que o município apresenta em relação ao crescimento populacional, que também deve considerar a estratificação por faixa etária (Tabela 2).

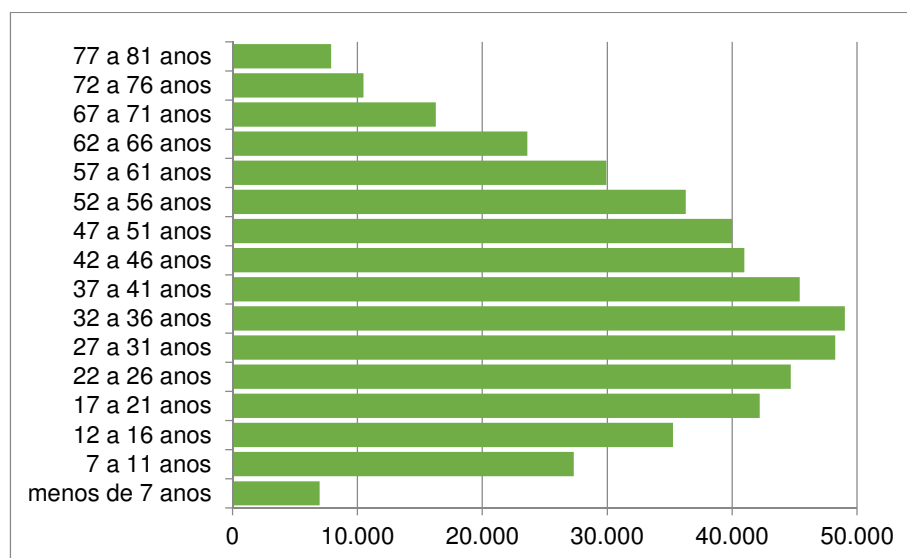
Tabela 15 – Participação de cada faixa etária na população de Joinville – 1970 a 2010

Ano	0-9 anos	10-14 anos	15-17 anos	18-19 anos	20-24 anos	25-39 anos	40-59 anos	60 + anos
1970	37.098	14.174	8.272	5.349	-	24.471	17.417	6.670
1980	58.724	26.631	16.669	10.738	-	52.951	31.735	11.143
1991	77.375	37.631	19.734	13.683	-	91.851	53.379	18.980
2000	77.737	41.681	25.149	17.682	40.553	112.410	86.085	28.236
2010	69.539	42.207	26.514	18.159	48.296	135.394	129.818	45.404

Fonte: Elaborada com base em dados do IBGE (2016)

Analisando a população por faixa etária e comparando os dados de 2010 em relação ao ano 2000 (IBGE, 2016), observa-se que a população de 18 a 24 anos aumentou 14% (8.220 pessoas), representando o total de 66.455 jovens. Em 2016, esta população tinha idade entre 24 e 30 anos.

Gráfico 7 – População por faixa etária – Joinville – 2017*



* Projeção com base no censo 2010 sem considerar migrações

Fonte: Elaborada a com base em dados do IBGE (2016)

A população de 10 a 14 anos aumentou apenas 1,26% e representa 42.207 jovens (IBGE, 2016). É importante considerar que a média da taxa de fecundidade

total (filhos por mulher) em Joinville, segundo o IBGE (2016), reduziu de 2,6 filhos (1991) para menos de 2 filhos (1,8) em 2010. Projetando essa população para 2017, tem-se a maior concentração da população entre 27 e 36 anos, conforme o Gráfico 1.

Joinville vem acompanhando o que ocorre com a população brasileira, configurando uma pirâmide etária adulta, em que se tem uma base larga, porém com taxa de natalidade menor, em face da população infantil e jovem.

Mesmo que se venha observando uma desaceleração do crescimento populacional tanto no município como no estado, por outro lado Joinville também acompanha o fenômeno de ver sua população vivendo mais diante da melhoria na expectativa de vida, tendo um aumento da participação da população com idade acima dos 40 anos. Ainda, observa-se que a população jovem, com idade até os 17 anos, vem reduzindo suas taxas de crescimento.

Esse cenário, em curto prazo, pode representar uma melhoria da produtividade da mão de obra, no entanto, em um período mais longo, com a redução quantitativa de trabalhadores, para que a cidade possa continuar crescendo nos índices atuais, terá de investir em inovação, capacitação e tecnologias que visem suprir a redução da capacidade produtiva em relação a posto de trabalho, transformando a quantidade de trabalhadores em trabalhadores qualificados. Obviamente isso remete à educação, tanto superior como técnica.

Em relação à atividade econômica, Joinville é a maior cidade catarinense, configurando o 3.^o polo industrial da Região Sul do Brasil e responsável por cerca de 20% das exportações do estado. Encontra-se entre os 15 municípios com maior arrecadação de tributos e taxas municipais, estaduais e federais e concentra grande parte da atividade econômica na indústria, com destaque para os setores metalomecânico, têxtil, plástico, metalúrgico, químico e farmacêutico (IPPUJ, 2016).

A atividade econômica pode ser expressa pelo PIB a preços correntes, que passou de R\$ 18,2 bilhões (2010) para R\$ 20,4 bilhões (2013), representando um crescimento de 20% nesses 3 anos, conforme apresenta a Tabela 3.

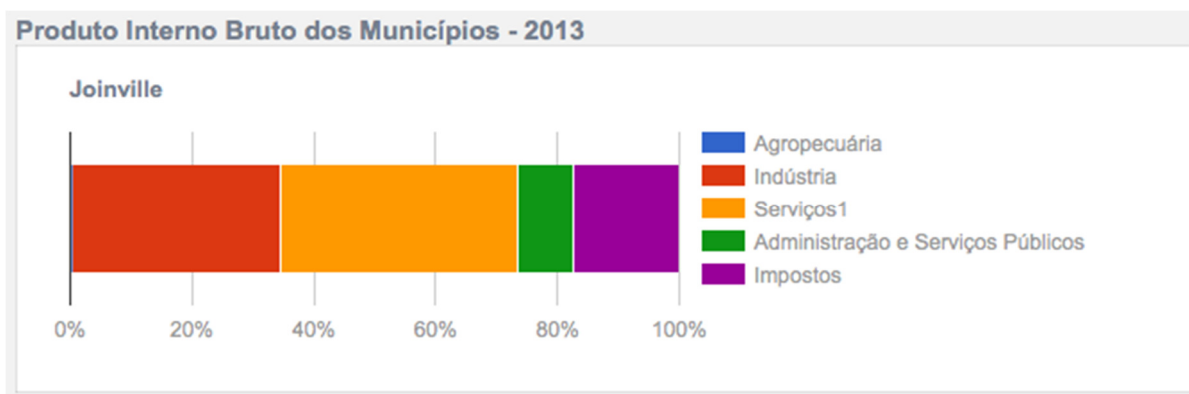
Tabela 16 – Produto Interno Bruto a preços correntes – Joinville – 2010 a 2013

Ano	Produto Interno Bruto a preços correntes (1.000 – R\$)
2010	R\$ 18.284.659,00
2011	R\$ 18.728.516,00
2012	R\$ 20.376.688,00
2013	R\$ 21.979.954,00

Fonte: IBGE (2016)

A participação dos setores da economia no PIB de Joinville caracteriza-se por ser 34% da indústria, 39% de serviços, 9% da administração e serviços públicos e 17,5% dos impostos, como se observa no gráfico 2.

Gráfico 8 – Produto Interno Bruto por setores de atividade (%) – Joinville – 2013



Fonte: IBGE (2016)

O segmento serviços apresentado no gráfico 2 considera a soma das atividades de comércio e serviço. Nesse sentido, na tabela 4, em que se tem o número de empresas em Joinville classificado pelos setores de atividade, pode-se notar que o comércio, a prestação de serviços e os autônomos são representativos, mas o parque industrial desempenha um importante papel na composição do PIB. Avaliando o período de 2005 a 2015, a atividade produtiva mantém-se em constante processo de crescimento, passando de 31 mil empresas para 47 mil (Tabela 4).

Tabela 17 – Empresas por setor de atividade – Joinville – 2005 a 2015

Comércio			Indústria da transformação		Prestação de serviços		Autônomos		TOTAL
Ano	Qtde.	%	Qtde.	%	Qtde.	%	Qtde.	%	Qtde.
2005	10.566	34,0	1.698	5,5	12.393	39,8	6.467	20,8	31.124
2010	12.466	32,9	1.661	4,4	17.477	49,7	6.267	16,6	37.871
2011	13.454	31,6	1.673	3,9	21.182	49,9	6.152	14,4	42.461
2012	15.545	31,6	1.855	3,7	25.436	51,2	6.883	13,8	49.719
2013	16.447	30,2	2.093	3,9	28.207	51,8	7.673	14,1	54.420
2014	16.161	29,2	2.195	4,0	29.851	53,9	7.137	12,9	55.344
2015	15.033	31,7	2.093	4,4	22.938	48,4	7.312	15,4	47.376

Fonte: IPPUJ (2016)

Observa-se que a taxa de crescimento de empresas instaladas em Joinville foi de 52%, considerando o período de 2005 a 2015. E, apesar de corresponder a 4,4% do número total de empresas, o setor da indústria de transformação tem papel significativo para a economia da cidade, como já observado pelo PIB. Ainda, segundo dados do IPPUJ (2016), a indústria de transformação foi responsável por 26% dos empregos, com destaque para a fabricação de produtos de borracha e de material plástico; fabricação de máquinas e equipamentos; e metalurgia. Tais atividades responderam por 89% do emprego da indústria de transformação de Joinville. Dessa forma, a cidade constitui um dos polos industriais mais importantes do país, *status* esse impulsionado pela presença de grandes indústrias no município, como Whirlpool, Embraco, Ciser, Lepper, Docol, Tigre, Tupy e General Motors.

Por outro lado, nos últimos anos tem-se observado o crescimento da participação dos setores de comércio e serviços na economia do município, com aproximadamente 15.000 e 22.900 empresas, respectivamente. O setor de serviços, que aparece com crescimento considerável, já é responsável atualmente por 42% dos empregos (IPPUJ, 2016).

A presença do emprego formal em Joinville reforça a importância da indústria de transformação e do setor de serviços no município, uma vez que são os setores que mais geram empregos formais. Ainda, é preciso destacar a perspectiva de ampliar a participação do setor terciário, especialmente comércio e prestação de serviços. O

crescimento da participação desses setores na economia é um movimento que está ocorrendo no país, e Joinville segue tal tendência. Na tabela 5, tem-se a população economicamente ativa (PEA), por setor de atividade.

Tabela 18 – Evolução da população economicamente ativa em Joinville por setor de atividade – 2010 a 2015

Setores	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Primário	560	332	317	550	505	407
Secundário	87.793	46.929	45.090	48.222	46.702	31.676
Terciário	121.106	71.880	73.384	71.001	75.131	61.113
Total	209.459	119.149	118.791	119.773	122.338	93.196

Fonte: IPPUJ (2016)

Considerando os dados da Pesquisa Anual de Serviços do IBGE (2016), a maior parte das empresas do segmento de serviços no Brasil é voltada à prestação de serviços às famílias, incluindo hospitalidade, alimentação, atividades culturais, recreativas e esportivas, serviços pessoais e atividade de ensino continuado.

É em relação ao mercado de trabalho que o IBGE (2016) aponta dados importantes com relação à PEA. Entre 2000 e 2010, o percentual da PEA de 18 anos ou mais passou de 68,2% para 74,2%. Isso aponta muito fortemente um perfil de público com disponibilidade para estudar à noite, pois a maioria das vagas de emprego em Joinville ainda é para o período diurno. Em 2010, da população ocupada, 59,4% possuíam ensino médio completo e 87% apresentaram rendimento de até 5 salários mínimos (IBGE, 2016). No mesmo ano, das pessoas ocupadas com 18 anos ou mais, 28,4% estavam empregadas na indústria de transformação, 41,5% no setor de serviços e 18,6% no comércio. Somando o setor de serviços e comércio, tem-se que 60% das pessoas ocupadas estão em atividades conhecidas como do setor terciário, que se dão predominantemente no horário comercial (diurno) e de segunda-feira a sábado.

Com base no estudo da Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina (FIESC, 2015), os setores que mais geraram empregos na mesorregião norte no período de 2006 a 2011 foram: construção civil; alimentos; serviços para construção; máquinas e equipamentos; materiais elétricos; vestuário e acessórios; produção de

minerais não metálicos; eletricidade e gás; têxteis e confecções; automotivo; saúde; produtos químicos e plásticos; e energia.

Chama a atenção, também, o fato de que muitas das áreas apontadas como tendências possuem sustentação na área de serviços. Segundo o IPPUJ (2016), no período de 2005 a 2015 esse foi o setor que apresentou um crescimento de 85% no número de empresas registradas, caracterizando-se como o de maior crescimento no município. O comércio cresceu 42%, a indústria 23% e o registro de autônomos 13%.

Em relação ao número de trabalhadores por atividade econômica em Joinville, observa-se que o setor terciário, em 2015, representou 65,6% dos empregados, com a oferta de 61 mil postos de trabalhos. Esse setor considera a administração pública, comércio e serviço. Entretanto a identidade da cidade ainda está relacionada ao setor secundário, que envolve indústria, serviço industrial e construção civil, com 31 mil postos de trabalho, representando 34% dos empregados no município (IPPUJ, 2016).

Outro fator a ser considerado é a proximidade com o Porto de São Francisco do Sul e o Porto de Itapoá, o que oferece condições de fortalecimento do parque industrial, não só de Joinville, como também das cidades vizinhas, caracterizando a região, também, como um centro de armazenamento e entreposto comercial.

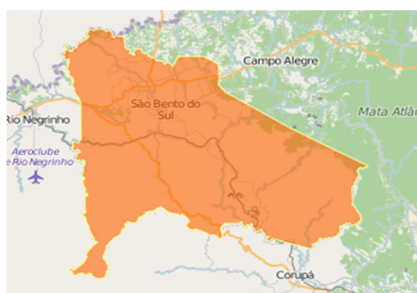
Todo esse cenário de desenvolvimento, gerado pelo processo de industrialização, trouxe consigo problemas idênticos aos enfrentados pelas sociedades industriais de outras partes do mundo. A riqueza gerada e a crescente urbanização aliadas ao crescimento demográfico, que desde a década de 1980 vem se mantendo acima da média de Santa Catarina, têm agravado problemas de ordem social, ambiental e cultural.

Quanto ao aspecto ambiental, a região sofre as consequências da exploração dos recursos naturais, feita nem sempre de forma racional, podendo-se apontar: a poluição hídrica; a ocupação e a urbanização de mangues; a precariedade do sistema de esgoto; a produção do lixo urbano e industrial; a devastação da floresta que cobre a serra do mar; e a poluição atmosférica. Tais aspectos potencializam o papel da Universidade como instituição de pesquisa e de extensão que contribui para a análise dos problemas regionais e a construção de soluções em parceria com o poder público, a iniciativa privada e a sociedade civil organizada.

1.4.2 São Bento do Sul

O município de São Bento do Sul localiza-se a 88 km de Joinville e 251 km de Florianópolis (figura 4). Segundo dados do IBGE (2016), São Bento do Sul dispõe de uma área de 501,634 km² e uma população de 80.936 habitantes, conforme estimativa de 2015.

Figura 4 – Mapa de localização do município de São Bento do Sul



Fonte: IBGE (2016)

Segundo o IBGE (2016), a variação do crescimento da população do município de São Bento do Sul foi superior ao crescimento no Brasil, mas um pouco abaixo do crescimento no estado. O percentual de crescimento da população de São Bento do Sul do ano 2000 para 2016 foi de 26% (média de 1,5% anual), enquanto o crescimento populacional de Santa Catarina foi de 29% (média anual de 1,6%) e do Brasil foi de 22% (média anual de 1,2%), como demonstrado na tabela 6.

Tabela 19 – Crescimento da população no Brasil, em Santa Catarina e em São Bento do Sul – 2000 a 2016

	Brasil		SC		São Bento do Sul	
	n.º hab.	Variação %	n.º hab.	Variação %	n.º hab.	Variação %
2000	169.590.000		5.349.000		64.928	
2010	190.755.000	12,5%	6.248.000	16,8%	74.801	15,2%
2015	204.450.000	7,2%	6.819.000	9,1%	80.936	8,2%
2016*	206.081.000	0,8%	6.910.000	1,3%	81.893	1,2%

* Previsão até julho/2016

Fonte: Elaborada com base em dados do IBGE (2016)

Observa-se que, apesar de São Bento do Sul apresentar uma taxa de crescimento populacional um pouco abaixo da média estadual, o potencial de crescimento é positivo, tanto pelo espaço territorial para a instalação de novas empresas como a proximidade com outros municípios do entorno que também estão se desenvolvendo. Na tabela 7, tem-se a participação de cada faixa etária.

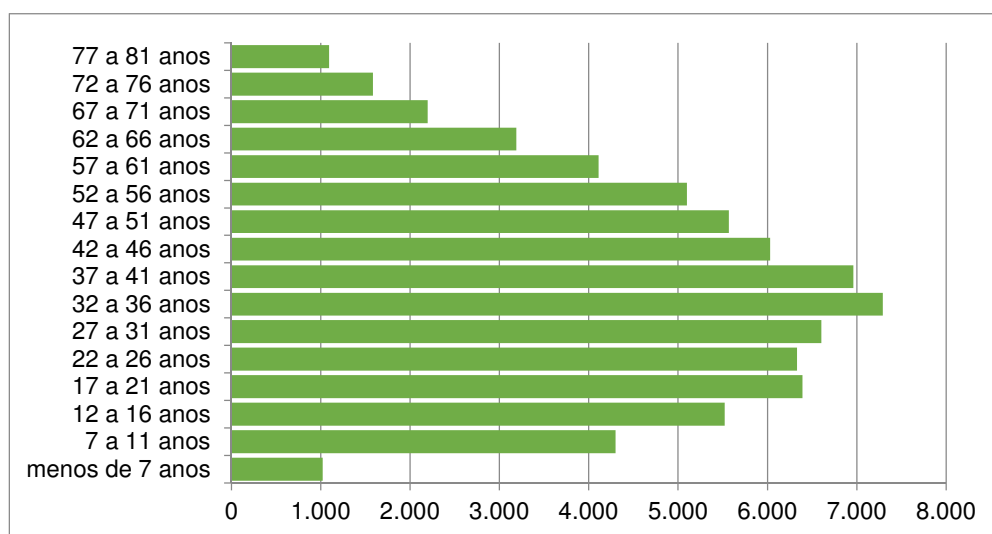
Tabela 20 – População residente por faixa etária – São Bento do Sul – 2000 e 2010

Ano	0-4 anos	5-9 anos	10-14 anos	15-17 anos	18-19 anos	20-24 anos	25-39 anos	40-59 anos	60 + anos
2000	6.201	6.311	6.340	3.881	2.910	6.904	16.927	11.927	4.036
2010	5.322	5.523	6.393	3.755	2.576	6.604	20.282	17.969	6.377

Fonte: IBGE (2016)

Analisando a população por faixa etária e comparando os dados de 2010 em relação ao ano 2000 (IBGE, 2016), observa-se que a população de 18 a 24 anos teve uma redução de 6,5% (634 pessoas), representando o total de 9.180 jovens. Em 2016 essa população tem idade entre 24 e 30 anos. A população de 10 a 14 anos aumentou apenas 1% e representa 6.393 jovens (IBGE, 2016). Projetando essa população para 2017, tem-se a maior concentração da população entre 36 e 41 anos (gráfico 3).

Gráfico 9 – População por faixa etária – São Bento do Sul – 2017*



* Projeção com base no censo de 2010, sem considerar migrações

Fonte: Elaborada com base em dados do IBGE (2016)

São Bento do Sul vem acompanhando o que ocorre com a população brasileira, configurando uma pirâmide etária adulta, em que se tem uma base larga, porém com uma taxa de natalidade menor, em face da população infantil e jovem. Mesmo que se venha observando uma desaceleração do crescimento populacional tanto no município como no estado, São Bento do Sul também acompanha o fenômeno de ver sua população vivendo mais, diante da melhoria na expectativa de vida, tendo um aumento da participação da população com idade acima dos 40 anos. Ainda, observa-se que a população jovem, com idade até os 16 anos, vem reduzindo suas taxas de crescimento. Assim como em Joinville, para São Bento do Sul tal cenário contribui com a redução quantitativa de trabalhadores e, para que o município possa continuar crescendo nos índices atuais, será necessário investir em inovação, capacitação e tecnologias que visem suprir a redução da capacidade produtiva em relação a posto de trabalho, transformando a quantidade de trabalhadores em trabalhadores qualificados.

Quanto à atividade econômica, São Bento do Sul é um município industrializado, atraindo pessoas de outras cidades, inclusive do estado do Paraná. A atividade econômica de São Bento do Sul pode ser expressa pelo PIB a preços correntes, que passou de R\$ 1,89 bilhão (2010) para R\$ 3,1 bilhões (2014), representando um crescimento de 64% nesses 4 anos (tabela 8).

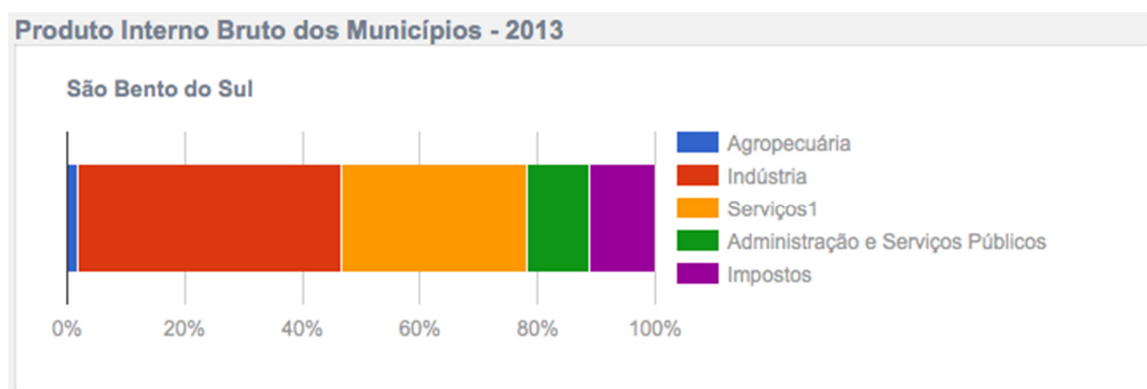
Tabela 21 – PIB a preços correntes – São Bento do Sul – 2010 a 2014

Ano	PIB a preços correntes (1.000 – R\$)
2010	R\$ 1.892.011,00
2011	R\$ 2.268.983,00
2012	R\$ 2.488.111,00
2013	R\$ 2.696.943,00
2014	R\$ 3.100.451,00

Fonte: IBGE (2016)

A participação dos setores da economia no PIB de São Bento do Sul caracteriza-se por ser 45% da indústria, 31% de serviços, 11% da administração e serviços públicos e 11% dos impostos; a agropecuária não chega a 2%, como se observa no gráfico 4.

Gráfico 10 – PIB por setores de atividade (%) – São Bento do Sul – 2013



Fonte: IBGE (2016)

Conforme dados da Associação Empresarial de São Bento do Sul (ACISBS, 2015), São Bento do Sul é o 12.^o exportador de Santa Catarina, e 80% do produto exportado são móveis, o que justifica a participação da indústria no PIB da cidade. Na tabela 9, observa-se a balança comercial de São Bento do Sul.

Tabela 22 – Balança comercial – São Bento do Sul – 2007 a 2014

Ano	Exportação		Importação		Saldo
	US\$ FOB (A)		US\$ FOB (B)		US\$ FOB (A) - (B)
2007	\$188.130.896,00		\$36.031.262,00		\$152.099.634,00
2008	\$162.705.195,00	-13,5%	\$38.757.255,00	7,6%	\$123.947.940,00
2009	\$133.500.776,00	-17,9%	\$48.868.360,00	26,1%	\$84.632.416,00
2010	\$141.479.553,00	6,0%	\$70.903.007,00	45,1%	\$70.576.546,00
2011	\$123.125.722,00	-13,0%	\$88.955.125,00	25,5%	\$34.170.597,00
2012	\$113.824.040,00	-7,6%	\$87.795.881,00	-1,3%	\$26.028.159,00
2013	\$112.329.488,00	-1,3%	\$58.901.128,00	-32,9%	\$53.428.360,00
2014*	\$57.370.037,00		\$40.438.703,00		\$16.931.334,00

* dados até junho/2014

Fonte: Denk e Westphal (2014)

As exportações de São Bento do Sul tiveram no período de 2007 a 2014 oscilações que confirmam a dependência do país quanto às políticas internas

(comerciais e cambiais) e ao cenário econômico internacional. Destacam-se os triênios de 2007 a 2009 e 2011 a 2013, nos quais houve retração nas exportações em decorrência do cenário recessivo internacional.

Por outro lado, considerando dados até julho de 2014, observa-se que há uma recuperação positiva das exportações. No *ranking* estadual, móveis de madeira ocupam a décima posição entre os produtos catarinenses mais exportados, representando US\$ 9,7 milhões, em janeiro de 2016. Mesmo considerando que as exportações de São Bento do Sul apresentaram retração nos triênios destacados, observa-se que o saldo da balança comercial sempre se apresenta como superavitário, diferentemente do saldo da balança comercial do estado, o qual desde 2010 vem apresentando valores negativos. Isso confirma a contribuição das exportações para o município.

São Bento do Sul é considerada a principal economia do planalto norte catarinense e conta com importante participação dos setores de higiene e limpeza; metalurgia; fiação e tecelagem; cerâmica; plástico; e comércio. A indústria de São Bento do Sul responde por aproximadamente 66% do valor adicionado do município, que é a diferença entre as entradas e saídas de uma empresa, ou seja, é o valor agregado ao produto. Em seguida vêm o comércio, com cerca de 13%, e os serviços, com 7%. O valor adicionado da agropecuária corresponde a cerca de 1,5%. O restante do movimento vem de empresas registradas no Simples Nacional ou de setor não identificado. No setor industrial, o segmento metalomecânico já corresponde a 20,5% da atividade econômica são-bentense, seguido pelo segmento de madeira e móveis, com cerca de 15% (MORAES, 2015). Além das empresas moveleiras (tais como Rudnick), outros segmentos têm representatividade no município por meio de indústrias com renome nacional e internacional, destacando-se Tuper, Condor, Tecmatic, Oxford, Buddemeyer e Fiação São Bento.

Nessa direção, a ACISBS (2015) revela que diferentes setores compõem a cadeia produtiva e a economia do município, a qual em termos de indústria de transformação, como anteriormente mencionado, é regida pela cadeia de valor da indústria metalomecânica; do mobiliário; da indústria do plástico; da indústria da fiação e tecelagem; da indústria cerâmica. A referida publicação ainda expressou que, em número de empresas, há um crescimento nos setores de comércio e serviços, embora a indústria de manufatura tenha presença marcante no contexto do município, como apresenta a tabela 10.

Tabela 23 – Agrupamento dos principais segmentos econômicos – São Bento do Sul – 2014

Indústria	67,0%
Metal mecânica	20,5%
Metalurgia	14,4%
Fabricação de produtos de metal, exceto máquinas e equipamentos	2,7%
Fabricação de máquinas e equipamentos	2,1%
Fabricação de veículos automotores, reboques e carrocerias	1,3%
Móveis/madeiras	13,41%
Fabricação de móveis	12,3%
Fabricação de produtos de madeira	1,1%
Comércio	12,8%
Comércio varejista	5,6%
Comércio e reparação de veículos automotores e motocicletas	2,9%
Comércio por atacado	4,2%
Serviços	6,5%
Simplex Nacional	10,7%

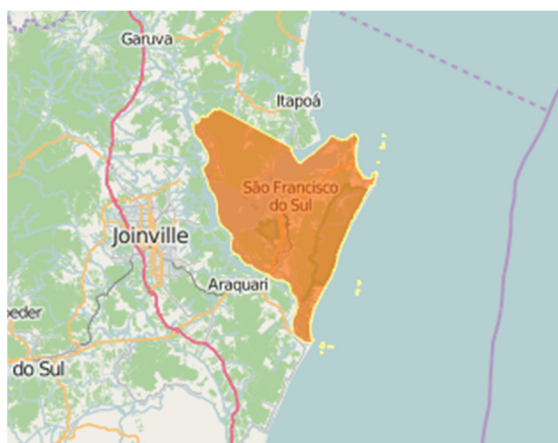
Fonte: ACISBS (2015)

Em 2014 o segmento industrial agrupava 67% do que movimentou a economia de São Bento do Sul, seguido pelo comércio, com 12,8%. É importante destacar que o segmento de serviços, com 6,5%, tem potencial de crescimento, considerando o crescimento populacional do município e o seu desenvolvimento econômico.

1.4.3 São Francisco do Sul

O município de São Francisco do Sul está localizado na ilha de mesmo nome, a 37 km de Joinville e a 194 km da capital Florianópolis (figura 5). Segundo dados do IBGE (2016), São Francisco do Sul dispõe de uma área de 498,646 km² e uma população de 48.606 habitantes, conforme estimativa de 2015.

Figura 5 – Mapa de localização do município de São Francisco do Sul



Fonte: IBGE (2016)

Segundo o IBGE (2016), a variação do crescimento da população de São Francisco do Sul foi bem superior à do crescimento populacional de Santa Catarina e do Brasil. O percentual de crescimento da população do município do ano 2000 para 2016 foi de 58% (média de 2,9% anuais), enquanto o crescimento populacional do estado foi de 29% (média anual de 1,6%) e o do Brasil foi de 22% (média anual de 1,2%), como se observa na tabela 11.

Tabela 24 – Crescimento da população no Brasil, em Santa Catarina e em São Francisco do Sul – 2000 a 2016

	Brasil		Santa Catarina		São Francisco do Sul	
	n.º hab.	Variação %	n.º hab.	Variação %	n.º hab.	Variação %
2000	169.590.000		5.349.000		31.519	
2010	190.755.000	12,5%	6.248.000	16,8%	42.520	34,9%
2015	204.450.000	7,2%	6.819.000	9,1%	48.606	14,3%
2016*	206.081.000	0,8%	6.910.000	1,3%	49.658	2,2%

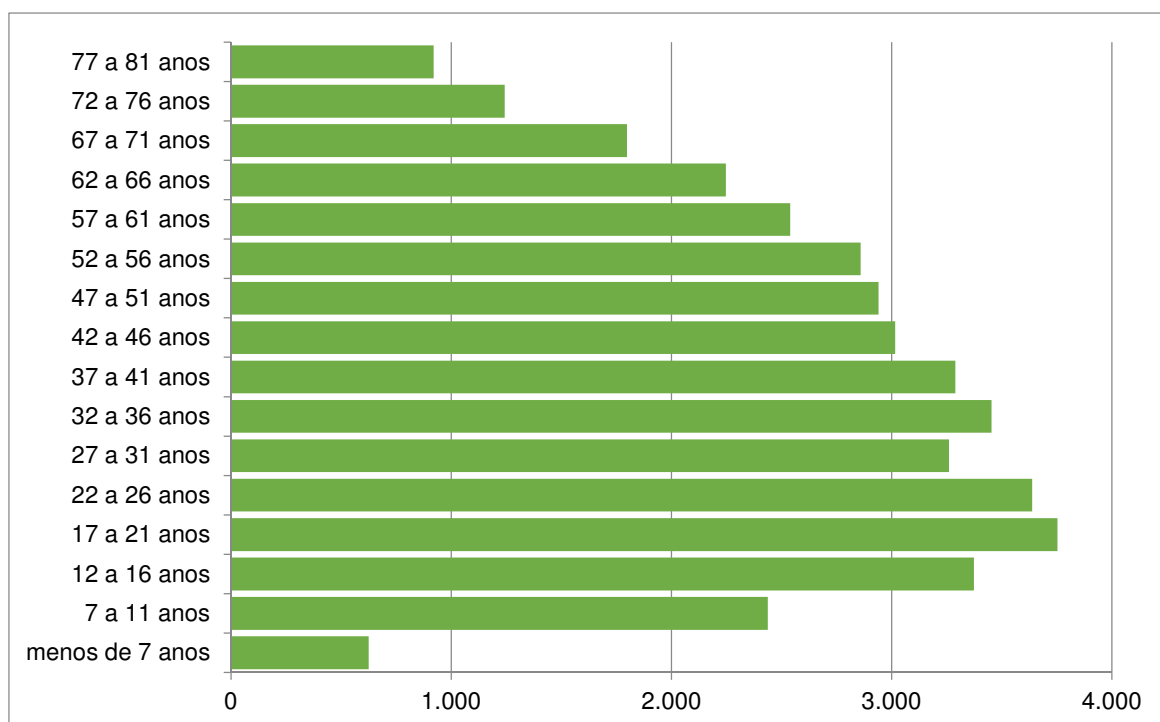
* Previsão até julho/2016

Fonte: Elaborada com base em dados do IBGE (2016)

O crescimento populacional de São Francisco do Sul pode ser explicado pela implantação de novas empresas e empreendimentos, bem como pela previsão de implantação de novos terminais portuários e de um estaleiro. Projetando essa

população para 2017, tem-se a maior concentração da faixa etária entre 21 e 26 anos, conforme gráfico 5.

Gráfico 11 – População por faixa etária – São Francisco do Sul – 2017*



* Projeção com base no censo 2010 sem considerar migrações

Fonte: Elaborada com base em dados do IBGE (2016)

São Francisco do Sul vem acompanhando o que ocorre com a população brasileira, configurando uma pirâmide etária adulta, em que se tem uma base larga, porém com uma taxa de natalidade menor, em face da população infantil e jovem. Entretanto a população de São Francisco do Sul é mais jovem, mesmo que se observe uma desaceleração do crescimento populacional. Por outro lado, a cidade também acompanha o fenômeno de ver sua população vivendo mais, diante da melhoria na expectativa de vida. Ainda, observa-se que a população infantil, com idade até os 7 anos, apresenta uma redução significativa na sua taxa de crescimento.

Esse cenário pode representar uma melhoria da produtividade da mão de obra, tendo em vista que ainda há um número significativo de jovens a entrar no mercado de trabalho. Além disso, deve-se considerar a necessidade de investir em inovação e capacitação, transformando a quantidade de trabalhadores em trabalhadores qualificados. Obviamente isso remete à educação, tanto superior como técnica.

Em relação à atividade econômica, São Francisco do Sul é uma cidade portuária e turística. O Porto de São Francisco do Sul é o quinto maior do Brasil em movimentação de contêineres e o sexto em volume de cargas. O porto dispõe de acesso rodoviário a Joinville, pela BR-280, num percurso de 40 km, e as composições ferroviárias acessam o porto por meio da estrada de ferro 485, que liga São Francisco do Sul à cidade de Mafra, distante 167 km.

A atividade econômica do município pode ser expressa pelo PIB a preços correntes, que passou de R\$ 2,1 bilhões (2010) para R\$ 3,2 bilhões (2013), representando um crescimento de 54% nesses 3 anos (tabela 12).

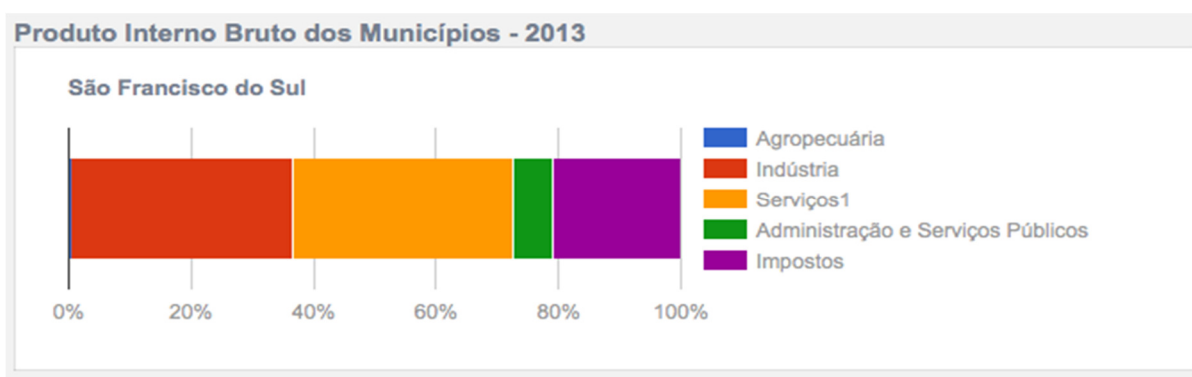
Tabela 25 – PIB a preços correntes – São Francisco do Sul – 2010 a 2013

Ano	PIB a preços correntes (1.000 – R\$)
2010	R\$ 2.114.777
2011	R\$ 2.670.998
2012	R\$ 2.904.852
2013	R\$ 3.257.476

Fonte: IBGE (2016)

A participação dos setores da economia no PIB de São Francisco do Sul caracteriza-se por ser 36% da indústria, 39% de serviços, 6% da administração e serviços públicos e 21% dos impostos, como se observa no gráfico 6.

Gráfico 12 – PIB por setores de atividade (%) – São Francisco do Sul – 2013



Fonte: IBGE (2016)

Em São Francisco do Sul, tomando-se como referência dezembro de 2014, existiam 1.764 empresas formais, as quais geraram 11.405 postos de trabalho com

carteira assinada (tabela 13). O setor terciário (serviços) é o mais representativo em número de empresas, assim como na geração de empregos.

Tabela 26 – Número de empresas no Cadastro Central de Empresas – São Francisco do Sul – 2010 a 2014

Número de empresa atuantes	
2010	1.794
2011	1.684
2012	1.719
2013	1.783
2014	1.764

Fonte: IBGE (2016)

A economia de São Francisco do Sul gira em torno do seu porto, que é essencialmente exportador. É o principal porto graneleiro do estado e movimenta aproximadamente 5,4 milhões de toneladas/ano. Os principais produtos exportados são soja, milho, madeira, papel, compressores, móveis, cerâmica, carne congelada, autopeças e têxteis. No porto há todo um conjunto de empresas da área de logística, além da rede ferroviária da América Latina Logística (ALL).

Há poucas indústrias instaladas no município, mas são representativas, em função de seu porte e inserção nacional, com destaque para a indústria de laminação de chapas de aço Arcelor Mittal, a Bunge Alimentos S/A e a indústria de fertilizantes Fecoagro. Ressalta-se ainda a presença, há mais de 20 anos, de um terminal aquaviário da Petrobrás S/A, que opera recebendo petróleo de navios que o descarregam por uma monoboia. O produto é armazenado e enviado por meio de oleoduto até refinarias do Paraná.

A cidade de São Francisco do Sul também é reconhecida no estado de Santa Catarina e no País pelo seu patrimônio cultural e natural. Destaque pode ser dado ao conjunto arquitetônico de sua área central, que é tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). É possível citar, especialmente, o Museu Histórico Municipal, o Museu do Mar, o Forte Marechal Luz e a Igreja Matriz Nossa Senhora da Graça. Há ainda de se considerar a existência de praias e o estuário da Baía da Babitonga, com suas inúmeras ilhas e grande biodiversidade de interesse científico. Todas essas atrações tornam o turismo uma atividade relevante,

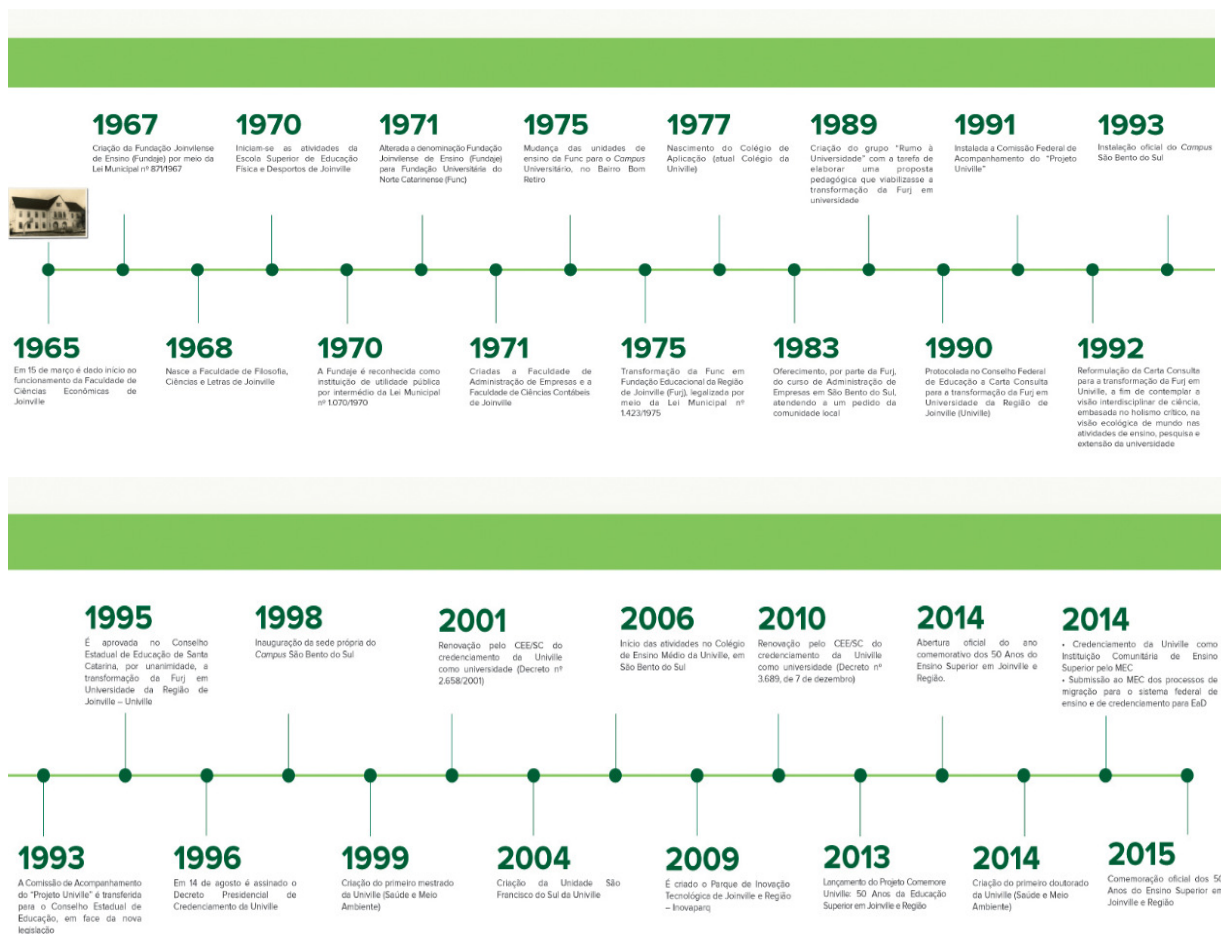
observando-se maior fluxo turístico no verão, quando contingentes de turistas movimentam a economia do município.

1.5 Breve histórico da Furj/Univille

A história da Universidade da Região de Joinville (Univille) confunde-se com o desenvolvimento da educação superior no norte catarinense. A implantação da Faculdade de Ciências Econômicas em 1965, que tinha como mantenedora a Comunidade Evangélica Luterana e atualmente é um dos cursos de graduação da Univille, deu início a essa história. Em 1967 a Lei Municipal n.º 871, de 17 de julho, originou a Fundação Joinvilense de Ensino (Fundaje), com o objetivo de criar e manter unidades de ensino superior. Segundo Coelho e Sossai (2015), em 1971 o nome Fundaje foi alterado para Fundação Universitária do Norte Catarinense (Func), pela Lei n.º 1.174, de 22 de dezembro. Em 1975 todas as unidades da Func foram transferidas para o *Campus* Universitário, em uma área do bairro Bom Retiro (atualmente pertencente à Zona Industrial Norte), e passaram a constituir a Fundação Educacional da Região de Joinville (Furj), segundo a Lei Municipal n.º 1.423, de 22 de dezembro de 1975, que modificou sua denominação e alterou sua estrutura organizacional. Atualmente a Furj é a mantenedora da Univille.

Ao longo dos mais de 50 anos de atuação, a Instituição desenvolveu-se pelos esforços da comunidade e do poder público dos municípios, com o intuito de oportunizar aos jovens da região o acesso à educação superior. Os principais fatos dessa trajetória são ilustrados na linha do tempo apresentada na figura 6 e estão descritos nesta seção do PDI 2017-2021.

Figura 6 – Linha do tempo da educação superior em Joinville



Fonte: Coelho e Sossai (2015)

Em 1977 a educação básica começou a ser oferecida pela Instituição, em unidade específica chamada de Colégio de Aplicação, que em 2001 passou a funcionar em sede própria com a denominação de Colégio Univille. Em 1982 a área de ensino da Furj estendeu sua atuação até Jaraguá do Sul, com o curso de Ciências Econômicas, e no ano seguinte também com o de Ciências Contábeis. Em 1984 começou a ofertar o curso de Administração de Empresas em São Bento do Sul.

A direção-geral da Instituição, desde sua criação, era exercida por nomeação feita pelo prefeito da cidade. Somente no fim de 1987, em um trabalho conjunto com a comunidade acadêmica, realizaram-se as primeiras eleições diretas para o cargo de diretor-geral. Em 6 de outubro de 1987 o prefeito de Joinville assinou a Lei n.º 5.660, a qual previa que o diretor-geral das Unidades Integradas de Ensino passaria a ser eleito (COELHO; SOSSAI, 2015). Desde então as eleições para o dirigente da Instituição ocorrem por votação secreta pelo Colégio Eleitoral da Instituição, composto pelos profissionais da educação, estudantes e pessoal administrativo.

No início do ano letivo de 1989 aconteceram reuniões com lideranças comunitárias das áreas econômica e política do município e lideranças da comunidade acadêmica para rever o projeto institucional da Furj. Foi então criado o grupo Rumo à Universidade, com a tarefa específica de elaborar uma proposta pedagógica que viabilizasse a transformação da fundação em universidade. Em março de 1990 a Carta Consulta que delineava o perfil de uma universidade adequada às questões voltadas à microrregião, denominada Universidade da Região de Joinville, foi protocolada no Conselho Federal de Educação (CFE). O documento apresentava a proposta de uma universidade que contemplasse uma visão interdisciplinar de ciência, com ênfase em aspectos ambientais, concretizada por meio do ensino, da pesquisa e da extensão. Segundo Coelho e Sossai (2015, p. 35), a interdisciplinaridade foi preocupação do projeto pedagógico institucional e dos cursos “diante do desafio de religar saberes para responder aos complexos problemas regionais”.

Em 1991 a Carta Consulta foi aprovada, e a implementação do Projeto Univille foi autorizada, com a posse solene da Comissão Federal de Acompanhamento do Projeto. Foram desenvolvidas ações no que diz respeito a capacitação docente, plano de cargos e salários, ampliação do acervo da biblioteca, ampliação das instalações físicas e construção de novos laboratórios (COELHO; SOSSAI, 2015).

Em 1992 o Presidente da República assinou a homologação do parecer emitido pelo CFE. Em maio de 1993, diante de mudanças na legislação relacionada à educação superior, a responsabilidade pelo acompanhamento passou ao Conselho Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina (CEE/SC).

Ainda em 1993 foi instalado oficialmente um *campus* em São Bento do Sul, embora as atividades pedagógicas dos cursos continuassem a ser desenvolvidas em espaços locados. Em março de 1998 a sede própria foi inaugurada. No ano seguinte, houve a construção do Centro de Estudos e Pesquisas Ambientais (Cepa) Rugendas, em área localizada fora da região urbana da cidade de São Bento do Sul.

Em 5 de dezembro de 1995, pelo Parecer n.º 214/95, o CEE/SC aprovou, por unanimidade, os documentos que normatizavam a estrutura da Instituição: Estatuto da mantenedora (Furj), Estatuto e Regimento da Univille, juntamente com o reconhecimento de todos os seus cursos. Em 14 de agosto de 1996 foi assinado o Decreto Presidencial de Credenciamento da Univille, publicado no Diário Oficial da União em 15 de agosto do mesmo ano. Esse credenciamento foi renovado em 2001 pelo CEE/SC pelo prazo de cinco anos (Parecer n.º 123 e Resolução n.º 032/2001).

Em 2004 a Univille passou a atuar em São Francisco do Sul em unidade própria na cidade, entretanto desde 1993 a Instituição já estava presente na região com a oferta de cursos de graduação e atividades de pesquisa e extensão. Em 1999 foi implantado o Cepa da Vila da Glória, visando desenvolver estudos e pesquisas ambientais na região da Baía da Babilonga.

Em 2005 foi criada uma unidade no Centro de Joinville que abriga salas de aula e laboratórios, bem como os ambulatorios universitários e a farmácia-escola, que atendem a população em convênio com o Sistema Único de Saúde (SUS).

No ano de 2006 o Colégio Univille no *Campus* São Bento do Sul foi criado com o intuito de oferecer o ensino médio. A partir de 2012 o colégio passou a ofertar também as séries finais do ensino fundamental. No mesmo ano a Instituição criou o Núcleo de Inovação e Propriedade Intelectual (Nipi), que tem entre seus objetivos o estímulo, a promoção e a valorização do conhecimento gerado na universidade. Conforme Coelho e Sossai (2015), com as atividades desenvolvidas pelo Nipi a Univille passou a ter representatividade no Sistema Nacional para a Inovação e no projeto do Governo estadual de implantação e estruturação de núcleos de inovação tecnológica em Santa Catarina.

Em 2009, para fomentar as parcerias estratégicas entre a Univille, outras instituições de ensino, empresas e governos, o Conselho de Administração da Furi criou o Parque de Inovação Tecnológica de Joinville e Região (Inovapark). A Univille, por meio do Inovapark, participa do processo de estruturação e gestão de um ambiente que permite potencializar as atividades de pesquisa científica e tecnológica, a transferência de tecnologia e a introdução de inovação no ambiente produtivo e social, bem como favorecer a criação e a consolidação de empreendimentos que auxiliam no desenvolvimento de novas tecnologias, produtos, serviços e processos.

Em 2010 o CEE/SC realizou avaliação da Instituição e, mediante o Parecer n.º 223, sancionado em 19 de dezembro, aprovou o credenciamento da Univille como universidade pelo prazo de sete anos. O Parecer n.º 223 foi homologado pelo Decreto do governador do estado de Santa Catarina n.º 3.689, de 7 de dezembro de 2010.

Desde 2007 as instituições comunitárias de ensino superior do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina intensificaram a articulação política com o intuito de fortalecer o reconhecimento da categoria de universidades comunitárias pelo governo federal e pela sociedade. A Associação Brasileira das Universidades Comunitárias (Abruc), a Associação Catarinense das Fundações Educacionais (Acafe) e outras entidades

dedicaram-se ao fortalecimento da identidade das instituições comunitárias e à divulgação do papel desempenhado por essas universidades. O movimento resultou no encaminhamento de um projeto de lei com vistas à regulamentação das instituições comunitárias de educação superior. O projeto foi amplamente debatido e aprovado pelo Congresso Nacional por meio da Lei n.º 12.881, de 12 de novembro de 2013, que dispõe sobre a definição, a qualificação, as prerrogativas e as finalidades das instituições comunitárias de ensino superior (Ices). Em 12 de novembro de 2014, pela Portaria n.º 676, a Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior (Seres) do MEC qualificou como Ices a Univille, mantida pela Furj.

Em 2014, por decisão do Conselho Universitário, a Instituição aderiu ao Edital MEC/Seres n.º 4, de 1.º de julho daquele ano, permitindo a migração de instituições de ensino superior para o sistema federal de educação. Por meio desse processo de migração, quando do deferimento pelo órgão federal, a Univille passará a ser regulada, supervisionada e avaliada pelo Conselho Nacional de Educação (CNE) e pelo MEC e não mais pelo CEE/SC.

Também em 2014, com base na decisão do Conselho Universitário e levando em conta o previsto no PDI 2012-2016, a Univille encaminhou ao MEC o processo de credenciamento institucional para a oferta da educação a distância (EaD), incluindo o pedido de autorização para a oferta do primeiro curso de graduação nessa modalidade e o credenciamento de dois polos de apoio presencial, sendo um deles na Unidade da Universidade em São Francisco do Sul e outro no *Campus* em São Bento do Sul. Em 2015 ocorreu a visita de avaliação *in loco* para a autorização do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos na modalidade EaD. No mesmo ano ocorreu a visita de avaliação *in loco* para o credenciamento do polo de apoio presencial em São Francisco do Sul. As visitas foram realizadas por comissões nomeadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep), do MEC, e atribuíram em ambos os casos a nota 4, ou seja, consideraram as condições de oferta “Muito boas”. Aguarda-se a finalização dos trâmites para a emissão dos respectivos atos de autorização e credenciamento e o efetivo início da oferta da modalidade EaD.

Em 2016 a Seres deferiu o processo de migração da Universidade. Com esse deferimento, a Univille protocolou os processos referentes a reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos de graduação em atividade, bem como o processo de credenciamento da Universidade. Os próximos passos do processo de

migração incluem as visitas de avaliação *in loco* promovidas pelo Inep e os trâmites de tais processos no MEC e no CNE, com a emissão dos atos oficiais de reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos de graduação e credenciamento da Universidade.

1.6 Corpo dirigente

SANDRA APARECIDA FURLAN – Reitora

Titulação

Graduação: Eng. Química – Faculdade de Engenharia de Lorena (1984)

Especialização: Operação e Gerência de Produtos de Usinas Alcooleiras – Faculdade de Engenharia de Lorena (1986)

Mestrado: Engenharia Química – Instituto Nacional Politécnico de Toulouse – França (1988)

Doutorado: Engenharia de Processos – Instituto Nacional Politécnico de Toulouse – França (1991)

ALEXANDRE CIDRAL – Vice-Reitor

Titulação

Graduação: Ciências da Computação – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (1988)

Graduação: Psicologia – Associação Catarinense de Ensino – ACE (1995)

Mestrado: Psicologia – UFSC (1997)

Doutorado: Engenharia de Produção – UFSC (2003)

SIRLEI DE SOUZA – Pró-Reitora de Ensino

Titulação

Graduação: História – Fundação Educacional da Região de Joinville – Furj (1995)

Mestrado: História do Brasil – UFSC (1998)

THEREZINHA MARIA NOVAIS DE OLIVEIRA – Pró-Reitora de Pesquisa e Pós-Graduação

Titulação

Graduação: Engenharia Sanitária – UFSC (1989)

Mestrado: Engenharia de Produção – UFSC (1993)

Doutorado: Engenharia de Produção – UFSC (1998)

YONÁ DA SILVA DALONSO – Pró-Reitora de Extensão e Assuntos Comunitários

Titulação

Graduação: Turismo e Hotelaria – UNIVALI (1998)

Mestrado: Ciências da Comunicação – USP (2004)

Doutorado: Geografia – UMINHO (2015)

CLAITON EMILIO DO AMARAL – Pró-Reitor de Infraestrutura

Titulação

Graduação: Engenharia Mecânica – Universidade do Estado de Santa Catarina – Udesc (1987)

Graduação: Engenharia Civil – Udesc (2004)

Especialização: Matemática Aplicada – Universidade da Região de Joinville – Univille (2005)

Mestrado: Engenharia de Produção – UFSC (2001)

Doutorado: Engenharia de Produção – UFSC (2016)

GEAN CARDOSO DE MEDEIROS – Diretor-Geral do *Campus* São Bento do Sul

Titulação

Graduação: Ciências da Computação – Universidade do Sul de Santa Catarina – Unisul – 1996

Especialização: Empreendedorismo na Engenharia – UFSC (1999)

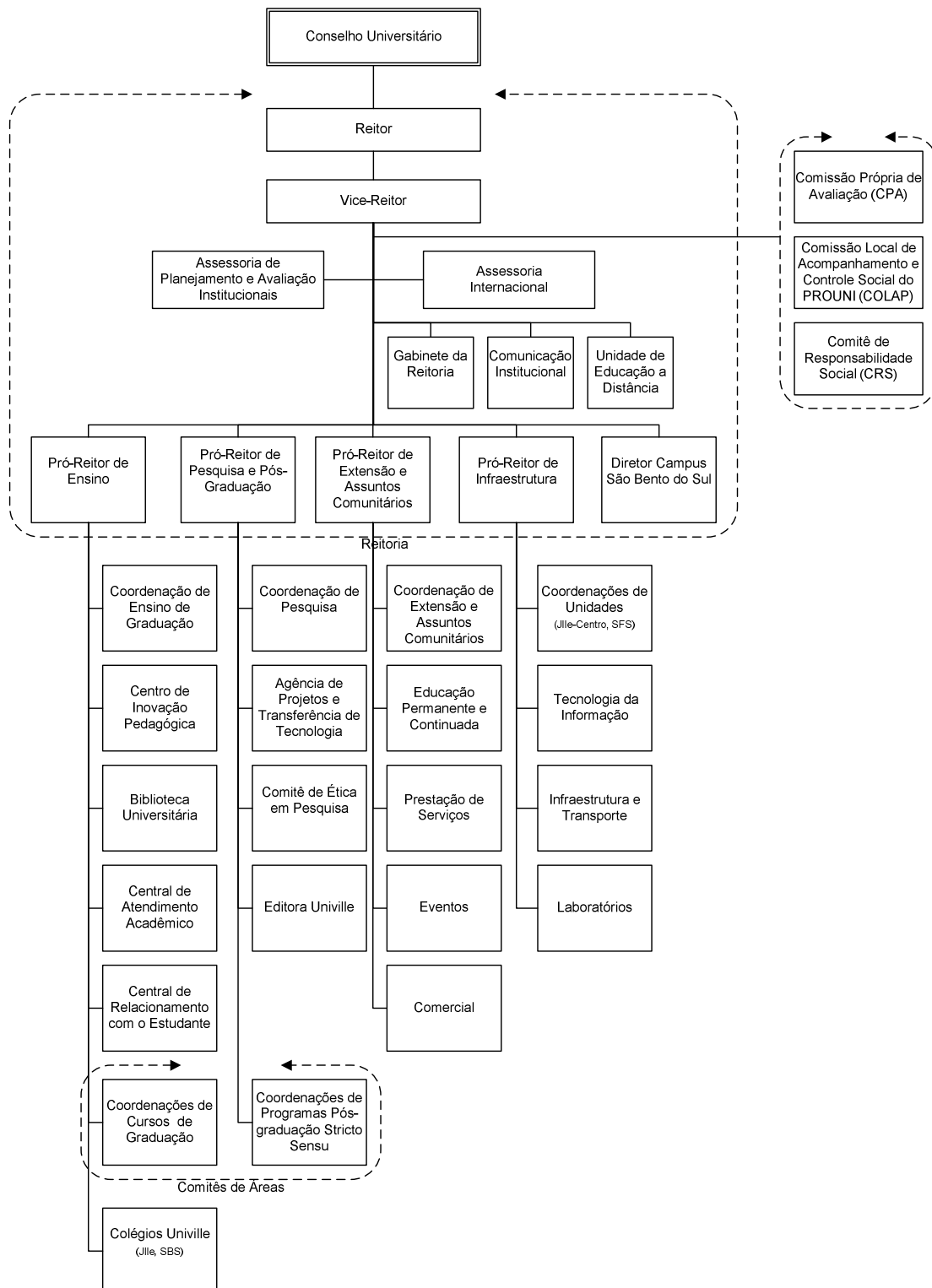
Mestrado: Ciências da Computação – UFSC (2002)

1.7 Estrutura organizacional

A estrutura organizacional é a forma como uma instituição ou organização distribui a autoridade, as responsabilidades e as atividades com vistas a executar os processos de trabalho que proporcionam a implementação das estratégias e o alcance dos objetivos organizacionais. De acordo com Hall (2004), a estrutura organizacional consiste na maneira como ocorre a distribuição das pessoas entre posições sociais que influenciam os relacionamentos de papéis desempenhados por elas. Essa estrutura implica a divisão de trabalho (distribuição das tarefas entre as pessoas) e a hierarquia (distribuição das pessoas em posições), atendendo a três funções básicas: viabilizar os processos, produtos e serviços organizacionais com o intuito de alcançar os objetivos e metas; minimizar as variações individuais sobre a organização; estabelecer o contexto no qual o poder decisório é exercido e as ações são executadas. Dessa forma, a estrutura organizacional é a soma de meios pelos quais o trabalho se divide em tarefas distintas e como se realiza a coordenação dessas tarefas (MINTZBERG, 2010), com implicações quanto à definição das instâncias deliberativas, executivas e consultivas e das relações hierárquicas entre as áreas na organização.

O organograma da Furj é apresentado na Figura 7.

Figura 8 – Organograma da Univille



Fonte: Primária (2016)

A seguir os órgãos que compõem a estrutura da Furj e da Univille são descritos. A administração de ambas é realizada por meio de órgãos deliberativos, consultivos

e executivos previstos nos estatutos, regimentos e outras regulamentações institucionais.

1.7.1 Fundação Educacional da Região de Joinville

A Fundação Educacional da Região de Joinville, instituída pela Lei n.º 871, de 17 de julho de 1967, com alterações posteriores, é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, com autonomia didático-pedagógica, científica, tecnológica, administrativa, financeira e disciplinar, exercida na forma da lei e dos seus estatutos, com sede e foro na cidade de Joinville, Santa Catarina. As disposições atinentes à autonomia da Furj são regidas por seu estatuto, que passou por atualização aprovada em 2014 pelo Conselho de Administração, Conselho Curador e Ministério Público de Santa Catarina.

A Furj tem por finalidade manter a Univille e o Inovapark. As instituições mantidas gozam de autonomia didática, pedagógica, científica, tecnológica, administrativa e disciplinar, de acordo com a legislação e regulamentos próprios.

São órgãos da administração da Furj:

- Conselho de Administração;
- Conselho Curador;
- Presidência.

1.7.1.1 Conselho de Administração da Furj

O Conselho de Administração, órgão máximo e soberano de deliberação em assuntos de política administrativa e financeira da Furj, constitui-se dos seguintes membros (FURJ, 2014a):

- Presidente da Furj;
- Vice-Presidente da Furj;
- Diretor Administrativo da Furj, sem direito a voto;
- Um indicado por unidade acadêmico-administrativa;
- Dois indicados pelo *Campus* São Bento do Sul;

- Um indicado por cada um dos demais *campi* da Univille;
- Um indicado pelos Colégios Univille;
- Um indicado pelos programas/cursos de pós-graduação *stricto sensu* da Univille;
- Um discente indicado por DCE da Univille;
- Um indicado pelo Inovaparc;
- O último ex-presidente da Furj;
- Um indicado pelas APPs dos Colégios da Univille;
- Um indicado pela Affurj;
- Representantes da comunidade Regional:
 - um indicado pelo Poder Executivo de cada município em que a Furj tenha sede ou extensão;
 - um indicado pelo Poder Legislativo de Joinville;
 - um indicado pela Associação dos Municípios da Região Nordeste de Santa Catarina;
 - um indicado da comunidade empresarial;
 - um indicado da comunidade científica;
 - um indicado das Centrais Sindicais de Joinville;
 - um indicado pelo Conselho Municipal de Educação.

O presidente e o vice-presidente do Conselho de Administração serão eleitos dentre seus membros, para um mandato de 2 (dois) anos, sendo permitida uma recondução. A natureza do mandato dos conselheiros é definida pelo Estatuto da Furj.

Ao Conselho de Administração compete (FURJ, 2014a):

- examinar, discutir e aprovar:
 - o Estatuto e o Regimento da Furj e suas respectivas reformas;
 - os regulamentos das instituições mantidas pela Furj e suas respectivas reformas, exceto da Univille, que se reportará ao Conselho Universitário dessa mantida;
 - as estratégias de ação e as prioridades de investimento da Furj e de suas instituições mantidas;
 - as diretrizes para investimentos da Furj;
 - a criação e a extinção de estruturas administrativas da Furj;
 - a criação e a extinção de instituição mantida pela Furj;
 - a proposta orçamentária do ano subsequente para ser submetida ao Conselho Curador para análise e homologação;
 - o orçamento anual e o orçamento plurianual da Furj, a serem submetidos ao Conselho Curador para análise e homologação;
 - a prestação de contas anual da Furj, mediante parecer do Conselho Curador;
 - o relatório anual e o balanço geral da Furj, mediante parecer do Conselho Curador;

- os critérios para definição de mensalidades, taxas, descontos e demais contribuições relativas às prestações de serviços executadas pelas instituições mantidas pela Furj;
- os valores das mensalidades ou anuidades escolares de cursos regulares;
- os critérios para contratação de serviços e aquisição de produtos e bens para consecução dos objetivos da Furj;
- o plano de cargos e salários do pessoal contratado pela Furj e suas alterações.
- acompanhar a execução orçamentária;
- estabelecer diretrizes para a execução de atividades relacionadas com:
 - administração financeira, contábil e auditoria;
 - administração patrimonial;
 - administração de pessoal;
 - avaliação das atividades da Furj.
- deliberar sobre os seguintes assuntos e submetê-los à homologação do Conselho Curador:
 - os pedidos de empréstimos que onerem os bens da Furj, a serem apresentados a entidades de financiamento;
 - a aceitação de doações com encargo;
 - os convênios, acordos e contratos que onerem o patrimônio da Furj;
 - a participação da Furj no capital de outras empresas, cooperativas, condomínios ou outras formas de associativismo, bem como organizar empresas cuja atividade interesse aos objetivos da Furj.
- autorizar a alienação, a oneração ou a aquisição de bens e direitos pela Furj e encaminhar para homologação do Conselho Curador;
- escolher os membros e os suplentes do Conselho Curador;
- homologar o Estatuto e o Regimento Geral da Univille e suas respectivas reformas, aprovados pelos Conselhos da Univille;
- homologar a diretoria administrativa indicada pelo presidente da Furj;
- conhecer outras matérias de interesse da Furj e deliberar sobre elas;
- julgar em grau de recurso, em matéria de sua competência, as decisões tomadas pelas Instituições mantidas pela Furj;
- resolver os casos omissos neste Estatuto e no Regimento da Furj.

A sistemática de funcionamento das reuniões do Conselho de Administração é definida pelo Estatuto da Furj.

Ao Presidente do Conselho de Administração compete (FURJ, 2014a):

- convocar e presidir as reuniões do Conselho;
- constituir comissões e grupos de trabalho;
- distribuir processos e designar relator para exame e parecer;
- cumprir o Estatuto da Furj;

- encaminhar ao Conselho Curador as deliberações do Conselho de Administração que necessitem de apreciação e/ou homologação daquele conselho;
- exercer atribuições definidas em lei, neste estatuto ou por deliberação do conselho.

1.7.1.2 Conselho Curador da Furj

O Conselho Curador é o órgão de fiscalização e registro da administração econômico-financeira da Furj, e seus conselheiros e suplentes são indicados pelo Conselho de Administração da Furj, dentre pessoas que detenham capacidade e familiaridade com a área econômico-financeira, jurídica e/ou contábil. O Conselho Curador é composto por dez membros, sendo cinco titulares e cinco suplentes. A natureza do mandato e a sistemática das reuniões são definidas pelo Estatuto da Furj.

De acordo com o estatuto (Furj, 2014a), compete ao Conselho Curador:

- homologar o ato do Conselho de Administração, que aprova:
 - a proposta orçamentária;
 - o orçamento anual e o orçamento plurianual da Furj;
 - contratos e convênios que onerem os bens patrimoniais da Furj;
 - pedidos de empréstimos que onerem os bens da Furj, a serem apresentados a entidades de financiamento;
 - a aceitação de doações e/ou subvenções com encargo;
 - a participação da Furj no capital de outras empresas, cooperativas, condomínios ou outras formas de associativismo;
 - a organização de empresas cujas atividades interessem aos objetivos da Furj.
- examinar, discutir e emitir parecer sobre a prestação de contas anual, o relatório anual e o balanço geral da Furj para aprovação do Conselho de Administração;
- homologar o ato do Conselho de Administração que autoriza a alienação, oneração ou aquisição de bens e direitos pela Furj.

1.7.1.3 Presidência da Furj

A presidência da Furj é composta por presidente, vice-presidente e diretoria administrativa. Os cargos de presidente e vice-presidente da Furj são exercidos respectivamente pelo reitor e vice-reitor da Univille.

De acordo com o Estatuto da Furj (Furj, 2014a), compete ao presidente dessa fundação:

- promover a organização, a coordenação, a supervisão e o controle de todas as atividades da Furj, na forma da lei, do estatuto e das deliberações do Conselho de Administração;
- representar a Furj, ativa e passivamente, em juízo e fora dele;
- designar a diretoria administrativa da Furj;
- constituir advogado para defesa de interesse da entidade;
- determinar a execução das resoluções do Conselho de Administração;
- superintender os serviços administrativos da Furj;
- cumprir e fazer cumprir o Estatuto da Furj;
- firmar contratos e convênios;
- captar recursos com instituições financeiras, órgãos de fomento e comunidade em geral;
- informar o Conselho de Administração e o Conselho Curador sobre a oneração de bens imóveis, decorrente de decisão em processo judicial;
- encaminhar a proposta orçamentária da Furj ao Conselho de Administração até o dia 30 de outubro do ano anterior ao exercício financeiro e até o dia 15 de dezembro do mesmo ano ao Ministério Público;
- encaminhar a prestação de contas da Furj ao Conselho Curador;
- encaminhar a prestação de contas da Furj ao Ministério Público até o dia 30 de junho do ano subsequente ao do exercício financeiro;
- exercer atribuições definidas em lei, no estatuto ou por deliberação do Conselho de Administração, e atribuições inerentes a sua competência legal.

Compete ao vice-presidente (Furj, 2014a):

- representar a Furj em faltas e impedimentos temporários do presidente;
- coordenar ações administrativas delegadas pelo presidente.

A Diretoria Administrativa é responsável pela execução das atividades de planejamento, gerenciamento e controle dos recursos disponibilizados para a Furj e suas mantidas e pela avaliação dos resultados (FURJ, 2014a).

1.7.2 Universidade da Região de Joinville

A Universidade da Região de Joinville é uma instituição de ensino, pesquisa e extensão credenciada pelo MEC em 14 de agosto de 1996, mantida pela Furj. A Universidade goza de autonomia didática, pedagógica, científica, tecnológica, administrativa e disciplinar, de acordo com a legislação, seu estatuto e demais regulamentações institucionais. O Estatuto da Univille passou por atualização, aprovada em 2016 pelo Conselho Universitário e homologada pelo Conselho de Administração da mantenedora (UNIVILLE, 2016).

A Univille organiza sua atuação em *campi*, unidades e polos de apoio presencial à EaD, podendo criá-los e implantá-los segundo suas políticas e a legislação vigente. Atualmente a Universidade conta com:

- *Campus* Joinville, que é sua sede
 - Rua Paulo Malschitzki, n.º 10 – Zona Industrial Norte
 - CEP 89219-710 – Joinville – SC
 - Tel.: (47) 3461-9000
 - *e-mail*: univille@univille.br
- *Campus* São Bento do Sul
 - Rua Norberto Eduardo Weihermann, 230 – Bairro Colonial
 - CEP 89288-385 – São Bento do Sul – SC
 - Tel.: (47) 3631-9100
 - *e-mail*: univillesbs@univille.br
- Unidade Centro – Joinville
 - Rua Ministro Calógeras, 439 – Centro
 - CEP 89202-207 – Joinville – SC
 - Tel.: (47) 3422-3021
 - *e-mail*: univillecentro@univille.br
- Unidade São Francisco do Sul
 - Rodovia Duque de Caxias, 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba
 - CEP 89240-000 – São Francisco do Sul – SC
 - Tel.: (47) 3471-3800
 - *e-mail*: univille.sfs@univille.br

A Univille tem como finalidade promover e apoiar a educação e a produção da ciência por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, contribuindo para a sólida

formação humanística e profissional, objetivando a melhoria da qualidade de vida da sociedade (UNIVILLE, 2016). A educação e a produção da ciência são desenvolvidas na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, que envolvem a arte, a cultura, o esporte, o meio ambiente, a saúde, a inovação, a internacionalização e o empreendedorismo, objetivando a melhoria da qualidade de vida da sociedade e da comunidade regional.

Para alcançar suas finalidades, a Univille propõe-se a (UNIVILLE, 2016):

- promover o ensino voltado à habilitação de profissionais nas diferentes áreas do conhecimento para participarem do desenvolvimento científico, tecnológico, artístico e cultural, contribuindo assim para o desenvolvimento humano em suas dimensões política, econômica e social;
- promover, estimular e assegurar condições para a pesquisa científica, tecnológica, artística, esportiva, cultural e social, comprometida com a melhoria da qualidade de vida da comunidade regional e com a inovação em todas as áreas do saber;
- promover a extensão por meio do diálogo com a comunidade, objetivando conhecer e diagnosticar a realidade social, política, econômica, tecnológica, artística, esportiva e cultural de seu meio, bem como compartilhar conhecimentos e soluções relativos aos problemas atuais e emergentes da comunidade regional.

Conforme seu estatuto (UNIVILLE, 2016), no cumprimento de suas finalidades, a Univille adota os princípios de respeito à dignidade da pessoa e de seus direitos fundamentais, proscrevendo quaisquer tipos de preconceito ou discriminação. Além disso, na realização de suas atividades, a Univille considera:

- a legislação aplicável e a legislação específica educacional;
- o seu estatuto e o estatuto e regimento da mantenedora;
- o seu regimento;
- as resoluções do Conselho de Administração da Furf e do Conselho Universitário da Univille;
- as demais regulamentações oriundas dos Conselhos Superiores e das Pró-Reitorias.

A autonomia didático-científica da Universidade, obedecendo ao artigo 207 da Constituição da República Federativa do Brasil, consiste na faculdade de (UNIVILLE, 2016):

- estabelecer suas políticas de ensino, pesquisa, extensão e demais políticas necessárias ao cumprimento de suas finalidades;
- criar, organizar, modificar e extinguir cursos de graduação e cursos/programas de pós-graduação, observadas a legislação vigente, as demandas do meio social, econômico e cultural e a viabilidade econômico-financeira;
- fixar os currículos de seus cursos e programas, obedecidas as determinações legais;
- criar, organizar, modificar e extinguir programas e projetos de pesquisa científica, de extensão e de produção artística, cultural e esportiva;
- estabelecer a organização e o regime didático-científico da Universidade;
- promover avaliações, realizando mudanças conforme seus resultados;
- elaborar, executar e acompanhar o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) por meio do processo participativo do Planejamento Estratégico Institucional (PEI);
- promover a capacitação de seus profissionais em sintonia com as normas e necessidades institucionais;
- conferir graus, diplomas, títulos e outras dignidades universitárias.

A autonomia administrativa consiste na faculdade de (UNIVILLE, 2016):

- propor a reforma do Estatuto e do Regimento da Univille;
- elaborar, aprovar e reformar o Regimento do Conselho Universitário;
- propor critérios e procedimentos sobre admissão, remuneração, promoção e dispensa do pessoal administrativo e dos profissionais da educação, para deliberação do Conselho de Administração da Furj;
- eleger os seus dirigentes, nos termos da legislação vigente, do seu Estatuto e do Regimento da Univille;
- utilizar o patrimônio e aplicar os recursos da Furj, zelando pela conservação, otimização e sustentabilidade, de forma a assegurar a realização de suas finalidades e seus objetivos;

- elaborar a proposta orçamentária para o ano subsequente encaminhando-a para deliberação do Conselho de Administração da Furj;
- executar o orçamento anual aprovado, prestando contas de sua realização à mantenedora;
- firmar acordos, contratos e convênios acadêmicos da Univille.

A autonomia disciplinar consiste na faculdade de aplicar sanções ao corpo diretivo, aos profissionais da educação, ao corpo discente e ao pessoal administrativo, na forma da Lei, do Regimento da Univille e do Regime Disciplinar dos Empregados da Furj (UNIVILLE, 2016).

Para atingir os seus fins, a Univille segue princípios de organização (UNIVILLE, 2016):

- Unidade de administração, considerando missão, visão, princípios e valores institucionais, bem como Plano de Desenvolvimento Institucional, únicos;
- Estrutura orgânica com base nos cursos, em sua integração e na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão;
- Racionalidade de organização para integral utilização dos recursos humanos e materiais;
- Universalidade do saber humano, por meio da atuação nas diferentes áreas do conhecimento;
- Flexibilidade de métodos e diversidade de meios, pelos quais as atividades de ensino, pesquisa, extensão e serviços oferecidos possam melhor atender às diferentes necessidades dos públicos e das comunidades em que a Universidade atua.

Conforme seu estatuto (Univille, 2016), a administração geral da Univille organiza-se da seguinte forma:

- Órgão deliberativo superior: Conselho Universitário, que dispõe de quatro câmaras consultivas:
 - Câmara de Ensino;
 - Câmara de Pesquisa e Pós-Graduação;
 - Câmara de Extensão;
 - Câmara de Gestão.
- Órgão executivo superior: Reitoria;

- Órgãos consultivos.

Os órgãos consultivos da administração geral são constituídos com base nas demandas acadêmico-administrativas e em questões estratégicas institucionais, podendo ser integrados por membros da comunidade regional.

1.7.2.1 Conselho Universitário da Univille

O Conselho Universitário, órgão máximo consultivo, deliberativo, normativo e jurisdicional da Univille em assuntos de ensino, pesquisa, extensão, planejamento, administração universitária e política institucional, é constituído pelos seguintes membros:

- reitor como presidente;
- pró-reitores;
- último ex-reitor;
- diretores de *campi*;
- coordenadores de cursos de graduação e de programas de pós-graduação *stricto sensu*;
- coordenadores das áreas de pós-graduação *lato sensu*, ensino, pesquisa e extensão;
- diretores dos órgãos complementares;
- um representante do pessoal docente;
- representação discente, composta por:
 - dois representantes da graduação por *campus*;
 - um representante da graduação por unidade;
 - um representante da pós-graduação *lato sensu*;
 - um representante da pós-graduação *stricto sensu*.
- um representante do pessoal administrativo;
- um representante da Associação de Pais e Professores dos Colégios da Univille.

A natureza do mandato dos conselheiros e a sistemática das reuniões do Conselho Universitário são definidas pelo Estatuto da Univille.

Conforme tal estatuto, compete ao Conselho Universitário (UNIVILLE, 2016):

- zelar pelo patrimônio material e imaterial, tangível e intangível da Furj;
- zelar pela realização dos fins da Univille, exercendo a jurisdição superior da Universidade em matéria acadêmica e administrativa, incluindo a fiscalização no âmbito de suas atribuições, e a proposição de medidas de natureza disciplinar preventiva, corretiva ou repressiva, quando necessário;

- deliberar, em última instância, em matéria de ensino, pesquisa, extensão, planejamento, administração geral e política institucional;
- homologar instruções normativas da Reitoria e dos órgãos complementares e suplementares;
- instituir símbolos, insígnias e bandeiras no âmbito da Univille;
- deliberar sobre a aprovação da concessão de títulos honoríficos, por maioria qualificada de no mínimo 2/3 (dois terços) do total de seus membros;
- deliberar sobre o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI);
- deliberar sobre as políticas institucionais da Univille;
- deliberar sobre a proposta orçamentária da Univille para o ano subsequente e, quando for o caso, sobre a proposta orçamentária revisada, encaminhando-a à diretoria administrativa da mantenedora para compor a proposta orçamentária da Furj, a ser apreciada pelo Conselho de Administração;
- deliberar sobre a proposta de orçamento plurianual da Univille, encaminhando-a à diretoria administrativa da mantenedora para apreciação do Conselho de Administração da Furj;
- apreciar o Demonstrativo de Resultados da realização orçamentária do exercício anterior da Univille, encaminhando parecer à diretoria administrativa da mantenedora para compor a prestação de contas da Furj;
- emitir parecer a respeito de proposta de extinção da Univille, por decisão de no mínimo 2/3 (dois terços) de seus membros, encaminhando-o ao Conselho de Administração da Furj;
- deliberar sobre a criação, a extinção ou a fusão de *campi*, unidades e polos de apoio presencial para a Educação a Distância;
- deliberar sobre a criação, o desmembramento, a fusão ou a extinção de coordenações de cursos, comitês de área, setores e de órgãos complementares e suplementares;
- deliberar sobre acordos, contratos e convênios acadêmicos da Univille, encaminhando-os para a homologação do Conselho de Administração da Furj;
- aprovar o regulamento para eleição do reitor;
- aprovar alterações deste estatuto;
- aprovar o Regimento da Univille;
- fixar normas complementares ao Regimento da Univille sobre processo seletivo, projetos pedagógicos de cursos de graduação ou programas de pós-graduação, bem como sobre calendário acadêmico, horários das aulas, matrícula, transferência de alunos, verificação de rendimento escolar, revalidação de diplomas estrangeiros, aproveitamento de estudos e outros assuntos pertinentes à sua esfera de competência;
- estabelecer critérios para a distribuição de bolsas de estudo, quando se tratar de recursos próprios;

- aprovar a criação, o projeto de autorização, o projeto pedagógico, o desmembramento ou a extinção de cursos de graduação;
- aprovar a criação, o projeto e o regimento, bem como a extinção dos programas de pós-graduação *stricto sensu*;
- aprovar os projetos de cursos *lato sensu*;
- deliberar sobre o número de vagas iniciais de cursos de graduação e de pós-graduação novos e alteração do número de vagas dos cursos existentes;
- homologar os resultados dos editais dos projetos de ensino, de pesquisa e de extensão;
- homologar os resultados dos processos seletivos para admissão de professores adjuntos;
- estabelecer normas sobre credenciamento, descredenciamento e recredenciamento dos profissionais da educação superior;
- deliberar sobre pedido de afastamento docente;
- apreciar e emitir parecer sobre os Planos de Cargos, Carreiras e Salários dos Profissionais da Educação Superior e do Pessoal Administrativo, com as respectivas remunerações, para posterior deliberação do Conselho de Administração da Furj;
- julgar, em grau de recurso, os processos cuja decisão final tenha sido proferida pela Reitoria, em suposta situação de infringência à lei ou às regulamentações internas;
- deliberar, em grau de recurso, sobre decisões administrativas da Reitoria, de outros órgãos ou de outras autoridades universitárias;
- deliberar sobre providências destinadas a prevenir ou corrigir atos de indisciplina coletiva;
- apurar responsabilidade do reitor, quando incorrer em falta grave, ou quando, quer por omissão, quer por tolerância, permitir ou favorecer o não cumprimento deste estatuto, do Regimento da Univille e da legislação educacional;
- deliberar, após sindicância, sobre a intervenção em qualquer instância acadêmica ou administrativa da Univille por motivo de infringência da legislação, deste estatuto e do Regimento da Univille, por decisão de no mínimo 2/3 (dois terços) de seus membros;
- deliberar sobre a criação e o funcionamento de comissões temporárias e grupos de trabalho para tratar de assuntos de sua competência;
- emitir parecer a respeito de agregação de estabelecimentos isolados de ensino ou de pesquisa, localizados na área de atuação da Universidade, mediante aprovação por 2/3 (dois terços) de seus membros;
- deliberar sobre questões omissas neste estatuto e no Regimento da Univille.

Compete ao presidente do Conselho Universitário (UNIVILLE, 2016):

- convocar e presidir as reuniões do Conselho;

- constituir comissões temporárias e grupos de trabalho;
- distribuir processos e designar relator para exame e parecer;
- cumprir o Estatuto da Furj e o Estatuto da Univille;
- encaminhar à Furj as deliberações e os pareceres que necessitem da sua apreciação e/ou homologação;
- exercer atribuições definidas em lei, neste estatuto ou por deliberação do Conselho Universitário.

1.7.2.2 Reitoria

A Reitoria, órgão executivo superior da Univille que coordena, superintende e fiscaliza todas as suas atividades, é constituída de (UNIVILLE, 2016):

- reitor;
- vice-reitor;
- pró-reitor de ensino;
- pró-reitor de pesquisa e pós-graduação;
- pró-reitor de infraestrutura;
- pró-reitor de extensão e assuntos comunitários;
- diretor de *campi*.

A eleição para os cargos de reitor e vice-reitor ocorre de acordo com regulamento próprio, e o mandato é de quatro anos. O colégio eleitoral compõe-se de profissionais da educação, pessoal administrativo e estudantes regularmente matriculados na Universidade. Os candidatos aos cargos de reitor e vice-reitor devem pertencer ao quadro de carreira da Univille e comprovar o exercício de docência na Instituição por, no mínimo, quatro anos, além de apresentar uma proposta de gestão universitária.

Conforme o estatuto (UNIVILLE, 2016), compete à Reitoria planejar, superintender, coordenar, fiscalizar e avaliar todas as atividades da Univille, especialmente:

- coordenar a elaboração de projetos de criação e de projetos pedagógicos de cursos de graduação, de pós-graduação *lato sensu* e de pós-graduação *stricto sensu* a serem submetidos ao Conselho Universitário, considerando o previsto no PDI;
- propor normas e critérios para a elaboração e a execução de planos, programas, projetos, editais e fundos para atividades de ensino, pesquisa e extensão;

- supervisionar as atividades de ensino, de pesquisa, de extensão e de gestão universitária, realizando as mudanças que se fizerem necessárias, com base nos processos avaliativos;
- supervisionar planos, programas e projetos de ensino, de pesquisa e de extensão, avaliando os seus resultados;
- elaborar as políticas institucionais a serem submetidas ao Conselho Universitário;
- promover e deliberar sobre iniciativas de interação da Univille com a comunidade, com instituições congêneres e com organismos nacionais, internacionais e estrangeiros que possam contribuir para o alcance das finalidades institucionais;
- coordenar o Planejamento Estratégico Institucional (PEI) da Universidade com vistas a elaborar e atualizar o PDI, a ser submetido ao Conselho Universitário;
- elaborar o Relatório Anual de Atividades da Univille;
- administrar os recursos humanos, financeiros e materiais da Univille, colocados à sua disposição pela Furj, visando ao aperfeiçoamento e ao desenvolvimento de suas atividades de ensino, de pesquisa, de extensão e de gestão universitária;
- propor alterações nas atribuições e competências dos órgãos que integram a estrutura administrativa da Universidade, observando o Estatuto e o Regimento da Univille;
- formular a proposta orçamentária da Univille para o ano subsequente, submetendo-a à apreciação do Conselho Universitário, e posteriormente encaminhá-la à diretoria administrativa da mantenedora para compor a proposta orçamentária da Furj para o ano seguinte;
- formular o orçamento anual e o orçamento plurianual da Univille com base na revisão da proposta orçamentária aprovada no ano anterior pelo Conselho de Administração da Furj;
- acompanhar a execução do orçamento anual e do orçamento plurianual da Univille, decidindo sobre as alterações que se fizerem necessárias, obedecidos os critérios estabelecidos pela Furj;
- elaborar o Demonstrativo de Resultados da Univille, submetendo-o à apreciação do Conselho Universitário até 15 de abril do ano subsequente, e posteriormente encaminhá-lo à diretoria administrativa da mantenedora para compor a prestação de contas da Furj;
- exercer outras atribuições que lhe forem conferidas pela Furj, por este estatuto, pelo Regimento da Univille e por resoluções, convênios e outros atos decorrentes de competência legal.

São atribuições do reitor (UNIVILLE, 2016):

- representar a Univille em juízo ou fora dele, administrar, superintender, coordenar e fiscalizar todas as suas atividades;
- convocar e presidir o Conselho Universitário;

- promover, em conjunto com as pró-reitorias e diretorias de *campi*, a integração no planejamento e a harmonização na execução das atividades da Univille;
- encaminhar ao Conselho Universitário, nos prazos estabelecidos: o Plano de Desenvolvimento Institucional; a Proposta Orçamentária Anual; a Proposta Orçamentária revisada, quando for o caso; a Proposta do Orçamento Plurianual e o Demonstrativo de Resultados da Univille;
- zelar pela fiel observância da legislação educacional, deste estatuto e do Regimento da Univille;
- conferir grau aos formandos da Univille ou delegar essa atribuição aos pró-reitores ou aos diretores de *campi*;
- assinar os diplomas de graduação, juntamente com o pró-reitor de ensino;
- assinar os diplomas de pós-graduação, juntamente com o pró-reitor de pesquisa e pós-graduação;
- exercer o poder disciplinar na esfera de sua competência;
- firmar acordos e convênios entre a Univille e entidades ou instituições públicas ou privadas, nacionais, internacionais ou estrangeiras, excetuando-se aqueles privativos da mantenedora;
- designar, indicar, delegar ou atribuir atividades ou representações de forma individual ou coletiva a membros da Reitoria;
- decidir, em caso de urgência, *ad referendum* do Conselho Universitário;
- baixar portarias;
- exercer outras atribuições inerentes a sua competência legal.

Das decisões do reitor cabe recurso ao Conselho Universitário, na forma estabelecida pelo Regimento da Univille.

A Vice-Reitoria é exercida pelo vice-reitor, eleito com o reitor. Além das atribuições estatutárias de substituto eventual do reitor, o vice-reitor executa atribuições delegadas pelo reitor.

Os pró-reitores e diretores de *campi* são nomeados pelo reitor, devendo esse ato ser homologado pelo Conselho Universitário. São condições para a investidura nos cargos de pró-reitor e diretor de *campus* ter experiência no magistério superior na Univille de, no mínimo, quatro anos e a disponibilidade de 40 horas semanais.

As competências das pró-reitorias e das diretorias de *campi* são definidas no Regimento da Univille. O reitor pode remanejar competências das pró-reitorias de acordo com as necessidades administrativas. No caso de exoneração de pró-reitor ou diretor de *campus*, o reitor pode designar outro pró-reitor ou o vice-reitor para responder temporariamente pela pró-reitoria ou diretoria de *campus*.

As funções não eletivas de assessoria, coordenação, gerência e diretoria são feitas por nomeação do reitor.

1.7.2.3 *Campi* e unidades

A administração dos *campi* organiza-se da seguinte forma (UNIVILLE, 2016):

- Órgão executivo: direção do *campus*, que poderá contar com assessorias de ensino, pesquisa e extensão e pessoal administrativo necessário às atividades-fim;
- Órgãos consultivos: constituídos com base nas demandas acadêmico-administrativas e em questões estratégicas institucionais, podendo ser integrados por membros da comunidade regional.

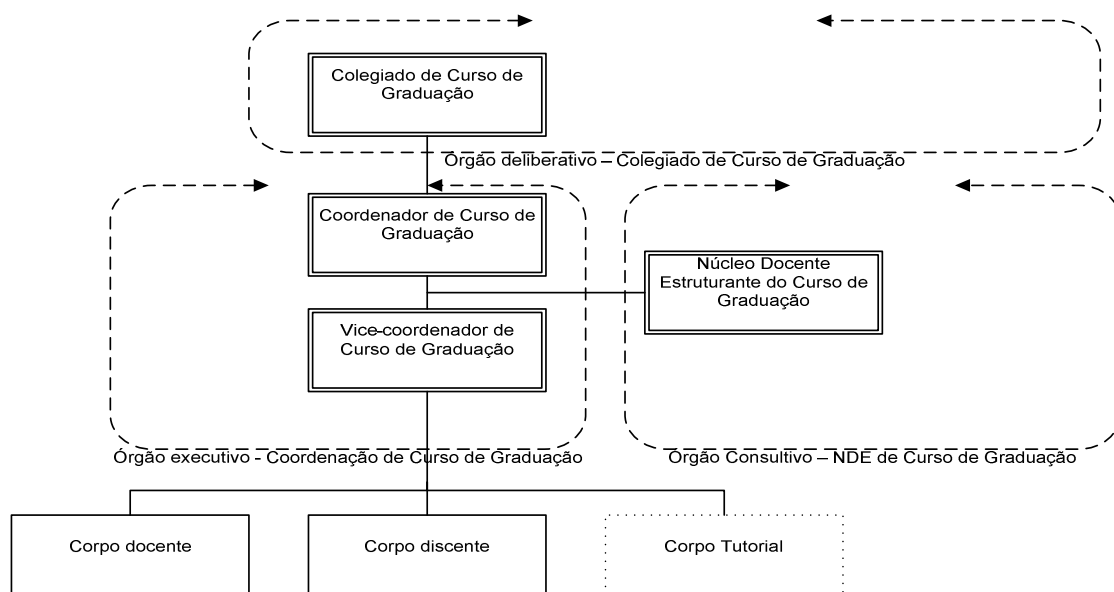
A administração das unidades é organizada por coordenações que podem dispor de pessoal administrativo necessário às atividades-fim.

1.7.2.4 Cursos de graduação e programas de pós-graduação *stricto sensu*

A administração dos cursos de graduação organiza-se da seguinte forma (figura 9):

- Órgão deliberativo: Colegiado;
- Órgão executivo: coordenação;
- Órgão consultivo: Núcleo Docente Estruturante (graduação).

Figura 9 – Estrutura organizacional de cursos de graduação da Univille

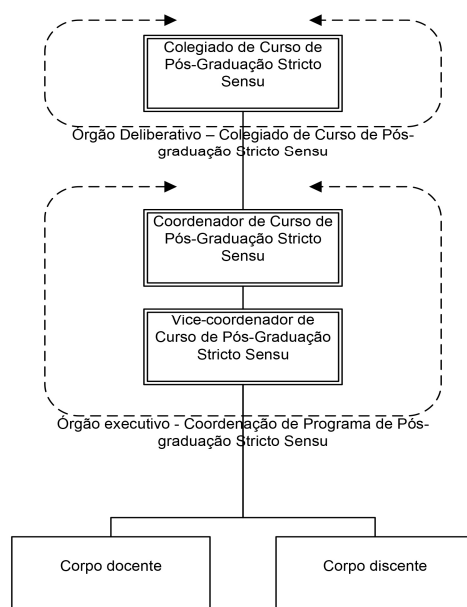


Fonte: Primária (2016)

A administração dos programas de pós-graduação *stricto sensu* organiza-se da seguinte forma (figura 10):

- Órgão deliberativo: Colegiado;
- Órgão executivo: coordenação.

Figura 10 – Estrutura organizacional de programas de pós-graduação *stricto sensu* da Univille



Fonte: Primária (2016)

O estatuto (UNIVILLE, 2016) prevê a constituição de comitês de área. Um comitê de área compreende um conjunto de cursos de graduação e programas de pós-graduação *stricto sensu*, integrados por meio de ações compartilhadas voltadas ao alcance de objetivos, metas e estratégias previstos no PEI e no PDI.

1.7.2.5 Órgãos complementares e suplementares

Os órgãos complementares e suplementares são normatizados pelo Conselho Universitário em regulamento próprio, que dispõe sobre sua criação, estrutura, funcionamento, fusão e extinção.

São órgãos complementares da Universidade:

- Colégio Univille – Joinville;
- Colégio Univille – São Bento do Sul.
- Colégio Univille – São Francisco do Sul.

Os órgãos suplementares da Universidade são:

- Biblioteca Universitária;
- Editora Univille.

O quinto capítulo caracterizou a organização administrativa da Instituição. Primeiramente os organogramas da Furj e da Univille foram apresentados. A seguir, os órgãos da administração da Furj foram descritos considerando o estatuto da fundação mantenedora (FURJ, 2014a): Presidência, Conselho de Administração e Conselho Curador. Por fim, a estrutura administrativa da Univille foi detalhada, considerando o disposto em seu estatuto (UNIVILLE, 2016): Conselho Universitário, Reitoria e demais instâncias da Instituição.

1.7.2.6 Educação a Distância (Unidade Ead - UNEaD)

Com a criação da Unidade de Educação a Distância da Univille (EaD UNIVILLE) responsável por planejar, coordenar e articular, interna e externamente, as ações de educação a distância, organizando-se uma estrutura tecnológica, financeira e de recursos humanos necessária a sua plena viabilização.

Em 2005, a Univille instala uma comissão para iniciar os estudos para viabilizar a oferta de educação a distância. Nos anos seguintes, investe na formação de professores implanta o ensino semipresencial nos cursos de Sistema de Informação e Pedagogia. Também oferece a disciplina de Metodologia da Pesquisa e Metodologia do Ensino Superior e cursos lato sensu.

Em 2013, o Centro de Inovação Pedagógica com uma equipe de mais dois professores fica responsável em elaborar o projeto EaD da Univille, com vistas a solicitar o credenciamento junto ao Ministério de Educação.

No ano de 2014 a Univille realizou o protocolo de credenciamento a oferta de cursos a distância no MEC.

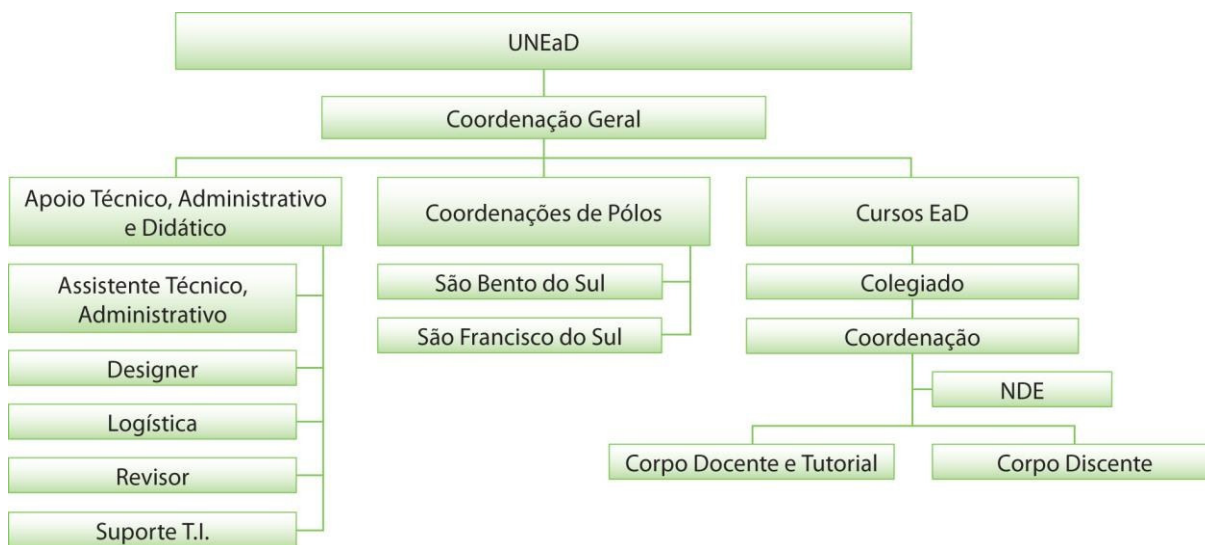
Em 2015 a Univille recebeu a comissão do MEC para o credenciamento da IES na sede em Joinville e no polo de São Francisco do Sul.

No ano de 2017 a Univille implantou mais de 50 disciplinas na nos seus cursos de graduação presenciais. Com a mudança da legislação(Decreto N.º 9.057/2017), a Univille aguarda a autorização para a oferta dos cursos a distância.

A proposta da Univille, quando do seu credenciamento, irá dar continuidade às ações de expansão, considerando o previsto no PDI, e aperfeiçoar continuamente os

processos acadêmicos, pedagógicos e administrativos na perspectiva do fortalecimento das condições de oferta de cursos. O gerenciamento das atividades a distância é da responsabilidade da Unidade EaD (UNEaD), sendo vinculada à Vice-reitoria, sob a supervisão da Pró-reitoria de Ensino (Figura 11).

Figura 11 – Organograma da Unidade Ead



Fonte: Primária (2015)

A UNEaD atua na implementação das políticas institucionais para a educação a distância de forma articulada com as Pró-reitorias, chefes de departamento e coordenadores de cursos. A UNEaD tem na sua estrutura organizacional: coordenação geral; designer; suporte de TI; logística; revisor; assistente técnico, administrativo.

A base de trabalho do UNEaD é a sede da Universidade, que está localizada no Bloco B, sala 11, no Campus de Joinville, a partir da qual são mantidas articulações com as coordenações de curso, dos polos, docentes e tutores.

1.7.2.7 Polo de apoio presencial em São Bento do Sul

O Campus São Bento do Sul é base física integrada à UNIVILLE que desenvolve atividades permanentes de ensino, pesquisa e extensão e está situado na cidade de São Bento do Sul na Rua Norberto Eduardo Weihermann, 230 - Bairro Colonial, CEP: 89288-385; tel.: (47) 3631-9100; e-mail: univillesbs@univille.br. Dentro

do cronograma de expansão previsto no PDI 2017-2021 é previsto a estruturação do Polo de apoio presencial em São Bento do Sul.

1.7.2.8 Polo de apoio presencial em São Francisco do Sul

Uma Unidade é uma base física integrada à UNIVILLE que desenvolve atividades permanentes de ensino, pesquisa e extensão sem dispor de status de Campus. Atualmente a UNIVILLE conta com duas Unidades, sendo uma delas em São Francisco do Sul na Rodovia Duque de Caxias, 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba, CEP 89240-000; tel.: (47) 3471-3800; e-mail: univille.sfs@univille.br. Dentro do cronograma de expansão previsto no PDI 2017-2021 é previsto a estruturação do Polo de apoio presencial em São Francisco do Sul.

1.7.2.9 Polo de apoio presencial em Joinville na Unidade Centro

A Unidade Centro de Joinville está localizada na Rua Ministro Calógeras, 439, no Bairro Centro, CEP 89202-207; tel: (47) 3431 0600; e-mail: unidadecentro@univille.br ; Dentro do cronograma de expansão previsto no PDI 2017-2021 é previsto a estruturação do Polo de apoio presencial na Unidade Centro.

1.7.2.10 Polo de apoio presencial em Joinville na Unidade Bom Retiro

A sede, também será um polo de apoio presencial da Univille. Localizada na rua Paulo Malschitzki, 10, Bairro Zona Industrial Norte, Joinville – SC. CEP 89219-710

1.8 Planejamento Estratégico Institucional (PEI)

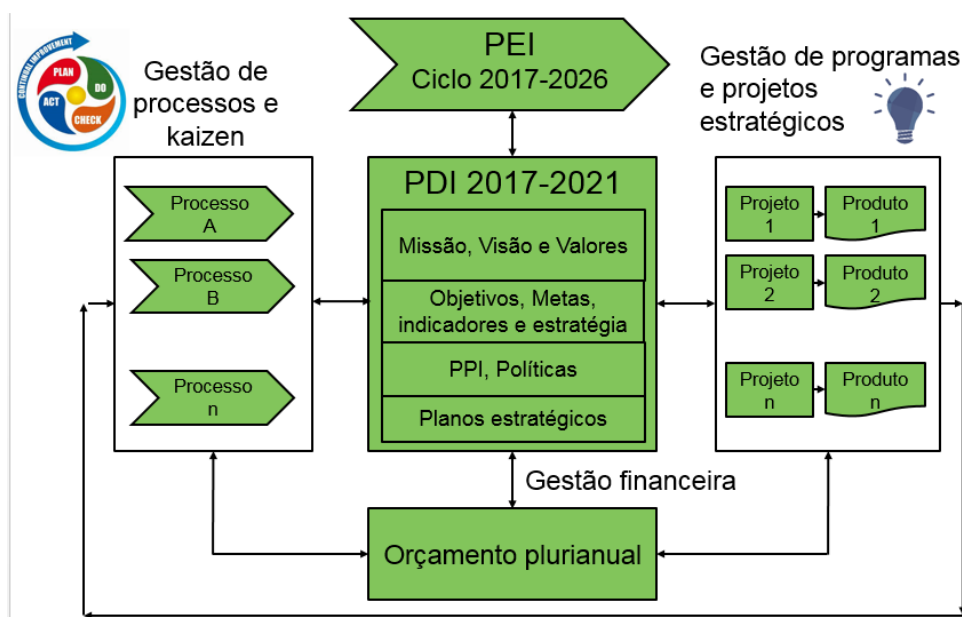
A organização e a coordenação do PEI é competência da Reitoria (UNIVILLE, 2016), que as delegou à Vice-Reitoria e contou com a Assessoria de Planejamento e Avaliação Institucionais (Apai) na execução das atividades. Uma das diretrizes adotadas foi propiciar a participação ativa dos gestores dos diferentes níveis decisórios da Instituição por meio de coleta e análise de dados, reuniões, *workshops*

e atividades do Programa de Desenvolvimento Gerencial (PDG). Outra diretriz esteve relacionada a divulgar e comunicar amplamente as atividades do PEI e proporcionar meios para que os membros dos diferentes segmentos da comunidade acadêmica pudessem conhecer o processo e encaminhar sugestões.

1.8.1 A metodologia

O PEI para o ciclo 2017-2026 é um processo que resulta em um plano estratégico, que abrange dois quinquênios. Para o primeiro quinquênio foi elaborado o PDI 2017-2021, contemplando programas e projetos com vistas ao alcance dos objetivos e metas institucionais (figura 12).

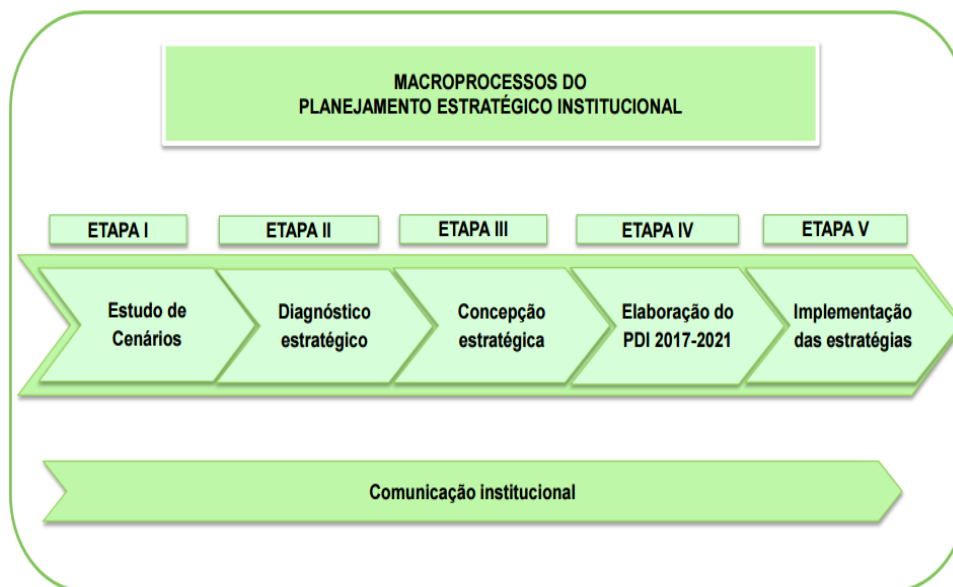
Figura 12 – *Framework* do PEI e sua relação com o PDI



Fonte: Primária (2016)

A metodologia tomou por base a sistemática adotada no ciclo anterior e uma fundamentação teórica sobre planejamento estratégico, considerando as especificidades de uma Instituição Comunitária de Educação Superior.

Figura 13 – Metodologia do PEI ciclo 2017-2026



Fonte: Primária (2016)

A metodologia está organizada em etapas (figura 13), e cada uma delas consiste em um macroprocesso. Cada macroprocesso abrange um conjunto de atividades que produz um resultado a ser utilizado na etapa seguinte, com base em determinados dados e informações. As etapas do PEI são:

- **Etapa I – Estudo de cenários:** a Assessoria de Planejamento e Avaliação Institucionais, por meio de um processo de inteligência competitiva, elaborou questões que, após validação pela Reitoria, propiciaram a coleta de dados sobre determinados temas estratégicos. A análise dos dados permitiu o delineamento de cenários que constituíram a base para o diagnóstico estratégico;
- **Etapa II – Diagnóstico estratégico:** foram realizados *workshops* com os gestores da Universidade (Reitoria, coordenadores de cursos de graduação, coordenadores de programas de pós-graduação *stricto sensu*, diretores, coordenadores, gerentes e assessores). Nestes *workshops*, os dados e informações obtidos no estudo de cenários foram compartilhados com os gestores e foi promovida a análise do ambiente interno e do ambiente externo por meio da técnica *Strengths-Weaknesses-Opportunities-Threats* (SWOT) cruzado. Tal análise proporcionou a identificação de oportunidades e ameaças no ambiente externo e forças e fragilidades institucionais. Com base nisso, os gestores puderam discutir os possíveis objetivos e estratégias a serem adotados e dispor de dados e informações para definir a concepção estratégica institucional;
- **Etapa III – Concepção estratégica:** nessa etapa foram realizados *workshops* com a finalidade de discutir e propor a missão, a visão, os

valores, os objetivos e as metas institucionais para o novo ciclo do PEI. As atividades contaram com a participação dos gestores da Universidade e também incluíram a proposição de programas e projetos a serem desenvolvidos para a implementação da estratégia definida para o ciclo compreendido de 2017 a 2026;

- **Etapa IV – Elaboração do PDI 2017-2021:** o plano estratégico para o período de 2017 a 2026 foi desdobrado em dois períodos de cinco anos com o intuito de propiciar um melhor acompanhamento de sua execução e atender à exigência legal de que o PDI seja quinquenal. Assim, a elaboração do PDI para o período de 2017 a 2021 foi priorizada e contemplou as informações do PEI 2017-2026 com base nas exigências previstas pelo Sinaes e pelos procedimentos regulatórios do MEC;
- **Etapa V – Implementação das estratégias:** é a etapa que ocorre a partir da aprovação do PDI pelo Conselho Universitário e corresponde à execução de ações, projetos e programas previstos no PDI sob a coordenação da GI. Além disso, tal etapa também abrange processos de acompanhamento, controle e avaliação da execução do PDI por meio dos processos de AI.

Por fim, a metodologia considera um processo transversal de Comunicação Institucional, o qual tem o objetivo de socializar dados e informações sobre o PEI, bem como mobilizar a comunidade acadêmica para o engajamento em ações, projetos e programas que visam ao alcance dos objetivos e metas estratégicos.

1.8.2 A estratégia

O PEI propôs como estratégia para a Univille no período de 2017 a 2026:

Estratégia

Desenvolvimento institucional por meio da gestão do ensino, da pesquisa e da extensão com foco na qualidade com inovação, considerando a sustentabilidade e a responsabilidade socioambiental.

A estratégia proposta está articulada à identidade institucional, expressa pela missão, visão e valores, e enfatiza o compromisso com a qualidade e com a inovação no ensino, na pesquisa e na extensão (figura 14).

Figura 14 – Síntese da estratégia da Univille para o período 2017-2026



Fonte: Primária (2016)

1.8.3 Objetivos estratégicos

O PEI propôs os seguintes objetivos estratégicos para o ciclo 2017-2026:

Objetivos estratégicos 2017-2026:

1. Melhorar a qualidade e o desempenho institucional e dos cursos no Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes).
2. Melhorar o desempenho econômico e financeiro institucional.
3. Aumentar a produção científica qualificada, bem como a produção tecnológica, esportiva, artística e cultural da Univille, intensificando a relação entre ensino, pesquisa e extensão.
4. Fortalecer a qualidade institucional perante os públicos interno e externo.
5. Fortalecer a inserção da Univille como universidade comunitária

De acordo com o PEI, a estratégia é executada por meio de projetos e programas que visam à consecução dos objetivos estratégicos e ao alcance de metas a eles associadas.

1.8.4 Integração do Planejamento Estratégico Institucional com o Curso

A Coordenação promove o desdobramento tático e operacional de objetivos e estratégias institucionais na elaboração do Projeto Pedagógico do Curso.

Este capítulo apresentou a caracterização geral da instituição, buscando evidenciar os principais aspectos referentes a: identidade da mantenedora e da mantida, inserção regional e o contexto educacional de atuação, histórico da instituição, composição do corpo dirigente, estrutura organizacional da mantenedora e da mantida e, por fim, o planejamento estratégico institucional.

2 DADOS GERAIS DO CURSO

Este capítulo apresenta a caracterização geral do curso. Neste sentido, os dados referentes à denominação, modalidade, vagas, carga horária, regime e duração, bem como período de integralização são apresentados. A seguir são indicados o endereço de funcionamento, os ordenamentos legais e a forma de ingresso.

2.1 Denominação do curso

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (CST em Gastronomia).

2.1.1 Titulação

O egresso do CST em Gastronomia obterá o título de Tecnólogo em Gastronomia.

2.2 Endereços de funcionamento do curso

O CST em Gastronomia é oferecido no *Campus* Joinville, localizado na Rua Paulo Malschitzki, 10 – *Campus* Universitário – Zona Industrial – CEP: 89219-710 – Joinville/SC.

2.3 Ordenamentos legais do curso

Criação: Resolução 09/06 CEPE.

Autorização de funcionamento: aprovado pelo CEPE da Univille na reunião do dia 22/6/2006 (Parecer 106/06/CEPE).

Reconhecimento: Parecer n.º 556/09CEE, de 11/12/2009, Resolução 125/09, de 15/12/2009, Decreto n.º 3.054/2010, de 4/3/2010.

2.4 Modalidade

Presencial.

2.5 Número de vagas autorizadas

O curso possui autorização para 100 vagas para ingressantes por período letivo.

2.6 Conceito Enade e conceito preliminar de curso

O curso possui conceito Enade 3 e CPC 3, obtidos no ciclo avaliativo de 2015.

2.7 Período (turno) de funcionamento

O curso funciona no turno matutino, das 08h às 11h30 e no turno noturno das 19h às 22h30, de segunda a sexta-feira, com ingresso no primeiro semestre do ano letivo.

Observações:

- Há possibilidade de atividades didático-pedagógicas aos sábados;
- Algumas disciplinas tem o horário no turno matutino das 08h40 às 11h20 e noturno das 19h às 21h40;
- Há disciplinas na modalidade semipresencial, o que implica realização de atividades pelo estudante em horário diverso do funcionamento do curso;

2.8 Carga horária total do curso

O curso possui 1.680 horas, equivalentes a 2.018 horas/aula.

2.9 Regime e duração

O regime do curso é o seriado anual, com duração de 7 semestres.

2.10 Tempo de integralização

Mínimo: 7 semestres.

Máximo: 10 semestres.

2.11 Formas de ingresso

O curso estará aberto a candidatos que tenham finalizado ensino médio ou equivalente. O processo de seleção ocorrerá a partir da autorização do curso mediante publicação de edital de processo seletivo para ingresso, que irá conter as informações relacionadas ao curso, procedimentos de inscrição no processo seletivo, critérios de seleção, procedimento de divulgação dos resultados e procedimentos de matrícula. O edital de processo seletivo será disponibilizado no site da Univille <http://www.univille.br>

Este capítulo caracterizou os aspectos gerais do curso, dentre eles: denominação, modalidade, vagas, carga horária, regime e duração, bem como período de integralização. Por fim, foram indicados o endereço de funcionamento, os ordenamentos legais e a forma de ingresso.

3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

Este capítulo caracteriza a organização didático-pedagógica do curso. Inicialmente são apresentadas as políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão. A seguir são caracterizadas a justificativa social e a proposta filosófica do curso. Na sequência são descritos os objetivos, perfil profissional do egresso, estrutura, conteúdos e atividades curriculares do curso. Também são apresentados aspectos relacionados à metodologia de ensino, processo de avaliação da aprendizagem, serviços de atendimento aos discentes e processos de avaliação do curso. Por fim, são caracterizadas as tecnologias da informação e comunicação.

3.1 Política institucional de ensino de graduação

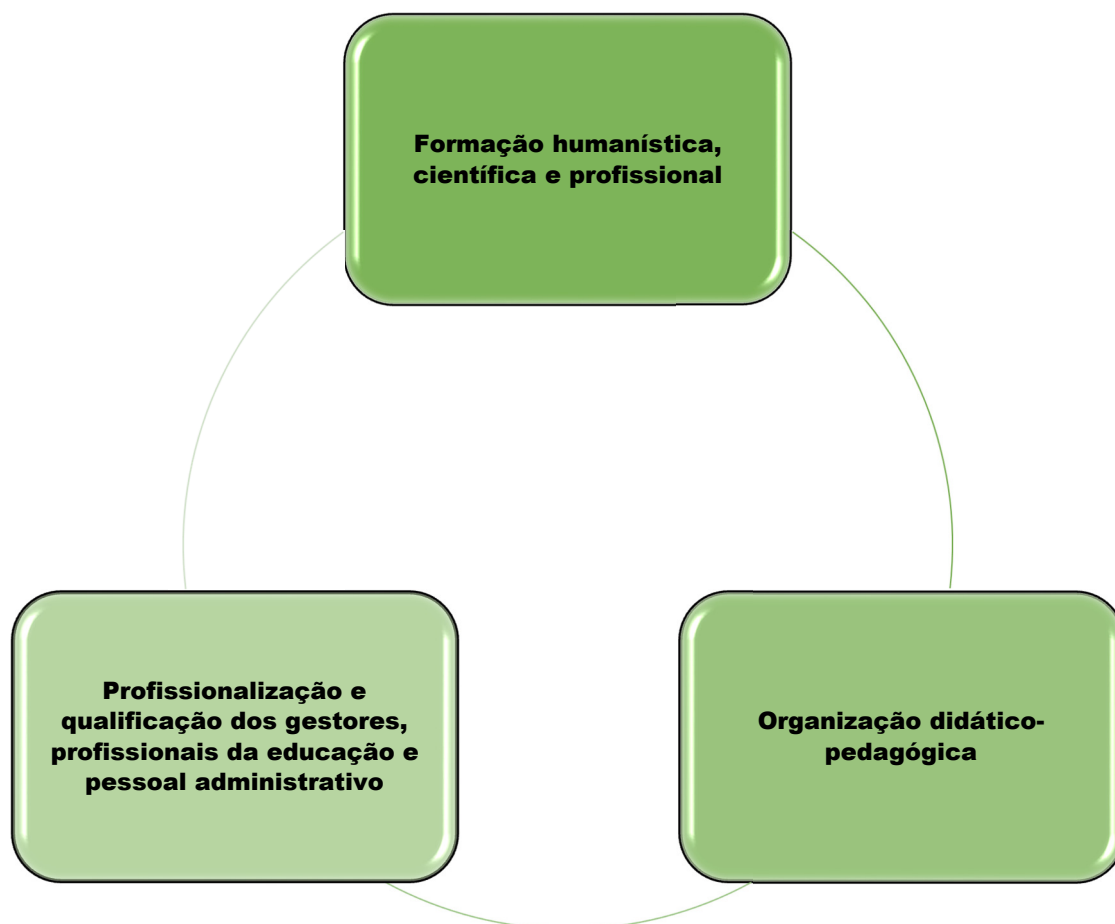
A Política de Ensino da Univille tem por objetivo definir as diretrizes institucionais que orientam o planejamento, a organização, a coordenação, a execução, a supervisão/acompanhamento e a avaliação de atividades, processos, projetos e programas desenvolvidos pela Universidade nos diversos níveis e modalidades do ensino e que propiciam a consecução dos objetivos estratégicos e o alcance das metas institucionais.

O público-alvo contemplado por essa política é constituído por gestores e demais profissionais da Instituição. Abrange também todos os estudantes regularmente matriculados em qualquer nível e modalidade de ensino da Univille.

Essa política institucional considera três macroprocessos (Figura 15):

- Formação humanística, científica e profissional;
- Organização didático-pedagógica;
- Profissionalização e qualificação de gestores, profissionais da educação e pessoal administrativo.

Figura 15 – Macroprocessos do ensino



Fonte: Primária (2016)

Cada um desses macroprocessos abrange atividades, processos, projetos e programas que envolvem mais de um elemento da estrutura organizacional, perpassando a Universidade, o que causa impacto significativo no cumprimento da missão e realização da visão e propicia uma perspectiva dinâmica e integrada do funcionamento do ensino alinhada à finalidade institucional e aos objetivos e metas estratégicos da Universidade.

Embora cada um dos macroprocessos apresente diretrizes específicas para a sua consecução, há diretrizes gerais que devem nortear o desenvolvimento dessa política, entre as quais:

- **INDISSOCIABILIDADE DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO:** assegurar a articulação e integração entre atividades, processos, projetos e programas de ensino, pesquisa e extensão;
- **QUALIDADE:** gerenciar, executar e avaliar processos, projetos e programas considerando requisitos de qualidade previamente definidos e contribuindo para a consecução de objetivos e o alcance de metas;
- **CONDUTA ÉTICA:** baseada em valores que garantam a integridade intelectual e física dos envolvidos no processo de ensino e aprendizagem;
- **TRANSPARÊNCIA:** assegurar a confidencialidade, a imparcialidade, a integridade e a qualidade de dados e informações, norteando-se pelas normas que conduzem os processos desenvolvidos pela Univille;
- **LEGALIDADE:** considerar a legislação vigente e as regulamentações institucionais relacionadas a processos, projetos e programas desenvolvidos;

SUSTENTABILIDADE: capacidade de integrar questões sociais, energéticas, econômicas e ambientais no desenvolvimento de atividades, projetos e programas de ensino, bem como promover o uso racional de recursos disponíveis e/ou aportados institucionalmente, de modo a garantir a médio e longo prazo as condições de trabalho e a execução das atividades de ensino.

O Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia contempla as políticas de ensino no que pode ser observado nas ementas das disciplinas da matriz curricular ao incluir o conhecimento teórico e prático além de temas interdependentes e outros referentes ao contexto organizacional e de negócios, a exemplo dos que envolvem o importante conhecimento da cultura organizacional, do comportamento humano e das práticas de gestão de pessoas, processos de mudanças e da gestão sócio ambiental sustentável, da ética e da cidadania, bem como dos importantes desafios que envolvem o papel de liderança num estabelecimento de alimentos e bebidas.

No que concerne à metodologia de ensino aprendizagem, serão propostas atividades que levem o estudante a desenvolver as competências e habilidades

necessárias ao desempenho profissional, tanto em ambiente presencial quanto virtual. As atividades pedagógicas serão acompanhadas e mediadas pelo professor de maneira que os estudantes possam desenvolver autonomia e senso crítico.

Os estudantes terão acesso aos recursos disponibilizados pelo Programa de Apoio Psicopedagógico, Programa de Inclusão de Pessoas com Necessidades Especiais, Escritório de Empregabilidade e Estágios e projetos de nivelamento e preparação para o ingresso no mercado de trabalho que são oferecidos pela Instituição.

3.2 Política institucional de extensão

A Política de Extensão da Univille tem por objetivo definir as diretrizes institucionais que orientam: o planejamento, a organização, o gerenciamento, a execução e a avaliação dos cursos de extensão; prestação de serviços; eventos; atividades culturais, artísticas, esportivas e de lazer; participação em instâncias comunitárias; projetos e programas desenvolvidos pela Universidade no que diz respeito à extensão universitária.

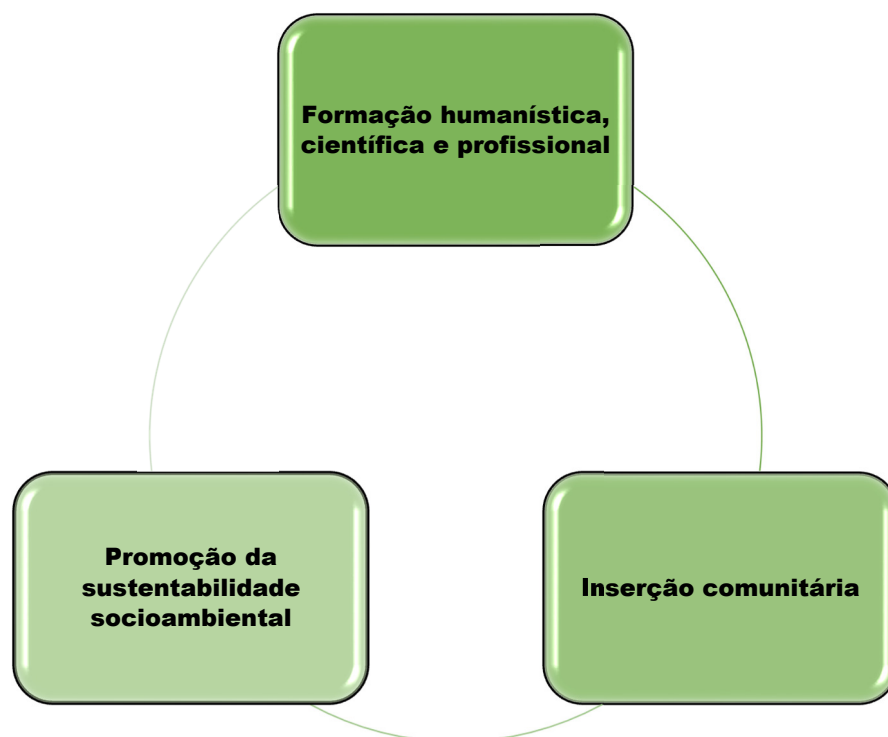
O público-alvo contemplado por essa política é constituído por profissionais da educação, pessoal administrativo e gestores da Univille. Abrange também todos os estudantes regularmente matriculados em qualquer nível e modalidade de ensino, nos diversos cursos oferecidos pela Univille. O público-alvo dessa política engloba ainda, indiretamente, a comunidade externa envolvida nas atividades de extensão da Universidade.

Essa política considera três macroprocessos (Figura 16):

- Formação humanística, científica e profissional;
- Inserção comunitária;
- Promoção da sustentabilidade socioambiental.

Cada um desses macroprocessos abrange atividades, processos, projetos e programas que envolvem mais de um elemento da estrutura organizacional, perpassando a Universidade, causando impacto significativo no cumprimento da missão e na realização da visão e proporcionando uma perspectiva dinâmica e integrada do funcionamento da extensão, alinhada à finalidade institucional e aos objetivos e metas estratégicos da Universidade.

Figura 16 – Macroprocessos da extensão



Fonte: Primária (2016)

Nas seções seguintes deste documento, cada um dos macroprocessos é descrito e são identificadas diretrizes específicas. Entretanto considera-se que existem diretrizes gerais a serem observadas, que se encontram descritas a seguir:

- **INDISSOCIABILIDADE DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO:** assegurar a articulação e integração entre atividades, processos, projetos e programas de ensino, pesquisa e extensão;
- **QUALIDADE:** gerenciar, executar e avaliar processos, projetos e programas, considerando requisitos de qualidade previamente definidos e contribuindo para a consecução de objetivos e o alcance de metas;
- **CONDUTA ÉTICA:** zelar pela construção de relacionamentos pautados em princípios éticos, de transparência, honestidade e respeito aos direitos humanos e à sustentabilidade socioambiental;

- **TRANSPARÊNCIA:** assegurar a confidencialidade, a imparcialidade, a integridade e a qualidade de dados e informações, norteando-se pelas normas que conduzem os processos desenvolvidos pela Univille;
- **LEGALIDADE:** considerar a legislação vigente e as regulamentações institucionais relacionadas a processos, projetos e programas desenvolvidos;
- **SUSTENTABILIDADE:** capacidade de integrar questões sociais, energéticas, econômicas e ambientais no desenvolvimento de atividades, projetos e programas de extensão, bem como promover o uso racional de recursos disponíveis e/ou aportados institucionalmente, de modo a garantir a médio e longo prazos as condições de trabalho e a execução das atividades de extensão;
- **AUTONOMIA:** promover, de forma sistematizada, o protagonismo social por meio do diálogo com a comunidade;
- **PLURALIDADE:** reconhecer a importância de uma abordagem plural no fazer extensionista que considere os múltiplos saberes e as correntes transculturais que irrigam as culturas.

Os docentes do Curso poderão participar dos editais anuais de extensão, sendo obrigatória a inclusão de estudantes nos projetos de extensão submetidos. Os estudantes poderão se inscrever nos editais para participarem de programas e de projetos de extensão, em especial os relacionados ao curso de CST em Gastronomia já existentes, como: Sabor de Sobra, Prato consciente e Jovens Cozinheiros

Os estudantes poderão ainda participar de eventos (palestras, semanas acadêmicas, semana da comunidade, etc) promovidos pela IES e, em especial, os promovidos pelos cursos da área Socioeconômicas e Hospitalidade.

3.3 Política institucional de pesquisa

A Política de Pesquisa da Univille tem por objetivo definir as diretrizes institucionais que orientam o planejamento, a organização, a coordenação, a execução, a supervisão/acompanhamento e a avaliação de atividades, processos, projetos e programas desenvolvidos pela Universidade no que diz respeito à pesquisa.

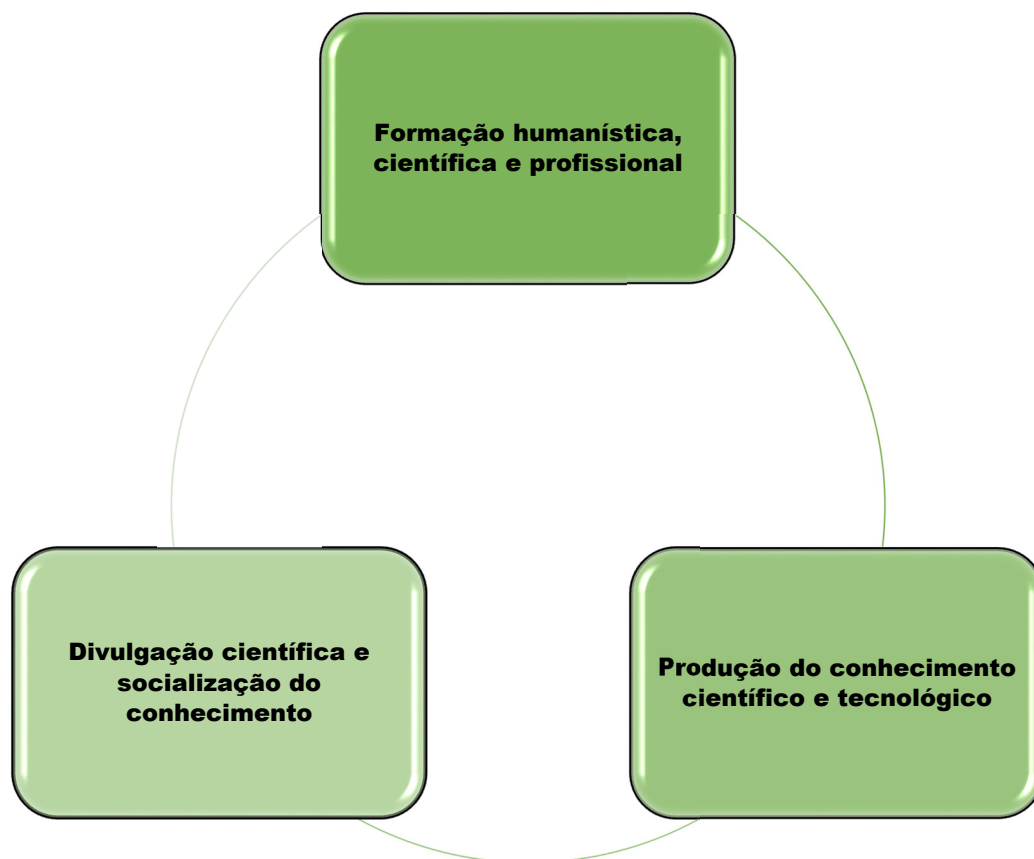
O público-alvo contemplado por essa política é constituído por profissionais da educação, pessoal administrativo e gestores da Univille. Abrange ainda os estudantes regularmente matriculados em qualquer nível e modalidade de ensino, nos diversos cursos oferecidos pela Univille.

Essa política considera três macroprocessos (Figura 17):

- Formação humanística, científica e profissional;
- Produção do conhecimento científico e tecnológico;
- Divulgação científica e socialização do conhecimento.

Cada um desses macroprocessos abrange atividades, processos, projetos e programas que envolvem mais de um elemento da estrutura organizacional, perpassando a Universidade, o que causa impacto significativo no cumprimento da missão e realização da visão e propicia uma perspectiva dinâmica e integrada do funcionamento da pesquisa alinhada à finalidade institucional e aos objetivos e metas estratégicos da Universidade.

Figura 17 – Macroprocessos da pesquisa



Fonte: Primária (2016)

Embora cada um dos macroprocessos apresente diretrizes específicas para a sua consecução, há diretrizes gerais que devem nortear o desenvolvimento dessa política, entre as quais:

- **INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO:** assegurar a articulação e integração entre atividades, processos, projetos e programas de ensino, pesquisa e extensão;
- **QUALIDADE:** gerenciar, executar e avaliar processos, projetos e programas considerando requisitos de qualidade previamente definidos e contribuindo para a consecução de objetivos e o alcance de metas;
- **CONDUTA ÉTICA:** baseada em valores que garantam integridade intelectual e física dos envolvidos na ação de pesquisar e fidelidade no processamento e na demonstração de resultados com base nas evidências científicas;

- **TRANSPARÊNCIA:** assegurar a confidencialidade, a imparcialidade, a integridade e a qualidade de dados e informações, norteados pelas normas que conduzem os processos desenvolvidos pela Univille;
- **LEGALIDADE:** considerar a legislação vigente e as regulamentações institucionais relacionadas a processos, projetos e programas desenvolvidos;
- **SUSTENTABILIDADE:** capacidade de integrar questões sociais, energéticas, econômicas e ambientais no desenvolvimento de atividades, projetos e programas de pesquisa, bem como promover o uso racional de recursos disponíveis e/ou aportados institucionalmente, de modo a garantir a médio e longo prazos as condições de trabalho e a execução das atividades de pesquisa científica;
- **ARTICULAÇÃO SOCIAL:** busca de soluções científicas e tecnológicas para o desenvolvimento e a valorização das atividades econômicas, culturais e artísticas da região por meio de parceria entre a Universidade e a comunidade externa;
- **RELEVÂNCIA:** projetos e programas de pesquisa devem estar alinhados ao PDI, aos PPCs e às linhas dos PPGs, visando ao impacto social e inovador da pesquisa.

Tanto os docentes quanto os estudantes do Curso poderão participar dos editais anuais de Iniciação Científica individual ou ligados a um projeto de pesquisa de um professor.

Os editais são divididos por área de conhecimento como forma afirmativa no sentido de que os projetos apresentados concorram entre os seus pares. Essa política favorece o desenvolvimento de pesquisa nas áreas que precisam ser mais incentivadas como é a área de hospitalidade.

3.4 Justificativa da necessidade social do curso (contexto educacional)

Na atualidade, a gastronomia caracteriza-se como uma atividade profissional que cada vez mais está pautada nos preceitos da qualidade. Tal fato decorre dos avanços tecnológicos no segmento gastronômico e da reorganização do mercado de alimentos e bebidas. A necessidade da formação e inserção de profissionais qualificados no mercado de trabalho é uma das principais justificativas para a oferta do curso de gastronomia na cidade.

Considerando o crescimento constante do setor de gastronomia no Brasil, a diversidade de empreendimentos gastronômicos que têm sido implantados e as novas tendências na área gastronômica, os profissionais devem desenvolver competências multidimensionais a saber: competência cultural, estética, tecnológica, criativa, de produtos, de serviços e de gestão (HU, 2010).

Em Joinville é crescente a necessidade de gastrólogos competentes no polo gastronômico já instalado na cidade. Cabe também mencionar o potencial quase inexplorado de regiões rurais próximas, que demandam por talentos capazes de usar sua competência em prol do desenvolvimento socioeconômico.

3.5 Proposta filosófica da instituição e do curso

3.5.1 Educação para o século XXI

Desde a década de 1990 ocorrem discussões nacionais e internacionais sobre a educação para o século XXI e o compromisso com a aprendizagem dos estudantes, compreendida como o processo de desenvolvimento de competências para fazer frente aos desafios do mundo contemporâneo. Em termos gerais, com base nos pilares delineados pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco, do inglês United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) para a educação do século XXI, pode-se considerar que tais competências incluem, de forma não exclusiva, a capacidade do estudante de (DELORS, 2000):

- **Aprender a conhecer:** inclui as capacidades de formular problemas, definir objetivos e especificar e aplicar metodologias, técnicas e ferramentas na solução de problemas;

- **Aprender a fazer:** implica ser capaz de empregar conceitos, métodos, técnicas e ferramentas próprios de determinado campo profissional;
- **Aprender a conviver:** abrange a capacidade de se comunicar de forma eficaz, trabalhar em equipe, respeitar as normas de convívio social levando em conta os direitos e deveres individuais e coletivos;
- **Aprender a ser:** diz respeito a ser capaz de agir eticamente e comprometido com o respeito aos direitos humanos.

Decorridas quase duas décadas do início do século XXI, a proposição dos pilares precisa considerar as transformações pelas quais o mundo do trabalho vem passando e as novas exigências em termos de habilidades para o exercício da cidadania e a inserção no mundo do trabalho contemporâneo. Entre os estudos internacionais que discutem tais mudanças, é possível citar o realizado pelo Institute for The Future (IFTF), um grupo ligado à University of Phoenix que se dedica a pesquisas sobre mudanças sociais e no mercado de trabalho. O relatório *Future work skills 2020* apontou seis grandes indutores de mudanças disruptivas com impactos sobre as habilidades para o trabalho no século XXI (IFTF, 2011):

- **Extrema longevidade:** ocorre um aumento da população com idade acima dos 60 anos, sobretudo nos Estados Unidos, na Europa e em países como o Brasil. A perspectiva é de que tal fenômeno influencie as percepções sobre idade/velhice, bem como sobre as carreiras profissionais, a inserção no mercado de trabalho e a forma de proporcionar serviços de saúde e bem-estar para as pessoas idosas;
- **Ascensão de sistemas e máquinas inteligentes:** o avanço tecnológico, especialmente da microeletrônica e da tecnologia da informação e comunicação, proporciona a disponibilização de um grande número de máquinas e sistemas inteligentes (*smart*) não apenas nas fábricas e escritórios, mas também nos serviços médico-hospitalares e educacionais, nos lares e na vida cotidiana. Isso implicará um novo tipo de relacionamento dos seres humanos com as máquinas e sistemas, o que exigirá domínio de habilidades tecnológicas e compreensão das modalidades de relacionamentos sociais mediadas por essas tecnologias;
- **Mundo computacional:** a difusão do uso de sensores para a captação de dados e o incremento no poder de processamento e de comunicação por meio de diferentes objetos de uso cotidiano (*internet of things – IoT*) abrem a oportunidade de desenvolvimento de sistemas pervasivos e ubíquos em uma escala que anteriormente era impossível. Uma das consequências disso é a disponibilização de uma enorme quantidade de dados (*big data*) que por meio de modelagem e simulação propiciam a compreensão de uma variedade de fenômenos e problemas nas mais diferentes áreas e em diferentes níveis de abrangência. Isso exige a capacidade de coletar e

analisar grandes volumes de dados com o intuito de identificar padrões de relacionamento e comportamento, tomar decisões e projetar soluções;

- **Ecologia das novas mídias:** novas tecnologias de multimídia transformam as formas de comunicação, desenvolvendo novas linguagens e influenciando não apenas a maneira com que as pessoas se comunicam, mas também como se relacionam e aprendem. Tais mudanças exigem outras formas de alfabetização além da textual e uma nova compreensão dos processos de aprendizagem e construção do conhecimento;
- **Superestruturas organizacionais:** novas tecnologias e plataformas de mídia social estão influenciando a forma como as organizações se estruturam e como produzem e criam valor. O conceito de rede passa a ser uma importante metáfora para a compreensão da sociedade e das organizações. Essa reestruturação implica ir além das estruturas e dos processos tradicionais para considerar uma integração em escala ainda maior, ultrapassando as fronteiras organizacionais e físicas com o objetivo de propiciar a colaboração entre pessoas, grupos e instituições. Isso influencia e transforma conceitos organizacionais e de gestão que passam a considerar aspectos das áreas de *design*, computação, neurociências, psicologia, antropologia cultural e sociologia;
- **Mundo conectado globalmente:** o aumento da interconectividade global faz repensar as relações entre as nações, e um novo contexto social e político desenha-se à medida que Estados Unidos e Europa deixam de ser lideranças em termos de criação de empregos, inovação e poder político e econômico. As organizações multinacionais já não têm necessariamente suas sedes na Europa, no Japão e nos EUA e, além disso, passam a usar a conectividade global para potencializar o papel de suas subsidiárias em países como Índia, Brasil e China. Como algumas das consequências dessa transformação, cresce a importância de saber lidar com a diversidade humana em todos os seus aspectos e dispor da capacidade de adaptação a diferentes contextos sociais e culturais.

O IFTF (2011) identificou um conjunto de habilidades para o mundo do trabalho com base nas mudanças caracterizadas anteriormente. Tais habilidades são representadas na figura 18:

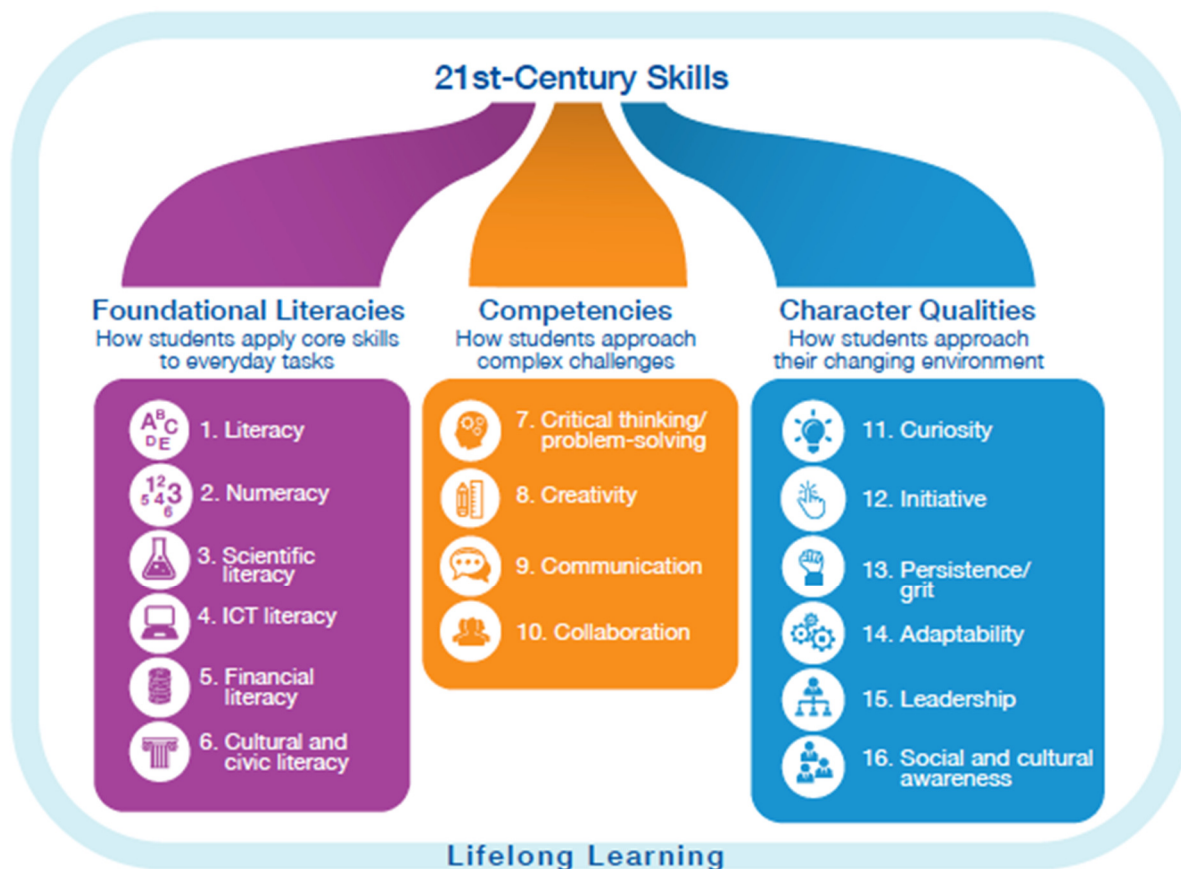
Figura 18 – Dez habilidades para a força de trabalho no futuro

Fazer sentido	• Ser capaz de determinar o sentido ou significado mais profundo do que está sendo expresso
Inteligência social	• Ser capaz de se conectar aos outros de uma forma direta e profunda para sentir e estimular reações e interações desejadas
Pensamento inovador e adaptativo	• Ser capaz de pensar e propor soluções e respostas para além do que é baseado em regras
Competência transcultural	• Ser capaz de agir em diferentes contextos culturais
Pensamento computacional	• Ser capaz de traduzir uma grande quantidade de dados em conceitos abstratos e raciocinar baseado em dados
Fluência em novas mídias	• Ser capaz de avaliar e desenvolver criticamente conteúdo para uso em novas formas de mídia e empregar em comunicação persuasiva
Transdisciplinaridade	• Ser capaz de entender conceitos transversais a múltiplas disciplinas
Mentalidade projetual	• Ser capaz de representar e desenvolver tarefas e processos de trabalho para a obtenção de resultados desejados
Gestão da carga cognitiva	• Ser capaz de discriminar e filtrar informação pela análise de sua importância, e entender como maximizar o funcionamento cognitivo usando diversas ferramentas e técnicas
Colaboração virtual	• Ser capaz de trabalhar produtivamente, engajar-se e demonstrar presença em uma equipe virtual

Fonte: Adaptado de IFTF (2011)

Mais recentemente, o Fórum Econômico Mundial (WEFORUM, 2015), publicou um estudo sobre uma nova visão para a educação com o emprego de novas metodologias e tecnologias de aprendizagem. O estudo enfatiza a concepção de uma educação ao longo de toda a vida que tem por objetivo o desenvolvimento de competências e habilidades (figura 19) necessárias para que se possa enfrentar as transformações no mundo do trabalho e no contexto social (WEFORUM, 2015).

Figura 19 – Competências e habilidades para o século XXI



Fonte: WEFORUM (2015)

Conforme o Weforum (2015), as competências e habilidades para o século XXI abrangem três grupos:

- **Habilidades fundamentais** – relacionadas às habilidades aplicadas no cotidiano e que podem ser subdivididas em: leitura e escrita; numéricas; aplicação do pensamento científico; utilização de tecnologias da informação e comunicação; gestão das finanças pessoais; e atuação no contexto cultural e no exercício da cidadania;
- **Competências** – relacionadas à abordagem de problemas complexos que incluem: pensamento crítico e solução de problemas; criatividade; comunicação; colaboração (os quatro cês);
- **Características pessoais** – dizem respeito a atitudes e habilidades empregadas em situações de mudança e que abrangem: curiosidade; iniciativa; persistência e resiliência; adaptabilidade; liderança; consciência social e cultural.

No Brasil, o Plano Nacional de Educação (PNE) é referência importante na discussão sobre educação. Foi aprovado pelo Congresso Nacional e sancionado pela

Lei n.º 13.005, de 25 de junho de 2014 (BRASIL, 2014a), tem vigência de dez anos e conta com as seguintes diretrizes:

- erradicação do analfabetismo;
- universalização do atendimento escolar;
- superação das desigualdades educacionais, com ênfase na promoção da cidadania e na erradicação de todas as formas de discriminação;
- melhoria da qualidade da educação;
- formação para o trabalho e para a cidadania, com ênfase nos valores morais e éticos em que se fundamenta a sociedade;
- promoção do princípio da gestão democrática da educação pública;
- promoção humanística, científica, cultural e tecnológica do país;
- estabelecimento de meta de aplicação de recursos públicos em educação, como proporção do PIB, que assegure atendimento às necessidades de expansão, com padrão de qualidade e equidade;
- valorização dos profissionais da educação;
- promoção dos princípios do respeito aos direitos humanos, à diversidade e à sustentabilidade socioambiental.

O PNE é um conjunto de compromissos com o intuito de: eliminar desigualdades por meio de metas orientadas para enfrentar as barreiras de acesso e permanência à educação; erradicar as desigualdades educacionais levando em conta as especificidades regionais; promover a formação para o trabalho com base nas realidades locais; e fomentar o exercício da cidadania (MEC, 2014). O PNE foi elaborado com base em um amplo debate promovido pela Conferência Nacional de Educação ocorrida em 2010 e pelas discussões no Congresso Nacional, resultando em 20 metas (quadro 9):

Quadro 2 – Metas do Plano Nacional de Educação 2014-2024

Meta		Tema
1	Universalizar, até 2016, a educação infantil na pré-escola para as crianças de 4 a 5 anos de idade e ampliar a oferta de educação infantil em creches de forma a atender, no mínimo, cinquenta por cento das crianças de até 3 anos até o fim da vigência deste PNE	Educação infantil
2	Universalizar o ensino fundamental de nove anos para toda a população de 6 a 14 anos e garantir que pelo menos noventa e cinco por cento dos alunos concluam essa etapa na idade recomendada, até o último ano de vigência deste PNE	Ensino fundamental
3	Universalizar, até 2016, o atendimento escolar para toda a população de 15 a 17 anos e elevar, até o fim do período de vigência deste PNE, a taxa líquida de	Ensino médio

	matrículas no ensino médio para oitenta e cinco por cento	
4	Universalizar, para a população de 4 a 17 anos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação, o acesso à educação básica e ao atendimento educacional especializado, preferencialmente na rede regular de ensino, com a garantia de sistema educacional inclusivo, de salas de recursos multifuncionais, classes, escolas ou serviços especializados, públicos ou conveniados	Educação especial
5	Alfabetizar todas as crianças, no máximo, até o final do terceiro ano do ensino fundamental	Alfabetização de crianças
6	Oferecer educação em tempo integral em, no mínimo, cinquenta por cento das escolas públicas, de forma a atender, pelo menos, vinte e cinco por cento dos(as) alunos(as) da educação básica	Tempo integral
7	Fomentar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem, de modo a atingir as seguintes médias nacionais para o Ideb: - Ensino fundamental séries iniciais: 2015/5,2; 2017/5,5; 2019/5,7; 2021/6,0; - Ensino fundamental séries finais: 2015/4,7; 2017/5,0; 2019/5,2; 2021/5,2; - Ensino médio: 2015/4,3; 2017/4,7; 2019/5,0; 2021/5,2	Qualidade da educação básica/Ideb
8	Elevar a escolaridade média da população de 18 a 29 anos, de modo a alcançar, no mínimo, doze anos de estudo no último ano de vigência deste Plano, para as populações do campo, da região de menor escolaridade no país e dos vinte e cinco por cento mais pobres, e igualar a escolaridade média entre negros e não negros declarados à Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)	Escolaridade média da população de 18 a 29 anos
9	Elevar a taxa de alfabetização da população com 15 anos ou mais para noventa e três inteiros e cinco décimos por cento até 2015 e, até o fim da vigência deste PNE, erradicar o analfabetismo absoluto e reduzir em cinquenta por cento a taxa de analfabetismo funcional	Alfabetização da população com 15 anos ou mais / Erradicação do analfabetismo absoluto
10	Oferecer, no mínimo, vinte e cinco por cento das matrículas de educação de jovens e adultos, nos ensinos fundamental e médio, na forma integrada à educação profissional	Educação de jovens e adultos, nos ensinos fundamental e médio, na forma integrada à educação profissional
11	Triplicar as matrículas da educação profissional técnica de nível médio, assegurando a qualidade da oferta e pelo menos cinquenta por cento da expansão no segmento público	Educação profissional técnica de nível médio
12	Elevar a taxa bruta de matrícula na educação superior para cinquenta por cento e a taxa líquida para trinta e três por cento da população de 18 a 24 anos, assegurada a qualidade da oferta e expansão para, pelo menos, quarenta por cento das novas matrículas,	Acesso à educação superior

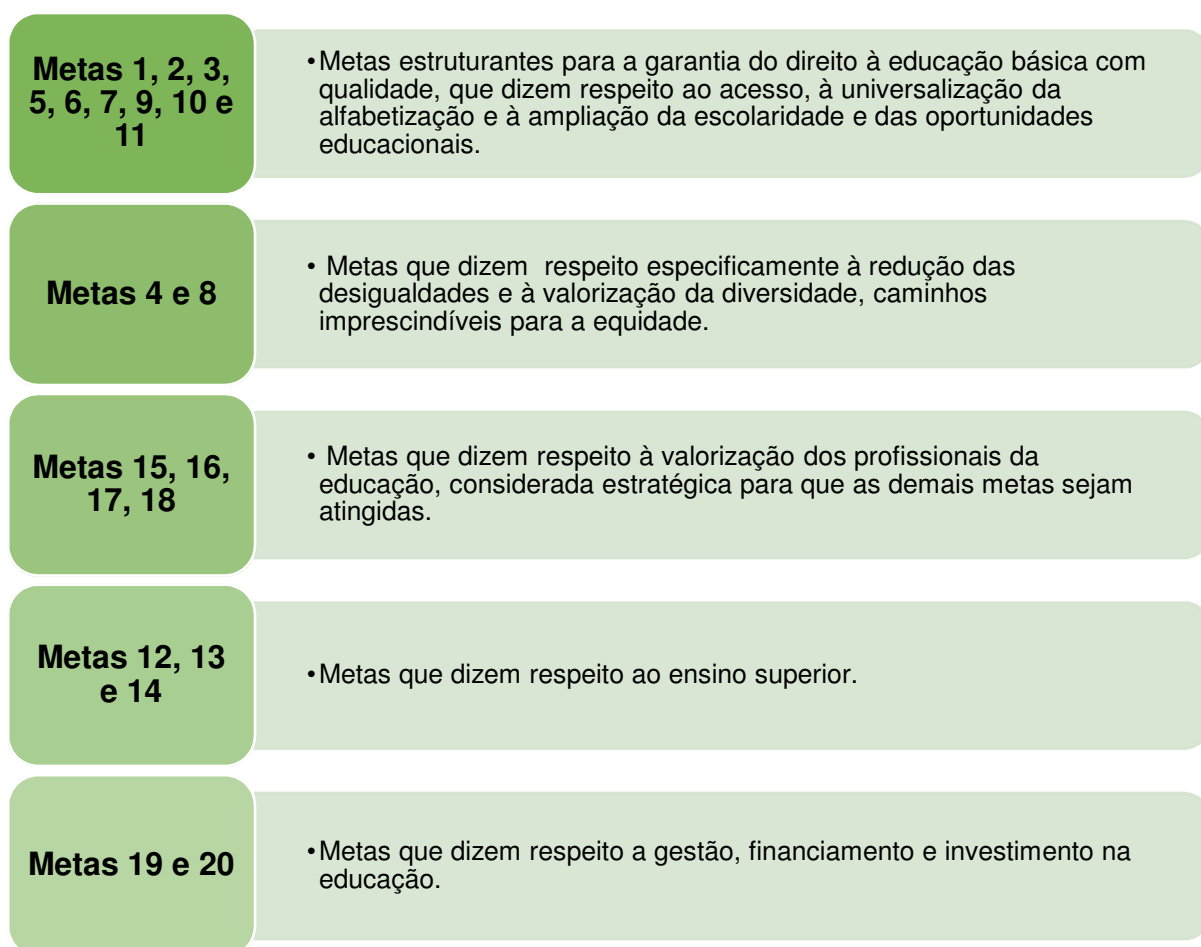
	no segmento público	
13	Elevar a qualidade da educação superior e ampliar a proporção de mestres e doutores do corpo docente em efetivo exercício no conjunto do sistema de educação superior para setenta e cinco por cento, sendo, do total, no mínimo, trinta e cinco por cento doutores	Qualidade da educação superior / Titulação do corpo docente
14	Elevar gradualmente o número de matrículas na pós-graduação <i>stricto sensu</i> , de modo a atingir a titulação anual de sessenta mil mestres e vinte e cinco mil doutores.	Acesso à pós-graduação <i>stricto sensu</i> / Ampliação do número de titulados
15	Garantir, em regime de colaboração entre a União, os Estados, o Distrito Federal e os municípios, no prazo de um ano de vigência deste PNE, política nacional de formação dos profissionais da educação de que tratam os incisos I, II e III do <i>caput</i> do art. 61 da Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, assegurado que todos os professores e as professoras da educação básica possuam formação específica de nível superior, obtida em curso de licenciatura na área de conhecimento em que atuam	Formação dos profissionais da educação/professores da educação básica com formação específica de nível superior (licenciatura na área de conhecimento em que atuam)
16	Formar, em nível de pós-graduação, cinquenta por cento dos professores da educação básica, até o último ano de vigência deste PNE, e garantir a todos(as) os(as) profissionais da educação básica formação continuada em sua área de atuação, considerando as necessidades, demandas e contextualizações dos sistemas de ensino	Formação, em nível de pós-graduação, dos professores da educação básica / Formação continuada na área de atuação
17	Valorizar os(as) profissionais do magistério das redes públicas de educação básica de forma a equiparar seu rendimento médio ao dos(as) demais profissionais com escolaridade equivalente, até o final do sexto ano de vigência deste PNE	Equiparação, até o final de 2019, do rendimento médio dos profissionais do magistério das redes públicas de educação básica ao dos demais profissionais com escolaridade equivalente
18	Assegurar, no prazo de dois anos, a existência de planos de carreira para os(as) profissionais da educação básica e superior pública de todos os sistemas de ensino e, para o plano de carreira dos(as) profissionais da educação básica pública, tomar como referência o piso salarial nacional profissional, definido em lei federal, nos termos do inciso VIII do art. 206 da Constituição Federal	Planos de carreira para os profissionais da educação básica e superior pública de todos os sistemas de ensino / Piso salarial nacional para profissionais da educação básica pública – referenciados na Lei do Piso

19	Assegurar condições, no prazo de dois anos, para a efetivação da gestão democrática da educação, associada a critérios técnicos de mérito e desempenho e à consulta pública à comunidade escolar, no âmbito das escolas públicas, prevendo recursos e apoio técnico da União para tanto	Gestão democrática da educação
20	Ampliar o investimento público em educação pública de forma a atingir, no mínimo, o patamar de sete por cento do Produto Interno Bruto (PIB) do país no quinto ano de vigência desta lei e, no mínimo, o equivalente a dez por cento do PIB ao final do decênio	Investimento público em educação pública

Fonte: Adaptado de Brasil (2014b)

Em uma análise transversal, é possível agrupar as metas com o intuito de compreender a articulação proposta pelo PNE. A figura 20 apresenta o agrupamento das metas conforme proposto pelo documento *Planejando a próxima década: conhecendo as 20 metas do Plano Nacional de Educação* (MEC 2014):

Figura 20 – Agrupamento das metas do PNE 2014-2024



Fonte: Primária (2016)

É importante destacar o papel das universidades para o alcance das metas relacionadas ao ensino superior. As ações a serem desenvolvidas pelas instituições de ensino superior incluem:

- Expansão do acesso à graduação pela oferta de vagas em diferentes modalidades de ensino com o intuito de contribuir para o aumento das taxas de matrícula;
- Expansão do acesso à pós-graduação *stricto sensu* pela oferta de vagas com o intuito de contribuir para o aumento do número de mestres e doutores e a consequente melhoria da pesquisa no país;
- Melhoria da qualidade da educação superior pelo investimento em: qualificação e profissionalização dos profissionais da educação; inovação pedagógica e curricular; e infraestrutura.

Dessa forma, a partir da contextualização dos desafios da educação para o século XXI e das metas do PNE 2014-2024, é possível discutir o papel da Univille, enquanto Universidade, e seus compromissos com uma formação humanística, científica e profissional perante os desafios do mundo contemporâneo.

3.5.2 Universidade

Inicialmente, é importante que se ratifique a importância da formação humanística, científica e profissional oferecida pela Univille nesses seus 50 anos de existência. Isso permite compreender o conhecimento sempre como possibilidade de discussão e diálogo para a formação inicial, integral e continuada de todos os sujeitos envolvidos nesse processo: estudantes, profissionais da educação, pessoal administrativo e comunidade externa. Como diz Morin (2004, p. 55), “todo desenvolvimento verdadeiramente humano significa o desenvolvimento conjunto das autonomias individuais, das participações comunitárias e do sentimento de pertencer à espécie humana”. Daí a importância de analisar e perceber os movimentos da sociedade e como vêm se configurando nos tempos atuais.

Para tanto é necessário pensar como o conhecimento tem sido tratado nas instituições formadoras, pois a Universidade deve oportunizar aos seus estudantes e profissionais um processo de aprendizagem por meio da relação entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Tal relação permite que a Universidade se alimente e retroalimente com os resultados dos conhecimentos gerados por ela mesma e pela

comunidade de sua região de abrangência, como forma de se manter sintonizada com essa comunidade e construir um relacionamento colaborativo e relevante com ela.

A posição de Santos (1989) aproxima-se da concepção da Universidade sobre formação:

A concepção humanística das ciências sociais enquanto agente catalisador da progressiva fusão das ciências naturais e ciências sociais coloca a pessoa, enquanto autor e sujeito do mundo, no centro do conhecimento, mas, ao contrário das humanidades tradicionais, coloca o que hoje designamos por natureza no centro da pessoa. Não há natureza humana porque toda a natureza é humana.

Assim, a educação precisa contribuir para a formação integral da pessoa e para a prática de sua cidadania. “Ser cidadão significa ter uma visão crítico-reflexiva, traduzido em prática transformadora da realidade, de forma autônoma, responsável e ética” (FREIRE, 1998). Eis o caráter estratégico da universidade, na medida em que a formação por ela propiciada contribui para o desenvolvimento, pelo estudante, das competências necessárias para sua atuação no contexto social e profissional. A Univille, dessa forma, concebe a educação como uma ação comprometida também com o desenvolvimento de competências:

A competência é o conjunto de aprendizagens sociais e comunicacionais nutridas a montante pela aprendizagem e formação e a jusante pelo sistema de avaliações.[...] competência é um saber agir responsável e que é reconhecido pelos outros. Implica saber como mobilizar, integrar e transferir os conhecimentos, recursos e habilidades, num contexto profissional determinado (FLEURY; FLEURY, 2001).

Possibilitar ao estudante e ao futuro profissional a oportunidade de pensar ambientalmente a sociedade em sua dimensão totalizadora, isto é, o ser humano inserido no meio ambiente, faz com que o uso de seus conhecimentos e habilidades ajude a construir uma sociedade socioambientalmente responsável.

Como instituição comunitária, a Univille percebe a necessidade urgente de promover uma educação com caráter dialógico e integrador, para que as relações estabelecidas entre os atores sociais que a compõem pensem criticamente no seu papel com base em valores que incluem cidadania, ética e integração, considerando a importância da inovação e da responsabilidade socioambiental.

3.5.3 Concepção filosófica do Curso

O CST em Gastronomia da Univille operacionaliza os princípios e objetivos da Universidade, constituindo uma oportunidade de:

- formação acadêmica e profissional que leve em consideração a inserção regional e nacional da Instituição;
- formação básica sólida para que o egresso possa enfrentar os desafios das transformações da sociedade, especialmente no campo da restauração;
- desenvolvimento da capacidade intelectual e profissional autônoma e permanente do estudante;
- inclusão de reflexão ética e humanística, orientadas para a cidadania e melhoria da qualidade de vida;
- formação específica do Tecnólogo em Gastronomia.

A característica básica esperada na formação do tecnólogo em Gastronomia será a capacidade de planejar, implantar e gerenciar estabelecimentos do setor de alimentos e bebidas conforme os padrões de eficiência e rentabilidade dos capitais investidos e de qualidade na produção e prestação de serviços. Esses padrões devem estar referenciados na visão global, que é o campo de atuação do turismo. Para atingir tais objetivos, será necessária uma linha de procedimentos pedagógicos que permita em cada um dos blocos a formação adequada dos acadêmicos. Nesse sentido, o curso oferece ao estudante, além do referencial conceitual/teórico, uma instrumentação que possibilita a aplicação do conhecimento mediante a articulação teórico-prática, a fim de que possa intervir ativamente na construção de uma sociedade melhor.

3.6 Objetivos do curso

3.6.1 Objetivo geral do curso

Formar profissionais capazes de criar, gerenciar e operacionalizar empreendimentos relacionados ao setor de alimentos e bebidas de forma otimizada, rentável e segura.

3.6.2 Objetivos específicos do curso

- Conscientizar o estudante sobre a importância da valorização histórica e cultural da gastronomia para a sociedade e sua influência no desenvolvimento das relações humanas;
- apresentar aos estudantes os fundamentos teóricos e práticos da produção gastronômica, considerando os critérios de higiene, segurança e ética, entendendo a gastronomia como expressão cultural e histórica e levando em conta a produção de alimentos como negócio economicamente rentável;
- capacitar o aluno para operação de serviços de alimentação;
- desenvolver competências para elaboração e apresentação de técnicas gastronômicas no preparo de *drinks* e coquetéis, pratos da cozinha brasileira e internacional e produtos de panificação e confeitaria;
- promover conhecimentos na área de gestão e implementação de empreendimentos na área de alimentos e bebidas e estimular o desenvolvimento do mercado gastronômico regional;
- atender ao mercado de trabalho, que necessita de profissionais cada vez mais capacitados;
- incitar o desenvolvimento da gastronomia regional e o desenvolvimento econômico e social decorrente deste;
- explorar a gastronomia como ciência de alimentos e estudar as principais características de matérias-primas e reações físico-químicas envolvidas no processo de produção de alimentos.

3.7 Perfil profissional do egresso e campo de atuação

3.7.1 Perfil profissional do egresso

Com o intuito de possibilitar a atuação profissional, o egresso do CST em Gastronomia da Univille deve dispor de competências humanas e competências

profissionais/tecnológicas.

As **competências humanas** desenvolvidas pelo egresso do CST em Gastronomia são:

- a) gerar ideias inovadoras e aplicá-las em soluções viáveis para problemas de sua área de atuação profissional;
- b) expressar ideias de forma clara, empregando técnicas de comunicação escrita, oral e gráfica;
- c) criar e trabalhar em equipes multidisciplinares;
- d) avaliar o impacto das atividades de sua área de atuação profissional no contexto político, social, econômico e ambiental;
- e) atuar segundo princípios éticos de respeito à vida e à cidadania;
- f) assumir a postura de permanente busca de atualização profissional.

As **competências profissionais/tecnológicas** desenvolvidas pelo egresso do CST em Gastronomia são:

- a) caracterizar fundamentos da gastronomia, considerando aspectos históricos e os princípios das áreas da nutrição e da hospitalidade;
- b) aplicar procedimentos de manipulação de alimentos e bebidas levando em conta princípios de higiene e aspectos da legislação e da segurança no trabalho na área de alimentos e bebidas;
- c) planejar cardápios, considerando aspectos culturais, regionais, climáticos e econômicos, com estudo do ponto de equilíbrio de custos;
- d) caracterizar a matéria-prima para elaboração de alimentos e bebidas;
- e) aplicar técnicas de produção de alimentos e bebidas, considerando a rentabilidade da produção;
- f) reconhecer a terminologia básica, os cortes padronizados, o preparo das bases, o correto método de cocção e a *mise en place* adequada ao tipo de preparo e serviço;
- g) aplicar técnicas de produção de alimentos com base no conhecimento das principais culturas culinárias existentes;
- h) aplicar técnicas de criação e produção de pães, massas e doces;
- i) aplicar conceitos, métodos, técnicas e ferramentas básicos de gestão à área

de alimentos e bebidas.

3.7.2 Campo de atuação profissional

O egresso do CST em Gastronomia da Univille poderá atuar em:

- Centros gastronômicos;
- Embaixadas e consulados;
- Empresas de hospedagem, recreação e lazer;
- Hospitais e spas;
- Indústria alimentícia;
- Parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos;
- Restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares;
- Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

3.8 Estrutura curricular e conteúdos curriculares

A estrutura e os conteúdos curriculares dos cursos da Univille, de acordo com o Projeto Pedagógico Institucional, têm como principal função materializar as intenções e funções sociais das profissões e, conseqüentemente, dos cursos. Diante de uma sociedade em contínua transformação e das demandas sociais, os currículos devem proporcionar uma formação que permita ao estudante: uma visão ampla e contextualizada da realidade social e profissional; o desenvolvimento de competências profissionais e humanas; o contato com diferentes conteúdos e situações de aprendizagem por meio da flexibilização curricular, incluindo-se aqui a curricularização da extensão; a construção do pensamento crítico e reflexivo; o aprimoramento de uma atitude ética comprometida com o desenvolvimento social; o acesso a diferentes abordagens teóricas e a atualizações e inovações no campo de saber do curso; o contato com diferentes realidades sociais e profissionais por intermédio da internacionalização curricular.

Em 2017 o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia completou dez anos de atividades. Nesta década, se observou uma mudança no mercado gastronômico do município de Joinville, novos estabelecimentos surgiram e houve uma qualificação tanto dos profissionais, quanto dos serviços oferecidos.

Ainda neste cenário, novas tendências gastronômicas se estabeleceram e o perfil da demanda por cursos de gastronomia também mudou. Atualmente há grande procura do jovens recém formados no ensino médio. Assim, houve a necessidade de adequação da matriz curricular a este novo perfil, oferecendo disciplinas práticas já no primeiro semestre, quando se percebe os maiores índices de evasão, em partes pela ausência desta prática já no início do curso. Assim, no ano de 2018 iniciou-se uma nova matriz curricular. A seguir são apresentadas a matriz curricular vigente a partir de 2014 e a partir de 2018.

3.8.1 Matriz curricular vigente a partir de 2014

Quadro 03 – Matriz curricular para CST em Gastronomia (a partir de 2014)

Matriz curricular do CST em Gastronomia Regime semestral (a partir de 2014)			
1.º semestre			
Disciplina	Total (h/a)	Total (horas)	Carga horária operacional (h/a)
Antropologia Cultural (NCH*)	36	30	36
Aspectos Históricos da Atividade Turística e Gastronômica (NCH)	36	30	36
Metodologia Científica (NCH)	36	30	36
Introdução à Hospitalidade (NCH)	36	30	36
Serviços de Sala e Bar (NCH)	36	30	36
Logística de Suprimentos (NCH)	36	30	36
Planejamento de Cardápio e Custos em Alimentos e Bebidas (NCH)	72	60	72
Carga horária total do semestre	288	240	288
2.º semestre			
Disciplina	Total (h/a)	Total (horas)	Carga horária operacional (h/a)
Drinks e Coquetéis (NCH)	36	30	36
Habilidades de Cozinha I	72	60	72
Microbiologia de Alimentos	72	60	72
Ciência dos Alimentos	36	30	36
História da Gastronomia	36	30	36
Matérias-primas Agropecuárias e de Piscicultura	36	30	36
Carga horária total do semestre	288	240	288
3.º semestre			

Disciplina	Total (h/a)	Total (horas)	Carga horária operacional (h/a)
Enogastronomia	36	30	36
Habilidades de Cozinha II	72	60	72
Garde Manger	36	30	36
Cozinha Clássica Francesa	36	30	36
Cozinha Saudável	36	30	36
Princípios Básicos de Nutrição	36	30	36
Introdução à Enologia*	36	30	36
Carga horária total do semestre	288	240	288
4.º semestre			
Disciplina	Total (h/a)	Total (horas)	Total (h/a)
Cozinha Brasileira	72	60	72
Cozinha Regional Catarinense	36	30	36
Cozinha Clássica Italiana	36	30	36
Cozinha Oriental	72	60	72
Cozinha Mediterrânea	36	30	36
Cozinha das Américas	36	30	36
Carga horária total do semestre	288	240	288
5.º semestre			
Disciplina	Total (h/a)	Total (horas)	Total (h/a)
Direito do Entretenimento (NCH)	36	30	36
Cozinha Contemporânea Mundial	72	60	72
Técnicas de Fabricação de Massas	36	30	36
Panificação	72	60	72
Sobremesas	36	30	36
Práticas Integradas I (NCH)	36	30	36
Carga horária total do semestre	288	240	288
6.º semestre			
Disciplina	Total (h/a)	Total (horas)	Total (h/a)
Confeitaria	108	90	108
Estágio Curricular Supervisionado (NCH)	72	60	72
Aperfeiçoamento em Confeitaria	36	30	36
Gestão Socioambiental (NCH)	36	30	36
Práticas Integradas II (NCH)	36	30	36
Carga horária total do semestre	288	240	288
7.º semestre			
Disciplina	Total (h/a)	Total (h)	Total (h/a)
Gestão Financeira (NCH)	36	30	36
Marketing em Serviços (NCH)	36	30	36
Gestão Empreendedora (NCH)	72	60	72
Gestão de Pessoas (NCH)	36	30	36
Práticas Integradas em Gestão da Hospitalidade (NCH)	72	60	72
Noções de Planejamento Físico (NCH)	36	30	36
Carga horária total do semestre	288	240	288
Total da carga horária do curso	2.016	1.680	2.016

Fonte: Primária

3.8.2 Ementas e referencial bibliográfico matriz vigente a partir de 2014

1.º semestre

Disciplina: Antropologia Cultural

Carga horária: 36 h/a

Ementa

O estudo da cultura no contemporâneo: abordagens, perspectivas e processos. Os significados culturais do consumo gastronômico. A dimensão cultural do ofício de gastrônomo.

Referências básicas

COELHO, T. A **cultura e seu contrário**. São Paulo: Iluminuras, 2008.

FEATHERSTONE, M. (Org.). **Cultura global: nacionalismo, globalização e modernidade**. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

ORTIZ, R. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1998.

Referências complementares

BOAS, Franz. **Antropologia cultural**. Rio de Janeiro Zahar 2004.

CANCLINI, N. G. **Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. 3ed. São Paulo: EDUSP 2000.

CERTEAU, M; ALVES, E. F. **A invenção do cotidiano: 1. artes de fazer**. 16ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu; PELEGRINI, Sandra de Cássia Araújo. **Patrimônio histórico e cultural**. Rio de Janeiro: Zahar, 2006

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 4. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.

Disciplina: Aspectos Históricos da Atividade Turística e Gastronômica

Carga horária: 36 h/a

Ementa

História do turismo e da alimentação na humanidade; sociedade e cultura; tendências gastronômicas.

Referências básicas

- CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. 4ed. São Paulo: Global, 2016.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: SENAC, Departamento Nacional, 2010.
- FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.

Referências complementares

- BOLAFFI, G. **A saga da comida: receitas e história**. São Paulo: Record, 2000.
- COOPER, C. *et al.* **Turismo: princípios e práticas**. Tradução de Roberto Cataldo Costa. Porto Alegre: Bookman, 2007.
- DELÍCIAS das sinhas: **história e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX**. Campinas, SP: CMU Publicações, 2007.
- LEAL, M. L.M.S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2008.
- WALKER, J. **Introdução à hospitalidade**. Tradução de Élcio de Gusmão Verçosa Filho. Barueri: Manole, 2002.

Disciplina: Metodologia Científica
Carga horária: 36 h/a

Ementa

Normas para a elaboração de trabalhos técnicos e científicos. Fundamentos da Ciência. Tipos de pesquisa. Instrumentos de Pesquisa. Tipos de conhecimento. Leitura, interpretação e redação científica. Ética em Pesquisa. Base de Dados. O Projeto de Pesquisa

Referências básicas

- ALVES, M. **Como escrever teses e monografias**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- AZEVEDO, I. B. de. **O prazer da produção científica**. Descubra como é fácil e agradável elaborar trabalhos acadêmicos. São Paulo: Prazer de Ler, 1997.
- LAKATOS, E. V.; MARCONI, M. A. **Metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2007.

Referências complementares

- APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da Ciência: Filosofia e prática da pesquisa**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012

ANDRADE, M. M de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**: elaboração de trabalhos na graduação. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

DEMO, Pedro. **Introdução à metodologia da ciência**, 2.ed. Atlas, 04/1985.

Disciplina: Introdução à Hospitalidade

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Conceitos de hospitalidade. Hospitalidade turística e fenômeno urbano. A atmosfera das cidades e a ideia de uma cidade hospitaleira. Terminologia básica em hospitalidade.

Referências básicas

COOPER, C. *et al.* **Turismo**: princípios e práticas. Tradução de Roberto Cataldo Costa. Porto Alegre: Bookman, 2007.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO. **Introdução ao turismo**. Tradução de Dolores Rodriguez Córner. São Paulo: Roca, 2001.

WALKER, J. **Introdução à hospitalidade**. Tradução de Élcio de Gusmão Verçosa Filho. Barueri: Manole, 2002.

Referências complementares

DIAS, Reinaldo. **Planejamento Do Turismo: Política E Desenvolvimento Do Turismo No Brasil** . Editora Atlas SA, 2006

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri: Manoele, 2004

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade**: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo: Saraiva, 2010

MULLINS, Laurie J. **Gestão da hospitalidade e comportamento organizacional**. Bookman Editora, 2009

TANKE, Mary. **Administração de recursos humanos em hospitalidade**. Cengage Learning Editores, 2005

Disciplina: Serviço de Sala e Bar

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Serviços de restaurante, tipos de serviços, dinâmicas de operação nos serviços de restaurante, tipologia de restauração, utensílios, atendimento, conduta profissional, modalidades de serviço, regras e técnicas de serviço, serviço de bebidas.

Referências básicas

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul. Educ, 2003.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir**: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a gerentes e proprietários de restaurantes. Rocca, 2004.

VIEIRA, E. V. de; CÂNDIDO, Í. **Garçom**. Canoas: Ulbra, 2003.

Referências complementares

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Turismo**: garçom em função especializada - competência de pessoal. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Normas Técnicas, 2004. 4 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Turismo**: garçom em função polivalente - competência de pessoal. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Normas Técnicas, 2004. 4 p.

SENAC. Departamento Nacional. **Garçom**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac; 2007.

Disciplina: Logística de Suprimentos

Carga horária: 36 h/a

Ementa

As compras, os fornecedores, a função do comprador, notas fiscais, métodos de compras, o almoxarifado, o recebimento, gestão de estoques.

Referências básicas

CHING, H. Y. **Gestão de estoques na cadeia de logística integrada**. São Paulo: Atlas, 2001.

CORREA, H. *et al.* **Planejamento, programação e controle da produção**. São Paulo: Atlas, 2000.

DAVIS, M.M.; AQUILANOS, N. J.; CHASE, R. B. **Fundamentos de administração da produção**. Porto Alegre: Bookman, 2007.

Referências complementares

POZO, Hamilton. **Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos um enfoque para os cursos superiores de tecnologia**. Rio de Janeiro Atlas 2015 1 recurso online ISBN 9788522499243.

LOGÍSTICA reversa e sustentabilidade. São Paulo Cengage Learning 2012 1 recurso online ISBN 9788522113941.

LOGÍSTICA reversa processo a processo. São Paulo Atlas 2013 1 recurso online ISBN 9788522486359.

TRANSPORTE e logística em sistemas agroindustriais. São Paulo: Atlas, 2001. 218 p. ISBN 8522428530

Disciplina: Planejamento de Cardápios e Custos em Alimentos e Bebidas
Carga horária: 72 h/a

Ementa

Fichas técnicas e espelhos de custo. Tipos de serviços de alimentação. Planejamento de cardápios, design e grafia de cardápios. Instrumentos básicos de análise contábil. Custos: origem, evolução, objetivos. Terminologia de custos. Engenharia de cardápios.

Referências básicas

DUTRA, R. G. **Custos:** uma abordagem prática. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

SILVA, S. M. C. S. da. **Cardápio:** guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.

VASCONCELLOS, F. **Menu:** como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

Referências complementares

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial.** 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

PAIM, Wilson Moisés. **Custos e orçamento em serviços de hospitalidade uma visão operacional.** São Paulo Erica 2014 1 recurso online ISBN 9788536513225.

WALKER, John R. **O restaurante: conceito e operação.** 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003

POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante.** São Paulo: Atlas, 2004.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade.** 6. ed., rev. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007

2.º semestre

Disciplina: Drinks e Coquetéis
Carga horária: 36 h/a

Ementa

Tipos de bebidas e seu uso, bebidas alcóolicas e não alcóolicas. Preparos de coquetéis. Harmonização de bebidas.

Referências básicas

DINHAM, R.; SANTO, J. I. **O essencial em cerveja e destilados**. São Paulo: Senac, 2006.

ELEUTERIO, Helio. **Serviços de Alimentação e Bebidas**. Érica, 2014.

SANTOS, José Ivan; DINHAM, Robert; ADAMES, Cesar. **O essencial em cervejas e destilados**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora Senac, 2013.

Referências complementares

CARELLE, Ana Claudia. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. São Paulo Erica 2014 1 recurso online ISBN 9788536521060.

FEIJÓ, Atenéia; MACIEL, Engels (Autor). **Cachaça artesanal: do alambique à mesa**. Rio de Janeiro: Senac, 2004.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 6. ed., rev. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007

Disciplina: Habilidades de Cozinha I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Terminologia básica da produção de alimentos. Hierarquia de alimentos e bebidas. Procedimentos de *mise-en-place* e padronização da produção. Técnicas de cortes básicos de vegetais, de carnes, de aves e de pescados. Métodos de cocção. Conhecimento de mercadoria. Utensílios e equipamentos. Análise sensorial. Conservação pelo uso do calor: pasteurização, tindalização, branqueamento, esterilização, desidratação e secagem. Conservação pelo uso do frio: resfriamento e congelamento, uso de atmosfera modificada. Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal: classificação, métodos de conservação, deterioração, beneficiamento e armazenagem. Equipamentos, utensílios e embalagens para armazenamento de alimentos.

Referências básicas

FELLOWS, P. J. - **Tecnologia de Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2. ed. Editora Artmed, 2006.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**.. 9. ed. Senac: São Paulo, 2017.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2008..

Referências complementares

BOURDAIN, Anthony. **Cozinha confidencial**: uma aventura nas entranhas da culinária. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2001 376 p

CARELLE, Ana Claudia. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. São Paulo Erica 2014.

FARROW, Joanna. **Escola de chefs**. São Paulo Manole 2009.

PAYNE-PALACIO, June. **Gestão de negócios em alimentação**: princípios e práticas. 12. São Paulo Manole 2015

SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

Disciplina: Microbiologia de Alimentos

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Aspectos de higiene na produção, comercialização e consumo de alimentos. Fontes de contaminação. Microrganismos úteis, deteriorantes e patogênicos. Fatores determinantes de sobrevivência de microrganismos nos alimentos. Intoxicações e infecções alimentares. Controle microbiológico de unidades de alimentação e nutrição. APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), normas de segurança na produção de alimentos em cozinhas comerciais. Fermentação.

Referências básicas

AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Willibaldo (coord); LIMA, Urgel de Almeida (coord). **Biotechnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 523 p.

BEUX, M. R. **Atlas de microscopia alimentar**: identificação de elementos histológicos vegetais. São Paulo: Varela, 1997.

SILVA JR., E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.

Referências complementares

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre ArtMed 2002.

HIGIENE e vigilância sanitária de alimentos. 5. São Paulo Manole 2015.

JAY J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed; 2005.

RIBEIRO, Mariangela Cagnoni; STELATO, Maria Magali. **Microbiologia prática**: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica : bactérias, fungos e vírus. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 224

TORTORA, Gerard J. **Microbiologia**. 12. Porto Alegre ArtMed 2017

Disciplina: Ciência dos Alimentos

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Culinária e ciência. Leite e laticínios: biologia e química do leite, produtos não fermentados e fermentados, queijos. Ovos: biologia e química dos ovos, química da cocção de ovos. Carnes: estrutura e qualidade, a transformação do músculo em carne, princípios da cocção da carne fresca. Carnes preservadas: secas, salgadas, defumadas, fermentadas, *confits*, enlatadas. Frutas e hortaliças: composição e cocção. Sementes: composição, manipulação e preparo. Principais reações químicas em alimentos. Desenvolvimento de aromas. Análise sensorial.

Referências básicas

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos:** princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

OETTERER, M. *et al.* **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** São Paulo: Manole, 2006.

PEREDA, J. A. O. (Org.). **Tecnologia de alimentos.** Tradução de Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2007. Vol. 1

PEREDA, J. A. O. (Org.). **Tecnologia de alimentos.** Tradução de Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2007. Vol. 2

Referências complementares

CARELLE, Ana Claudia. **Tecnologia dos alimentos principais etapas da cadeia produtiva.** São Paulo Erica 2015 1 recurso online ISBN 9788536521466.

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey (ed.). **Ciência e Tecnologia de Alimentos.** Manole, 01/2015

CIÊNCIA e tecnologia de alimentos. São Paulo Manole 2015 1 recurso online ISBN 9788520448458.

EVANGELISTA, José,. **Tecnologia de alimentos.** 2. ed Sao Paulo: Atheneu, 1994.

MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. **Bioquímica dos alimentos composição, reações e práticas de conservação.** São Paulo Erica 2015

Disciplina: História da Gastronomia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Relações do homem com o alimento. Nascimento da gastronomia como conhecimento sistematizado e as principais “escolas gastronômicas”. A gastronomia e sua inter-relação com a história de povos e nacionalidades.

Referências básicas

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2004.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2008.

Referências complementares

HUE, Sheila. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. Zahar, 2008

SALDANHA, Roberta M. **Histórias, Lendas e Curiosidades da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2011.

BOLAFFI, G. **A saga da comida: receitas e história**. São Paulo: Record, 2000. Da bibliografia básica

Disciplinas: Matérias-primas Agropecuárias e de Piscicultura

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Nomenclatura dos produtos agropecuários. Fontes de produção e mercados de consumo. Criação de animais. Economia e planejamento da produção agropecuária. Morfologia e classificação comercial. Embalagens e transporte de matérias-primas. História da pesca no Brasil e no mundo. Conhecimentos gerais sobre a ciência pesqueira, proteção, conservação, exploração e aproveitamento dos recursos pesqueiros marinhos e de água doce. Código da pesca responsável. Histórico da aquicultura, principais espécies cultivadas e potenciais, biologia e tecnologias de cultivo, qualidade da água e do produto, beneficiamento, *marketing* e comercialização.

Referências básicas

ARANA, L. V. **Aquicultura e desenvolvimento sustentável: subsídios para a formulação de políticas de desenvolvimento da aquicultura brasileira**. Florianópolis: UFSC, 1999. 310 p.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. **O papel da agropecuária na economia brasileira**. Brasília, 1983. 21 p.

LORENZI, Harri. **Plantas daninhas do Brasil: terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas**. 3.ed Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2000.

Referências complementares

CARELLE, Ana Claudia. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. São Paulo Erica 2014

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2011

MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. **Bioquímica dos alimentos composição: reações e práticas de conservação**. São Paulo Erica 2015

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS; 2000 355 p.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2008

3.º semestre

Disciplina: Introdução à Enologia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Histórico da uva e da fabricação do vinho. Métodos de produção e características da diversidade de uvas e das formas de preparo. Degustação de vinhos.

Referências básicas

BERNARDO, E. **A arte de degustar o vinho**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

GALVÃO, S. **Tintos e brancos**. São Paulo: Conex, 2006.

RABACHINO, R. **O vocabulário do vinho**. Caxias do Sul: EducS, 2006.

Referências complementares

ALBERT, Aguinaldo Zácia. **O admirável novo mundo do vinho: e as regiões emergentes**. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: SENAC, 2012

BEATO, Manoel. **Guia de vinhos Larousse**. 2. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007

HENDERSON, J. Patrick. **Sobre vinhos**. São Paulo Cengage Learning 2014 1 recurso online

LOCATELLI, Liliana (Org.). **Indicações geográficas: desafios e perspectivas nos 20 anos da Lei de Propriedade Industrial**. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2016. xii

LE CORDON bleu: vinhos. São Paulo, SP Marco Zero; 2005.

Disciplina: Enogastronomia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Relação de vinhos com alimentos. Degustação de vinhos. Harmonização de bebidas e alimentos. Alimentos para degustação de vinhos.

Referências básicas

ALBERT, A. Z. **O admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes**. São Paulo: Senac, 2006.

BEATO, M. **Guia de vinhos**. São Paulo: Larousse, 2006.

GALVÃO, S. **Tintos e brancos**. São Paulo: Conex, 2004.

RABACHINO, R. **O vocabulário do vinho**. Caxias do Sul: Educ, 2006.

Referências complementares

GALVÃO, Saul. **A cozinha e seus vinhos**. 4. ed. São Paulo: Senac; 2004

HENDERSON, J. Patrick. **Sobre vinhos**. São Paulo Cengage Learning 2014 1 recurso online

VINHO: escolha, compra, serviço, degustação : manual do sommelier. São Paulo: Globo, 2004.

LE CORDON bleu: vinhos. São Paulo, SP Marco Zero; 2005

TUOR, Conrad. **Wine and food handbook : Aide-mémoire du sommelier**. London: Hodder and Stoughton, 1999

Disciplina: Habilidades de Cozinha II

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Terminologia e vocabulário da culinária básica. Procedimentos de *mise-en-place* e normas de padronização da produção. Preparos de caldos, fundos e molhos de base. Cortes padronizados avançados de vegetais, de carnes, de aves e de pescados. Técnicas e preparações de base intermediárias e avançadas.

Referências básicas

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 9. ed. Senac: São Paulo, 2017.

KÖVESI, Betty et al. **400 g: técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2016.

WALDEN, H. **Livro de peixes e frutos do mar**. São Paulo: Manole, 1998.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

CARELLE, Ana Claudia. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. São Paulo Erica 2014.

FARROW, Joanna. **Escola de chefs**. São Paulo Manole 2009.

PAYNE-PALACIO, June. **Gestão de negócios em alimentação princípios e práticas**. 12. São Paulo Manole 2015.

RIPPINGTON, Neil. **Curso introdutório de chef profissional**. 2. São Paulo: Manole, 2014.

SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.

Disciplina: Garde Manger

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Entradas, saladas, pratos frios, produção da cozinha fria.

Referências básicas

KÖVESI, Betty et al. **400 g: técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2016.

TREVISANI, B. **Novo sabor: saladas e bufês frios**. São Paulo: Melhoramentos, 2001.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

CARVALHO, Robson de. **Cozinha fria da ornamentação à execução do cardápio**. São Paulo Erica 2014 1 recurso online ISBN 9788536521794.

RIPPINGTON, Neil. **Curso introdutório de chef profissional**. 2. São Paulo Manole 2014 1 recurso online

FARROW, Joanna. **Escola de chefs**. São Paulo Manole 2009 1 recurso online ISBN 9788520443156.

Disciplina: Cozinha Saudável

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Preparo e utilização de dieta saudável. Propriedades funcionais dos alimentos. Seleção, modificações e técnicas de preparo de alimentos. Análise de cardápios em função do valor nutricional. Planejamento, execução e avaliação e cardápios específicos para grupos com restrições.

Referências básicas

BACCARIN, FILIPE; ABICAIR, MYRIAN. **Alta gastronomia diet e light: sem glúten, sem lactose, com redução de sal e calorias**. São Paulo: Editora SENAC, 2015

COSTA, NEUZA MARIA BRUNORO; ROSA, CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. Editora Rubio, 2016.

PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. ampl. e atual. – Barueri, SP: Manole, 2014

Referências complementares

ADRIÀ FERRAN; CORBELLÀ JOSEP; FUSTER VALENTÍN. **A cozinha da saúde**. São Paulo: Editora SENAC, 2012.

CARLO PETRINI. **Comida e liberdade**: slow food, histórias de gastronomia para libertação. São Paulo: Editora SENAC, 2016

NESPOLO, Cássia Regina. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre ArtMed, 2015.

POLLAN, MICHAEL. **Cozinhar**: uma história natural da transformação. Editora Intrínseca, 2014.

SANTOS, ELIANE CRISTINA DOS **Nutrição e dietética**. 2. ed. São Paulo : Érica, 2014.

SAVIOLI, G.; CALEFFI, R. **Escolhas e impactos**: gastronomia funcional. São Paulo: Edições Loyola, 2012.

Disciplina: Princípios Básicos de Nutrição

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Composição dos produtos alimentícios e seu valor nutritivo. Carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, sais minerais. Conservação dos alimentos. Aditivos em alimentos. Metabolismo dos nutrientes. Pirâmides de alimentos. Alimentação saudável.

Referências básicas

MAHAN, K. L.; SCOTT-STUMP, S. **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. Roca, 2005.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. Manole, 2008. 288 p.

TIRAPÉGUI, J. **Nutrição** – fundamentos atuais. 2. ed. Atheneu, 2006. 342 p.

Referências complementares

ARAÚJO, J.M. **Química de alimentos: teoria e prática**. 2.ed. Viçosa: UFV, 1999.

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2015.

COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. Barueri: Manole, 2013.

MATOS, S.P.; MACEDO, P.D.G. **Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação**. São Paulo:Érica, 2015. 129p.

WARDLAW, G.M.; SMITH, A.M. **Nutrição contemporânea**. 8 ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

Disciplina: Cozinha Clássica Francesa

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Gastronomia francesa regional, cultura, geografia, produtos típicos.

Referências básicas

KELLY, I. Carême o Cozinheiro dos Reis, São Paulo: Senac, 1966.

ULLMANN, H. F. Culinária francesa, 2011.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referencial complementar

BOCUSE, Paul. Bouché à la carte. New York: Pantheon Books, c1987

FARROW, Joanna. **Escola de chefs**. São Paulo Manole 2009

LANCELOTTI, S. **Cozinha clássica**: história das receitas mais famosas da história. São Paulo: Art, 2003.

RIPPINGTON, Neil. **Curso introdutório de chef profissional**. 2. São Paulo Manole 2014

WILLAN, Anne. **Culinária ilustrada passo a passo: francesa** / Anne Willan ; tradução Lilia Astiz ; fotografia David Murray e Jules Selmes. São Paulo: PubliFolha, 1999.

4.º semestre

Disciplina: Cozinha Brasileira

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Histórico, matérias-primas utilizadas, técnicas de produção características das regiões brasileiras.

Referências básicas

CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Itatiaia, 1983. 2 v. (Reconquista do Brasil).

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 9. ed. Senac: São Paulo, 2017.

OLIVEIRA, Lucia Lippi. O Brasil dos imigrantes. Rio de Janeiro Zahar 2000.

Referências complementares

CHRISTO, Maria Stella Libanio. **Cozinha popular**. Petropolis: Vozes, 1980.

CIONE. **Nova culinária nordestina**. Fortaleza: [s.n.], 1997.

MATTOS, Neusa de. **A cozinha gaúcha**. São Paulo: Melhoramentos, 2001.

1000 RECEITAS da culinária brasileira. Barueri, SP: Girassol, 2004.

NACCACHE, Andréa (org.). **Criatividade brasileira: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao: gastronomia, design, moda**. Barueri, SP: Manole, 2013.

Disciplina: Cozinha Regional Catarinense

Carga horária: 36 h/a

Ementa

A cozinha catarinense. A colonização de Santa Catarina e as influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população de Santa Catarina. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias típicas catarinenses: norte catarinense, Vale do Itajaí, oeste catarinense, região serrana, grande Florianópolis, sul catarinense.

Referências básicas

CAPUTO, Z. **Receitas da culinária catarinense**. [s.l.]: [s.n.], [s.d.]. 65 p.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1983. 2 v. (Reconquista do Brasil).

WRIGHT, J. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2008. 351 p.

Referências complementares

ANDERMANN, Adriane Schroeder. **Histórias de engenho: os engenhos de farinha de mandioca em Florianópolis : tradição, modernidade, representações**. Joinville, SC: UNIVILLE, 2007. 149 p. ISBN 9788587977519

OLIVEIRA, Lucia Lippi. **O Brasil dos imigrantes**. Rio de Janeiro Zahar 2000 1 recurso online.

FARROW, Joanna. **Escola de chefs**. São Paulo Manole 2009 1 recurso online ISBN 9788520443156.

Disciplina: Cozinha Clássica Italiana

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Gastronomia italiana regional, cultura, geografia, produtos típicos.

Referências básicas

MACKLEY, Lesley. **O livro das massas**. São Paulo: Manole; 1997

KÖVESI, Betty et al. **400 g: técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2016.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

FARROW, Joanna. **Escola de chefs**. São Paulo Manole 2009 1 recurso online ISBN 9788520443156.

LANCELLOTTI, S. **Cozinha clássica**: história das receitas mais famosas da história. São Paulo: Art, 2003.

RIPPINGTON, Neil. **Curso introdutório de chef profissional**. 2. São Paulo Manole 2014

Disciplina: Cozinha Oriental

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Histórico, aspectos antropológicos e socioculturais, matérias-primas, técnicas gastronômicas e produções representativas do Japão, da China e da Tailândia.

Referências básicas

MORYAMA, Y. **Os melhores pratos da cozinha japonesa**. São Paulo: JBC, 2010.

MORRIS, S. **Culinária Tailandesa**: Receitas Especiais e Fáceis de Fazer. São Paulo: Publifolha, 2007.

WEBER, Tatiana de. **O Livro Essencial da Cozinha Asiática**. São Paulo: H. F. Ullmann, 2007.

Referências complementares

CATÃO, Ronaldo. **O sushiman**: técnicas, receitas e segredos. São Paulo: SENAC, 2014. (Foi solicitada a compra 02/08/2018)

PHAM, M. **Sabores do Oriente**: Receitas da China, de Cingapura, da Coreia, da Índia, do Japão, da Tailândia e do Vietnã. São Paulo: Publifolha, 2011.

Coleção Folha Cozinhas do Mundo. **Índia** (Vol.12). São Paulo: Publifolha, 2016.

Coleção Folha Cozinhas do Mundo. **Vietnã** (Vol.22). São Paulo: Publifolha, 2016.

LEW, J. **Culinária Chinesa**. São Paulo: JBC, 2008

Disciplina: Cozinha Mediterrânea

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Histórico, aspectos antropológicos e socioculturais, matérias-primas, *terroir*, técnicas gastronômicas e produções representativas das regiões mediterrâneas da Europa, do Norte da África e Oriente Médio.

Referências básicas

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 9. ed. Senac: São Paulo, 2017.

KÖVESI, Betty et al. **400 g**: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2016.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Érica, 2014.

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. 6 ed. São Paulo: Manole, 2012.

LE CORDON BLEU INTERNATIONAL. **Fundamentos culinários: os chefs de Le Cordon Bleu**. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning, 2011.

NESPOLO, Cássia Regina, Oliveira, Fernanda de, Pinto, Flávia Twardowski, Olivera, Flo. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. ArtMed, 2015.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Disciplina: Cozinha das Américas

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Histórico, Aspectos antropológicos e socioculturais, matérias-primas, *terroir*, técnicas gastronômicas e produções representativas das regiões das Américas do Sul, Central, do Norte e Caribe.

Referências básicas

BRETHERTON, Caroline. Culinária Americana – Receitas clássicas em nova abordagem. São Paulo. Ed. Publifolha, 2015.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 9. ed. Senac: São Paulo, 2017.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências Complementares

BOLAFFI, G. **A saga da comida**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

FARROW, Joanna. Escola de Chefs. Barueri, SP: Manole, 2009.

RIPPINGTON, Neil. Curso Introdutório de Chef Profissional. 2. ed.. Barueri, SP: Manole, 2014.

5.º semestre

Disciplina: Cozinha Contemporânea Mundial

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Técnicas modernas de produção comercial e organização de brigadas de forma otimizada. Tendências gastronômicas.

Referências básicas

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro mais ciência na cozinha**. Rio de Janeiro Zahar 2005

OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet (Autor). **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole; 2006.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

NACCACHE, Andréa (org.). Criatividade brasileira: Alex Atala, Fernando e Humberto Jam Nakao: gastronomia, design, moda. São Paulo Manole 2013.

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de gastronomia**. São Paulo Erica 2014

FARROW, Joanna. **Escola de chefs**. São Paulo Manole 2009 1 recurso online ISBN 9788520443156.

RIPPINGTON, Neil. **Curso introdutório de chef profissional**. 2. São Paulo Manole 2014 1 recurso online

Disciplina: Direito do Entretenimento

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Legislação vigente. Procedimento para abertura e fechamento de empreendimentos. Código de ética do profissional em turismo. Código de Defesa do Consumidor.

Referências básicas

BRASIL. **Código de defesa do consumidor**. Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MAMEDE, Gladston. **Direito do consumidor no turismo**: código de defesa do consumidor aplicado aos contratos, aos serviços e ao marketing do turismo. São Paulo: Atlas; 2004 (2 ex. 2004)

PALETTA, M. A. **Vamos abrir uma pequena empresa**: um guia prático para abertura de novos negócios. São Paulo: Alínea, 2001.

Referências complementares

Direitos humanos fundamentais , Manoel Gonçalves Ferreira Filho. – 15. ed. – São Paulo: Saraiva, 2016.

Resumo de direito do trabalho / Vólia Bomfim Cassar. – 6. ed., rev., atual. e ampl. – Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: MÉTODO, 2018.

Manual de direito tributário / Hugo de Brito Machado Segundo. – 10. ed. rev., atual. e ampl. – São Paulo : Atlas, 2018.

Manual de direito do consumidor : direito material e processual / Flávio Tartuce, Daniel Amorim Assumpção Neves.– 6. ed. rev., atual. e ampl. – Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: MÉTODO, 2017.

Disciplina: Sobremesas

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Sobremesas, sobremesas empratadas, tipos de sobremesas, tipos de decorações.

Referências básicas

BASKERVILLE, H. **Receitas passo a passo:** sobremesas. São Paulo: Manole, 1998.

DUCHENE, L.; JONES, B. **Le cordon bleu:** sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2007.

KÖVESI, B. **400 g – técnicas de cozinha.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008.

Referências complementares

ALMEIDA, João. Manual de direito do consumidor. 6. São Paulo Saraiva 2014

ELEUTERIO, Helio. **Técnicas de confeitaria.** São Paulo Erica 2014

FOWLER, Virginie; ELBERT, George. **Dolci, the fabulous desserts of Italy.** New York: Simon and Schuster, c1987.

VALENZI, Margarida. **Cozinha sucesso: doce & bolos.** São Paulo: Maltese, 1994.

Disciplina: Técnica de Fabricação de Massas

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Equipamentos, utensílios, massas básicas de panificação e confeitaria.

Referências básicas

BUSH, S. **Livro das pizzas e pães italianos.** São Paulo: Manole, 1997.

FREETWOOD, J. **Massas rápidas e gostosas.** São Paulo: Manole, 1999.

MACKLEY, L. **Livro das massas**. São Paulo: Manole, 1997.

Referências complementares

GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de panificação e massa**. São Paulo Erica 2014

TONETTO, Helena. **100 receitas de massas light**. Porto Alegre: L&PM, 2011. 216 p. (L&PM Pocket). ISBN 9788525410276.

LANCELOTTI, Silvio. **160 receitas de molhos**. Porto Alegre: L&PM; 2006 167p. (L&PM Pocket ISBN 8525409936.

SCHINHARL, C. **Massas para dois**. São Paulo: Manole, 2001.

WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: massas**. São Paulo: Publifolha, 1999.

Disciplina: Práticas Integradas I

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Definição, planejamento, execução e avaliação de um projeto com um tema relacionado aos conteúdos do semestre.

Referências básicas

ALVES, M. **Como escrever teses e monografias**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

AZEVEDO, I. B. de. **O prazer da produção científica**. Descubra como é fácil e agradável elaborar trabalhos acadêmicos. São Paulo: Prazer de Ler, 1997.

LAKATOS, E. V.; MARCONI, M. A. **Metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2007.

Referências complementares

ANDRADE, M. M de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010

APPOLINÁRIO, F. **Metologia da Ciência: Filosofia e prática da pesquisa**. 2 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012

CLELAND, David I.; IRELAND, Lewis R. **Gerenciamento de projetos**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016

FINDLAY, Eleide Abril Gordon et al. **Guia de elaboração de projetos de pesquisa**. Joinville: Univille, 2012

Disciplina: Panificação

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Manutenção de equipamentos utilizados na panificação. Leiaute de padarias. *Just in time* em padarias. Produtos e serviços de panificação. Serviço de vendas em panificação. Componentes básicos da panificação. Equipamentos específicos. Etapas do processo de panificação. Tipos de pães. Práticas em panificação. Massas básicas. Processos de fermentação. Técnicas e ingredientes. Terminologia culinária básica. Princípios físico-químicos.

Referências básicas

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. São Paulo Manole 2015

CAUVAIN, Stanley P., YOUNG, Linda S. **Tecnologia da Panificação**, 2nd edição. Manole, 01/2009.

GALVES, Mariana de Pareja. **Técnicas de Panificação e Massa**. Érica, 06/2014.

Referências complementares

ALGRANDI, M. **Pequeno dicionário da gula**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeito**. Canoas: Ulbra, 1998.

ANQUIER, O. **Pães de França**. São Paulo: DBA, 1997.

SUAS, M. **Pâtisserie - Abordagem profissional**. Cengage Learning Editores, 2012

6.º semestre

Disciplina: Práticas Integradas II

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Definição, planejamento, execução e avaliação de um projeto com um tema relacionado aos conteúdos do semestre.

Referências básicas

ALVES, M. **Como escrever teses e monografias**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

AZEVEDO, I. B. de. **O prazer da produção científica**. Descubra como é fácil e agradável elaborar trabalhos acadêmicos. São Paulo: Prazer de Ler, 1997.

LAKATOS, E. V.; MARCONI, M. A. **Metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2007.

Referências complementares

ANDRADE, M. M de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010

APPOLINÁRIO, F. **Metologia da Ciência: Filosofia e prática da pesquisa**. 2 ed. São

Paulo: Cengage Learning, 2012

CLELAND, David I.; IRELAND, Lewis R. **Gerenciamento de projetos**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016

FINDLAY, Eleide Abril Gordon et al. **Guia de elaboração de projetos de pesquisa**. Joinville: Univille, 2012

Disciplina: Confeitaria

Carga horária: 108 h/a

Ementa

Evolução e história da confeitaria. Técnicas de utilização de utensílios e equipamentos. Técnicas de confeitaria de base. Confeitaria clássica. Confeitaria brasileira. Ingredientes. Doceria. Chocolateria. Gelateria. Terminologia básica. Princípios físico-químicos. Cremes e caldas.

Referências básicas

ALBUREY, P. **Livro dos biscoitos**. 2. ed. São Paulo: Manole, 1997.

LE CORDON BLEU. **Receitas caseiras:** bolos. Rio de Janeiro: Koneman, 2000.

SUAS, Michel. **Pâtisserie - Abordagem profissional**. Cengage Learning Editores, 09/2012

Referências complementares

ELEUTERIO, Helio. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo Erica 2014 1 recurso online ISBN 9788536521879.

SCHMEDES, C. **Doces pecados:** uma tentação. São Paulo: Manole, 2002.

MESTRE CUCA LAROUSSE: 1800 RECEITAS, São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

Disciplina: Aperfeiçoamento em Confeitaria

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Confeitagem e pastilhagem. Produção de doces e de salgados finalizados para consumo ou como matéria-prima para uso em cozinhas comerciais.

Referências básicas

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. São Paulo Manole 2015 1 recurso online ISBN 9788520444795.

ELEUTERIO, Helio. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo Erica

SUAS, Michel. **Pâtisserie - Abordagem profissional**. Cengage Learning Editores, 09/2012.

Referências complementares

ALBUREY, P. **Livro dos biscoitos**. 2. ed. São Paulo: Manole, 1997.
 BLEU, Le C. **Receitas caseiras: bolos**. Rio de Janeiro: Koneman, 2000.
 SCHMEDES, C. **Doces pecados: uma tentação**. São Paulo: Manole, 2002.
 MESTRE CUCA LAROUSSE: 1800 RECEITAS, São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

Disciplina: Gestão Socioambiental

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Gestão Socioambiental. Principais tópicos abordados pela série ISO 14.000. Avaliação da organização. Sistemas de gestão ambiental. Responsabilidade social.

Referências básicas

BERTOLINO, Marco Túlio. **Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia**. Porto Alegre: ArtMed, 2012
 DALHSTRON, Robert. **Gerenciamento de Marketing verde**. São Paulo: Censage, 2011.
 NASCIMENTO, Luis Felipe. **Gestão socioambiental estratégica**. Porto Alegre: Bookman, 2011.

Referências complementares

BARBIERI, José Carlos. **Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos**. 2. ed. São Paulo: Saraiva; 2007.
 GOMES, Sonia M. da Silva; GARCIA, Claudio Osnei (orgs.) **Controladoria ambiental gestão social, análise e controle**. São Paulo: Atlas, 2013
 SANTAELLA, Sandra Tédde. **Resíduos sólidos e a atual política ambiental brasileira**. Fortaleza: Ed. UFC, 2014.
 SÁNCHEZ, Luis Enrique. **Avaliação de impacto ambiental: conceitos e métodos**. 2. ed. São Paulo, SP: Oficina de Textos, 2013.
 TACHIZAWA, Takeshy. **Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira**. 8 ed São Paulo: Atlas, 2014.

Disciplina: Estágio Curricular Supervisionado

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Experiência profissional realizada em um estabelecimento da área de alimentos e bebidas.

Referências básicas

BISSOLI, M. A. A. B. **Estágio em turismo e hotelaria**. 3. ed. São Paulo: Aleph, 2006.
 INDIO, C. **Restaurante** – administração e operacionalização. Caxias do Sul: Educ, 2009.

ELEUTERIO, Helio. **Serviços de alimentação e bebidas**. São Paulo Erica 2014.

Referências Complementares

GERMANO, Pedro Manuel; Germano, Maria Isabel Simões. **Higiene e Segurança sanitária de alimentos**

CARELLI, Ana Claudia; CANDIDO, Cynthia Cavalini. **Manipulação e higiene dos alimentos**

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**, 6th edição. Manole, 01/2012. [Minha Biblioteca].

CHIAVENATO, Idalberto. **Escolha seu futuro**: como construir e definir o seu caminho profissional

7.º semestre

Disciplina: Gestão Financeira

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Administração do capital de giro. Avaliação da situação e evolução econômico-financeira das empresas. Análise do custo-volume-lucro e alavancagem. Orçamento, custo e estrutura de capital. Decisões de investimento e financiamento. Cálculos necessários na elaboração de um plano de negócios.

Referências básicas

EHRBAR, A. I. **EVA – valor econômico agregado**: a verdadeira chave para a criação de riqueza. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2004.

GITMAN, L. J. **Princípios de administração financeira**. 10. ed. São Paulo: Pearson Addison Wesley, 2008.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos**. São Paulo: Atlas, 2009.

Referências complementares

WERNKE, Rodney. Gestão Financeira; **Ênfase em Aplicações e Casos Nacionais**. Saraiva, 06/2008. [Minha Biblioteca].

HOJI, Masakazu . **Administração Financeira na Prática: Guia para Educação Financeira Corporativa e Gestão Financeira Pessoal**, 5ª edição. Atlas, 09/2014. [Minha Biblioteca].

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão financeira: uma abordagem introdutória**, 3rd edição. Manole, 04/2015.

JORDAN, Joss Westerfield. **Fundamentos da gestão financeira**. São Paulo: Mc Graw Hill, 2013.

Bares e restaurantes: gestão de pequenos negócios. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2008

Disciplina: Marketing em Serviços

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Noções gerais de *marketing*. Estratégia de lançamento, sustentação, relançamento de produtos/serviços. Princípios básicos da formação de preços. Segmentação do mercado de hospitalidade.

Referências básicas

COBRA, M. H. N.; ZWARG, F. A. **Marketing de serviços:** conceitos e estratégias. São Paulo: McGraw-Hill, 1986.

FERRELL, O. C.; FERRELL, O. C.; HARTLINE, M. D. **Estratégia de marketing.** 3. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006.

LAS CASAS, A. L. **Administração de marketing:** conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2008.

Referências complementares

GIANESI, Irineu G.N. **Administração estratégica de Serviços: operações para a satisfação do cliente.** São Paulo, Atlas, 2010.

MATTAR, Fauze Najib (Org.). **Gestão de produtos, serviços, marcas e mercados: estratégias e ações para alcançar e manter-se 'Top of market'.** São Paulo, SP: Atlas, 2009. 442 p.

ZEITHAML, Valarie A., BITNER, Mary Jo, GREMLER, Dwayne D. **Marketing de Serviços**, 6th edição. AMGH, 01/2014. [Minha Biblioteca].

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira.** 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2016

Bares e restaurantes: gestão de pequenos negócios. Rio de Janeiro: senac nacional, 2008.

Disciplina: Gestão Empreendedora

Carga horária: 72 h/a

Ementa

O empreendedor e o processo de criação de empresas. Perfil e características do empreendedor. Análise das tendências e do mercado de hospitalidade. Concepção da estrutura administrativa. Aspectos jurídicos e legais no processo de abertura de uma empresa. Plano de negócios.

Referências básicas

DEGEN, R. J. **Empreendedor:** fundamentos da iniciativa empresarial. São Paulo: Makron Books, 1989.

DOLABELA, F. **O segredo de Luísa.** Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando idéias em negócios. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

Referências complementares

- BESSANT, John, TIDD, Joe. **Inovação e Empreendedorismo**. Bookman, 01/2009.
- CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2005.
- COLLERE, Vanessa de Oliveira et al. **Conversando sobre empreendedorismo**. Joinville, SC: Manuscritos Editora, 2016.
- DOLABELA, Fernando. **Oficina do empreendedor**: a metodologia de ensino que ajuda a transformar conhecimento em riqueza. Rio de Janeiro: Sextante, 2008. 319 p.
- OSTERWALDER, Alexander; PIGNEUR, Yves. **Business Model Generation**: inovação em modelos de negócios. Um Manual para visionários, inovadores e revolucionários: São Paulo: Alta Books, 2011.

Disciplina: Gestão de Pessoas

Carga horária: 36 h/a

Ementa

A integração pessoa X organização. O ambiente de trabalho. Planejamento de RH. Processo de RH: provisão, aplicação, manutenção, desenvolvimento, avaliação, política e mudanças de RH.

Referências básicas

- CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade - A Inovação na Gestão**. Saraiva, 05/2010.
- CHIAVENATO, Io. **Gestão de pessoas**: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2005.
- LACOMBE, F. J. M. **Recursos humanos**: princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2006.

Referências complementares

- BOHLANDER, George W. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2010.
- FERNANDES, Almir. **Administracao inteligente: novos caminhos para as organizacoes do seculo XXI**. Sao Paulo: Futura, 2001. 358 p
- GUERRIER, Y. **Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes**: uma perspectiva internacional. 3. ed. São Paulo: Futura, 2003.
- KANAANE, Roberto. **Ética em turismo e hotelaria**. São Paulo Atlas 2006.
- MARRAS, Jean Pierre. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico**. São Paulo: Saraiva, 2012. 332 p.

Disciplina: Práticas Integradas em Gestão da Hospitalidade
Carga horária: 72 h/a

Ementa

Definição, planejamento, execução e avaliação de um projeto com um tema relacionado aos conteúdos do curso.

Referências básicas

GONÇALVES, Mônica Lopes, et al. Fazendo Pesquisa: Do projeto à comunicação científica. 2 ed. Joinville: Ed. Univille, 2008
 LAKATOS, E. V.; MARCONI, M. A. **Metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2007.
 SABBAG, Paulo Yazigi. Gerenciamento de projetos e empreendedorismo. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2009

Referências complementares

MULLINS, Laurie J. **Gestão da Hospitalidade e Comportamento Organizacional**. Bookman, 01/2004.
 Paim, Wilson Moisés. **Custos e Orçamento em Serviços de Hospitalidade - Uma Visão Operacional**. Érica, 06/2014.
 Chon, Kye-Sun, Raymond Sparrowe. **Hospitalidade - Conceitos e Aplicações** - 2ª edição revista e ampliada, 2nd edição. Cengage Learning Editores, 07/2014
 LASHLEY, Conrad, MORRISON, Alison (orgs.). **Em Busca da Hospitalidade: Perspectivas para um Mundo Globalizado**. Manole, 01/2004
 CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade - **A Inovação na Gestão**. Saraiva, 05/2010.

Disciplina: Noções de Planejamento Físico
Carga horária: 36 h/a

Ementa

Elaboração de programa de necessidades. Estudo dos setores de empreendimentos em hospitalidade. Estudos de caso. Arquitetura e planejamento de hotéis e restaurantes. Detalhamento do projeto arquitetônico de hotéis e restaurantes.

Referências básicas

CASTELLI, G. Gestão hoteleira. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2016
 MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: Senac, 2007.
 SILVA Filho, A. R. A da. **Manual básico de planejamento e projeto de hotéis e restaurantes**: tópicos de manutenção em hotéis. Recife: UFPE, 2001.

Referências complementares

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade** - A Inovação na Gestão. Saraiva, 05/2010.

MEZOMO, Iracema Barros. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**, 6th edição. Manole, 01/2015. [Minha Biblioteca].

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. **Planejamento Físico-Funcional De Unidades De Alimentação E Nutrição**. Rio de Janeiro. Rubio, 2012.

ROSA, Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Marcia Regina Pereira. **Unidades produtoras de refeições - uma visão prática**. Rio de Janeiro. Rubio, 2014.

WALKER, J. R.; LUNDBERG, D. E. **O restaurante: conceito e operação**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

3.8.3 Matriz curricular vigente a partir de 2018

Quadro 04 – Matriz curricular para CST em Gastronomia (a partir de 2018)

Semestre	Disciplinas	Carga horária teórica (h/a)	Carga horária prática (h/a)	Total (h/a)	Total horas	operacional (h/a)	% semipresencial
1	História da gastronomia I	36	0	36	30	36	
	Habilidades de cozinha I	18	54	72	60	72	
	Serviço de atenção ao cliente	9	27	36	30	36	
	Metodologia da pesquisa*	36	0	36	30	36	100
	Exercício profissional, ética e cidadania*	36	0	36	30	36	
	Microbiologia de alimentos*	54	18	72	60	72	
	Nutrição*	36	0	36	30	36	
	Total da carga horária 1º Semestre	225	99	324	270	324	
2	História da gastronomia II	36	0	36	30	36	
	Habilidades de cozinha II	18	54	72	60	72	
	Introdução a enologia	9	27	36	30	36	
	Matérias primas agropecuárias e de piscicultura	27	9	36	30	36	
	Planejamento de cardápios e custos em A&B	72	0	72	60	72	
	Gestão da qualidade e segurança alimentar*	36	0	36	30	36	
	Gestão sócio ambiental*	36	0	36	30	36	
	Total da carga horária 2º Semestre	234	90	324	270	324	
	Garde manger	9	27	36	30	36	
	Técnicas de harmonização em A&B	18	54	72	60	72	
	Cozinha clássica francesa	9	27	36	30	36	
	Técnica de fabricação de massas	9	27	36	30	36	
	Ciência dos alimentos	36	0	36	30	36	

	Tecnologia de fermentações*	36	36	72	60	72	
	Total da carga horária 3º Semestre	117	171	288	240	288	
4	Cozinha germânica	9	27	36	30	36	
	Cozinha regional catarinense	9	27	36	30	36	
	Cozinha brasileira	18	54	72	60	72	
	Cozinha das américas	9	27	36	30	36	
	Cozinha clássica italiana	9	27	36	30	36	
	Práticas integradas	36	0	36	30	36	100
	Análise sensorial*	18	54	72	60	72	
	Total da carga horária 4º Semestre	108	216	324	270	324	
5	Eventos em gastronomia	18	18	36	30	36	
	Cozinha oriental	18	54	72	60	72	
	Panificação	18	54	72	60	72	
	Empreendedorismo e inovação*	72	0	72	60	72	
	Projeto integrador I*	72	0	72	60	72	100
	Total da carga horária 5º. semestre	198	126	324	270	324	
6	Confeitaria	18	54	72	60	72	
	Cozinha mediterrânea	9	27	36	30	36	
	Alimentos funcionais e para fins especiais*	9	27	36	30	36	
	Projeto integrador II*	72	0	72	60	72	100
	Total da carga horária 6º. semestre	108	108	216	180	216	
7	Drinks e coquetéis	9	27	36	30	36	
	Logística aplicada a gastronomia	36	0	36	30	36	
	Aperfeiçoamento em confeitaria	9	27	36	30	36	
	Processos inovadores em cozinha	18	54	72	60	72	
	Total da carga horária 7º. semestre	72	108	180	150	180	
	Carga horária total	1062	918	1980	1650	1980	
	Estágio Curricular Supervisionado	0	108	108	90	36	
	Carga horária total do curso	1062	1026	2088	1740	2.016	

3.8.4 Ementas e referencial bibliográfico matriz vigente a partir de 2018

1º. semestre

Disciplina: História da Gastronomia I

Carga horária: 36 h/a

Ementa

A influência da sociedade ao longo de sua história, do seu modo de vida e das condições geográficas ao quais se estabeleciam. Hábitos alimentares até os dias atuais. História do turismo e da alimentação na humanidade; sociedade e cultura; tendências gastronômicas.

Referências básicas

FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.
FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2000.
MONTANARI, Massimo (org). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Senac, 2009.

Referências complementares

BOLAFFI, Gabriel. **A Saga da Comida: receitas e história**. São Paulo: Record, 2000.
CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
_____, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação Brasileira**. 2. ed. São Paulo: Global, 2008.
LOPES, J. A. Dias. **A rainha que virou pizza: crônicas em torno da história no mundo**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.
MACHADO, Jussara. **Cozinhando com os Deuses: a Relação dos Deuses e dos Astros com a Culinária**. São Paulo: Madras, 2004.
SALDANHA, Roberta M. Histórias, **Lendas e Curiosidades da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2011.

Disciplina: Habilidades de Cozinha I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Segurança no trabalho: normas reguladoras, BPF e APPCC. Terminologia básica da cozinha profissional. Equipamentos e utensílios. Organização, hierarquia e espaços físicos em empreendimentos de alimentos e bebidas. Procedimentos de mise-en-place e padronização da produção. Técnicas de cortes básicos de vegetais, carnes, aves e pescados. Bases de cozinha: espessantes clássicos, hidrocolóides, aromáticos, caldos.

Referências básicas

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Nobel, 1984.

ROBUCHON, J. **Larousse gastronomique**. 2. ed. Nova York: Clarkson Potter, 2001.
 SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.
 WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

ARRUDA, G.A. - **Manual de Boas Práticas**. Editora Ponto Crítico, 2002.
 BARRETO, R.L. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC, 2000.
 FARROW, J. **Escolha de Chefs**. São Paulo: Manole, 2009.
 FELLOWS, P. J. - **Tecnologia de Processamento de Alimentos - Princípios e Prática**. 2. ed. Editora Artmed, 2006.
 PAYNE-PALACIO, J. THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. 12. ed. São Paulo: Manole, 2015

Disciplina: Serviço de atenção ao cliente

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Serviços de restaurante, tipos de serviços, dinâmicas de operação nos serviços de restaurante, tipologia de restauração, utensílios, atendimento, conduta profissional, modalidades de serviço, regras e técnicas de serviço, serviço de bebidas.

Referências básicas

CASTELLI, G. **Gestão hoteleira**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2016..
 INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir**: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a gerentes e proprietários de restaurantes. Rocca, 2004.
 VIEIRA, E. V. de; CÂNDIDO, Í. **Garçom**. Canoas: Ulbra, 2003.

Referências complementares

Caon, Mauro. **Gestão estratégica de serviços de hotelaria**. Atlas, 02/2008.
 Casas, Las, Alexandre Luzzi. **Marketing de Serviços**. 6 ed.. São Paulo: Atlas, 2012.
 CHESSER, Jerald W., CULLEN, Noel C. **Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016.
 Corrêa, Henrique L., Caon, Mauro. **Gestão de serviços**: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo: Atlas, 2012.
 FREUND, F.; PESSOA, A.; VIEIRA, S. **Garçom**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

Disciplina: Metodologia da pesquisa

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Normas para elaboração de trabalhos técnico científicos. Fundamentos da ciência. Tipos de pesquisa. Instrumentos de pesquisa. Tipos de conhecimento. Leitura. Interpretação e redação científica. Ética em Pesquisa. Base de dados. O projeto de pesquisa.

Referências básicas

FINDLAY, Eleide Abril Gordon et al. **Guia de elaboração de projetos de pesquisa**. Joinville: Univille, 2012
 GONÇALVES, Mônica Lopes, et al. **Fazendo Pesquisa: Do projeto à comunicação científica**. 2 ed. Joinville: Ed. Univille, 2008
 UNIVILLE. **Guia de apresentação de trabalhos acadêmicos**. Joinville: Univille, 2012

Referências complementares

ANDRADE, M. M de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010
 APPOLINÁRIO, F. **Metologia da Ciência: Filosofia e prática da pesquisa**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012
 DEMO, P. **Praticar Ciência: metodologias do conhecimento científico**. São Paulo: Saraiva, 2011
 LAKATOS, E. V. e MARCONI, M. A. **Metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2007
 _____. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010

Disciplina: Exercício profissional, ética e cidadania

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Legislação profissional aplicada a tecnologia de alimentos. Atribuições do tecnólogo em alimentos. Fundamentos da ética profissional. Código de ética profissional. O papel do tecnólogo de alimentos na sociedade.

Referências básicas

ASHLEY, Patricia Almeida. **Ética e responsabilidade social nos negócios**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2005.
 BARSANO, Paulo Roberto. **Ética profissional**. São Paulo: Erica, 2015.
 MATOS, Francisco Gomes de. **Ética na gestão empresarial: da conscientização à ação**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

Referências complementares

SANTOS, Fernando de Almeida. **Ética empresarial**: política de responsabilidade social em 5 dimensões: sustentabilidade, respeito à multiculturalidade, aprendizado contínuo, inovação, governança corporativa. São Paulo: Atlas, 2014.

PIMENTA, Solange Maria; CORREA, Maria Laetitia. **Gestão, trabalho e cidadania**: novas articulações. Belo Horizonte : Autêntica/CEPEAD/FACE/ UFMG, 2001.

PINEDA, Eduardo Soto. **Ética nas empresas** [recurso eletrônico] / Eduardo Soto Pineda, José Antonio Cárdenas ; tradução: Miguel Cabrera ; revisão técnica: Maria do Carmo Whitaker. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre : AMGH, 2011.

Disciplina: Microbiologia de alimentos

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Micro-organismos de interesse na ciência e tecnologia de alimentos. Micro-organismos deteriorantes e patogênicos. Fatores que influem no crescimento e sobrevivência dos micro-organismos em alimentos e processos produtivos. Controle de micro-organismos em alimentos, ambientes, manipuladores e equipamentos. Aspectos de higiene na produção, comercialização e consumo de alimentos.

Referências básicas

AQUARONE, E, BORZANI, W., SCHMIDELL, W, LIMA, U. **Biotechnologia na Produção de Alimentos**. São Paulo: Edgard Bluscher, 2001.

JAY J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: ArtMed; 2005.

TORTORA, Gerard J; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

Referências complementares

CRUEGER, Wulf; CRUEGER, Anneliese. **Biotechnologia**: manual de microbiologia industrial. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1993.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre ArtMed 2002.

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. São Paulo Manole 2011.

RIBEIRO, Mariangela Cagnoni; SOARES, Maria Magali R. **Microbiologia prática**: roteiro e manual: bactérias e fungos. São Paulo: Atheneu, 2000.

TRABULSI, Luiz Rachid; TOLEDO, Maria Regina Fernandes de. **Microbiologia**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 1999.

Disciplina: Nutrição

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Conceitos de nutrição. Nutrição e saúde pública. Propriedades biológicas e importância tecnológica de macronutrientes e micronutrientes. Biodisponibilidade de alimentos. Digestão e Absorção. Requerimentos nutricionais em diferentes idades e estados fisiológicos. Composição nutricional dos alimentos. Informação nutricional nos rótulos de alimentos. Distúrbios nutricionais. Dietas.

Referências básicas

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2008.
SANTOS, E.C.; GOMES, C.E.T. **Nutrição e dietética**. 2ed. São Paulo: Érica, 2014.
TIRAPEGUI, J. **Nutrição**: fundamentos e aspectos atuais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

Referências Complementares

ARAÚJO, J.M. **Química de alimentos**: teoria e pratica. 2.ed. Viçosa: UFV, 1999.
CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2015.
COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri: Manole, 2013.
MATOS, S.P.; MACEDO, P.D.G. **Bioquímica dos alimentos**: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Érica, 2015. 129p.
WARDLAW, G.M.; SMITH, A.M. **Nutrição contemporânea**. 8 ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

2º. semestre

Disciplina: História da Gastronomia II

Carga horária: 36 h/a

Ementa

A influência da sociedade ao longo de sua história, do seu modo de vida e das condições geográficas ao quais se estabeleciam. Hábitos alimentares até os dias atuais. História do turismo e da alimentação na humanidade; sociedade e cultura; tendências gastronômicas.

Referências básicas

- FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2000.
- MONTANARI, Massimo (org). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Senac, 2009.

Referências complementares

- BOLAFFI, Gabriel. **A Saga da Comida: receitas e história**. São Paulo: Record, 2000.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- _____, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação Brasileira**. 2. ed. São Paulo: Global, 2008.
- LOPES, J. A. Dias. **A rainha que virou pizza: crônicas em torno da história no mundo**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.
- MACHADO, Jussara. **Cozinhando com os Deuses: a Relação dos Deuses e dos Astros com a Culinária**. São Paulo: Madras, 2004.
- SALDANHA, Roberta M. **Histórias, Lendas e Curiosidades da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2011.

Disciplina: Habilidades de Cozinha II

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Métodos de cocção. Técnicas e preparações de base intermediárias e avançadas. Técnicas de empratado (ou Food design)

Referências básicas

- ROBUCHON, J. **Larousse gastronomique**. 2. ed. Nova York: Clarkson Potter, 2001.
- WALDEN, H. **Livro de peixes e frutos do mar**. São Paulo: Manole, 1998.
- WRIGHT, J. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

- ARRUDA, G.A. - **Manual de Boas Práticas**. Editora Ponto Crítico, 2002.
- BARRETO, R,L. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC, 2000.
- FARROW,J. **Escolda de Chefs**. São Paulo: Manole, 2009.
- FELLOWS, P. J. - **Tecnologia de Processamento de Alimentos - Princípios e Prática** . 2. ed. Editora Artmed, 2006.
- PAYNE-PALACIO,J. THEIS,M. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. 12. ed. São Paulo: Manole, 2015
- Disciplina:** Introdução a enologia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Histórico da uva e da fabricação do vinho. O cultivo da videira. Terroir. Métodos de produção e características da diversidade de uvas e dos estilos de vinhos. Distribuição vitivinícola mundial. Técnicas de degustação de vinhos.

Referências básicas

AMARANTE, José Osvaldo Albano do. **Segredos do vinho para iniciantes e iniciados**, Os. São Paulo, SP: Mescla, 2005.
 LAROUSSE DO VINHO. **Larousse do Vinho**. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2004.
 MACNEIL, Karen; ALVES, Laura. **Bíblia do vinho**, A. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Ediouro, 2003.

Referências complementares

ALBERT, A. Z. **O admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes**. São Paulo: Senac, 2006.
 BERNARDO, E. **A arte de degustar o vinho**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.
 PHILLIPS, Rod. **Breve história do vinho**, Uma - 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Record, 2005.
 GALVÃO, S. **Tintos e brancos**. São Paulo: Conex, 2006.
 RABACHINO, R. **O vocabulário do vinho**. Caxias do Sul: Educus, 2006.

Disciplina: Matérias primas agropecuárias e de piscicultura

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Nomenclatura dos produtos agropecuários. Fontes de produção e mercados de consumo. Criação de animais. Economia e planejamento da produção agropecuária. Morfologia e classificação comercial. Embalagens e transporte de matérias-primas. História da pesca no Brasil e no mundo. Conhecimentos gerais sobre a ciência pesqueira, proteção, conservação, exploração e aproveitamento dos recursos pesqueiros marinhos e de água doce. Código da pesca responsável. Histórico da aquicultura, principais espécies cultivadas e potenciais, biologia e tecnologias de cultivo, qualidade da água e do produto, beneficiamento, marketing e comercialização.

Referências básicas

- ARANA, L. V. **Aquicultura e desenvolvimento sustentável**: subsídios para a formulação de políticas de desenvolvimento da aquicultura brasileira. Florianópolis: UFSC, 1999.
- BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. **O papel da agropecuária na economia brasileira**. Brasília, 1983.
- POLI, C. R. et al. **Aquicultura**: experiências brasileiras. Florianópolis: UFSC / Multitarefa, 2004.

Referências complementares

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4. ed. Ed. Senac São Paulo, 2012.
- LORENZI, H. **Plantas daninhas do Brasil**: terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2008.
- SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 2. reimpressão, São Paulo: SENAC, 2012.
- TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária**. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2009.
- WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Disciplina: Planejamento de Cardápios e Custos em Alimentos e Bebidas

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Cardápios: Conceitos e objetivos do planejamento. Aspectos relevantes para planejamento do cardápio: público alvo, Matéria-prima, fornecedor, sazonalidade, técnicas de cocção, características organolépticas. Fichas técnicas e espelhos de custo. Fator de correção e índice de cocção. Custos de produção. Precificação. Engenharia de cardápios.

Referências básicas

- SILVA, S. M. C. S. da. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.
- VASCONCELLOS, F. **Menu**: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.
- TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 6. ed., rev. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007.

Referências complementares

- DUTRA, R. G. **Custos**: uma abordagem prática. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2003.
- FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas**: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

PAIM, Wilson Moisés **Custos e orçamento em serviços de hospitalidade : uma visão operacional**. São Paulo: Érica, 2014.

WALKER, John R. **O restaurante**: conceito e operação. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade**: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.

Disciplina: Gestão da qualidade e segurança alimentar

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Gestão da Qualidade: Conceitos e princípios e ferramentas. Normas da qualidade. Segurança alimentar: Conceitos e princípios. Modelos alimentares e pluralidade cultural. Legislação. Boas práticas de fabricação. Análise de Perigos e Pontos críticos de controle. Rastreabilidade.

Referências básicas

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

CARELLE, Ana Cláudia e CANDIDO, Cynthia Cavallini. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.

GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. **Análise de perigos e pontos críticos de controle**: APPCC. 2. ed. Campinas: SBCTA, 2007.

Referências complementares

BERTOLINO, Marco Túlio. **Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia**. Porto Alegre: Artmed, 2012.

MARSHALL JUNIOR, Isnard et al. **Gestão da qualidade**. 10. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2012.

TEIXEIRA, Eliana Maria et al. **Produção agroindustrial**: noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial. São Paulo: Érica, 2015.

Disciplina: Gestão Socioambiental

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Desenvolvimento sustentável e sustentabilidade empresarial. Impactos ambientais. Legislação ambiental. A responsabilidade dos agentes públicos e privados na gestão sócio ambiental. Sistema de Gestão Ambiental.

Referências básicas

BERTOLINO, Marco Túlio. **Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia**. Porto Alegre: ArtMed, 2012
 DALHSTRON, Robert. **Gerenciamento de Marketing verde**. São Paulo: Censage, 2011.
 NASCIMENTO, Luis Felipe. **Gestão socioambiental estratégica**. Porto Alegre: Bookman, 2011.

Referências complementares

BARBIERI, José Carlos. **Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos**. 2. ed. São Paulo: Saraiva; 2007.
 GOMES, Sonia M. da Silva; GARCIA, Claudio Osnei (orgs.) **Controladoria ambiental gestão social, análise e controle**. São Paulo: Atlas, 2013
 SANTAELLA, Sandra Tédde. **Resíduos sólidos e a atual política ambiental brasileira**. Fortaleza: Ed. UFC, 2014.
 SÁNCHEZ, Luis Enrique. **Avaliação de impacto ambiental: conceitos e métodos**. 2. ed. São Paulo, SP: Oficina de Textos, 2013.
 TACHIZAWA, Takeshy. **Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira**. 8 ed São Paulo: Atlas, 2014.

3º. Semestre

Disciplina: Garde manger

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Princípios da cozinha fria. Métodos de conservação tradicionais. Entradas clássicas e contemporâneas. Finger food. Montagem de buffets frios.

Referências básicas

BUDGEN, J. **Livro de entradas e petiscos**. São Paulo: Manole, 1997. RHODES, L. CARVALHO, Robson de. **Cozinha fria da ornamentação à execução do cardápio**. São Paulo Erica 2014.
 TREVISANI, B. **Novo sabor: saladas e bufês frios**. São Paulo: Melhoramentos, 2001.

Referências complementares

KÖVESI B., et al. **400g Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.

NORMAN, J. **Chefs segredos e receitas**. São Paulo: Melhoramentos, 2007

PAULI, Philip. **GARDE MANGER Classical Cooking The moderns Way, Methods and techniques**. 3a ed. John Wiley & Sons, Inc. USA, 2009.

The culinary Institute of America: **The professional chef**. JohnWiley&Sons EUA, 2002.

TIMPERLEY, Carol, NORMAM, Cecilia. **O livro de queijos**. 1aed. São Paulo: Manole, 1997.

Disciplina: Técnicas de harmonização em A&B

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Técnicas de harmonização de bebidas com produtos e produções gastronômicas. Enogastronomia - relação de vinhos com alimentos. Harmonização de cervejas especiais e artesanais. Harmonização de bebidas não alcóolicas. Harmonização de destilados.

Referências básicas

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização**. O Livro Definitivo do Casamento do Vinho com a Comida. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Mauad, 2007.

OLIVER, Garrett. **A Mesa do Mestre-servejeiro**: Descobrimdo Os Prazeres Das Cervejas e Das Comidas Verdadeiras. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2012.

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e Vinho**: Harmonização Essencial. São Paulo, SP: ED. SENAC São Paulo, 2014.

Referências complementares

BEAUMONT, Stephen. **Cerveja e Comida**: Princípios de Harmonização, Receitas e Degustação. São Paulo, SP: Ed. Publifolha, 2017.

BERNARDO, E. **A arte de degustar o vinho**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

MALNIC, Évelyne; PONTILLO, Odile. **Só vinho**: da entrada à sobremesa, Um. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2008.

NOVAKOSKI, Deise. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2005.

RABACHINO, R. **O vocabulário do vinho**. Caxias do Sul: Educ, 2006.

Disciplina: Cozinha clássica francesa

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Gastronomia francesa regional: história, cultura, geografia e produtos típicos. Grandes nomes da Gastronomia Francesa.

Referências básicas

BOCUSE, Paul. **Bocuse a la carte**. New York: Pantheon Books, 1987.
HIRIGOYEN, Gerald. **Bistro: the best of casual French cooking**. Menlo Park, CA: Sunset Pub, 1995.
WRIGHT, J. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

BOCUSE, P. **Regional French Cooking**. New York: Flammarion, 2001.
MOINE, M-P. **Receitas clássicas França**. São Paulo: Manole, 1998.
DOMINE, A. **Especialidades Francesas**. Alemanha: Könemann, 1998.
KELLY, I **Carême o Cozinheiro dos Reis**, São Paulo: Senac 1966.
KENNETH.J. **Escoffier o rei dos Chefs**. Rio de Janeiro : Jorge ZAhAr Ed., 2005.

Disciplina: Técnica de fabricação de massas

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Massas bases para panificação e confeitaria. Técnicas e Métodos de Produção
Utilização de equipamentos específicos da área. Rotinas operacionais na produção.

Referências básicas

BUSH, S. **Livro das pizzas e pães italianos**. São Paulo: Manole, 1997.
SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3. ed., Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.
SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 2. ed., Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

Referências complementares

FREETWOOD, J. **Massas rápidas e gostosas**. São Paulo: Manole, 2001.
MACKLEY, L. **Livro das massas**. São Paulo: Manole, 1997.
PIERRE HERMÉ. **Larousse das sobremesas**. 2. ed., São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.
SCHINHARL, C. **Massas para dois**. São Paulo: Manole, 2001.
WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: massas**. São Paulo: Publifolha, 1999.

Disciplina: Ciência dos alimentos

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Culinária e ciência. Leite e laticínios: biologia e química do leite; produtos não fermentados e fermentados, queijos. Ovos: biologia e química dos ovos; química da cocção dos ovos. Carnes: estrutura e qualidade; a transformação do músculo em carne; princípios da cocção da carne fresca; carnes preservadas: secas, salgadas, defumadas, fermentadas, confits, enlatadas. Frutas e hortaliças: composição e cocção. Sementes: composição, manipulação e preparo. Principais reações químicas em alimentos. Desenvolvimento de aromas.

Referências básicas

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos. 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

OETERRES, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. SPOTO, M.H. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006.

PEREDA, J. A. O (orgs.). Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Referências complementares

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2015.

CARELLE, Ana Cláudia **Tecnologia dos alimentos**: principais etapas da cadeia produtiva. São Paulo: Érica, 2015.

EVANGELISTA, José,. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed São Paulo: Atheneu, 1994.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava (Autor). **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 511 p. ISBN 9788521313823

MATOS, S.P.; MACEDO, P.D.G. **Bioquímica dos alimentos**: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo:Érica, 2015. 129p. ISBN 9788536520810.

Disciplina: Tecnologia de Fermentações

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Introdução a Tecnologia das Fermentações. Fermentação industrial como processo genérico: desenvolvimento dos microrganismos, nutrição e fatores de crescimento, cultivo dos microrganismos, aspectos bioquímicos das fermentações. Modos de condução de processos fermentativos (esterilização, agitação, aeração, separação, controle analítico e operacional). Fermentação alcoólica. Fermentação láctica. Fermentação Acética. Técnicas de fermentação de alimentos.

Referências básicas

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL.; LIMA, U. A. **Biotecnologia Industrial**. Vol. 1,2,3 e 4. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.
 PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; REID, R. **Microbiologia**. Vol. 1 e 2. São Paulo: Makron, 1980.
 FENNEMA, O.R. **Química de alimentos**. 4. ed. São Paulo: Artmed, 2010.

Referências complementares

BRUNO, Alessandra Nejar. **Biotecnologia I: Princípios e Métodos**. Série Tekne. São Paulo: ArtMed, 2014.
 CAMPBELL, M. K. **Bioquímica**. Porto Alegre: Artmed. 2000.
 VOGEL, Henry C; TODARO, Celeste L. **Fermentation and biochemical engineering handbook: principles, process design, and equipment**. 2.ed Westwood: Noyes Publ, 1997.

4º Semestre

Disciplina: Cozinha germânica

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Cozinha germânica: identidade geográfica e cultural. Principais ingredientes. Técnicas de cocção tradicionais da cozinha germânica.

Referências básicas

KÖVESI, Betty et al. **400 g: técnicas de cozinha**. São Paulo, SP: Companhia Editora Nacional, 2008. 568 p. ISBN 9788504011203
 LANCELOTTI, Silvio. **O livro da cozinha clássica: a história das receitas mais famosas da história**. Porto Alegre: L&PM, 2003. 274 p. (L&PM Pocket ;327) ISBN 8525412694
 LE CORDON BLEU INTERNATIONAL. **Fundamentos culinários: os chefs de Le Cordon Bleu**. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning, 2011. 530 p. ISBN 9781111539429

Referências complementares

BOURDAIN, Anthony. **Cozinha confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária**. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2001.
 ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Érica, 06/2014.
 GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2012.
 TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
 WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. Londres: Marco Zero, 2008.

Disciplina: Cozinha regional catarinense

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias típicas catarinenses: norte catarinense, Vale do Itajaí, oeste catarinense, região serrana, grande Florianópolis, sul catarinense.

Referências básicas

CAPUTO, Z. **Receitas da culinária catarinense**. [s.l.]: [s.n.], [s.d.]. 65 p.
CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1983.
WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

FIORI, N. A. **Santa catarina de todas as gentes**. Curitiba : Base didáticos, 2009
JUSTINA, T.d.D. **Serranos: suas origens, lutas e conquistas. 1728 a 2000**. Florianópolis: Insular, 2002.
MARTINS, C. **O tempo da farinha**. Florianópolis: Insular, 2014.
SOARES, D. **Folclore catarinense**. Florianópolis : UFSC, 2006

Disciplina: Cozinha Brasileira

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Cozinha Brasileira: formação e desenvolvimento. Características culturais das Regiões brasileiras. Principais matérias-primas regionais. Técnicas de produção regionais.

Referências básicas

AMADO, P. J. **A comida baiana de Jorge Amado ou O livro de cozinha de Pedro**. São Paulo: Record, 2004.
COSTA, L. de O. **Cozinha da roça**: delícias do Brasil interiorano. São Paulo: Nova Alexandria, 1998.
HECK, M.; BELLUZZO, R. **Cozinha dos imigrantes**: memórias & receitas. São Paulo: DBA, 1999.

Referências complementares

CHRISTO, Maria Stella Libanio. **Cozinha popular**. Petropolis: Vozes, 1980.
 CIONE. **Nova culinária nordestina**. Fortaleza: [s.n.], 1997.
 MATTOS, Neusa de. **A cozinha gaúcha**. São Paulo: Melhoramentos, 2001.
 NACCACHE, Andréa (org.). **Criatividade brasileira**: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao: gastronomia, design, moda. Barueri, SP: Manole, 2013.
 1000 RECEITAS da culinária brasileira. Barueri, SP: Girassol, 2004.

Disciplina: Cozinha das américas

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Histórico, Aspectos antropológicos e socioculturais, matérias-primas, técnicas gastronômicas e produções representativas das regiões das Américas do Sul, Central, do Norte e Caribe.

Referências básicas

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**: Cuba, Jamaica, Martinica, México. São Paulo, SP: Ed. Senac, 2004.
 LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo**: Américas. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2005.
 PAVEZ, Ana Maria. RECART, Constanza. **Sabores Da America**. São Paulo, SP: Ed. SM, 2013.

Referências complementares

BOLAFFI, G. **A saga da comida**. Rio de Janeiro: Record, 2000.
 BRETHERTON, Caroline. **Culinária Americana** – Receitas clássicas em nova abordagem. São Paulo. Ed. Publifolha, 2015.
 CRUZ, Felipe Fuentes. Caliente - **A Verdadeira Comida Mexicana**. São Paulo: Ed. Vergara & Riba, 2015.
 FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
 WRIGHT, J. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Disciplina: Cozinha clássica italiana

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Gastronomia italiana regional, história, cultura, geografia, produtos típicos. Grandes nomes da Gastronomia Italiana.

Referências básicas

LANCELOTTI, Silvio. **O livro da cozinha clássica**: a história das receitas mais famosas da história. Porto Alegre: L&PM, 2003.

MACKLEY, Lesley. **O livro das massas**. São Paulo: Manole; 1997.

WRIGHT, J. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

ALEXANDER,S; BEER,M. **Sabores da Toscana**. Könemann, 1998.

DAVID, E. **Cozinha Italiana**. São Paulo: Cia das letras,1998.

HAZAN,M. **Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica**. São Paulo: Wmf Martins Fontes,1997.

SALDA, A. G. D. **Le ricette regionali italiane**, Itália: Solares, 1999.

Disciplina: Práticas integradas

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Definição, planejamento, execução e avaliação de um projeto com um tema relacionado aos conteúdos do semestre.

Referências básicas

FINDLAY, Eleide Abril Gordon et al. **Guia de elaboração de projetos de pesquisa**. Joinville: Univille, 2012

GONÇALVES, Mônica Lopes, et al. **Fazendo Pesquisa**: Do projeto à comunicação científica. 2 ed. Joinville: Ed. Univille, 2008

SABBAG, Paulo Yazigi. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2009

Referências complementares

ANDRADE, M. M de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**: elaboração de trabalhos na graduação. 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010

APPOLINÁRIO, F. **Metologia da Ciência**: Filosofia e prática da pesquisa. 2 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012

CLELAND, David I.; IRELAND, Lewis R. **Gerenciamento de projetos**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016

LAKATOS, E. V. e MARCONI, M. A. **Metodologia científica**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2007

_____. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Disciplina: Análise sensorial

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Análise sensorial: Definição e conceitos. Princípios da fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Laboratórios de análise sensorial: estrutura e características. Normas e metodologias ABNT. Métodos sensoriais. Seleção e treinamento de julgadores. Análise estatística e interpretação dos resultados.

Referências básicas

PALERMO, JANE RIZZO. **Análise Sensorial: Fundamentos e Métodos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015.
DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. Champagnat, 2013.
MINIM, Valéria Paula Rodrigues. **Análise Sensorial Descritiva**. Viçosa: UFV, 2016.

Referências complementares

COELHO, Sueli Rodrigues; OLIVEIRA, Soraya Imon. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP : Manole, 2015.
ELLENDERSEN, Luciana De Souza Neves. **Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação**. Ponta Grossa: UEPG, 2010.
TAMBELI, Claudia Herrera. **Fisiologia oral**. São Paulo : Artes Médicas, 2014.

5º Semestre

Disciplina: Eventos em gastronomia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Classificação, tipologia de eventos. Mercado, perspectivas e tendências. Eventos como promoção e estratégia de marketing na área de alimentos e bebidas. Captação de eventos. Estrutura organizacional e funcional de empresas de eventos, implantação e operacionalização. Planejamento, gestão, controle e avaliação de eventos. Importância e papel dos fornecedores na organização de eventos. Banquetes. Cerimonial e etiqueta.

Referências básicas

ANDRADE, Renato Brenol, **Manual de eventos**. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.
FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2002.
MATIAS, Marlene. **A arte de receber em eventos**. Editora Manole, 2014.

Referências complementares

GIACAGLIA, Maria Cecília, **Organização de eventos**. São Paulo: Thomson, 2003.
 MATIAS, Marlene (Ed.). **Planejamento, organização e sustentabilidade em eventos**: culturais, sociais e esportivos. Editora Manole, 2011.
 SALGADO, Paulo Regis. Protocolo, Cerimonial e Etiqueta em eventos. **São Paulo: Paulus**, 2010.
 VELOSO, Dirceu, **Organização de eventos e solenidades**. Goiânia: AB, 2001.
 ZANELLA, Luiz Carlos, **Manual de organização de eventos**. São Paulo: Atlas, 2004.

Disciplina: Cozinha oriental

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Os preceitos da cozinha asiática. A evolução da cozinha asiática. Principais países da Ásia com influência no Brasil (China, Índia, Vietnam, Tailândia e Japão). Os principais insumos, especiarias, técnicas e preparações da cozinha asiática.

Referências básicas

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo**: Ásia e Oceania. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.
 PHAM, M. **Sabores do Oriente**: Receitas da China, de Cingapura, da Coreia, da Índia, do Japão, da Tailândia e do Vietnã. São Paulo: Publifolha, 2011.
 WEBER, Tatiana de. **O Livro Essencial da Cozinha Asiática**. São Paulo: H. F. Ullmann, 2007.

Referências complementares

Coleção Folha Cozinhas do Mundo. **Índia** (Vol.12). São Paulo: Publifolha, 2016.
 Coleção Folha Cozinhas do Mundo. **Vietnã** (Vol.22). São Paulo: Publifolha, 2016.
 LEW, J. **Culinária Chinesa**. São Paulo: JBC, 2008
 MORYAMA, Y. **Os melhores pratos da cozinha japonesa**. São Paulo: JBC, 2010.
 MORRIS, S. **Culinária Tailandesa**: Receitas Especiais e Fáceis de Fazer. São Paulo: Publifolha, 2007.

Disciplina: Panificação

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Historia da panificação. Ingredientes básicos da panificação. Técnicas e métodos de produção utilizando equipamentos próprios e específicos da área. Processos de fermentação. Tipos de pães. Panificação básica artesanal. Panificação Internacional. Panificação Industrial. Papel do profissional e Mercado de Trabalho.

Referências básicas

- FARIAS, Luis. **Padaria Brasil: o Modelo da Padaria e Confeitaria Brasileira**. Rio de Janeiro: LMA Editora, 2015.
- SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 2. ed., Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.
- SUAS, M. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional**. 2. ed., Rio de Janeiro: Cengage Learning, 2012.

Referências complementares

- ANQUIER, O. **Pães de França**. São Paulo: DBA, 1997.
- BEKERMAN, Carol. **500 pães**. Rio de Janeiro: Quatro Editora, 2014.
- CAMARGO, L.A. **Pão Nosso: receitas caseiras com fermento natural**. São Paulo: Editora Panelinha, 2013.
- GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.
- KAYSER, Eric. **Larousse dos Pães**. Rio de Janeiro: ALAÚDE, 2015.
- Disciplina:** Empreendedorismo e Inovação

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Empreendedorismo, intraempreendedorismo e empreendedorismo social. Competências empreendedoras. Programas de financiamentos em empreendedorismo e inovação. Identificação e avaliação de oportunidades. Modelos de negócios. Planos de Negócio. Programas para Startups

Referências básicas

- BESSANT, John; TIDD, Joe. **Inovação e Empreendedorismo**. Porto Alegre, Artmed Editora, 2009
- COLLERE, Vanessa de Oliveira et al. **Conversando sobre empreendedorismo**. Joinville, SC: Manuscritos Editora, 2016.
- OSTERWALDER, Alexander; PIGNEUR, Yves. **Business Model Generation: inovação em modelos de negócios. Um Manual para visionários, inovadores e revolucionários**. São Paulo: Alta Books, 2011.

Referências complementares

- BROWN, Tim. **Design thinking: uma metodologia poderosa para decretar o fim das velhas idéias**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010
- CECCONELLO, Antonio Renato; AJZENTAL, Alberto. **A construção do plano de negócio**. São Paulo: Saraiva, 2010.
- DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015
- _____. **Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e diferenciar na sua empresa**. 3 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015

SABBAG, Paulo Yazigi. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

Disciplina: Projeto integrador I

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Desenvolvimento, elaboração e apresentação de projeto integrando as disciplinas do semestre.

Referências básicas

FINDLAY, Eleide Abril Gordon et al. **Guia de elaboração de projetos de pesquisa**. Joinville: Univille, 2012
 GONÇALVES, Mônica Lopes, et al. **Fazendo Pesquisa: Do projeto à comunicação científica**. 2 ed. Joinville: Ed. Univille, 2008
 SABBAG, Paulo Yazigi. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2009

Referências complementares

ANDRADE, M. M de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010.
 APPOLINÁRIO, F. **Metologia da Ciência: Filosofia e prática da pesquisa**. 2 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
 CLELAND, David I.; IRELAND, Lewis R. **Gerenciamento de projetos**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016.
 LAKATOS, E. V. e MARCONI, M. A. **Metodologia científica**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2007.
 _____. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

6º Semestre

Disciplina: Confeitaria

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Evolução e história da confeitaria. Ingredientes básicos da confeitaria. Bases da Confeitaria. Técnicas de base e utilização de utensílios e equipamentos. Aplicação das Bases da Confeitaria em Tortas, Bolos e Doces diversos. Confeitaria Clássica. Confeitaria Contemporânea. Confeitaria Brasileira. Produção para Buffet e

Monoporções. Confeitagem artística de bolos. Papel do profissional e o Mercado de Trabalho.

Referências básicas

DUCHENE, L. **Le Cordon Bleu: Sobremesas e Suas Técnicas**. São Paulo: Editora Konemann, 2000.
 SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3. ed., Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.
 SUAS, MICHEL. **Pâtisserie: abordagem profissional**, São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Referências complementares

GUIA GOURMET. **Doces Internacionais**. São Paulo: Editora Casa Dois, 2010.
 IZUMI, Simone. **Loucuras de Chocolate**, São Paulo: Panda Books, 2013.
MESTRE CUCA LAROUSSE: 1800 RECEITAS, São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.
 PIERRE HERMÉ. **Larousse das sobremesas**. 2. ed., São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.
 STALLWOOD, Juliet. **Bolos e docinhos decorados**. São Paulo: Publifolha, 2013.
 TORRENT, Will. **Pâtisserie em casa: receitas para você dominar a arte da pâtisserie francesa**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2014.

Disciplina: Cozinha mediterrânea

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Histórico da região. Aspectos antropológicos e socioculturais. Matérias primas. Terroir. Técnicas gastronômicas e produções representativas das regiões representativas da Europa, Norte da África e Oriente Médio.

Referências básicas

BOLAFFI, Gabriel. **A Saga da Comida: receitas e história**. São Paulo: Record, 2000.
 FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.
 WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. Londres: Marco Zero, 2008.

Referências complementares

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Érica, 2014.
 GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. 6 ed. São Paulo: Manole, 2012.
 LE CORDON BLEU INTERNATIONAL. **Fundamentos culinários: os chefs de Le Cordon Bleu**. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning, 2011.

NESPOLO, Cássia Regina, Oliveira, Fernanda de, Pinto, Flávia Twardowski, Olivera, Flo. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. ArtMed, 2015.
TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Disciplina: Alimentos funcionais e para fins especiais

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Alimentos Funcionais e para fins especiais: definição, legislação, classificação química, controle de qualidade, legislação e rotulagem. Modelos alimentares e intolerâncias. Aditivos e ingredientes para processamento de alimentos funcionais e para fins especiais. Desenvolvimento de alimentos funcionais e para fins especiais. Produção limpa e sustentável.

Referências básicas

ALVARENGA, Marle *et al.* **Nutrição comportamental**. Barueri, SP: Manole, 2015.
CARELLE, Ana Cláudia, CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. **Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva**. São Paulo: Érica, 2015.
COELHO, Sueli Rodrigues; OLIVEIRA, Soraya Imon de. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015.

Referências complementares

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.
NESPOLO, Cássia Regina *et al.* **Práticas em tecnologia de alimentos**. Artmed Editora, 2015.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A (org.). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed; 2007. (v. 1)
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A (org.). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed; 2007. (v. 2)

Disciplina: Projeto Profissional

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Curriculum vitae, carta de apresentação, portfolio, networking, referências pessoais e internet. Processos de recrutamento e seleção de pessoal. Comportamento profissional.

Referências básicas

CIAMPA, Amábile de Lourdes *et al.* **Marketing pessoal e empregabilidade**: do planejamento de carreira ao networking. São Paulo : Érica, 2014.
 PASSOS, Alfredo; NAJJAR, Eduardo Rienzo. **Carreira e marketing pessoal**: da teoria a prática. 2. Ed. São Paulo: Negócio Editora Ltda, 1999.
 WHITE, Aggie. **Planejamento de carreira e networking**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

Referências complementares

COSTA, Isael de São Affonso da; BALASSIANO, Moisés. **Gestão de carreiras**: São Paulo: Atlas, 2010.
 DUTRA, Joel Souza. **Gestão de carreiras na empresa contemporânea**. São Paulo: Atlas, 2010.
 OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças. **Plano de carreira foco no indivíduo**: como elaborar e aplicar para ser um profissional de sucesso. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2013.

Disciplina: Projeto integrador II

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Desenvolvimento, elaboração e apresentação de projeto integrando as disciplinas do semestre.

Referências básicas

FINDLAY, Eleide Abril Gordon *et al.* **Guia de elaboração de projetos de pesquisa**. Joinville: Univille, 2012
 GONÇALVES, Mônica Lopes, *et al.* **Fazendo Pesquisa**: Do projeto à comunicação científica. 2 ed. Joinville: Ed. Univille, 2008
 SABBAG, Paulo Yazigi. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2009

Referências complementares

ANDRADE, M. M de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**: elaboração de trabalhos na graduação. 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010
 APPOLINÁRIO, F. **Metologia da Ciência**: Filosofia e prática da pesquisa. 2 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012
 CLELAND, David I.; IRELAND, Lewis R. **Gerenciamento de projetos**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016

LAKATOS, E. V. e MARCONI, M. A. **Metodologia científica**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2007

_____. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2010

7º. semestre

Disciplina: Drinks e coquetéis

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Tipologias de Bar. Bartender, características e funções. Tipos de bebidas e seu uso, bebidas alcóolicas e não alcóolicas. Coquetelaria clássica internacional, categorização e técnicas. Preparos de coquetéis. Mixologia Molecular.

Referências básicas

MÜLLER, Arno. **Cerveja!** Canoas, RS: Ed. da ULBRA, 2002.

LOBO, L. **Coquetéis**. Globo: São Paulo, 2005.

SOUZA, Derivan de. **A Coquetelaria ao alcance de todos**. Editora: Mestre Derivan, 2012.

Referências complementares

DINHAM, R.; SANTO, J. I. **O essencial em cerveja e destilados**. São Paulo: Senac, 2006.

FEIJÓ, A. **Cachaça artesanal do alambique à mesa**. Rio de Janeiro: Senac, 2001.

MELO, Josimar. **A Cerveja**. São Paulo, SP: Publifolha, 2000.

RIDGWELL, Jenny. **O Livro dos coquetéis**. São Paulo, SP: Manole, 1992.

SOUZA, Derivan de. **Manual Prático do Bar**. Editora: Mestre Derivan, 2012.

Disciplina: Logística aplicada à gastronomia

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Logística: histórico e conceitos básicos. Ciclo PDCA. Logística de suprimentos: previsão de demanda; gestão de estoques. Logística de produção: fluxos de produção; otimização de recursos. Logística de distribuição: controle da distribuição e segurança alimentar. Logística reversa: gestão de resíduos; plano de gerenciamento de resíduos sólidos.

Referências básicas

CHING, H. Y. **Gestão de estoques na cadeia de logística integrada**. São Paulo:Atlas, 2001.
 CORREA, H. *et al.* **Planejamento, programação e controle da produção**. São Paulo: Atlas, 2000.
 FIGUEIREDO, Kleber Fossati; WANKE, Paulo Fernando Fleury (orgs). **Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos**: planejamento do fluxo de produtos e dos recursos. – São Paulo: Atlas, 2013.

Referências complementares

CAIXETA-FILHO, José Vicente. GAMEIRO, Augusto (Org.). **Transporte e logística em sistemas agroindustriais**. São Paulo: Atlas, 2005.
 GONÇALVES, Paulo Sérgio. **Logística e Cadeia de Suprimentos**: O Essencial. Manole, 01/2013.
 PEREIRA, André L.; BOECHAT, Cláudio; TADEU, Hugo Ferreira; SILVA, Jersone Tasso. **Logística Reversa e Sustentabilidade**. Porto Alegre: Cengage Learning Editores, 2012.
 POZO, Hamilton . **Logística e Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos**: Um Enfoque para os Cursos Superiores de Tecnologia. São Paulo: Atlas, 2015.
 VALLE, Rogerio. **Logística reversa**: processo a processo. São Paulo: Atlas, 2014.

Disciplina: Aperfeiçoamento em confeitaria

Carga horária: 36 h/a

Ementa

Chocolateria. Técnicas de temperagem do chocolate. Bombons finos e trufas. Confeitaria Artística. Pasta Americana. Doces finos. Biscoitos Decorados. Doces Contemporâneos.

Referências básicas

DUCHENE,L. **Le Cordon Bleu**: Sobremesas e Suas Técnicas. São Paulo: Editora Konemann, 2000.
 SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3. ed., Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.
 SUAS, MICHEL. **Pâtisserie**: abordagem profissional, São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Referências complementares

GUIA GOURMET. **Doces Internacionais**. São Paulo: Editora Casa Dois, 2010.
 IZUMI, Simone. **Loucuras de Chocolate**, São Paulo: Panda Books, 2013.
MESTRE CUCA LAROUSSE: 1800 RECEITAS, São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

PIERRE HERMÉ. **Larousse das sobremesas**. 2. ed., São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

STALLWOOD, Juliet. **Bolos e docinhos decorados**. São Paulo: Publifolha, 2013.

TORRENT, Will. **Pâtisserie em casa**: receitas para você dominar a arte da pâtisserie francesa. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2014.

Disciplina: Processos inovadores em cozinha

Carga horária: 72 h/a

Ementa

Tecnologia e inovação no processo de produção de alimentos. Transformações físico químicas em alimentos e desenvolvimento de técnicas contemporâneas. Tendências em Gastronomia.

Referências básicas

RIBEIRO, CARLOS MANOEL ALMEIDA. **Aspectos culturais da cozinha contemporânea**. Ed. Hotec, 2006.

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: A ciência na cozinha (inclui receitas). Zahar, 2002-12-01.

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: Mais ciência na cozinha. Zahar, 2005-11-16.

Referências complementares

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Érica, 2014.

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. 6 ed. São Paulo: Manole, 2012.

LE CORDON BLEU INTERNATIONAL. **Fundamentos culinários**: os chefs de Le Cordon Bleu. Estados Unidos: Delmar Cengage Learning, 2011.

NESPOLO, Cássia Regina, Oliveira, Fernanda de, Pinto, Flávia Twardowski, Olivera, Flo. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. ArtMed, 2015.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

3.8.3 Integralização do curso

A integralização curricular do curso inclui a aprovação em disciplinas previstas na matriz curricular e atividades obrigatórias previstas neste PPC.

Conforme previsto na matriz curricular do curso, sua integralização se dá da seguinte forma:

Componente curricular	Carga hora/aula	Carga hora
Disciplinas matriz	1.980	1.650

Estágio Curricular Supervisionado	108	90
Total	2.088	1.7400

a) Estágio Curricular Supervisionado

O Estágio Curricular Supervisionado (ECS) compreende as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural proporcionadas ao estudante pela participação em situações reais de vida e de trabalho em seu meio, sendo realizado na comunidade em geral ou junto de pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob responsabilidade e coordenação da instituição de ensino – Univille. As atividades a serem desenvolvidas pelo estudante no campo de estágio deverão ser pertinentes aos objetivos do curso e ao perfil do egresso.

Na matriz vigente de 2014, o ECS poderá ser realizado a partir da conclusão do 4º. semestre. A carga horária poderá ser cumprida nos turnos contrários aos de aula e/ou durante os fins de semana. Durante o 6.º semestre o aluno deverá ter reuniões com o professor orientador responsável pela disciplina.

Os acadêmicos também precisam apresentar, ao final do 6.º semestre, um relato das atividades realizadas durante o desenvolvimento do ECS em um estabelecimento da área de alimentos e bebidas, conforme previsto em regulamento específico (Anexo I).

b) Práticas Integradas

Práticas integradas é um componente curricular obrigatório que compreende a realização de atividades teórico-práticas que possibilitem a integração entre conteúdos abordados nas disciplinas do curso e tem como objetivo proporcionar ao estudante:

- a interdisciplinaridade no projeto pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia;

- a contextualização de conteúdos abordados por meio da aplicação destes na execução de estudos de caso ou na definição e planejamento de projetos na área da gastronomia.

Esse componente curricular será regido pelas resoluções vigentes na Univille, dispositivos legais relativos ao tema, bem como por meio de um regulamento específico, conforme Anexo II.

c) Atividades práticas

As atividades práticas incluem aulas de campo, atividades em laboratório e atividades extraclasse conforme o PPC. Tais atividades são previstas no Plano de Ensino e Aprendizagem (PEA) da disciplina, que é elaborado pelo professor e aprovado pela coordenação do curso. Elas oportunizam a articulação entre teoria e prática, além de constituírem momentos de aproximação de estudantes e professores com a realidade.

3.8.4 Abordagem dos temas transversais: educação ambiental, educação das relações étnico-raciais e educação em direitos humanos

O tratamento da educação ambiental, da educação das relações étnico-raciais e direitos humanos, no âmbito do curso, vai ocorrer pela oferta de disciplinas que abordam especificamente a temática, de forma transversal, e sob o entendimento de que são práticas sociais que interagem e se situam no campo dos direitos humanos e da cidadania.

Reforçam esse entendimento no tocante à educação ambiental os princípios enunciados no artigo 4.º da Lei n.º 9.795 de 27 de abril de 1999:

- I. o enfoque humanista, holístico, democrático e participativo;
- II. a concepção do meio ambiente em sua totalidade, considerando a interdependência entre o meio natural, o sócio-econômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade;
- III. o pluralismo de idéias e concepções pedagógicas, na perspectiva da inter, multi e transdisciplinaridade;
- IV. a vinculação entre a ética, a educação, o trabalho e as práticas sociais;
- V. a garantia de continuidade e permanência do processo educativo;
- VI. a permanente avaliação crítica do processo educativo;
- VII. a abordagem articulada das questões ambientais locais, regionais, nacionais e globais;

VIII. o reconhecimento e o respeito à pluralidade e à diversidade individual e cultural (BRASIL, 1999).

No que diz respeito à educação para as relações étnico-raciais, destaca-se o Parecer CNE/CP n.º 003 de 10 março de 2004 (BRASIL, 2004), com ênfase para os princípios que indicam:

- a) o reconhecimento da igualdade da pessoa humana como sujeito de direitos;
- b) a necessidade de superação da indiferença e da injustiça com que os negros e os povos indígenas vêm sendo tratados historicamente;
- c) a importância do diálogo na dinâmica da sociedade brasileira, essencialmente pluriétnica, e que precisa ser justa e democrática;
- d) a necessidade de valorização da história e da cultura dos povos africanos e indígenas na construção histórica da sociedade brasileira;
- e) a indispensável implementação de atividades que expressem a conexão dos objetivos, estratégias de ensino e atividades com a experiência de vida dos alunos e professores, valorizando aprendizagens vinculadas às relações entre negros, indígenas e brancos no conjunto da sociedade.

A Educação em Direitos Humanos, conforme Resolução n.º 1 de 30 de maio de 2012 do CNE, é entendida como um processo sistemático e multidimensional, orientador da formação integral dos sujeitos de direito. Portanto, além de se propor momentos específicos para o estudo da temática, o PPC está fundamentado nos princípios:

- I. dignidade humana;
- II. igualdade de direitos;
- III. reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades;
- IV. laicidade do Estado;
- V. democracia na educação;
- VI. transversalidade, vivência e globalidade;
- VII. sustentabilidade socioambiental (BRASIL, 2012).

As principais estratégias para a inserção das temáticas compreendem a oferta de disciplinas e atividades transversais. No primeiro caso, estão inseridas:

- a) educação ambiental: esta temática é abordada no CST em Gastronomia nas seguintes disciplinas: Planejamento de Cardápio e Custos em Alimentos e Bebidas (1.º semestre), Logística de Suprimentos (1.º semestre), Ciência dos Alimentos (2.º

semestre), Matérias-primas Agropecuárias e de Piscicultura (2.º semestre), Habilidades de Cozinha I (2.º semestre), Habilidades de Cozinha II (3.º semestre), Cozinha Saudável (3.º semestre) e Gestão Socioambiental (6.º semestre).

b) educação das relações étnico-raciais - a temática é trabalhada nas disciplinas Antropologia Cultural (1.º semestre), Aspectos Históricos da Atividade Turística e Gastronômica (1.º semestre), Cozinha Brasileira (4.º semestre), Cozinha Regional Catarinense (4.º semestre), Cozinha Oriental (4.º semestre).

c) educação em direitos humanos - a educação em direitos humanos é abordada na disciplina Direito do Entretenimento (5.º semestre).

As temáticas também serão discutidas de forma transversal, conforme explicitado nos dispositivos legais e normativos já citados, em outras disciplinas como o Projeto Integrador.

Os estudantes poderão participar de palestras, exposições e oficinas que são ofertadas pelos programas e projetos de extensão que abordam essas temáticas.

Dessa forma, os estudantes terão a oportunidade de vivenciar práticas que os levem a:

- estabelecer relações entre a educação ambiental e a educação das relações étnico-raciais;
- compreender a dinâmica da sociedade brasileira atual, particularmente no que se refere aos direitos que conformam uma vida cidadã;
- sistematizar e construir sínteses e formas de intervenção com base nos assuntos estudados e experiências vividas.

3.8.5 Atividades extracurriculares

Além das atividades obrigatórias, os estudantes podem realizar outras atividades que propiciem o enriquecimento curricular:

a) Disciplinas extracurriculares

O acadêmico regularmente matriculado poderá requerer matrícula em disciplinas ofertadas em outros cursos de graduação da Univille na forma de disciplina optativa, com vistas ao seu enriquecimento curricular.

São condições para o deferimento do requerimento:

- Oferta da disciplina em turma regular no período letivo em que o acadêmico está pleiteando a matrícula;
- Não ocorrer coincidência de horários entre a disciplina e as demais atividades didático-pedagógicas do curso em que o aluno está matriculado originalmente;
- Ter disponibilidade de vaga na turma/disciplina em que o aluno está requerendo matrícula;
- O aluno arcar com os custos da disciplina extracurricular.

O aluno poderá requerer matrícula em disciplina extracurricular de outros cursos de graduação da Univille, incluindo a disciplina de Libras. Para obter aprovação, deverá cumprir os requisitos previstos no regimento da Universidade. Obtendo aprovação, a disciplina será registrada no seu histórico como disciplina extracurricular. Em caso de reprovação, não haverá registro no histórico escolar, e o aluno também não estará obrigado a cursá-la em regime de dependência.

b) Estágio não obrigatório

Além do ECS, os estudantes podem realizar estágios não obrigatórios. Esses estágios seguem a legislação e as regulamentações institucionais e são formalizados por meio de convênios estabelecidos entre a Universidade e as organizações e termos de compromisso de estágio entre o estudante, o campo de estágio e a Universidade. Esta oferece suporte aos estudantes por meio do Escritório de Empregabilidade e Estágio (EEE).

3.9 Metodologia de ensino-aprendizagem

A proposta metodológica para o processo de ensino-aprendizagem na universidade aponta para um paradigma de educação que privilegie o papel e a importância do estudante, que deverá estar no centro do processo.

Essa proposta visa construir um ensino superior de qualidade tendo como princípios:

- a mobilização e o desafio para o desenvolvimento de atitudes científicas e de autonomia;
- a pesquisa, o que pressupõe considerar o conhecimento como ferramenta de intervenção na realidade;
- a relação entre teoria e prática;
- a interdisciplinaridade com o intuito de promover o diálogo entre as diferentes áreas do conhecimento na compreensão da realidade;
- o desenvolvimento de habilidades, conhecimento e atitudes de forma integrada;
- o uso das tecnologias de informação e comunicação como forma de potencializar a aprendizagem, contemplar as diferenças individuais e contribuir para a inserção no mundo digital.

Assim, diferentes estratégias viabilizam o processo de ensino-aprendizagem como estudo de caso, estudo por problema, ensino por projetos, entre outras.

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia adota os princípios da Política de Ensino da Univille e a concepção de inovação pedagógica e curricular que tem sido debatida na Instituição, operacionalizando-as pela adoção de estratégias ou metodologias de ensino e aprendizagem diversificadas, respeitando os objetivos de aprendizagem de cada disciplina, as peculiaridades dos conteúdos a serem abordados e a autonomia docente. Entre as diferentes estratégias, é possível considerar:

Quadro 5 – Estratégias de ensino e aprendizagem no curso de Gastronomia

N.º	Denominação	Descrição
1	Exposição dialogada	Exposição do conteúdo com participação dos estudantes. A estratégia pode partir de leitura de textos ou apresentação de situações problema. Utilizam-se <i>software</i> de apresentação e computador conectado a um projetor multimídia e à internet/web.
2	Palestra	O professor pode convidar um profissional a proferir uma palestra sobre tema pertinente ao curso. Os estudantes podem ser solicitados a elaborar relatório ou responder a questões sobre a palestra.

3	Estudo de texto	Exploração das ideias de um autor com base na leitura e análise do texto, gerando resumos ou resenhas.
4	Estudo dirigido	Estudo orientado de um texto com base em um roteiro ou questões de estudo propostas pelo professor.
5	Resolução de problemas	Apresentação de uma situação nova aos estudantes, que deverão proceder à análise do problema e propor uma solução.
6	Seminário	Atividade em grupo em que é apresentado um tema ou problema pelo professor e os estudantes devem formar grupos, levantar informações, discutir o tema/problema e apresentar um relatório com as conclusões.
7	Estudo de caso	Atividade em grupo em que o professor apresenta uma determinada situação real ou fictícia e os estudantes, individualmente ou em grupos, devem proceder à análise e propor soluções às questões propostas na forma de um seminário ou de um relatório.
8	Aulas de laboratório	Emprega laboratórios específicos do curso e de informática para a realização de uma série de atividades em diferentes disciplinas.
9	Pesquisa bibliográfica	Com base em um tema/problema apresentado pelo professor, os estudantes realizam, individualmente ou em grupos, pesquisa bibliográfica e elaboram relatório de pesquisa bibliográfica, que pode ser apresentado na forma de simpósio ou seminário.
10	Pesquisa de campo e saídas a campo	Com base em um tema/problema apresentado pelo professor, os estudantes realizam, individualmente ou em grupos, pesquisa de campo e elaboram relatório de pesquisa de campo, que pode ser apresentado na forma de simpósio ou seminário.

Fonte: Primária (2015)

3.10 Inovação pedagógica e curricular

De acordo com a Resolução do Cepe n.º 07/2009, na Univille a inovação pedagógica e curricular é compreendida como um sistema de mudança planejado e passível de avaliação que leve a processos de ensino e aprendizagem centrados no estudante, mediados pelo professor.

A Univille instituiu o Centro de Inovação Pedagógica (CIP) com a missão de

promover a inovação pedagógica e curricular nos cursos da Univille por meio de ações relacionadas à organização didático-pedagógica dos projetos pedagógicos dos cursos, à profissionalização docente e à melhoria contínua da infraestrutura empregada no processo de ensino e aprendizagem (UNIVILLE, 2009).

No que se refere às inovações pedagógicas e curriculares, o CST em Gastronomia busca constantemente aliar os conteúdos das disciplinas às demandas da comunidade, trabalhando, assim, com projetos interdisciplinares que proporcionam

aos acadêmicos a vivência prática dos conteúdos abordados em sala de aula e nos laboratórios.

No encerramento das disciplinas de cozinha, há a possibilidade de os alunos organizarem jantares e eventos onde poderão observar todo o processo envolvido em um estabelecimento gastronômico, desde o planejamento do cardápio até o atendimento.

3.11 Flexibilização curricular

A flexibilização curricular pode ocorrer ao se efetivar o aproveitamento de estudos e experiências anteriores do estudante com base no art. 41 da LDB nº 9394/1996 que, de maneira bastante ampla, dispõe: o conhecimento adquirido na educação profissional, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

A sistemática de avaliação prevista pelo Curso compreende estratégias como o exame de proficiência que, segundo o Resolução do CEPE, destina-se à avaliação das potencialidades, conhecimentos e experiência profissional anteriores do estudante, propiciando-lhe o avanço nos estudos, mediante comprovada demonstração do domínio do conteúdo e das habilidades e competências requeridas por disciplina do currículo do seu curso por meio de avaliação teórica, prática ou teórico-prática.

Além disso, por meio das abordagens de temas transversais e por meio das atividades extracurriculares a instituição proporrá atividades que viabilizem a flexibilidade curricular.

3.12 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino e aprendizagem

A avaliação da aprendizagem é um ato necessário, que abriga em seu movimento uma crítica pedagógica, a qual inclui desempenho e posturas docentes e discentes, expressando abertura para redimensionar as suas ações em face do desempenho dos acadêmicos no decorrer do processo.

Essa concepção implica um processo contínuo, sistemático e transparente

fundamentado nos princípios institucionais e no projeto pedagógico do curso, que delineia o perfil do egresso e solicita a avaliação de habilidades, conhecimentos e atitudes. Deve equilibrar aspectos quantitativos e qualitativos, favorecer a formação científica, profissional e cidadã do acadêmico, tanto no seu percurso individual quanto no coletivo.

A avaliação do desempenho acadêmico no curso é feita por componente curricular e tem como critérios: frequência e a avaliação da aprendizagem nos estudos, expressa em notas.

Para cada componente curricular será atribuído uma média (M). O estudante que obtiver média aritmética simples igual ou superior a 7 (sete), estará isento do exame final.

O exame final poderá constituir-se de prova teórica ou prática, devidamente registrada. A média aritmética simples inferior a 3 (três) impossibilitará o estudante de prestar o exame final na disciplina.

A aprovação do estudante em cada componente curricular de cada período letivo dependerá do cumprimento, concomitantemente, das seguintes condições:

I - obtenção de frequência mínima de 75% da carga horária lecionada;

II - obtenção na avaliação de aprendizagem: a) de média aritmética mínima de 7 (sete), dispensando o exame final; e b) média final, após a realização de exame, não inferior a 5 (cinco).

O acadêmico que não fizer avaliações parciais ou finais ou não apresentar trabalhos acadêmicos previstos nas datas fixadas, poderá requerer segunda chamada em cinco dias úteis, mediante recolhimento de taxa, quando o motivo da falta estiver previsto em lei ou houver outro motivo justificável;

Todas as provas e/ou trabalhos escritos devem ser devolvidos ao estudante depois de avaliados pelo professor, exceto os exames finais, que deverão ser entregues à CAA para serem arquivados;

A divulgação das notas é feita de acordo com o Calendário Acadêmico, disponível no site www.univille.br.

Outros detalhamentos da avaliação, como peso e periodicidade, serão especificados no Planejamento de Ensino e Aprendizagem, elaborado por cada professor quando do início do período letivo.

3.13 Apoio ao discente

As condições de atendimento ao discente decorrem principalmente de um dos objetivos do Planejamento Estratégico da Univille: expandir o acesso e favorecer a permanência do estudante na Instituição de modo sustentável. Esse objetivo é desdobrado na estratégia relativa à dimensão Sustentabilidade, que diz respeito a facilitar o acesso e a permanência do estudante. É com tal finalidade estratégica que a Univille desenvolve ações, projetos e programas para o atendimento aos discentes, conforme descrito no PDI.

3.13.1 Central de Relacionamento com o Estudante

Responsável por promover ações que busquem o desenvolvimento contínuo de um ambiente que favoreça a melhoria da qualidade das relações entre os estudantes e a Instituição, além de oferecer oportunidades de desenvolvimento de habilidades e competências, de integração e de inserção profissional, visando ao sucesso acadêmico. Entre os serviços da CRE estão o atendimento pedagógico, psicológico, social, atividades de nivelamento (reforço em conteúdos de disciplinas exatas, língua portuguesa e química), divulgação de vagas, controle e acompanhamento dos vínculos de estágios, acompanhamento de estudantes com necessidades especiais e/ou deficiência, programas de bolsas de estudo, além de outros projetos a serem desenvolvidos em parcerias com as coordenações de cursos.

a) O atendimento psicológico é realizado por profissional habilitado e oferecido gratuitamente mediante agendamento prévio. Para as orientações individuais são realizadas de 3 a 5 sessões. São realizadas ainda orientações para grupos, palestras ou conversas em sala de aula, dependendo da demanda dos cursos.

b) O atendimento pedagógico tem como foco a orientação nos casos de dificuldades de adaptação aos estudos, metodologia das disciplinas, utilização do tempo, organização pessoal, entre outras necessidades apresentadas pelos estudantes e que influenciam no seu desempenho acadêmico. Os atendimentos também são realizados por profissional habilitado e de forma gratuita.

c) No caso do atendimento social, os estudantes podem solicitar contato com a profissional disponível na CRE para orientações financeiras, de bolsas de estudo, dificuldades de integração na IES e dificuldades na renovação da matrícula por falta de recursos.

d) As atividades de nivelamento tem objetivo de oportunizar aos estudantes a revisão e aprimoramento de conteúdos da Língua Portuguesa, Matemática, Física e Química com vistas a melhorar seu desempenho acadêmico na Universidade.

e) A CRE mantém relação direta com as empresas e estudantes interessados em divulgar/realizar estágio. Para os estágios não obrigatórios todas as empresas podem cadastrar suas vagas no Banco de Oportunidades Univille – BOU e todos os estudantes da Univille podem cadastrar seu currículo e se candidatar nas vagas divulgadas. A partir da definição do estagiário pela empresa, os documentos específicos são elaborados, assinados e mantidos sob guarda do setor para eventuais consultas. Além disso, a regularização do estágio obrigatório por meio da emissão do termo de compromisso para os estudantes em fase de final do curso também é realizada pela CRE.

f) O acompanhamento dos estudantes com necessidades especiais e/ou deficiência está previsto no Programa de Inclusão de Pessoas com Necessidades Especiais (PROINES). A partir da realização da matrícula, os estudantes são orientados a apresentar um laudo médico que ateste a sua situação em termos de necessidades especiais. A entrega do laudo legitima o estudante a receber os atendimentos necessários à sua permanência. Visando auxiliar os estudante, a CRE realiza o mapeamento dos estudantes, informando aos cursos quais as necessidades que apresentadas, sejam elas voltadas a acessibilidade arquitetônica ou a pedagógica. Por meio do PROINES, a CRE também viabiliza a contratação de intérprete de libras e monitores para acompanhar os estudantes em suas atividades, bem como realiza ações de sensibilização da comunidade acadêmica. O acompanhamento dos estudantes pelo PROINES é contínuo, durante o período em que estiverem na Instituição. Como forma de avançar em suas ações afirmativas, a CRE conta com o Laboratório de Acessibilidade – LABAS que está equipado com tecnologias assistivas como impressora a braille e computadores com sintetizador de

voz para auxiliar acadêmicos com deficiência visual. Além disso, há um escâner que transforma imagem em textos.

g) Os programas de bolsas são regidos por legislação própria e pelas regulamentações institucionais. A CRE é responsável por repassar as informações e orientações sobre esses programas e divulgar para a comunidade acadêmica por meio de folders e cartazes, bem como por e-mail e no Portal da Univille.

Os programas de bolsas de estudo que a Univille disponibiliza para os estudantes são as seguintes:

- Programa de Bolsas Universitárias de Santa Catarina – UNIEDU

O processo de bolsa de estudo que engloba bolsas com recursos do Artigo 170 e Artigo 171 da Constituição do Estado de Santa Catarina e se destina a estudantes dos cursos de graduação da Univille. São bolsas a partir de 25% dependendo da condição socioeconômica apresentada e comprovada pelo estudante. Também apresenta a modalidade de Pesquisa e Extensão que se destina a estudantes dos cursos de graduação interessados em desenvolver pesquisa ou participar de determinado programa ou projeto de extensão na Univille. Em contrapartida ao recebimento do benefício, o acadêmico contemplado deve participar de programas e projetos desenvolvidos pela Univille, apresentando um Termo de Adesão e um relatório de 20 horas a cada semestre, totalizando 40 horas. Estudantes que já concluíram ensino superior não podem participar do programa.

Seguindo o previsto em legislação, a Instituição mantém a Equipe Técnica e a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização da concessão de bolsas de estudo para acompanhar o cumprimento dos critérios para a concessão, obtenção e manutenção das bolsas. A Comissão é constituída pelos membros a seguir relacionados, que elegerão, entre si, o seu presidente para mandato de um ano:

- dois representantes da Instituição de Ensino Superior, pela mesma indicados, para mandato de dois anos;
- três representantes da entidade representativa dos estudantes, pela mesma indicados, para mandato de um ano;

- dois representantes de entidades organizadas da sociedade civil, estabelecidas no município sede da respectiva Instituição de Ensino Superior, eleitos em foro civil específico, para mandato de dois anos; e
- um representante indicado pela Secretaria de Desenvolvimento Regional, com a aprovação do Conselho de Desenvolvimento Regional.

- Programa Universidade para Todos – PROUNI

É um programa do governo federal específico para candidatos que realizam o Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM em ano anterior, obtendo desempenho mínimo de 450 pontos, que não tenham diploma de curso superior e, ainda, atendam aos demais critérios estabelecidos na legislação específica.

O PROUNI também possui uma comissão de bolsas chamada de Comissão Local de Acompanhamento e Controle Social do PROUNI – COLAP, composta pelos seguintes integrantes:

- um representante do corpo discente das instituições privadas de ensino superior, que deve ser bolsista PROUNI;
- um representante do corpo docente das instituições privadas de ensino superior, que deve ser professor em regime de dedicação mínima de 20 (vinte) horas semanais;
- um representante da direção das instituições privadas de ensino superior, que deve ser o coordenador ou um dos representantes do PROUNI na IES; e
- um representante da sociedade civil.

3.13.2 Central de Atendimento Acadêmico

A Central de Atendimento Acadêmico é composta pelas áreas do registro acadêmico e financeiro que contam com o apoio das equipes de atendimento presencial e telefônico.

Hierarquicamente a Pró-Reitoria de Ensino e a Diretoria Administrativa estão responsáveis pela Central de Atendimento Acadêmico que tem como missão prestar serviços de qualidade, atuando com profissionalismo e eficiência nas atividades desenvolvidas, prezando pela excelência no atendimento e satisfação da comunidade universitária.

A CAA responde pelo serviço de expediente, registro e controle acadêmico

dos cursos de graduação da UNIVILLE. Gerencia e executa os processos de matrícula e rematrícula, mantém dados e documentos acerca do desenvolvimento das atividades dos cursos, analisa e controla as informações acadêmicas e financeiras dos discentes e confecciona documentos sobre a situação acadêmica e financeira dos estudantes.

Além disso, responde pelo planejamento, organização, coordenação, execução e controle das atividades financeiras, da administração do fluxo de caixa, das contas a pagar, das contas a receber, da cobrança, do cadastro, dos contratos de prestação de serviços educacionais e da administração dos recursos financeiros e patrimoniais da UNIVILLE. É responsável pelos processos ligados aos créditos estudantis: Pravalor e Credies e cadastro de bolsas de estudo.

A Central de Atendimento Acadêmico também busca a modernização dos processos e serviços oferecidos a comunidade acadêmica através da informatização, como: rematrícula online, agendamento online para solicitação de vaga, regularização financeira e matrícula de calouro. Fornece formulário online para solicitação de colação de grau especial e solicitação de diploma. Disponibiliza pelo aplicativo UNIVILLE a oportunidade de os acadêmicos solicitarem online os mesmos serviços oferecidos no presencial.

Todos os processos que a Central de Atendimento Acadêmico executa são pautados no Estatuto e Regimento da UNIVILLE, nas Resoluções e Instruções Normativas, nos Editais e Regulamentos Institucionais.

3.13.3 Programas de Bolsa de Estudo

Os programas de bolsas são regidos por legislação própria e pelas regulamentações institucionais. Além disso, a Instituição mantém uma Comissão de Acompanhamento e Fiscalização da concessão de bolsas de estudo. Conforme a legislação, a fiscalização do cumprimento dos critérios para a concessão, obtenção e manutenção de bolsas de estudo caberá a uma comissão, criada no âmbito de cada instituição de ensino superior, constituída pelos membros a seguir relacionados, que elegerão, entre si, o seu presidente para mandato de um ano:

- dois representantes da Instituição de Ensino Superior, pela mesma indicados, para mandato de dois anos;

- três representantes da entidade representativa dos estudantes, pela mesma indicados, para mandato de um ano;
- um representante do Ministério Público Estadual, pelo mesmo indicado, para mandato de dois anos;
- dois representantes de entidades organizadas da sociedade civil, estabelecidas no município sede da respectiva Instituição de Ensino Superior, eleitos em foro civil específico, para mandato de dois anos; e
- um representante indicado pela Secretaria de Desenvolvimento Regional, com a aprovação do Conselho de Desenvolvimento Regional.

As informações e orientações sobre os programas de bolsas de estudo são divulgadas na comunidade acadêmica por meio de folders e cartazes, bem como por email e no Portal da UNIVILLE.

A Instituição mantém uma série de oportunidades de bolsas de estudo, conforme descrito a seguir:

I. Bolsas de estudo com base em análise socioeconômica

a) Programa de Bolsas de Estudo - Constituição do Estado de Santa Catarina (UNIEDU)

- O que é: o processo de bolsa de estudo que engloba bolsas com recursos do Artigo 170 e Artigo 171 da Constituição do Estado de Santa Catarina e se destina a estudantes dos cursos de graduação da Univille. São bolsas a partir de 25% dependendo da condição socioeconômica apresentada e comprovada pelo estudante. Também apresenta a modalidade de Pesquisa e Extensão se destina a estudantes dos cursos de graduação interessados em desenvolver pesquisa ou participar de determinado programa ou projeto de extensão na Univille.
- Contrapartida: o acadêmico contemplado deve ler atentamente o Edital, pois, para ter direito ao benefício ele deve participar de programas e projetos desenvolvidos pela UNIVILLE, apresentando um Termo de Adesão no início e um relatório de 20 horas a cada semestre, totalizando 40 horas.
- Quando solicitar: o prazo para estudantes solicitarem bolsa de estudo é especificado em Edital. Geralmente acontece no início de cada ano. Para participar os candidatos devem preencher um cadastro no site

www.uniedu.sed.sc.gov.br e posteriormente preencher o cadastro no portal da UNIVILLE.

- Quem pode solicitar: estudantes matriculados nos cursos de graduação da Univille.
- Quem não pode solicitar: estudantes que já concluíram ensino superior ou que pagam menos que 50% do valor do curso (base utilizada: Edital de Matrícula e Encargos Financeiros), sem considerar as dependências.

b) Programa Universidade para Todos do Governo Federal (PROUNI):

- O que é: programa federal de bolsas para universitários.
- Quando solicitar: As inscrições para o PROUNI, programa federal de bolsas para universitários, poderão ser efetuadas no site do MEC: www.mec.gov.br em período específico.
- Quem pode solicitar: Para se inscrever no programa de concessão de bolsas, os candidatos devem ter realizado o Enem (Exame Nacional do Ensino Médio) em ano anterior, não ter diploma de curso superior e, ainda, atender a um dos critérios:
 - tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública;
 - tenham cursado o ensino médio completo em instituição privada, na condição de bolsista integral da respectiva instituição;
 - tenham cursado todo o ensino médio parcialmente em escola da rede pública e parcialmente em instituição privada, na condição de bolsista integral na instituição privada;
 - sejam portadores de deficiência;
 - sejam professores da rede pública de ensino, no efetivo exercício do magistério da educação básica e
 - integrando o quadro de pessoal permanente da instituição pública.

O candidato deve ter obtido nota mínima de 400 no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM). O candidato também precisa ter nota superior a zero na redação do ENEM. Informações são obtidas na CAA ou por meio de formulário eletrônico no Portal do Ministério da Educação (www.mec.gov.br).

II. Bolsas de estudo por mérito

a) Programa institucional de bolsas de extensão (PIBEX)

- O que é: o programa de bolsa de extensão com recursos da UNIVILLE. Destina-se a estudantes dos cursos de graduação, pós-graduação e mestrado interessados em participar de programas ou projetos de extensão da UNIVILLE.
- Quando solicitar: pode ser solicitado no final do ano (aproximadamente em outubro). De acordo com a necessidade dos programas e projetos de extensão o professor coordenador do programa ou projeto pode realizar seleção para substituição a partir de entrevista durante o ano.
- Quem pode solicitar: todos os alunos regularmente matriculados nos cursos de graduação, pós-graduação e mestrado da UNIVILLE.

b) Programa institucional de bolsas de iniciação científica (PIBIC):

- O que é: o programa de bolsa de pesquisa com recursos do FAP se destina a estudantes dos cursos de graduação, pós-graduação e mestrado interessados em desenvolver pesquisa ou participar de determinado programa ou projeto de pesquisa na UNIVILLE.
- Quando solicitar: pode ser solicitado no final do ano (aproximadamente em outubro). De acordo com a necessidade dos programas e projetos de pesquisa o professor coordenador do programa ou projeto pode realizar seleção para substituição a partir de entrevista durante o ano.
- Quem pode solicitar: todos os alunos regularmente matriculados nos cursos de graduação, pós-graduação e mestrado da UNIVILLE.

c) Programa de bolsas de iniciação científica do CNPq (PIBIC/CNPq):

- O que é: o programa de bolsa de iniciação científica com recursos CNPq.
- Quando solicitar: pode ser solicitado de acordo com editais internos com base no cronograma do CNPq.
- Quem pode solicitar: todos os alunos regularmente matriculados nos cursos de graduação.

d) Programa de bolsas de iniciação tecnológica do CNPq (PIBITI/CNPq):

- O que é: o programa de bolsa de iniciação tecnológica com recursos CNPq.
- Quando solicitar: pode ser solicitado de acordo com editais internos com base no cronograma do CNPq.

- Quem pode solicitar: todos os alunos regularmente matriculados nos cursos de graduação.

3.13.4 Crédito universitário

Além dos programas de bolsas, os estudantes podem contar com modalidades de crédito para seus estudos:

a) CredLES - Fundacred

- O que é: É um crédito universitário que permite o pagamento de apenas parte da mensalidade à instituição enquanto estuda. A restituição inicia-se após a data prevista para a formatura e é feita diretamente à Fundacred.
- Quando solicitar: estudantes podem contratar o crédito a qualquer momento do ano. No caso daqueles que ainda não estudam, é possível fazer uma consulta de pré-aprovação antes de estarem matriculados ou dos vestibulares, pois o preenchimento da proposta é sem compromisso. As informações são obtidas no portal www.fundacred.org.br.
- Quem pode solicitar: estudantes veteranos e ingressantes matriculados nos cursos de graduação da UNIVILLE, condicionados aos critérios e limites estabelecidos pela Instituição.

b) PRAVALER

- O que é: o PRAVALER é um programa de crédito universitário privado que permite aos estudantes de graduação e de pós graduação pagar seus estudos ao longo do tempo, de uma maneira mais leve.
- Quando solicitar: estudantes podem contratar o programa a qualquer momento do ano. No caso daqueles que ainda não estudam, é possível fazer uma consulta de pré-aprovação antes de estarem matriculados ou dos vestibulares, pois o preenchimento da proposta é sem compromisso. As informações são obtidas no portal www.creditouniversitario.com.br.
- Quem pode solicitar: estudantes veteranos e ingressantes matriculados nos cursos de graduação da UNIVILLE.

3.13.5 Assessoria Internacional

A Univille criou a Assessoria Internacional com a missão de promover para estudantes e professores da Univille programas e projetos de internacionalização curricular (UNIVILLE, 2010).

O público-alvo da Assessoria Internacional são os estudantes e professores, compreendendo, conseqüentemente, coordenadores de curso nos processos. Esta assessoria está subordinada à Reitoria e é composta por um assessor com conhecimentos e vivência nas áreas da internacionalização e mobilidade e por técnicos administrativos responsáveis pela operacionalização das ações de mobilidade acadêmica.

O CST em Gastronomia tem parcerias com instituições de ensino internacionais que possibilitam aos acadêmicos do curso a realização de intercâmbio e vivências internacionais. Na existência de vagas, a Assessoria Internacional divulga os editais e faz o processo de seleção de acordo com as características solicitadas pela universidade parceira.

Os acadêmicos são incentivados a participar dessas experiências, pois tais vivências proporcionam aos intercambistas o conhecimento da realidade gastronômica, até mesmo dos meios de produção, em diferentes regiões do mundo. No seu retorno o compartilhamento do conhecimento adquirido enriquece as discussões realizadas nas diferentes disciplinas. Atualmente os principais convênios são com a Universidade do Porto (Portugal) e a Seinäjoki (Finlândia). Constantemente, buscam-se novas oportunidades internacionais aos acadêmicos e ao corpo docente, incluindo participação em eventos.

3.13.6 Diretório Central dos Estudantes e representação estudantil

O Diretório Central dos Estudantes (DCE) é a entidade representativa dos acadêmicos da Univille, cuja eleição se dá pelo voto direto dos alunos. O DCE é entidade autônoma, possui estatuto próprio e organiza atividades sociais, culturais, políticas e esportivas voltadas à comunidade estudantil. O DCE tem direito a voz e voto nos conselhos superiores da Furj/Univille, conforme o disposto nas regulamentações institucionais.

De acordo com os estatutos e regimentos da Furj/Univille, a representação estudantil compõe 30% do colegiado dos cursos. Anualmente as turmas indicam um representante de classe e um vice-representante de classe dentre os estudantes regularmente matriculados na turma. Esses estudantes participam das reuniões do colegiado do curso com direito a voto. Além disso, a coordenação realiza entrevistas e reuniões com os representantes e vice-representantes com vistas a obter informações sobre o andamento das atividades curriculares e informar as turmas sobre assuntos pertinentes à vida acadêmica.

3.13.7 Coordenação ou área

A Coordenação é a unidade acadêmica responsável pela gestão administrativa, acadêmica e didático-pedagógica dos cursos. A Instituição está promovendo a integração dos cursos por áreas, com vistas a propiciar ações de melhoria contínua da qualidade. Cada área dispõe de atendimento aos estudantes por meio de uma equipe de auxiliares de ensino.

As coordenações de curso realizam o atendimento a estudantes e grupos de estudantes. As demandas individuais e de grupo são analisadas e encaminhadas aos setores competentes. As situações relativas à gestão didático-pedagógica são discutidas e os encaminhamentos são realizados por meio de reuniões administrativas e pedagógicas com o colegiado, o Núcleo Docente Estruturante, os professores de determinada turma ou ainda com os professores de forma individual. As decisões e as ações são balizadas pela legislação interna e externa, pelo Projeto Pedagógico do Curso e pela busca da melhoria contínua da qualidade e da sustentabilidade do curso.

3.13.8 Outros serviços oferecidos

Os estudantes dos cursos de graduação da Univille também têm acesso a outros serviços, conforme discriminado no quadro a seguir:

Quadro 06 – Serviços disponibilizados aos estudantes

Outros serviços disponibilizados aos estudantes	Descrição
Serviço de Psicologia	Os serviços oferecidos pelo Serviço de Psicologia (SPSi) da Univille compreendem: • serviço de atendimento clínico psicológico; • serviço de psicologia educacional; • serviço de psicologia organizacional e do trabalho; • programas e projetos nas diversas áreas de aplicação da Psicologia. O SPsi tem como público-alvo as comunidades interna e externa da Univille. Dispõe de um psicólogo responsável e conta com uma equipe formada pelos professores e estudantes da 5.^a série do curso de Psicologia da Univille.
Ouvidoria	É um serviço de atendimento à comunidade interna e externa com atribuições de ouvir, registrar, acompanhar e encaminhar críticas e sugestões, em busca de uma solução. É uma forma acessível e direta, sem burocracia, à disposição da comunidade geral e universitária.
Centro de Atividades Físicas	É um programa de extensão institucional que tem por objetivo propiciar aos estudantes da Univille e à comunidade em geral a oportunidade de participar de atividades físicas e recreativas que contribuam para o desenvolvimento pessoal e profissional, valorizando o bem-estar físico e mental e a promoção da saúde e da qualidade de vida. Conta com uma infraestrutura que inclui piscina, academia de musculação, tatame, sala de ginástica, pista de atletismo. O CAF oferece turmas regulares em diversas modalidades esportivas e de saúde, incluindo musculação, ginástica e natação.
Serviços de reprografia	O <i>Campus</i> Joinville da Univille conta com o fornecimento de serviços de reprografia por meio de empresa terceirizada. Essa estrutura é composta por: 1) centro de reprografia: localizado no Bloco B, que oferece serviços de fotocópia e encadernação nos turnos matutino, vespertino e noturno; 2) áreas de fotocópias: uma localizada no Bloco E, próximo do CAF, e outra no prédio da Biblioteca Central, as quais fornecem serviço de fotocópia nos três turnos. O <i>Campus</i> São Bento do Sul e as demais unidades da Univille também contam com o fornecimento de serviços de reprografia por meio de empresa terceirizada.
Serviços de alimentação	O <i>Campus</i> Joinville da Univille conta com o fornecimento de serviços de alimentação por meio de empresas terceirizadas. Essa estrutura é composta por: 1 restaurante, localizado ao lado da pista de atletismo, que oferece refeições no almoço e no jantar, bem como serviço de cafeteria nos turnos matutino, vespertino (a partir das 16h) e noturno; 3 lanchonetes, uma localizada no Bloco C, outra no Bloco E e uma no Bloco D. Os estabelecimentos fornecem serviço de lanchonete e cafeteria e funcionam nos três turnos. O <i>Campus</i> São Bento do Sul também conta com o fornecimento de serviços de alimentação por meio de uma lanchonete localizada no prédio principal do <i>campus</i>.
Serviços médicos e odontológicos	A instituição mantém convênio com empresa de atendimento de emergência que disponibiliza ambulância e atendimento de paramédicos quando da ocorrência de situações graves e de encaminhamento a hospitais. O serviço de emergência prevê o atendimento em todos os <i>campi</i> e unidades da Univille. As clínicas

	odontológicas do curso de Odontologia funcionam no Bloco C do <i>Campus</i> Joinville e atendem a comunidade em sistema de agendamento de consultas. Os estudantes da Univille podem utilizar os serviços mediante triagem realizada pela coordenação das clínicas odontológicas.
Serviços assessoramento jurídico	Os cursos de Ciências Jurídicas da Univille, em Joinville e São Bento do Sul, mantêm escritórios de práticas jurídicas nos respectivos <i>campi</i> . Os escritórios atendem a comunidade em sistema de agendamento, e os estudantes da Univille utilizam os serviços mediante triagem realizada pelas coordenações dos escritórios.

Fonte: Primária (2014)

3.14 Gestão do Curso e os processos de avaliação interna e externa

A Política de Avaliação Institucional da Univille tem por objetivo definir as diretrizes institucionais que orientam os processos de autoavaliação de atividades, processos, projetos e programas desenvolvidos pela Universidade e a gestão da participação da Instituição nos processos de avaliação externa promovidos pelos órgãos governamentais de avaliação, regulação e supervisão da educação.

Tal política considera os seguintes macroprocessos:

- a) Monitoramento do IGC;
- b) Auto avaliação institucional;
- c) Gestão da avaliação externa institucional;
- d) Gestão da auto avaliação de curso de graduação
- e) Gestão da avaliação externa de curso de graduação;
- f) Gestão da auto avaliação de programas e cursos de pós-graduação;
- g) Gestão da avaliação externa de programas e cursos de pós-graduação;
- h) Avaliação contínua do desempenho docente;
- i) Gestão da participação e dos resultados do Enade.

As diretrizes gerais a serem observadas nos macroprocessos da Avaliação Institucional: integração com ensino, pesquisa e extensão; indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; representatividade e participação; qualidade; transparência; legalidade; acompanhamento; comunicação; imparcialidade; equidade; melhoria contínua.

A **gestão da auto avaliação de curso de graduação** tem por objetivo obter nas coordenações dos cursos de graduação um relatório que sintetize os resultados do processo de auto avaliação do curso. Esse relatório visa promover a reflexão e

discussão sobre a qualidade percebida e identificada pelos instrumentos de avaliação, bem como estimular o NDE a analisar os resultados e propor ações que visam a melhoria do curso. Essas ações devem ser apresentadas no Relatório de Auto avaliação do curso o qual subsidia a gestão do curso e também alimenta o processo de auto avaliação institucional de responsabilidade da CPA.

A **gestão da avaliação externa de curso** de graduação tem por objetivo viabilizar as providências necessárias para a realização do processo de reconhecimento ou renovação de reconhecimento de curso de graduação. A Pró-Reitoria de Ensino - PROEN é responsável pelo processo, e a sua operacionalização cabe as coordenações de cursos de graduação, com o assessoramento da PROEN.

O processo abrange definição, planejamento, execução e acompanhamento das providências necessárias para o reconhecimento e a renovação do reconhecimento dos cursos, o que engloba a articulação com demais instâncias institucionais considerando a legislação e os instrumentos de avaliação vigentes. Inicialmente é realizada a adequação do PPC, o qual deve ser discutido e aprovado no colegiado e nos conselhos.

Em seguida, o PPC é postado no sistema e-MEC e, no caso de ter diligências estas devem respondidas, aguardado o despacho saneador e agendamento das visitas *in loco*. A partir do agendamento da visita, ocorre a preparação dos documentos solicitados pela comissão bem como a preparação para a reunião com os dirigentes, CPA, docentes, membros do NDE e discentes.

Ao finalizar a visita, recebe-se a devolutiva e realiza-se a avaliação dos avaliadores. A partir do recebimento do relatório da avaliação *in loco*, este é encaminhando à PROEN, à gestão institucional, ao coordenador do curso e à assessoria de planejamento e avaliação institucional, os quais avaliam e decidem pela homologação ou impugnação do relatório. O NDE e colegiado do curso avaliam os dados do relatório e realizam a auto avaliação e preparam um plano de ação de melhorias, o qual é encaminhada a CPA. A PROEN monitora a divulgação da portaria de renovação ou reconhecimento do curso.

Observe-se que a atual legislação baseia a renovação do reconhecimento nos resultados obtidos nos ciclo avaliativo trienal, considerando que os cursos com CPC inferior a 3 devem obrigatoriamente protocolar avaliação *in loco*, e os que alcançaram CPC igual ou superior a 3 podem solicitar a confirmação do conceito, ficando dispensados da visita de avaliação *in loco*.

A gestão institucional criou o Programa de Desenvolvimento Gerencial (PDG) que é um processo de autodesenvolvimento e integra as ações do PEI/PDI (Planejamento Estratégico Institucional/Programa de Desenvolvimento Institucional). Tem como objetivo contribuir para a profissionalização da gestão e formação de novas lideranças.

Segue a relação dos encontros realizados nos últimos três anos, todos com duração de três horas:

04/02/2016 - Projeto Pedagógico de Curso e Reconhecimento e Renovação de reconhecimento de Curso

18/02/2016 - Metodologias Ativas e Implantação do Modelo de Ensino

15/03/2016 - Ambiente Interno e Externo: análise SWOT

16/03/2016- Ambiente Interno e Externo: SWOT cruzada

17/03/2016 - Definição dos objetivos estratégicos

05/05/2016 - Definição dos objetivos estratégicos

15/05/2016 - Planejamento Orçamentário

02/06/2016 - Sustentabilidade e Responsabilidade Socioambiental

16/06/2016 - Concepção Estratégica: Missão, Visão, Valores e Objetivos estratégicos

08/09/2016 - Concepção Estratégica: Missão, Visão, Valores e Objetivos estratégicos

22/09/2016 - Revisão das Políticas Institucionais

02/02/2017 - Papel estratégico da coordenação de curso;

16/03/2017 - Implementação das Estratégias

25/05/2017 - Gestão estratégica de questões legais e gestão estratégica por indicadores;

24/08/2017 - Workshop para Recredenciamento Institucional, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento dos cursos de graduação;

26/10/2017 - Implementação das Estratégias - Definição de metas e indicadores;

08/02/2018 – Gestão do Projeto Pedagógico: os papéis dos Colegiados, da Coordenação e do Núcleo Docente Estruturante – NDE;

15/02/2018 - Gestão da Avaliação Externa e da auto avaliação dos cursos.

Durante o primeiro encontro de 2018 foram realizadas dinâmicas em grupo, tendo como desafio problemas do cotidiano da gestão. A ideia era estimular os participantes a apontar soluções para as questões, fazendo uma conexão com temas relacionados a indicadores e instrumentos da gestão institucional e aos objetivos estratégicos estabelecidos no PEI/PDI.

O encontro do dia 15 de fevereiro teve como tema a gestão da avaliação externa e da auto avaliação de cursos, com destaque para o processo de migração.

Quanto a gestão da participação no Enade, a PROEN, os coordenadores dos cursos e a Assessoria de Planejamento e Avaliação Institucional fazem o acompanhamento da inscrição do acadêmico e auxiliam no preenchimento dos quesitos quanto as necessidades especiais na realização da prova. Ainda se faz o monitoramento quanto ao local de prova e dos alunos que não compareceram a fim de acompanhar os pedidos de dispensas.

Quanto a gestão dos resultados do Enade, de posse dos relatórios sínteses e relatórios de cursos, a Assessoria de Planejamento e Avaliação Institucional produz um relatório de curso que são disponibilizados aos coordenadores, membros do NDE e colegiados para que possam realizar a auto avaliação do curso. Ainda, a cada ano, a Gestão Institucional, através da Assessoria de Planejamento e Avaliação institucional, realiza encontros com os coordenadores e NDE's para discutir e planejar o plano de ação para a melhoria do desempenho do curso.

São considerados para condução desse processo a análise dos seguintes documentos: o relatório síntese e de curso do ENADE; o relatório de avaliação externa do curso feita pelo MEC; a auto avaliação institucional, neste item considerando principalmente a avaliação contínua de desempenho docente; registros de reuniões realizadas com professores e estudantes. Após a conclusão deste processo, o NDE estrutura um relatório de auto avaliação e um plano de ação com o propósito de implementar ações necessárias para a melhoria continua da qualidade do curso. Esse relatório e o plano de ação devem ser encaminhados a CPA que, através do relatório de auto avaliação institucional divulga para a comunidade acadêmica para que esses se apropriem das ações necessárias para essa melhoria e assim contribuam para isso dentro da função que cada um exerce.

3.15 Atividades de tutoria

O Estatuto, o Regimento, o PDI 2017-2021 e a Resolução do Conselho Universitário (ConsUn) n. 04/16 da Univille preveem que todos os cursos presenciais de graduação ofertem até 20% da carga horária total do curso por meio de disciplinas em que se incluam métodos e práticas de ensino-aprendizagem que incorporem o uso

integrado de tecnologias de informação e comunicação para a realização dos objetivos pedagógicos. Este aspecto da organização didático-pedagógica dos cursos de graduação presenciais da Univille está em conformidade com a Portaria Ministerial nº 1.134, de 10 de outubro de 2016.

Na Univille, a oferta de tais disciplinas/componentes curriculares é denominada “modalidade semipresencial”. A implantação da modalidade semipresencial na Univille é um dos projetos do Planejamento Estratégico Institucional (PEI), incluído no PDI 2017-2021 e aprovado pelo Conselho Universitário. A execução do projeto estratégico de implantação da modalidade semipresencial teve início em 2017, sendo coordenada pela UNEaD e supervisionada pela Pró-Reitoria de Ensino. A implantação segue o “Plano de Gestão da Modalidade Semipresencial” e está sendo realizada de forma gradual, isto é, em 2017 foram implantadas as disciplinas semipresenciais das primeiras séries, em 2018 as das segundas séries, e assim sucessivamente.

O modelo institucional para a modalidade semipresencial na Univille prevê disciplinas semipresenciais onde o percentual de carga horária presencial e o percentual de carga horária *on line* é contemplado no Projeto Pedagógico do Curso, havendo a possibilidade de disciplinas com carga *on line* de 100%, 50% e 25%. Em todas as disciplinas semipresenciais há um docente que planeja, ministra as aulas e realiza as avaliações dos discentes. Este docente é selecionado e credenciado para lecionar a disciplina levando em conta sua formação, experiência, titulação e outros requisitos previstos nas regulamentações internas. Além disso, o docente participa de uma formação inicial de 40 horas para o ensino semipresencial e de formação continuada de, no mínimo, 20 horas a cada dois anos dentro do Programa de Profissionalização Docente gerido pelo Centro de Inovação Pedagógica da Univille.

A equipe da UnEaD proporciona o assessoramento pedagógico e tecnológico para o docente desde o planejamento até o encerramento da disciplina. O docente e a equipe da UnEaD elaboram o Plano de Ensino, o Cronograma e os materiais didáticos (vídeos, *podcasts*, apresentações narradas, referências no acervo físico da Biblioteca Universitária, no acervo digital da Biblioteca Virtual e nas bases de periódicos disponíveis na Universidade e na WEB) e as atividades (fóruns, trabalhos, enquetes, questionários *on line*) a serem disponibilizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem. O cronograma indica os prazos de entrega das atividades *on line* e as datas dos encontros presenciais, sendo obrigatório, mesmo em disciplinas 100% *on*

line, que ocorram pelo menos dois encontros presenciais a cada bimestre, sendo um deles reservado para uma avaliação bimestral presencial.

O modelo institucional para a modalidade semipresencial prevê disciplinas semipresenciais institucionais, disciplinas semipresenciais compartilhadas e disciplinas semipresenciais específicas do curso. As disciplinas semipresenciais institucionais são aquelas ministradas em todos os cursos da Univille e atualmente a única que está sendo ofertada nesta categoria é “Metodologia da Pesquisa”. As disciplinas semipresenciais compartilhadas são aquelas ofertadas em pelo menos dois cursos.

Nestas duas primeiras categorias, conforme o número de estudantes matriculados, são criadas turmas com até 70 alunos, sendo que sempre haverá um docente e pelos menos um tutor (lotado na UnEaD) para cada grupo de 50 estudantes que exceda os 50 iniciais. Nas situações em que a turma não excede 50 alunos, o docente também desempenha as atividades de tutoria, considerando que se trata de um número de alunos semelhante ao que se tem em disciplinas presenciais. O professor participa de uma formação para o ensino semipresencial e o docente conta com o assessoramento pedagógico e tecnológico da UnEaD.

Conforme a Resolução ConsUn 04/16, há dois tipos de tutoria:

I – Tutoria a distância: quando realizada por meio do ambiente virtual de aprendizagem ou outras ferramentas de tecnologia da comunicação e informação, mediando o processo pedagógico com estudantes geograficamente distantes;

II – Tutoria presencial: quando realizada presencialmente na Instituição, em horários pré-estabelecidos em que os estudantes participam de atividades presenciais.

Observe-se que no horário semanal de aulas da turma, há a previsão do horário das atividades da disciplina semipresencial. Considerando o cronograma da disciplina, neste horário semanal o professor realiza as atividades presenciais e, nos dias em que há atividades *on line*, o docente desenvolve a tutoria *on line* contando com a infraestrutura da Universidade, em especial a sala de tutoria da UnEaD. Nas disciplinas em que além do docente há tutores, a tutoria *on line* também será desenvolvida pelos tutores no horário previsto semanalmente para a disciplina, na sala de tutoria da UnEaD. Os tutores contratados pela Univille dispõem de formação com, no mínimo, pós-graduação na área das disciplinas em que irão atuar. Além disso, os tutores participam de formação básica de 40 horas antes de iniciarem sua atuação. A cada dois anos, eles também deverão participar de formação continuada de, no

mínimo, 20 horas, dentro do Programa de Profissionalização Docente, oferecido pelo Centro de Inovação Pedagógica da Univille (CIP).

No âmbito de cada disciplina, a Assessoria de Planejamento e Avaliação e a UnEaD realizam a avaliação anual das disciplinas semipresenciais aplicando junto aos estudantes e professores um formulário em que são avaliados o desempenho docente, o material didático, a infraestrutura e a tutoria. Os resultados são analisados pela Pró-Reitoria de Ensino e pela UnEaD propiciando subsídios para o aperfeiçoamento da oferta do semipresencial nas disciplinas implantadas e naquelas previstas para o próximo período letivo. Além disso, há o acompanhamento contínuo das disciplinas por parte da UnEaD, por meio de reuniões com as turmas, professores e coordenadores de curso, com o intuito de monitorar a implantação da modalidade e atuar na melhoria da infraestrutura, em especial a de Tecnologia da Informação e do Ambiente Virtual de Aprendizagem.

No que diz respeito ao CST em Gastronomia, a modalidade semipresencial passou a ser ofertada em 2017, conforme segue:

1º. Semestre

Metodologia da Pesquisa – 36h/a – 100% semipresencial

Gradativamente serão implantadas as disciplinas de:

5º. Semestre

Práticas Integradas I – 36h/a – 50% semipresencial (18h/a)

6º. Semestre

Práticas Integradas II - 36h/a – 50% semipresencial (18h/a)

7º. Semestre

Práticas Integradas em Gestão da hospitalidade – 72h/a – 50% semipresencial (36h/a).

No que diz respeito a disciplina semipresencial institucional Metodologia da Pesquisa, é ministrada pela Prof. Elaine Cristina Borges Scalabrini.

3.16 Conhecimento, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria

Os tutores da Univille apoiam alunos e professores em atividades de ensino e aprendizagem que ocorrem *on line* ou presencialmente, durante o desenvolvimento curricular das disciplinas. Tais profissionais são considerados estratégicos para a aproximação pedagógica entre estudantes e docentes, uma vez que, em seus trabalhos, geram conexões e interatividade, facilitam a obtenção de informações, monitoram, mediam, orientam e contribuem para o bom andamento dos trabalhos/atividades realizados nas disciplinas.

Os tutores da Univille contam com aprofundado conhecimento em tecnologias digitais, possuindo habilidades não apenas para gerenciar as ferramentas do Ambiente Virtual de Aprendizagem da Instituição (AVA), mas também para operar e orientar professores e estudantes em relação ao funcionamento de repositórios digitais que abrigam livros e artigos *on line* (SciELO, EBSCO, etc.), além de redes sociais voltadas ao compartilhamento de conteúdos audiovisuais (YouTube, Vimeo, entre outras).

Um ponto a ser destacado é que a equipe de gestão da UnEaD realiza reuniões periódicas com os tutores com a intenção de monitorar suas necessidades de aprendizagem, bem como de atividades de formação profissional. Também nessa direção cumpre dizer que, ao longo de 2018, os tutores passarão por Avaliação de Desempenho, por meio de um instrumento avaliativo padronizado, que será respondido pelos alunos das disciplinas que eles monitoram. Os resultados dessa avaliação, somados à sistematização das discussões daquelas reuniões, serão utilizados para direcionar novas necessidades de formação continuada a serem ofertadas aos tutores da Univille.

De maneira pontual, na Univille, os tutores desempenham suas atividades profissionais conforme apresentado a seguir. Tais atribuições encontram-se registradas em diferentes documentos institucionais, em especial na Resolução 04/16/CONSUN e no Plano de Gestão da Educação a Distância da Univille.

Atribuições dos tutores da Univille: Monitorar os acessos ao AVA feitos pelos estudantes; Monitorar a realização das atividades obrigatórias pelos estudantes, considerando os prazos previstos no cronograma; Monitorar a realização das avaliações *on line* de aprendizagem pelos estudantes, considerando os prazos previstos no cronograma; Verificar a realização de correção das avaliações de aprendizagem, realizadas *on line* pelos estudantes (via AVA); Esclarecer dúvidas

pontuais dos estudantes a respeito do lançamento efetuado pelos docentes das notas de avaliações *on line* efetuadas pelos estudantes (AVA); Manter contato com os estudantes ao longo das semanas para incentivar a realização das atividades e avaliações *on line* de aprendizagem considerando os prazos previstos no cronograma; Manter contato com os estudantes ao longo das semanas para que, no caso de não realizarem as atividades e avaliações *on line* de aprendizagem, sejam orientados a realizarem tais atividades e avaliações substitutivas ou em segunda chamada; Monitorar o desempenho dos estudantes verificando os acessos que fazem ao ambiente, a realização das atividades e os resultados que eles obtêm nas avaliações *on line* para identificar indícios de dificuldades dos alunos; Manter contato com os estudantes que apresentam indícios de dificuldades para promover atividades de reforço e recuperação; Manter contato com os estudantes que não realizaram a avaliação presencial de aprendizagem para que realizem a segunda chamada; Manter contato com os estudantes que não realizaram a avaliação da disciplina dentro do prazo para orientá-los a realizarem; Encaminhar e monitorar a solicitação de solução de problemas no AVA e nas TICs junto à UnEaD; Contribuir para a aplicação da avaliação presencial de aprendizagem na Univille.

É importante ressaltar que a tutoria das atividades de ensino aprendizagem realizadas no ambiente virtual de aprendizagem é realizada pelo professor da respectiva disciplina semipresencial. Portanto, mesmo com a implantação do semipresencial nos cursos de graduação da Univille, os professores continuaram com as disciplinas.

A tutoria segue o Modelo Institucional Semipresencial desenvolvido pela Unidade de Educação a Distância e só tem tutor atuando na disciplina que foi definida como institucional “Metodologia da Pesquisa” e ainda quando as turmas apresentam aproximadamente 70 (setenta) alunos matriculados. É importante ressaltar que, desde o ano de implantação do semipresencial na Univille (2017), apenas uma turma ultrapassou o número de aproximadamente 70 (setenta) estudantes. Todas as demais que possuem tutor ficaram abaixo desse número. E mesmo nesta disciplina há o tutor e o professor que recebe a integralidade desta disciplina, para de fato fazer deste componente uma inovação dentro do curso.

O tutor vem atuando na disciplina de Metodologia da Pesquisa (72 h/a), pois a totalidade de sua carga horária é semipresencial. Já em outras, que apenas parte da sua carga horária é semipresencial (por exemplo, 25% e 50%), o professor atende na

integralidade da disciplina, ou seja, nesses casos não há tutor. O professor responde pela integralidade da disciplina, tanto a parte que é presencial como a parte que é semipresencial. Ou seja, quando a disciplina é no ambiente virtual de aprendizagem o professor responde por esse atendimento. O professor neste caso deve fazer o curso de “Formação Básica em EaD”, de 40h. A cada dois anos o professor deve fazer mais 10 horas desta formação.

A partir do início do processo de implantação do semipresencial, em 2017, uma comissão composta por membros do Centro de Inovação Pedagógica, da Pró-Reitoria de Ensino e da Assessoria de Avaliação e Planejamento Institucional passou a se reunir para estruturar uma ferramenta de avaliação do desempenho dos tutores. Os resultados dessa avaliação, entre outras coisas, servirão para identificar as necessidades de capacitação/formação dos tutores. Tal instrumento já está finalizado e, em 2018, os estudantes de turmas que contam com o apoio de tutoria realizarão a referida avaliação. Após isso, os dados serão compilados e sistematizados pelo setor de Avaliação Institucional da Univille que, por sua vez, repassará o consolidado para as equipes do CP, PROEN e UnEaD. A partir desse momento, tais equipes poderão formatar ações de formação que serão especificamente voltadas para os tutores da Univille (workshops, seminários, entre outras atividades de formação *on the job*-em serviço).

Os professores que, em algumas disciplinas, desempenham o papel de tutoria, já que respondem integralmente pelas mesmas, são avaliados periodicamente por intermédio da Avaliação Contínua do Desempenho Docente, que tem por objetivo oferecer dados referentes ao desempenho docente com base na percepção do estudante e, com isso, estimular a reflexão do professor sobre sua atuação, incentivando-o a avançar no seu desenvolvimento profissional.

A Assessoria de Planejamento e Avaliação Institucionais é responsável pela promoção anual da coleta e análise de dados, bem como pela emissão de relatórios que são encaminhados ao professor, ao coordenador de curso e à Reitoria. Com base nos resultados, o Centro de Inovação Pedagógica e as coordenações desenvolvem ações relativas ao Programa de Profissionalização Docente.

As questões integrantes dessa avaliação fazem referência às competências docentes previstas no Projeto Pedagógico Institucional (PPI). Considera-se que os resultados obtidos por meio do instrumento se revelam úteis para que os professores revisem suas práticas docentes, adotem novas estratégias, avaliem seu relacionamento com

as turmas e atentem para a profissionalização permanente. Os resultados também constituem subsídio para que Reitoria, Pró-Reitorias, coordenações de cursos tenham mais elementos para gerir as atividades acadêmicas.

3.17 Tecnologias de Informação e Comunicação no processo ensino-aprendizagem

A proposta metodológica para o processo de ensino e aprendizagem na Universidade aponta para um paradigma de educação que privilegia o papel central do estudante e a mediação e facilitação pelo professor. Essa proposta contempla o emprego de materiais didático-pedagógicos e tecnologia educacional que inclui recursos oferecidos pela tecnologia de informação e comunicação (TIC).

A Univille disponibiliza aos estudantes e profissionais da educação uma infraestrutura de TIC composta por servidores que hospedam os sistemas de informação da Instituição, redes de computadores no âmbito da Universidade, laboratórios de informática e conexão à internet/web por meio de cabo e wi-fi, atualmente instalados em todas as salas de aula. A Universidade mantém contratos com empresas terceirizadas que fornecem serviços de tecnologia da informação. Além disso, convênios propiciam parcerias entre a Instituição e empresas com vistas a disponibilizar materiais e tecnologias a serem utilizados por docentes e estudantes no desenvolvimento das atividades acadêmicas. Adicionalmente é ofertado suporte aos usuários dos sistemas e das tecnologias por e-mail ou presencialmente.

A Univille mantém um portal acadêmico na internet (www.univille.br). Todos os estudantes, profissionais da educação e pessoal administrativo dispõem de uma conta de e-mail no domínio univille.br, bem como usuário e senha de acesso ao portal e às redes internas de computadores da Instituição. O acesso ao portal é customizado de acordo com o perfil do usuário (estudante, profissional da educação, pessoal administrativo). O perfil permite acesso a informações e rotinas administrativas relacionadas à vida acadêmica, além do acesso ao ambiente virtual de aprendizagem (AVA) Enturma.

O Enturma consiste em um *Learning Management System* (LMS) disponibilizado e customizado para a Univille por meio de um contrato com a empresa Grupos Internet S.A. (www.gruposinternet.com.br). Ele é organizado em comunidades

com uma estrutura hierárquica que parte da comunidade mais ampla, denominada Univille, até comunidades de turma/disciplina. Cada comunidade de turma/disciplina é formada pelos estudantes e professores da turma da disciplina em um período letivo específico.

Por meio de ferramentas disponíveis na comunidade virtual, os seus integrantes podem compartilhar materiais didático-pedagógicos, dados e informações, colaborar com a produção de conteúdos, interagir e se comunicar. As ferramentas incluem disco virtual, mural, grupo de discussão, fórum, repositório de aulas, cronograma, trabalhos/atividades, questionários, entre outros. Mediante sistemas específicos integrados ao Enturma, há também recursos relacionados à gestão acadêmica, tais como diário de classe, calendário de provas e boletim de notas. Pelo acesso ao portal e ao Enturma, os usuários podem interagir virtualmente com os integrantes das comunidades a que pertencem e com as diversas áreas institucionais.

Os materiais didático-pedagógicos favorecem o “diálogo didático”, servindo para orientar o aprendizado e proporcionando suporte para a compreensão e apreensão eficaz dos conteúdos, além de espaços à participação e contextualização para a construção do conhecimento. Os materiais bibliográficos constituem o principal referencial a ser empregado no processo de ensino e aprendizagem. Nesse sentido, o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e o Planejamento de Ensino e Aprendizagem (PEA) das disciplinas da Univille apresentam um referencial bibliográfico básico e complementar de cada disciplina. Esse referencial integra o acervo da Biblioteca Universitária (BU) e está disponível para consulta e empréstimo pelos estudantes, profissionais da educação e pessoal administrativo de acordo com regulamentações internas. A Univille também disponibiliza para a comunidade acadêmica o acesso à biblioteca virtual MinhaBiblioteca®, na forma de *e-books*. Outro recurso disponível é o acesso a bases de dados científicas por meio dos Portais Capes e EBSCO.

Além de referencial bibliográfico disponível na BU, docentes e discentes contam com recursos de TIC para produzir materiais tais como textos e apresentações, os quais podem ser disponibilizados no AVA ou reproduzidos por meio dos serviços terceirizados de reprografia existentes na Instituição.

A Univille também conta com laboratórios nas diferentes áreas do conhecimento, conforme o previsto nos PPC. Nos laboratórios são disponibilizados recursos tecnológicos e materiais didático-pedagógicos a serem empregados nas

atividades de ensino de acordo com o PEA, elaborado pelo professor para cada disciplina que leciona, a cada início de ano letivo.

A Univille também possui uma editora, a Editora Univille, que tem como missão disseminar o conhecimento produzido na Instituição e fora dela, visando favorecer a melhoria da qualidade do ensino e o desenvolvimento científico, tecnológico e cultural de sua região de atuação.

Tecnologia da Informação e Comunicação Campus Joinville

A Tecnologia da Informação da Univille, subordinada a Pró-Reitoria de Infraestrutura, é responsável por desenvolver, implementar, atualizar e manter soluções computacionais, garantir a segurança da informação, executar projetos de informática, prover recursos audiovisuais, realizar a gestão documental, além de oferecer suporte para a comunidade acadêmica, técnicos administrativos e professores. Esta estrutura atende a todos os Campi e unidades que fazem uso dos sistemas de gestão e tecnologia da informação. Para capacitar os professores na utilização do que é disponibilizado pela instituição em termos de Tecnologias de Informação, anualmente são oferecidas oficinas pelo Programa de Profissionalização Docente. Estas oficinas ocorrem prioritariamente no início de cada período letivo, ao longo do mês de fevereiro.

2016

Oficina: O uso das Tecnologias da Informação e Comunicação – TICs, no Ensino da Graduação (Oferecida 2x)

Oficina: Novos dispositivos e mídias digitais como facilitadores no processo de ensino-aprendizagem em sala de aula (Oferecida 2x)

Oficina: Vídeo Aula como Instrumento de Aprendizagem

Oficina: Produção de vídeo aula na prática

Oficina: Reflexões sobre o ensino no Ambiente Virtual de Aprendizagem na modalidade Semipresencial

Oficina: O uso das Tecnologias da Informação e Comunicação – TICs, no Ensino da Graduação.

2017

Palestra: Nativos Digitais na Universidade: protagonistas do processo de aprendizagem

Oficina: Fontes de Pesquisa Acadêmica: Biblioteca Virtual, EBSCO, Portal Periódicos

Oficina: Inovação pedagógica e ensino híbrido: disciplinas semipresenciais a serem ofertadas em 2017 e 2018

Curso: Formação Docente para o Ensino Semipresencial

Biblioteca Virtual da Univille:

Atualmente conta com cerca de 8.315 títulos de diversas editoras (Saraiva, ArtMed, LTC, etc) disponíveis para acesso digital empregando o login no Portal Univille. A Biblioteca está disponível para estudantes, professores e pessoal administrativo da Univille.

A Univille também possui assinatura da Base EBSCO, Science Direct e do Portal de Periódicos CAPES, na qual podemos encontrar diversos periódicos da área do curso

3.18 Ambiente Virtual de Aprendizagem

O Ambiente Virtual de Aprendizagem utilizado pela Univille desde 2002 é denominado Enturma, fornecido pela empresa Grupos Internet. Ele oferece diversas ferramentas que possibilitam a interação entre tutores, discentes e docentes. Em se tratando de conteúdo das disciplinas, eles podem ser inseridos no sistema, organizados em forma de aulas mediante um gerenciador de aulas, e disponibilizados sob o conceito de cronograma com datação para atividades, avaliativas ou não. Quanto a acessibilidade metodológica, docentes, tutores e outros responsáveis pela inserção de conteúdo educacional possuem ferramentas como:

- . Fórum - permite discussão assíncrona sobre temas pertinentes à disciplina;
 - . Trabalhos / Atividades - possibilita a criação de uma atividade com *up load* de arquivos ou não, para a qual o docente pode dar nota e comentar a(s) resposta(s) do discente;
 - . Avaliações - ferramenta pela qual é ofertada ao discente uma lista de questões, discursivas, múltipla escolha ou escolha simples, que podem ser avaliativas ou não.
- Em nível comunicacional o AVA conta com ferramentas como Bate-papo, Grupo de discussão, Chat e Mural da disciplina. Ainda, o instrumento Diário permite ao docente registrar notas e disponibilizar os resultados aos discentes. Semestralmente ocorrem

atualizações no AVA quanto a melhorias em nível de interface e procedimentos de maior complexidade. Correções e pequenas melhorias podem ser disponibilizadas à medida que forem necessárias para otimizar o uso do sistema.

3.19 Material didático

Nas disciplinas ofertadas na modalidade semipresencial há produção de material didático-pedagógico institucional, que internamente são denominados Guias Didáticos. Cada aula possui um guia didático específico, excetuando as disciplinas que possuem aspectos pedagógicos diferenciados e que exigem guias em outro formato. Em todas as situações, é o próprio o professor que desenvolve tais guias, sempre com a assessoria da Equipe da Unidade de Educação a Distância da Univille (**UnEaD**). Tal Unidade conta com equipe de professores e técnicos com formação de graduação e pós-graduação em cursos que possuem relação com o uso pedagógico de tecnologias digitais na educação. A equipe conta com o seguinte quadro:

1) Nome: Ademar Alves Júnior

Função: Analista de Suporte Pleno

Formação: Bacharel em Ciência da Computação

Descrição de algumas atividades: Supervisionar a manutenção corretiva e/ou preventiva em máquinas e sistemas implantados; Prestar suporte na solução de problemas, relativos à utilização, à adequação de sistemas e ambientes da área de informática; Prestar capacitação de usuários no uso de sistemas e ambientes da área de informática; Dar suporte e apoio na definição de compras de *software* ou *hardware*, quanto a parte técnica e operacional; Analisar e mapear processos; Apoiar na busca por novas tecnologias para o ambiente da informação da universidade;

2) Nome: Carolina Reichert

Função: Analista Serviços Educacionais Júnior

Formação: Licenciatura em Letras

Descrição de algumas atividades: Receber, corrigir e fazer a devolutiva de guias didáticos enviados pelos professores do semipresencial e do EAD; Orientar professores do semipresencial na elaboração de seus guias didáticos; Corrigir e fazer a devolutiva de atividades desenvolvidas pelos professores da universidade nos

cursos de formação docente; Revisar a ortografia de guias didáticos que são postados no Enturma; Orientar e dar suporte pedagógico na elaboração de atividades para cursos de formação docente e de tutores; Desenvolvimento de materiais de aprendizagem para semipresencial e educação a distância; Inserção de objetos de aprendizagem no ambiente virtual de aprendizagem (AVA);

3) Nome: Keren Thayse de Carvalho Pardini

Função: Analista Serviços Educacionais Júnior

Formação: Licenciatura em Letras

Descrição de algumas atividades: Receber, corrigir e fazer a devolutiva de guias didáticos enviados pelos professores do semipresencial e do EAD; Orientar professores do semipresencial na elaboração de seus guias didáticos; Corrigir e fazer a devolutiva de atividades desenvolvidas pelos professores da universidade nos cursos de formação docente; Revisar a ortografia de guias didáticos que são postados no Enturma; Orientar e dar suporte pedagógico na elaboração de atividades para cursos de formação docente e de tutores; Desenvolvimento de materiais de aprendizagem para semipresencial e educação a distância; Inserção de objetos de aprendizagem no ambiente virtual de aprendizagem (AVA);

4) Nome: Evandro Gomes da Silva

Função: Assistente de Produção Audiovisual

Formação: Superior incompleto (design com linha de formação em animação digital)

Descrição de algumas atividades: Edição e produção de vídeos (operar câmeras e gravadores de áudio) (Software Adobe Premiere); Pós-produção vídeos (correção de cor, iluminação, inserir efeitos e texto) (Software Adobe After Effects); Direção de entrevistas e depoimentos.

5) Nome : Iohana Cristina Pereira Pinto

Função: Designer Júnior

Formação: Design hab. Programação Visual

Descrição de algumas atividades: Criação e edição de imagens; Desenvolvimento de materiais de aprendizagem para semipresencial e educação a distância; Inserção de objetos de aprendizagem no ambiente virtual de aprendizagem (AVA); Análise e testes de usabilidade do AVA;

6) **Nome:** Roy Ristow Wippel Schulenburg

Função na UNEaD: Docente com atuação na área de Design

Formação: Design com habilitação em programação visual pela Univille; Especialista em Design Gráfico e Estratégia Corporativa pela Univali (2008), mestre em Design e Expressão Gráfica pela UFSC (2012) e cursando doutorado em Design na linha de pesquisa Sistemas de Informação da UFPR (início em 2014).

Atividades: Projeto e desenvolvimento de materiais didáticos, análise e gestão de fluxo do desenvolvimento de materiais didáticos.

Carga horária: 20h semanais

7) **Nome:** Pablo Peruzzolo Patricio

Função na UNEaD: Coordenador UNEaD

Formação: Informática pela Univille(2001); Especialista em Gestão de Empresas pela Univille (2003), Mestre em Administração pela Univali (2007)

Atividades: Coordenação dos projetos da UNEaD, desenho de estratégias de ensino e análise do mercado.

Carga horária: 40h semanais

8) **Nome:** Silvana de Borba

Função na UNEaD: Analista de Ensino

Formação: Pedagogia ; Especialista em Gestão e Pedagogia Empresarial e Educacional/ACE/2006

Atividades: apoio técnico, organizacional, atendimentos (professores e alunos), fluxo, gestão.

Carga horária: 40h semanais

9) **Nome:** Fernando Cesar Sossai.

Função na UNEaD: assessoria pedagógica a docentes, discentes e coordenadores de curso.

Formação: História (Univille); Mestrado em Educação (UDESC) - linha de pesquisa: Educação, Comunicação e Tecnologia; Doutorado em Educação (UDESC) - linha de pesquisa: Educação, Comunicação e Tecnologia.

CH na Univille: 40 horas semanais.

Carga horária na UnEaD: 15h semanais

Os materiais didático-pedagógicos favorecem o “diálogo didático”, a interação entre discentes, docentes e tutores, servindo para orientar o aprendizado, proporcionando suporte para a compreensão e apreensão dos conteúdos, além de criar espaços voltados à participação e contextualização da construção do conhecimento.

Além disso, os materiais-didáticos produzidos pelos docentes da Univille guardam significativa preocupação com a acessibilidade. Alguns dos materiais possuem legendas que auxiliam estudantes acometidos por alguma deficiência auditiva. Igualmente, tutores e professores da Instituição, sempre no início de cada ano letivo, recebem da UnEaD e/ou da Coordenação de seus Cursos, uma listagem contendo os nomes e as classificações dos tipos de deficiência que acometem estudantes integrantes das turmas nas quais eles realizarão mediação pedagógica. Com isso, podem dimensionar as reais necessidades de materiais didáticos especiais, desenvolvidos em sintonia com o perfil dos alunos de cada turma.

De outra feita, os materiais bibliográficos constituem-se como referenciais fundamentais para o bom andamento do processo de ensino e aprendizagem. Nesse sentido, os projetos pedagógicos dos cursos da Univille apresentam um referencial bibliográfico básico e complementar de cada disciplina. Esse referencial integra os acervos da Biblioteca Universitária (BU), bem como da Biblioteca Virtual da Univille (BVU), e estão disponíveis para consulta e empréstimo pelos estudantes, professores, tutores e técnicos administrativos, de acordo com regulamentações internas.

Além de referencial bibliográfico disponível na BU e BVU, docentes e discentes contam com recursos de TIC para produzir materiais didáticos, tais como textos, vídeos, *podcast*, esquemas explicativos e apresentações, os quais podem ser disponibilizados no AVA ou reproduzidos por meio dos serviços terceirizados de reprografia existentes na Instituição.

3.20 Adequação do número de vagas

O Estatuto da Univille conceitua o Planejamento Estratégico Institucional (PEI) como um processo cíclico, participativo e contínuo de análise do ambiente interno e do

ambiente externo à Instituição, direcionando, definindo e monitorando o alcance de objetivos e metas, bem como a execução das estratégias, com vistas a aperfeiçoar a interação da Instituição com o ambiente externo, melhorar os seus resultados e propiciar a consecução de sua missão e a construção de sua visão, levando em conta os valores institucionais (PDI 2017-2021, p. 19 e Estatuto da Univille, capítulo II, art 13).

O PEI é um dos macroprocessos que consta da Política de Gestão institucional, conforme o PDI (PDI 2017-2021 p.115). A Política de Gestão também inclui como macroprocessos a Gestão Integrada do Ensino, Pesquisa e Extensão; Gestão de Pessoas; Gestão Financeira e de Investimentos; Gestão da Infraestrutura e a Gestão da Comunicação Organizacional.

A Política e seus macroprocessos leva em conta as seguintes diretrizes: Integração da Gestão com o ensino, a pesquisa e a extensão; Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; Representatividade e Participação; Qualidade; Transparência; Atendimento a Demandas Sociais; Acompanhamento; Legalidade; Sustentabilidade; Viabilidade.

A Política de Gestão Institucional prevê que o monitoramento da execução do que foi planejado e proporciona um *feedback* sobre o alinhamento do que está sendo executado em relação à estratégia e ao alcance dos objetivos e metas. Esse monitoramento e *feedback* permitem que se decida sobre mudanças no que foi planejado ou ainda sobre alterações na forma de execução, oferecendo a necessária flexibilidade diante das mudanças no cenário externo ou na realidade interna institucional.

O processo do PEI resulta na elaboração e atualização do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). O PDI, conforme art. 14 do Estatuto da Univille, tem uma vigência quinquenal e anualmente é atualizado com base no PEI.

Entre outros aspectos, o PDI contempla o cronograma de oferta de cursos de graduação cuja execução é objeto de análise contínua levando em conta aspectos externos como a demanda da sociedade em relação a formação a ser oferecida, evolução de matrículas da educação básica, evolução da concorrência, legislação e oportunidades identificadas pela IES, bem como aspectos internos como infraestrutura existente (salas de aula, laboratórios, acervo bibliográfico, etc), investimentos a serem realizados, corpo docente/pessoal administrativo da Universidade e necessidade de contratações.

Neste contexto, o número de vagas em um curso de graduação, no ato de criação e ao longo de sua evolução, está fundamentado em estudos quantitativos e qualitativos realizados pela Assessoria de Planejamento e Avaliação para subsidiar processos decisórios no âmbito da Reitoria, comissão de criação do curso e coordenação/NDE/colegiado do curso. A decisão quanto ao número de vagas considera as diretrizes da Política de Gestão citadas acima e leva em conta o dimensionamento do corpo docente e infraestrutura física. Além disso, estes estudos quantitativos e qualitativos são periódicos e incluem pesquisas junto à comunidade acadêmica relacionadas a infraestrutura e serviços e avaliação do desempenho docente e pesquisa periódica realizada junto aos egressos.

Como procedimentos e instrumentos de pesquisa, é possível citar:

a - ferramenta do "mercadoedu" onde, de forma sistemática, fazemos consultas sobre a evolução das matrículas em outras IES e em outras regiões;

b – acompanhamento anual da evolução das matrículas da educação básica, principalmente no que se refere aos concluintes do ensino médio;

c - acompanhamento do desempenho da concorrência no que se refere aos indicadores do SINAES;

d - pesquisa do ingressante, feita semestralmente, que apresenta uma pergunta pedindo sugestão de cursos e identificando o perfil do nosso ingressante;

Além disso a infraestrutura física e tecnológica é analisada semestralmente, quando é realizada a análise do quadro de cursos e vagas para o ingresso no próximo semestre, verificando salas de aula e laboratórios disponíveis.

É feito o acompanhamento periódico de evasão e ociosidade e essa análise é levada em consideração no momento da decisão de oferta do curso e das vagas a serem oferecidas.

Na definição do quadro de cursos e vagas para o período letivo seguinte são levadas em consideração as vivências da equipe de atendimento com o contato com candidatos e alunos dos cursos, buscando, dessa forma, entender as necessidades do mercado.

Atualmente, o curso de Gastronomia oferece 100 vagas semestrais por meio de vestibular e processos seletivos. O curso conta com 19 docentes sendo 31,5% doutores, 47,4% mestres e 21,1% especialistas. O curso conta com uma infraestrutura que contempla os seguintes laboratórios: Microbiologia, Biotecnologia I, Panificação, Bebidas, Cozinha Pedagógica, Restaurante Escola e Laboratório de Análise

Sensocial. O curso conta com 8 salas de aula com projetor multimídia, computador, rede wi-fi, mesas, cadeiras. Conta ainda com o acervo bibliográfico composto pelo acervo físico da Biblioteca Universitária e o acervo digital da Minha Biblioteca disponibilizado por meio do ambiente virtual de aprendizagem acessível as estudantes e docentes.

A avaliação do desempenho docente é realizada na Univille desde 1992 e em sua última edição, em 2017, apurou que 84,8% dos estudantes de Gastronomia consideram como ótimo/bom a competência técnico-científica, 79,8% consideram como ótimo/bom a competência pedagógica, 85,5% consideram como ótimo/bom a competência relacional e 85,7% como ótimo/bom a competência organizacional. A pesquisa com egressos é realizada pela Univille desde 2011.

4. GESTÃO DO CURSO E PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO

Este capítulo caracteriza a gestão do curso e os profissionais de Educação envolvidos. Primeiramente é caracterizada a gestão do curso que, de acordo com as regulamentações institucionais, prevê o colegiado, a coordenação e o núcleo docente estruturante a serem implantados quando do início de funcionamento após a sua autorização.

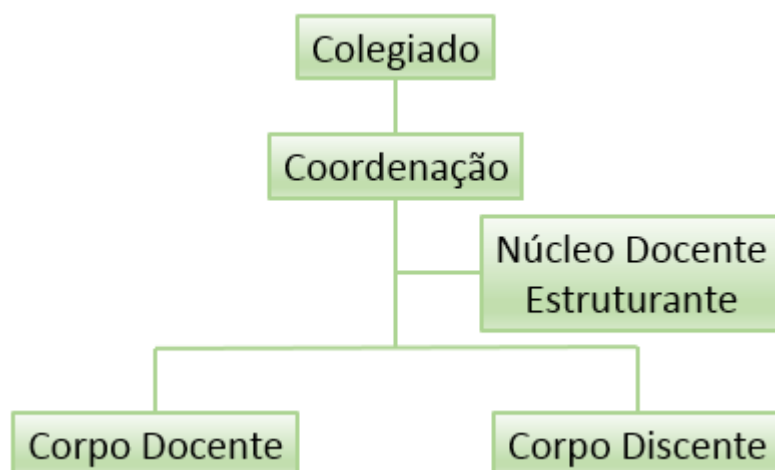
4.1 Gestão do curso

De acordo com a legislação vigente e as regulamentações institucionais, ao entrar em funcionamento o curso contará com estrutura administrativo-acadêmica composta por:

- Colegiado: órgão deliberativo composto por corpo docente, tutores, preceptores, se houver, e representação estudantil;
- Coordenação: órgão executivo composto pelo docente coordenador de curso;
- Núcleo Docente Estruturante: órgão consultivo composto por docentes que atuam na concepção, no acompanhamento, na consolidação e na avaliação do Projeto Pedagógico do Curso.

Esses órgãos, bem como o corpo docente e o corpo discente (figura 4), são os atores envolvidos na implementação e no contínuo aperfeiçoamento do curso.

Figura 21 – Estrutura organizacional do curso



4.2 Colegiado do curso

O colegiado do curso é o órgão deliberativo sobre temas pedagógicos, acadêmico-científicos, didático-pedagógicos e administrativos-financeiros no âmbito do curso, considerando a legislação e as regulamentações institucionais (art. 19 do Estatuto da Univille e artigos 30 a 33 do Regimento da Univille).

O Colegiado de Curso de Graduação é constituído por:

- I - Docentes em exercício no curso no período letivo vigente, incluindo os docentes em atuação em disciplinas de núcleo comum e núcleo compartilhado;
- II - Docentes responsáveis por disciplinas, afastados da disciplina conforme regulamentação vigente e que estejam em exercício docente na Univille;
- III - Preceptores e tutores em exercício no curso no período letivo vigente;
- IV - representação estudantil.

O número de membros dos incisos I, II e III corresponde a 70% do Colegiado.

O número de representantes citados no inciso IV corresponde a 30% do Colegiado e será determinado por meio da fórmula $E = (30 \cdot D) / 70$, em que D = número de membros dos incisos I, II e III.

O Colegiado reúne-se com a presença da maioria de seus membros e é presidido pelo Coordenador do Curso.

As convocações das reuniões do Colegiado são feitas pelo Coordenador de Curso ou por, no mínimo, 1/3 dos seus membros. As reuniões ocorrem com a presença, em primeira convocação, da maioria de seus membros e, em segunda, com qualquer número. As deliberações são tomadas pela maioria simples dos votos dos presentes. O encaminhamento das deliberações é feito pelo Coordenador do Curso. As ações que têm relação com os projetos do Planejamento Estratégico Institucional são registradas em sistema de informação disponível na intranet da instituição e são acompanhadas pelos supervisores de cada projeto.

O Colegiado tem reuniões ordinárias nos meses de fevereiro, julho e dezembro, porém conforme a necessidade, poderão ser realizadas reuniões extraordinárias. As reuniões contam com pauta, lista de presença e ata.

O Colegiado também poderá designar comissões de caráter consultivo com vistas a estudar temas pertinentes ao curso de graduação e emitir pareceres que subsidiem as discussões do NDE e as decisões do Colegiado e da Coordenação.

4.3 Coordenação do curso

A coordenação do curso é responsável pela gestão pedagógica, acadêmico-científica e administrativa do curso, pela relação com docentes e discentes e pela representação do curso nas instâncias institucionais.

Uma das funções da coordenação é acompanhar o progresso do estudante do curso, além de coordenar e supervisionar as atividades dos professores e manter o diálogo com a Coordenação da Unidade de Educação à Distância que é responsável pela Equipe Multidisciplinar. O desenvolvimento destas funções baseia-se em indicadores do Programa de Qualificação Docente, do Software de Gestão Business Intelligence da Totvs, da CPA, das matrículas dos processos seletivos, das avaliações externas e internas, inclusive da Avaliação Contínua de Desempenho Docente. A coordenação é exercida por professor com titulação, experiência e regime de trabalho conforme as regulamentações institucionais, a legislação vigente e os adequados níveis de qualidade a serem alcançados pelo curso.

Algumas ações realizadas pela coordenação do curso serão destacadas na sequência.

No início de cada período letivo é definido um plano de ação do NDE, sendo que os itens deste plano de ação a serem trabalhados no período são discutidos e acordados pelos docentes do NDE; as ações do plano se desdobram, em alguns casos, na necessidade de convocação de reuniões do colegiado do curso composto não apenas pelos professores mas também pela representação dos estudantes. Na maioria das reuniões podemos constatar a presença da representação dos estudantes comprovada pelas listas de presença das reuniões que ficam arquivadas na coordenação.

O coordenador do curso também participa das reuniões do Conselho Universitário da Universidade onde assuntos do âmbito do curso são levados a conhecimento de todos os coordenadores e em alguns casos passam pela aprovação

deste Conselho, sendo que estas reuniões ocorrem mensalmente e são comprovadas pelas listas de presença e atas arquivadas na Assessoria dos Conselhos da Univille.

Da mesma forma, para discutir assuntos de interesse do curso ocorrem as reuniões de coordenadores dos cursos (Comitês de áreas) onde são discutidos temas relacionados à operacionalização do funcionamento da Universidade e necessidades de cada coordenação são discutidas, sendo que essas reuniões também são comprovadas por listas de presença.

Outra ação institucionalizada pela Universidade é o Programa de Desenvolvimento Gerencial, em que os coordenadores são convocados para participar de reuniões com vistas à profissionalização da gestão da Universidade. Dentro desta programação são abordados temas desde inteligência emocional até reuniões para elaboração do Planejamento Estratégico da Instituição.

Por fim outra atividade relevante está ligada ao processo de avaliação do desempenho docente. Uma vez concluído o ciclo de avaliação feita pelos discentes por disciplina, fica a cargo dos coordenadores analisarem o resultado da avaliação e realizarem uma reunião de feedback com cada professor, apontando pontos positivos e negativos de seu desempenho. O relato desta reunião e suas conclusões são registrados na ferramenta de registro das devolutivas das reuniões de feedback que fica na intranet da Universidade. A avaliação de desempenho do Coordenador do Curso é realizada pela Pró-Reitoria de Ensino.

Ainda sobre avaliação é de responsabilidade do coordenador zelar pelas práticas que permitam a melhoria contínua da avaliação feita em cada ciclo avaliativo, para isso o plano de ação do NDE define estratégias que envolvem desde a revisão do Projeto Pedagógico do Curso e elaboração de projetos interdisciplinares para melhoria da qualidade de ensino.

4.4 Núcleo Docente Estruturante do curso

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é o órgão consultivo composto pelo coordenador do curso e por docentes que atuam na concepção, no acompanhamento, na consolidação, na avaliação e na atualização periódica do Projeto Pedagógico do Curso, verificando o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante e analisando o impacto a adequação do perfil do egresso, considerando

as Diretrizes Curriculares Nacionais e as particularidades do mundo do trabalho. A composição e o funcionamento do NDE ocorrem de acordo com regulamentações institucionais. As reuniões do NDE são convocadas e dirigidas pelo seu presidente, prevendo-se o registro por meio de listas de presença e atas.

O NDE do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Univille é formado por professores atuantes no curso, os quais, por meio desse grupo, buscam garantir a melhoria contínua do processo de ensino e aprendizagem dos discentes, utilizando-se da integração curricular das diferentes disciplinas trabalhadas no curso, do incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, da assessoria prestada ao colegiado nas revisões e melhorias no PPC, do acompanhamento de processos avaliativos, entre outras atividades.

4.5 Corpo docente do curso

Os profissionais da educação superior da Univille são regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) e por instrumentos coletivos de trabalho. Os docentes admitidos antes de 30/10/2014 são regidos pelo Estatuto do Magistério Superior.

A admissão é feita pela Reitoria, para preenchimento das funções existentes, à vista dos resultados obtidos nos processos de seleção, de acordo com as normativas internas.

De acordo com o Plano de Cargos, Carreiras e Salários da Educação Superior, o quadro de profissionais da educação superior da Univille é compreendido por integrantes do quadro de carreira e demais contratados.

O quadro de carreira da educação superior é composto por:

- Docentes titulares: docentes em cursos superiores, responsáveis por disciplinas;
- Docentes adjuntos: docentes em cursos superiores que, por meio de seleção externa e aprovação em estágio probatório, ingressam nos quadros da Instituição;
- Preceptores: profissionais médicos que atuam com os alunos em internato, na construção de conhecimentos específicos da sua área;

- Tutores: profissionais contratados para mediar e orientar o processo pedagógico nos cursos a distância e semipresenciais;
- Instrutores/professores de cursos livres: profissionais contratados para atribuições de instrução/docência específica, em cursos livres de curta ou longa duração, de acordo com suas habilidades e/ou competências, com relação de emprego por prazo indeterminado.

A instituição também pode efetuar contratações de:

- Docentes visitantes: aqueles contratados em caráter excepcional para atribuições de docência, em função de sua notoriedade expressiva no meio acadêmico e/ou na sociedade e da necessidade da Instituição, sem a obrigatoriedade de processo seletivo. A relação de emprego pode se dar por prazo determinado ou indeterminado;
- Docentes temporários: docentes contratados por objeto ou prazo determinado, nas hipóteses autorizadas pela legislação trabalhista e em situação emergencial, no decorrer do período letivo, relacionada às atividades em sala de aula;
- Professores de cursos livres temporários: profissionais contratados para atribuições de docência específica, em cursos livres de curta ou longa duração, de acordo com suas habilidades e/ou competências, com relação de emprego por prazo determinado.

Este capítulo caracterizou o corpo docente e tutorial do curso. Inicialmente foi caracterizada a gestão do curso que, conforme as regulamentações institucionais, prevê o colegiado, a coordenação e o núcleo docente estruturante a serem implantados quando do início de funcionamento do curso após a sua autorização.

5 INFRAESTRUTURA

A Univille mantém a infraestrutura física necessária ao desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão no *Campus Joinville*, *Campus São Bento do Sul*, Unidade São Francisco do Sul e Unidade Centro. Além disso, por meio de convênios e contratos, a Instituição mantém parcerias com instituições públicas, privadas e não governamentais com vistas a o desenvolvimento das atividades acadêmicas em hospitais, postos de saúde e espaços de atendimento psicossocial.

O Quadro 07 sintetiza os dados sobre os espaços físicos da Universidade.

Quadro 07 – Infraestrutura física Furj/Univille

Local	Área do terreno (m ²)	Área construída (m ²)
<i>Campus Joinville</i> Rua Paulo Malschitzki, 10 – Zona Industrial Norte – CEP 89219-710 – Joinville – SC	163.802,30	53.084,34
<i>Campus Joinville:</i> Terreno 1, ao lado do rio	7.747,00	
Terreno 2, ao lado do rio	2.780,00	
<i>Campus Joinville:</i> Terreno dos ônibus	1.005,28	
Terreno Jativoca – Joinville Rua A – Loteamento Bubi – Bairro Jativoca – Joinville	66.769,00	-
Unidade Centro Rua Rio do Sul, 439 – Centro – CEP 89202-207 – Joinville – SC	2.390,60	1.790,69
Univille Centro (área locada)	1.866,59	1.470,17
<i>Campus São Bento do Sul</i> Rua Norberto Eduardo Weihermann, 230 – Bairro Colonial – CEP 89288-385 – São Bento do Sul – SC	22.933,42	7.660,56
Cepa Rugendas Bairro Rio Natal – São Bento do Sul	27.892,25	388,08
Unidade São Francisco do Sul Rodovia Duque de Caxias, 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba – CEP 89240-000 – São Francisco do Sul – SC	57.200,32	2.491,50
Unidade São Francisco do Sul Ancoradouro para barcos	71.382,60	626,75
Cepa Vila da Glória Estrada Geral, s/n. ^o – Vila da Glória – São Francisco do Sul – SC	5.600,00	285,62

Ilha da Rita Baía da Babitonga	47.564,33	163,80
Terreno Bucarein Rua Plácido Olímpio de Oliveira, esquina com a Rua Urussanga – Joinville – SC	12.513,72	2.010,20
<i>Campus Joinville:</i> Terreno A – Complexo/Inovaparq	142.990,45	9.255,18
Terreno B – Complexo/Inovaparq	21.672,51	
Terreno C – Complexo/Inovaparq	11.883,13	
Total	667.993,50	79.226,89

Fonte: Primária (2016)

5.1 *Campus Joinville*

O *Campus Joinville*, é a sede da Universidade e o local onde se concentram as atividades administrativas e acadêmicas da maior parte dos cursos da Instituição. Os espaços físicos do *Campus Joinville* são caracterizados a seguir.

a) Salas de aula: o *Campus Joinville* dispõe de 167 salas de aula climatizadas e equipadas com mesinhas, cadeiras estofadas, projetor multimídia (*data show*), telão e acesso à internet. O Quadro 08 apresenta o número de salas de aula por dimensão. A área total destinada ao uso de salas de aula é de aproximadamente 10.000 m².

Quadro 08 – Salas de aula do *Campus Joinville*

Dimensão	Número de salas de aula
Entre 30 e 49 m ²	34
Entre 50 e 59 m ²	27
Entre 60 e 69 m ²	34
Entre 70 e 79 m ²	45
Entre 80 e 89 m ²	05
Entre 90 e 101 m ²	22
Total	167

Fonte: Primária (2016)

b) Coordenações de cursos: a área destinada às coordenações de curso varia de 60 m² a 250 m², totalizando cerca de 1.530 m². A Instituição vem promovendo a implantação de áreas em que as coordenações de cursos compartilhem a

estrutura física com vistas a favorecer a integração administrativa, acadêmica e didático-pedagógica.

c) Áreas de uso comum: o *Campus Joinville* conta com áreas de uso comum, conforme Quadro 14.

Quadro 09 – Áreas de uso comum no *Campus Joinville*

Descrição	Área (m ²)
Biblioteca Universitária	4.338,11
Bloco Administrativo	1.429,16
Auditório Bloco Administrativo	376,05
Anfiteatro Bloco C	102,62
Anfiteatro Bloco A	97,63
Anfiteatro Bloco F (Colégio Univille)	141,50
Centro de Cópias Bloco C	95,80
Centro de Cópias Bloco D	49,00
Centro de Cópias Bloco E	39,50
Diretório Central dos Estudantes Bloco D	49,00
Lanchonete Bloco C	15,00
Lanchonete Bloco D	47,60
Lanchonete Bloco E	32,41
Área de Exposição Cultural Bloco A	143
Área de Exposição Cultural Biblioteca Universitária	115,76
Estacionamento de bicicletas	144,00
Estacionamento de motos	850,48
Centro de Esportes, Cultura e Lazer	2.587,82
Ginásio-Escola	1.995,83
Quadra polivalente descoberta	836,00
Quadra polivalente coberta	836,00
Circulação interna, vias e jardins	52.094,40
Restaurante Universitário	648,00
Quiosque – Centro de Convivência dos Funcionários	268,94
Almoxarifado central	366,20
Complexo esportivo	6.046,52

Fonte: Primária (2016)

As condições gerais dos *campi* e unidades atendem ao disposto na legislação no que diz respeito a: largura de portas e de corredores de circulação, corrimãos e guarda-corpos, elevadores, sanitários, sinalização e vagas para estacionamento,

visando propiciar às pessoas portadoras de necessidades especiais melhores condições de acesso e uso das edificações.

Existem:

- vagas de estacionamento destinadas exclusivamente para deficientes físicos, devidamente demarcadas e sinalizadas;
- faixas de pedestre elevadas, para facilitar a travessia dos usuários de cadeira de rodas;
- instalações sanitárias para pessoas deficientes distribuídas em todas as edificações dos *campi* e unidades. Em cada conjunto, há ao menos uma peça adequada ao uso dos deficientes;
- rampas e/ou elevadores em todas as edificações que possuem mais do que um pavimento. As rampas possuem inclinação compatível com as condições de desnível e comprimento, e os elevadores têm cabines adequadas, com dimensões conforme o recomendado pela norma para o transporte de cadeiras de rodas.

Na Univille novas edificações já preveem desde o projeto à adequação para o atendimento de pessoas deficientes. Além disso, a Divisão de Patrimônio executa a melhoria contínua das instalações com o propósito de atender a mudanças de legislação e aperfeiçoar as condições da infraestrutura em relação a acessibilidade e atendimento diferenciado a portadores de necessidades especiais.

O Programa de Inclusão de Pessoas com Necessidades Especiais (Proines), implantado em 2008, tem como objetivo auxiliar estudantes com necessidades especiais, assim como professores que têm em sua(s) disciplina(s) estudantes com deficiência, nas atividades de ensino que precisam de uma abordagem inclusiva. Faz parte desse projeto a (re)adequação dos espaços físicos e a aquisição de equipamentos e materiais didáticos especializados para utilização dos deficientes. A educação inclusiva é uma diretriz institucional e é contemplada nas políticas de ensino, pesquisa, extensão e gestão. Para os estudantes com deficiência visual ou cegos são ofertadas lupas e fotocópias ampliadas. A fim de avançar em suas ações afirmativas, a Univille criou o Laboratório de acessibilidade (Labas), localizado na Biblioteca do *Campus* Joinville e atualmente equipado com tecnologias assistivas, como impressora a braile e computadores com sintetizador de voz para auxiliar acadêmicos com deficiência visual, além de um escâner que transforma imagem em

texto. Open Book é um *software* desenvolvido para que pessoas cegas e com baixa visão possam ler, editar e trabalhar com imagens escaneadas de livros, revistas, manuais, jornais e outros documentos impressos, tornando possível a leitura digital.

5.2 Sala/gabinetes de trabalho para professores de tempo integral

Na Univille há professores em tempo integral que atuam no *stricto sensu*, neste caso eles têm a disposição espaços de trabalho específico em salas que ficam no bloco D (sala 122) e no bloco A (sala 307) da Instituição, com a seguinte estrutura:

- Sala do Bloco A 307 – 86 metros quadrados, dispondo de salas individualizadas com computadores com acesso a internet e outros equipamentos.
- Sala do Bloco D-122 – 72,8 metros quadrados, dispondo de salas individualizadas com computadores com acesso à internet e outros equipamentos.

Já os professores em tempo integral que atuam na gestão, estes contam com mesas de trabalho nas áreas administrativas em que atuam.

Os professores TI que atuam em extensão têm mesas de trabalhos nas áreas relativas a projetos e programas de extensão.

Os professores que não são TI contam com sala de professores de 11,14 m² que conta com 2 terminais de computadores com acesso à internet; mesas para que os professores possam desenvolver suas atividades; mesa para pequenas reuniões nos intervalos entre aulas expositor nas quais são disponibilizados jornais, revistas, informativos diversos e outros materiais gráfico; 1 equipamento de Climatização (Ar Condicionado).

Além da sala dos professores, há no CST em Gastronomia duas salas de atendimento individuais com cerca de 4,6m².

Todos estes espaços foram projetados para atender as necessidades institucionais, possuem recursos de tecnologia de informação e comunicação apropriados.

5.3 Espaço de trabalho para coordenação do curso e serviços acadêmicos

A coordenação conta com estação de trabalho composta por mesa, cadeira, armário, computador conectado à internet e a rede de computadores da IES para acesso aos sistemas acadêmicos, bem como impressora/copiadora, linha telefônica. Esta estação de trabalho se encontra no prédio do CST em Gastronomia com cerca de 7,6 m². A coordenação conta com área de serviços administrativos e atendimento a professores, estudantes e público externo em que trabalham os funcionários e que conta com balcão de atendimento, estações de trabalho para os funcionários sendo que cada estação de trabalho é composta por mesa, cadeira, microcomputador com acesso a internet e a rede de computadores da IES por meio da qual há acesso aos sistemas acadêmicos, linha telefônica, impressora/copiadora. O ambiente se situa na área administrativa do CST em Gastronomia e dispõe de uma área total de 120 metros quadrados, sendo contíguo as salas de atendimento, salas de professores e sala de coordenadores de cursos.

Todo este espaço foi projetado para atender as necessidades institucionais, possui recursos de tecnologia de informação e comunicação e outros equipamentos adequados. Próximo à coordenação há duas salas com o tamanho de 4,62 para se fazer atendimentos em grupo ou individual dos estudantes com privacidade.

Todo este espaço foi projetado para atender as necessidades institucionais, possui recursos de tecnologia de informação e comunicação e outros equipamentos adequados.

5.4 Espaço para os professores do curso (sala dos professores)

A sala dos professores para o curso dispõe de terminais de computadores com acesso à internet, caso o professor necessite de impressão, os computadores estão ligados a impressora localizada na secretaria do CST em Gastronomia. Há mesas e para que os professores possam desenvolver suas atividades. Há também uma mesa para pequenas confraternizações e reuniões nos intervalos entre aulas. Há um espaço para preparação de café e chás. Possui também estantes nas quais são disponibilizados jornais, revistas, informativos diversos e outros materiais gráficos.

A sala dos professores deste curso fica no Bloco G, no prédio do CST em Gastronomia. A sala é climatizada, com cerca de 11,14 m².

A sala possui recursos de tecnologia de informação e comunicação apropriado, permite o descanso e confraternizações, além de dispor de apoio-técnico-administrativo próprio e espaço para guarda de equipamentos e materiais.

5.5 Salas de aula

5.5.1 *Campus Joinville*

Cada série do CST em Gastronomia conta com uma sala de aula disponível para as disciplinas que não exigem aulas práticas em laboratório e 5 laboratórios equipados para uso exclusivo nas disciplinas que preveem aulas práticas. Todas as salas de aula apresentam sistema de ar condicionado, computador e projetor multimídia, além de quadro que pode ser para giz ou caneta. As salas, bem como todo o campus, possuem acesso à internet via rede sem fio.

O Campus Joinville dispõe de 160 salas de aula climatizadas, equipadas com mesinhas, cadeiras estofadas, multimídia (*data show*), telão, vídeo e acesso à internet. O quadro a seguir apresenta o número de salas de aula por dimensão. A área total destinada ao uso de salas de aula é de aproximadamente 10.000,00 m².

Salas de aula do Campus Joinville - Dimensão/Número de salas de aula:

Entre 30,00 e 49,00 m²: 33 salas

Entre 50,00 e 59,00 m²: 23 salas

Entre 60,00 e 69,00 m²: 32 salas

Entre 70,00 e 79,00 m²: 45 salas

Entre 80,00 e 89,00 m²: 7 salas

Entre 90,00 e 101,00 m²: 20 salas

Fonte: Setor de Infraestrutura e Transporte (2017)

As dimensões das salas contemplam na sua totalidade o acolhimento do número de estudantes do curso, atendendo as necessidades institucionais, com manutenção e limpeza periódica, conforto e com recursos de tecnologia da informação e comunicação adequadas às atividades a serem desenvolvidas.

Para além da manutenção periódica nas salas há um dispositivo físico na sala de aula para que os estudantes registrem sugestões de melhoria ou necessidades específicas de manutenção em termos de infraestrutura ou tecnologia da informação.

Atualmente o curso está utilizando as seguintes salas:

- 1º. semestre noturno: G-01
- 2º. semestre noturno: G-01
- 3º. semestre noturno: CAD-02
- 4º. semestre noturno: CAD-02
- 5º. semestre matutino: G-01
- 5º. semestre noturno: D-113
- 7º. semestre matutino: D-114
- 7º. semestre noturno: D-114

Há flexibilidade relacionada às configurações espaciais.

Considerando a importância do protagonismo discente, a Universidade vem investindo de forma sistemática no incentivo de atividades que otimizem uma aprendizagem mais autônoma. Para tanto tem centrado esforços no que se refere à capacitação de professores para a aplicação de novas metodologias em suas aulas, havendo flexibilidade relacionada às configurações espaciais.

Nessa direção, as Metodologias Ativas de Aprendizagem oferecem aos professores novas possibilidades de inovação pedagógica. Percebendo a importância do uso dessas metodologias, além da aplicação em salas de aula padrão Univille, estão à disposição dos professores, dois laboratórios (Sala E2-214 e Sala I-403) que apresentam um *layout* favorável a novas formas de ensinar e aprender:

Para além disso a Instituição tem diversos espaços alternativos para o desenvolvimento de atividades, tais como:

a) TRILHAS: Programa de Educação e Interpretação Ambiental nos Centros de Estudos Ambientais da Univille, esse espaço pode ser utilizado por todos os cursos da Instituição;

b) Para fora do Campus, onde os professores podem marcar aulas de campo:

- 1) Cepa Rugendas, situado no Bairro Rio Natal – São Bento do Sul;
- 2) Cepa Vila da Glória, Estrada Geral, s/n.º – Vila da Glória – São Francisco do Sul – SC;

3) Unidade São Francisco do Sul, na Rodovia Duque de Caxias, 6.365 – km 8 – Bairro Iperoba – CEP 89240-000 – São Francisco do Sul – SC, neste espaço há um programa ambiental em parceria com outra instituição que trata da Baía da Babitonga;

4) Ilha da Rita.

5.6 Acesso dos alunos a equipamentos de informática

O Campus Joinville dispõe dos seguintes laboratórios de informática de uso geral:

Laboratório de Informática C-114 com 41 computadores – 81 m²

Laboratório de Informática C-115 com 41 computadores - 81 m²

Laboratório de Informática C-116 com 41 computadores - 81 m²

Todos os laboratórios têm os seguintes softwares: Scilab 5.5.2; Microsoft Office Professional Plus 2016; Dev C++ 5.11; WinNC; Audacity 2.1.1; Invesalius 3; Ansys 17.0; Mesquite; Arena 15.

Para utilização desses laboratórios pelos professores e estudantes, quando da operacionalização de cada disciplina, os professores, devem fazer reserva por meio da intranet, abrindo um *e-ticket*.

Fora do ambiente de aula, os estudantes também podem reservar os laboratórios por meio da Coordenação do Curso, e também têm acesso aos computadores disponibilizados no Térreo, 1.º e no 3º andar da Biblioteca Central, no Campus Joinville:

Térreo: 6 máquinas, sendo 2 de acessibilidade

1 º - 15 máquinas

3 º - 30 máquinas

Todas as máquinas citadas acima possuem apenas o pacote Office, Adobe Reader e navegadores (Chrome, Mozilla e Internet Explorer) instalados. Além destes computadores, na biblioteca há mais 20 máquinas usadas apenas para consulta ao sistema Pergamum.

Todos os laboratórios têm acesso a internet por cabo e para além disso há acesso à internet por wi-fi no campus. A central de relacionamento com o estudante

(CRE) possui computadores com *softwares* específicos para atendimento aos alunos com deficiência visual e uma impressora em braile.

A Univille dispõe do setor de Tecnologia da Informação sendo que duas das atividades realizadas podem ser caracterizadas pelos seguintes grupos de processos: Suporte aos usuários e Rotinas de manutenção. Em relação ao suporte aos usuários, o atendimento é feito pela equipe de triagem e pode ocorrer de 3 formas distintas: presencial, por telefone ou pelo sistema Help Desk. Uma vez solicitado o atendimento, a equipe de triagem busca inicialmente resolver o caso e concluir o atendimento.

Quando o que foi solicitado não está no escopo para ser resolvido pela triagem, a demanda é repassada para um membro da equipe da TI através do sistema Help Desk, que terá o compromisso em resolver o que foi solicitado. Para a rotina de manutenção, o planejamento e execução é feito pela equipe de técnicos e auxiliares de manutenção que determinam e organizam o cronograma para as preventivas e preditivas. Já no caso de corretiva, o atendimento é feito mediante as solicitações cadastradas no sistema Help Desk ou também por chamado feito por telefone e ou pessoalmente. Cabe aqui chamar a atenção para as manutenções corretivas urgentes onde há equipamentos *backup* para suprir a necessidade de troca rápida.

A Tecnologia da Informação na Univille está em constante desenvolvimento e atualização para acompanhar as tendências do mercado. Neste sentido, questões como *cloud*, ambientes compartilhados, segurança da informação, mobilidade, atualização dos sistemas, disponibilidade, desempenho, tolerância a falhas e comunicação, fazem parte do planejamento contínuo com necessidade de previsão orçamentária. O Wireless está instalado em todos os Campi e Unidades na modalidade *indoor* e *outdoor* definidas pelas células de acesso. Atualmente são 280 antenas instaladas nos Campi e Unidades que atendem no seu período de maior consumo, noturno, com cerca de 3.500 conexões simultâneas. A Univille conta com dois acessos para internet que operam no modelo de redundância, visando aumentar a disponibilidade mesmo com a queda de sinal ou congestionamento de banda.

Atualmente é fornecido aos estudantes, profissionais da educação, pessoal administrativo e outras áreas da universidade um *link* particular de 100Mbps. O outro *link* de 200Mbps é fornecido pela Fapesc. Entre 2017/2018 será realizado *upgrade* do *link* de internet para 1Gbps até PTT (ponto de tráfego) de Florianópolis, anunciando assim nosso ASN (Número de Sistema Autônomo). Prover e manter a infraestrutura de rede necessária, cabeada ou sem fios, em todos os campi e unidades da Univille,

para garantir o acesso aos servidores internos e à internet, com segurança e desempenho adequado. Todos os alunos da Univille têm uma conta de usuário no domínio da instituição. Esta conta permite ao usuário autenticar-se nos microcomputadores dos laboratórios, acesso ao sistema acadêmico *on line* e à plataforma Microsoft Office 365, onde o aluno também tem direito a um e-mail institucional, além do acesso a diversos *softwares*. Foi estabelecido um contrato com o datacenter da Sercompe, localizada em Joinville próximo a Univille o que viabilizou a conexão através de um link de 1Gb. Além da Sercompe, a Univille tem contrato de 5 *hosts* no ambiente Azure da Microsoft. Com isso, há disponibilidade destas tecnologias e serviços: *cloud server*, conectividade internet, *cloud backup*, *service desk*, monitoramento e desempenho da rede, *firewall* dedicado, suporte, *storage* e *colocation*.

No que diz respeito aos investimentos, anualmente ocorre um levantamento de necessidades, realizado de forma descentralizada por todos os setores das mantidas da Furj. Tais necessidades são analisadas e a sua implementação considera a dotação orçamentária, as prioridades institucionais (PDI, PEI), bem como o cumprimento de requisitos legais.

Atualização de um *software* pode ser identificada quando o desenvolvedor disponibilizar uma nova versão, correções, para atender uma nova legislação ou outra necessidade requerida. A atualização deve ser executada pela TI ou pelo fornecedor sob a supervisão da equipe da TI, conforme planejamento prévio e considerando ambientes para homologações, testes de desempenho, aderência aos requisitos contratados e outras formas de certificação para liberação em produção.

A Univille dispõe atualmente de infraestrutura de TI com ativos de rede, servidores, computadores, projetores e antenas wi-fi que demandam atualização e manutenção.

Para manter esta infraestrutura em funcionamento, a TI conta uma equipe de manutenção preventiva, corretiva e preditiva nos Campi e Unidades.

A atualização de *hardware* deve considerar as modalidades de compra ou locação que se distinguem na forma de atuação. Para os equipamentos comprados, deve-se levar em conta o período de garantia, depreciação e condições de uso. Já para os equipamentos locados, o período de atualização é definido em contrato. Neste processo de atualização, deve-se verificar o seguinte: Idade do equipamento; Capacidade de processamento para demanda atual; Capacidade de processamento para demanda futura; Estabilidade do equipamento; Qualidade de uso; Frequência de

reparos; Aderência aos requisitos de *software*. A partir do diagnóstico que deve ser feito anualmente, a TI deve elaborar o plano de atualização com o cronograma financeiro e de substituição.

A manutenção do *hardware* instalado na Univille deve ser orientado segundo a classificação por tipo: corretiva, preditiva e preventiva. Diante disso, é importante distinguir as diferenças entre estes tipos já que a forma de uso dos equipamentos é variada e se diferenciam pela sua função. **Manutenção corretiva** - na ocorrência de falhas, o usuário deve registrar no sistema Help Desk uma solicitação de reparo descrevendo o problema. A partir deste registro, a equipe de triagem é acionada e o chamado é direcionado para a equipe responsável que deve providenciar o reparo ou troca do equipamento. **Manutenção preditiva** - este tipo de manutenção deve ser feita nos equipamentos que permitem a avaliação de funcionamento diante dos parâmetros indicados pelo fornecedor e especificação técnica. Sendo assim, pode-se elencar os equipamentos de fornecimento auxiliar de energia como geradores, **no-break**, climatização, *switch*, servidores e outros listados no plano de manutenção. **Manutenção preventiva** - esse procedimento deve ser realizado em períodos onde há disponibilidade de acesso para intervenção nos equipamentos, como por exemplo, em períodos de recesso, férias ou entre turnos.

5.7 Biblioteca – Sistema de Bibliotecas da Univille (Sibiville)

A Biblioteca Universitária funciona como órgão suplementar da Univille, tendo aos seus cuidados o processamento técnico, bem como os serviços de seleção e aquisição de material bibliográfico do Sistema de Bibliotecas da Univille (Sibiville).

Constituem o Sibiville, além da Biblioteca Central, as seguintes bibliotecas setoriais:

- Biblioteca do *Campus* São Bento do Sul;
- Biblioteca Infantil Monteiro Lobato, do Colégio Univille – Joinville;
- Biblioteca da Unidade São Francisco do Sul;
- Biblioteca da Unidade Centro – Joinville;
- Biblioteca do Centro de Estudos do Hospital Municipal São José – Joinville;
- Biblioteca do Centro de Estudos Dr. Donaldo Diner, no Hospital Materno Infantil Dr. Jeser Amarante Faria – Joinville.

O Sibiville integra e disponibiliza seus serviços mediante o Sistema *Pergamum* com agilidade e segurança aos seus usuários. Por meio desse sistema, a comunidade acadêmica tem acesso a todas as informações bibliográficas disponíveis no Sibiville, podendo realizar suas pesquisas no âmbito das bibliotecas e com acesso *on-line* pelo *site* <http://www.univille.br/biblioteca>. O sistema permite aos usuários renovação, reservas, solicitação empréstimo entre bibliotecas do Sibiville, verificação de materiais pendentes e débitos. Envia *e-mail* de avisos de renovação, débitos e reservas automaticamente.

O Sibiville tem como objetivos adquirir, disponibilizar e difundir recursos de informação, impressos e eletrônicos, de qualidade a professores, alunos, funcionários e comunidade em geral, contribuindo para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

5.7.1 Espaço físico, horário e Pessoal administrativo

O espaço físico das bibliotecas setoriais conta com equipamentos informatizados para consulta e salas de estudo e ambiente para pesquisa. A Biblioteca Central, que dá suporte às bibliotecas setoriais, conta com: (CONFERIR)

- uma sala polivalente;
- um anfiteatro;
- um salão para exposição;
- uma sala com DVD;
- quatro cabines para estudo individual;
- 12 cabines para estudo em grupo;
- Ambientes para pesquisa/estudo;
- 46 computadores com acesso à internet para pesquisa e digitação de trabalhos;
- uma sala Memorial da Univille;
- uma sala Gestão Documental da Univille;
- uma sala de Coaching;

- uma sala Projeto de Extensão Abrindo as Portas da Nossa Universidade: A Inserção do Aluno do Ensino Médio no Universo Acadêmico;
- uma sala do Programa Nacional de Incentivo à Leitura (Proler);
- uma sala do Programa Institucional de Literatura Infantil e Juvenil (Prolij).

O horário de funcionamento das bibliotecas setoriais da Univille é apresentado no quadro 21.

Quadro 10 – Horário de funcionamento bibliotecas Univille

Biblioteca	Horário
Biblioteca Campus Joinville	segunda-feira a sexta-feira, das 8h às 22h sábados das 8h às 11h30.
Biblioteca Campus São Bento do Sul	segunda-feira a sexta-feira, das 7h15 às 12h / 13h às 22h30 sábados das 7h15 às 12h15
Biblioteca Unidade São Francisco do Sul	segunda-feira a sexta-feira, das 8h às 12h / 13h30 às 21h30
Biblioteca Unidade Joinville Centro	segunda-feira a sexta-feira, das 8h às 12h / 13h às 17h
Biblioteca Infanto-juvenil Colégio Univille	segunda-feira a sexta-feira, das 7h45 às 12h / 13h às 16h45
Biblioteca Centro de Estudos do HMSJ	segunda-feira a sexta-feira, das 10h às 15h / 16h às 19h
Biblioteca Centro de Estudos Hospital Infantil	segunda-feira a sexta-feira, das 7h30 às 17h

Fonte: Primária (2018)

O pessoal administrativo do Sibiville é composto por profissionais que respondem pela gestão do acervo e pelo atendimento aos usuários. O quadro 36 apresenta o número de profissionais por cargo.

Quadro 11 – Pessoal administrativo do Sibiville

Cargo	Quantidade
Coordenador	1
Bibliotecário(a)	4
Assistente de serviços de biblioteca	5
Auxiliar de serviços de biblioteca I	10
Auxiliar de serviços de biblioteca II	1
Auxiliar de serviços da biblioteca infanto-juvenil	1

Fonte: Primária (2018)

5.7.2 Acervo

O acervo do Sibiville é composto por livros e periódicos nas quantidades apresentadas nos quadros 12 e 13:

Quadro 12 – Acervo de livros por área de conhecimento

Área	Títulos	Exemplares
000 – Generalidades	13.319	18.958
100 – Filosofia/Psicologia	4.510	6.938
200 – Religião	913	1.136
300 – Ciências Sociais	31.043	54.108
400 – Linguística/Língua	3.262	5.768
500 – Ciências Naturais/Matemática	5.812	11.173
600 – Tecnologia (Ciências Aplicadas)	17.743	33.589
700 – Artes	5.302	9.404
800 – Literatura	13.509	16.836
900 – Geografia e História	5.739	8.701

Fonte: Primária (2018)

Quadro 23 – Acervo de Periódicos por área de conhecimento

Área	Títulos	Exemplares
000 – Generalidades	202	9.710
100 – Filosofia/Psicologia	85	1.011
200 – Religião	14	258
300 – Ciências Sociais	1.389	33.004
400 – Linguística/Língua	65	1.028
500 – Ciências Naturais/Matemática	201	4.217
600 – Tecnologia (Ciências Aplicadas)	1181	34.470
700 – Artes	209	3.668
800 – Literatura	51	721
900 – Geografia e História	107	2.515

Fonte: Primária (2018)

A atualização do acervo é feita conforme solicitação dos docentes, para atender ao previsto nos PPCs e nos planos de ensino e aprendizagem das disciplinas.

5.7.3 Serviços prestados/formas de acesso e utilização

O **SIBIVILLE**, através dos serviços oferecidos, possibilita à comunidade acadêmica suprir suas necessidades informacionais. São eles:

Empréstimo domiciliar: os usuários podem emprestar o material circulante dentro dos prazos para sua categoria conforme Regulamento do SIBIVILLE.

Empréstimo interbibliotecário: empréstimos entre as bibliotecas que compõem o SIBIVILLE e instituições conveniadas, tais como: Associação Educacional Bom Jesus/Instituto Educacional Luterano de Santa Catarina, escolas municipais e estaduais cadastradas no Programa Arte na Escola.

Consulta ao acervo, renovações, reservas, verificação de débitos e materiais pendentes: tanto nos terminais de consultas das Bibliotecas quanto via internet através do *site* www.univille.br/biblioteca.

COMUT: Serviço que permite a obtenção de cópias de documentos técnico-científicos disponíveis nos acervos das principais bibliotecas brasileiras e em serviços de informações internacionais.

Levantamento bibliográfico: Serviço de pesquisa através de palavras-chave. Os usuários informam os assuntos e a bibliotecária efetua uma busca exaustiva em bases de dados nacionais e estrangeiras, catálogos de bibliotecas e outras fontes de informação. Os resultados são repassados aos usuários através de correio eletrônico.

Capacitação para utilização das bases de dados e biblioteca virtual: Por meio de agendamento prévio a biblioteca oferece capacitação para uso da base de dados Academic Search Complete (EBSCO), Medline Complete (EBSCO), Portal CAPES, Revista dos Tribunais – RT, biblioteca virtual Minha Biblioteca e outras fontes de informação pertinentes ao meio acadêmico. São explanadas as formas de pesquisa e os diversos recursos oferecidos.

ICAP - Indexação Compartilhada de Artigos de Periódicos: Por meio desse serviço é possível ter acesso aos artigos de periódicos nacionais, editados pelas Instituições que fazem parte da Rede Pergamum.

Elaboração de ficha catalográfica: de publicações da Editora da UNIVILLE, dissertações e teses dos alunos da UNIVILLE.

Treinamento aos calouros: acontece a cada início de semestre ministrado pelas Bibliotecárias, são apresentados os serviços das Bibliotecas do SIBIVILLE, consulta ao Sistema *Pergamum*, localização de materiais, normas e conduta, seus deveres e obrigações no âmbito das Bibliotecas.

Acesso a Banco de Dados Assinados pela Univille

ACADEMIC SEARCH COMPLETE (EBSCO) - A UNIVILLE assinou em março de 2005 a base de dados multidisciplinar Academic Search Elite e em 2007 ampliou seu conteúdo assinando a base ACADEMIC SEARCH PREMIER. No ano seguinte o conteúdo da base foi ampliado, desde então, a UNIVILLE conta com a derradeira base multidisciplinar acadêmica da EBSCO que se chama ACADEMIC SEARCH COMPLETE. São 10.583 títulos de periódicos estrangeiros, sendo 6.320 com textos na íntegra.

MEDLINE COMPLETE (EBSCO) – Assinada em maio de 2014, a base de dados Medline Complete oferece mais de 2.400 títulos de periódicos com texto completo nas áreas de: Biomedicina, Ciências do Comportamento, Bioengenharia, Desenvolvimento de Políticas de Saúde, Ciências da Vida entre outros.

DYNAMED (EBSCO) – Disponível dentro da EBSCO é uma base de dados com atualizações na área de medicina baseada em evidências.

PORTAL CAPES: Convênio que disponibiliza o acesso a 125 bases de dados disponíveis no portal, com materiais em texto completo e abstracts.

RT – Revista dos Tribunais on-line - Oferece ferramentas de pesquisa jurídica, tais como: conteúdo doutrinário, legislação, julgados dos Tribunais, acórdãos e notícias em geral.

Biblioteca virtual Minha Biblioteca

Plataforma de e-books, que conta com mais de 8.000 títulos, dando acesso a conteúdo multidisciplinar, técnico e científico de qualidade. Através da plataforma Minha Biblioteca, estudantes tem acesso rápido e fácil entre as principais publicações de títulos acadêmicos das diversas áreas do conhecimento. O acesso pode ser feito na Univille ou fora da instituição, utilizando computador, celular ou tablet com acesso à internet.

Consulta às Bases de Dados Interna: Sistema Pergamum

5.7.4 Acervo específico do curso

A Univille mantém assinatura de uma biblioteca virtual junto ao consórcio MinhaBiblioteca®. A plataforma conta com mais de 8.000 títulos, dando acesso a conteúdo multidisciplinar, técnico e científico de qualidade pela internet. Através da plataforma MinhaBiblioteca®, estudantes tem acesso rápido e fácil entre as principais publicações de títulos acadêmicos das diversas áreas do conhecimento. O acesso pode ser feito na Univille ou fora da instituição, utilizando computador, celular ou tablet.

Alguns dos periódicos da área disponíveis na Univille são:

1. Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria
2. Asian Journal of Dairy & Food Research
3. Carpathian Journal of Food Science & Technology
4. Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
5. Croatian Journal for Food Technology, Biotechnology & Nutrition / Hrvatski Casopis za Prehrambenu Tehnologiju, Biotehnologiju i Nutricionizam
6. Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures / Revue des Cultures Culinaires au Canada
7. Culture, Agriculture, Food & Environment
8. CyTA: Journal of Food
9. Electronic Journal of Environmental, Agricultural & Food Chemistry
10. European Food & Feed Law Review
11. Flavour
12. Food & Agricultural Immunology
13. Food & Bioproducts Processing: Transactions of the Institution of Chemical Engineers Part C

14. Food Additives & Contaminants
15. Food Additives & Contaminants. Part A: Chemistry, Analysis, Control, Exposure & Risk Assessment
16. Food Additives & Contaminants. Part A: Chemistry, Analysis, Control, Exposure & Risk Assessment
17. Food Additives & Contaminants. Part A: Chemistry, Analysis, Control, Exposure & Risk Assessment
18. Food Additives & Contaminants: Part B: Surveillance Communications
19. Food Additives & Contaminants: Part B: Surveillance Communications
20. Food Additives & Contaminants: Part B: Surveillance Communications
21. Food Biotechnology
22. Food Industry Economics
23. Food Reviews International
24. Food Science & Technology (2073-8684)
25. Fork to Farm: International Journal of Innovative Research & Practice
26. GIDA / The Journal of FOOD
27. GM Crops & Food
28. Innovative Romanian Food Biotechnology
29. International Journal of Food Properties
30. International Journal of Food Sciences & Nutrition
31. International Journal of Fruit Science
32. International Journal of Vegetable Science
33. Irish Journal of Agricultural & Food Research
34. Italian Journal of Food Science
35. Journal of Environmental Science & Health, Part B -- Pesticides, Food Contaminants, & Agricultural Wastes
36. Journal of Excipients & Food Chemicals
37. Journal of Food & Drug Analysis
38. Journal of Food & Nutrition Research
39. Journal of Food Law & Policy
40. Journal of Food Safety
41. Journal of Food Technology & Industry / Jurnal Teknologi & Industri Pangan
42. Journal of Texture Studies
43. Quality of Life: A Multi-Disciplinary Journal of Food Science, Environmental Science & Public Health
44. Research Works
45. Revista Cubana de Alimentación y Nutrición
46. Selcuk Journal of Agriculture & Food Sciences / Selcuk Tarim ve Gida Bilimleri Dergisi
47. South African Food Review
48. National Food Review
49. Nutrition Action Health Letter
50. Vegetarian Times
51. Vegetarian Today
52. FoodReview
53. Industria Alimenticia
54. Art culinaire
55. CuiZine : the journal of Canadian food cultures
56. Thuriès Gastronomie Magazine
57. Menu

58. Prazeres da Mesa

5.8 Laboratórios

Na Univille, quando da criação de um novo curso, é nomeada uma Comissão que faz uma análise de todas as exigências legais e pedagógicas para o funcionamento deste curso. Para esse estudo são considerados os seguintes documentos: Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso; recomendações dos Conselhos Profissionais, quando há; Plano de Desenvolvimento Institucional; Instrumentos de Avaliação de cursos do MEC/Inep e outras normativas que podem se aplicar ao caso. Esta comissão estrutura um plano de investimento, no qual são colocadas todas as necessidades de construção de espaços, modificação de espaços, aquisição de equipamentos, entre outros dados.

Diante disto, toda a estrutura de laboratórios do curso na Univille atende as exigências legais e pedagógicas e está de acordo o Projeto Pedagógico do Curso.

A infraestrutura de laboratórios de ensino é gerenciada pela Área de Laboratórios, exceto os de informática que conta com uma gerência específica. A Área faz o controle de equipamentos e de pessoal técnico a fim de garantir aos cursos de graduação o acesso a laboratórios funcionais e atualizados para o desenvolvimento de aulas práticas e seus desdobramentos.

O acesso aos laboratórios é realizado por meio de reservas encaminhadas pela coordenação de curso ou diretamente pelo professor.

Trabalha-se com dois tipos de reserva nos laboratórios de uso geral ou compartilhado a saber: reservas de carácter permanente e as esporádicas.

As reservas permanentes para uso dos laboratórios são solicitadas pela Coordenação do Curso no início de cada ano letivo pelo endereço eletrônico laboratorios@univille.br e valem para o ano corrente. Na ocasião deve ser informado além do nome do laboratório pretendido, qual a disciplina, o professor responsável, o horário das aulas e a periodicidade semanal. Esta solicitação precisará ser refeita a cada novo período letivo.

As reservas esporádicas são feitas ao longo de todo o período letivo e sempre que o andamento da disciplina o exigir. Para tanto, é utilizado um formulário padrão disponibilizado pela Área de Laboratórios. Esta categoria de reserva é usualmente feita pelos próprios professores das disciplinas, mas pode ser feita também pela

Coordenação do Curso. Os formulários preenchidos devem então ser entregues diretamente na Coordenadoria dos Laboratórios ou enviados por e-mail no endereço eletrônico laboratorios@univille.br

Importante frisar que mesmo já existindo a reserva permanente de determinado laboratório para uso de uma disciplina, o professor deverá fazer as solicitações de preparo das aulas práticas utilizando o formulário específico, por meio do qual o uso é previsto, as aulas são confirmadas e as práticas são preparadas conforme as necessidades dos professores.

Uma vez feita a solicitação para uso, a prática é preparada por técnicos e estagiários das áreas específicas. No caso dos laboratórios de uso específico a coordenação gerencia sua utilização e conta com pessoal técnico treinado para atender à demanda de aulas práticas. Tal demanda de aulas é o que determina a aquisição, o emprego e o armazenamento dos insumos, que podem tanto ser comprado pela Área de Laboratórios quanto pela coordenação do curso.

Independentemente do laboratório em que trabalhe, o pessoal técnico tem formação profissional qualificada e recebe treinamentos funcionais específicos em biossegurança e segurança química.

A segurança dos usuários dos laboratórios é um dos itens mais importantes nas rotinas de atividades de aula. Exige-se que os alunos usem os equipamentos de proteção individual (EPIs) e as paramentações especiais, quando for o caso. Todos os laboratórios possuem placas indicativas dos riscos associados às práticas neles desenvolvidas, bem como os EPIs recomendados para permanecer no local.

Além das instruções que os usuários recebem dos professores e dos Assistentes e Técnicos, cada laboratório tem em local visível cartazes informativos reforçando as normas de segurança e a necessidade de emprego dos EPIs.

A política de gerenciamento e ampliação da infraestrutura de laboratórios consiste em ações planejadas e discutidas estrategicamente no âmbito das Pró-Reitorias e coordenação do curso, abrangendo o uso, a manutenção, a atualização e a aquisição de novos equipamentos, de forma a possibilitar o gerenciamento racional dos recursos físicos e humanos dos laboratórios, além do gerenciamento de resíduos laboratoriais, visando manter a qualidade dos serviços e a sua sustentabilidade.

Em todos os casos as prioridades são definidas avaliando-se as solicitações das coordenações, os projetos dos cursos, as recomendações das comissões avaliadoras, o PDI e o Plano de Investimentos da Universidade. Em relação aos

equipamentos de laboratório a instituição mantém contratos de manutenção preventiva e corretiva com várias empresas terceirizadas, conforme a especificidade e natureza de equipamentos. A frequência destas manutenções depende da natureza dos equipamentos, porém, na maioria ocorrem duas vezes ao ano. Além das preventivas, temos previstas horas contratuais para as manutenções corretivas.

A pedido da Comissão Própria de Avaliação, a Área de Laboratórios fez um levantamento atualizado de todos os Contratos que a Instituição mantém, o que encontra-se à disposição do setor competente.

No caso da infraestrutura física, as atualizações dependem principalmente das demandas encaminhadas pela Coordenação do Curso quando há a necessidade de novos espaços, de novos laboratórios ou atualização dos já existentes.

Dentro do ciclo de autoavaliação institucional há uma pesquisa periódica da infraestrutura de toda a Universidade, sendo que os resultados, por meio do Relatório de Autoavaliação Institucional, são entregues à Gestão para que os dados ali apontados sejam absorvidos pelo Planejamento Estratégico da Instituição que se responsabiliza por tornar aquela recomendação uma ação específica de determinada área ou transformar-se em um projeto dentro do planejamento.

Na sequência são listados os laboratórios:

De formação básica:

1) Laboratório de Microbiologia

Área: 87,47m²

É destinado para várias funções: manutenção de cepas de microrganismos, manipulação asséptica, cultivo e caracterização de microrganismos, utilização laboratorial e industrial, entre outras.

2) Laboratório de Biotecnologia I - Biotec I

O laboratório de Biotecnologia I ancora projetos na área de processos fermentativos bacterianos. Destaca-se pelo aproveitamento de resíduos da agroindústria para a produção de bioinseticidas e biogás. Além de estudos relacionados à biossíntese e degradação de polímeros biodegradáveis. Disponibiliza equipamentos como biorreatores de processo em escala de bancada, câmara de fluxo laminar, destilador de nitrogênio, espectrofotômetro colorimétrico, analisador de gases, incubadores com

agitação, estufas bacteriológicas, autoclaves, capela química e fluxo laminar, centrifugas, sistemas de filtração a vácuo, microscópios, banhos termostáticos, entre outros.

De formação específica:

Para atender as exigências de infraestrutura constantes no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e as demandas do curso, atualmente a estrutura do CST em Gastronomia conta com 5 laboratórios especializados a saber:

1) **Laboratório de Panificação** que conta com os seguintes equipamentos e mobiliário:

- 7 Balança Marca: Ramuza - Modelo: DCR – 6 BT
- 6 Batedeira Marca: Skypan - Modelo: mesa industrial
- 4 Geladeira Marca: Gelopar - Modelo: GPTU 4010
- 3 Balcão refrigerado Marca: Villenox
- 3 Fogão de mesa Marca: Frank - Modelo: PCI 43GATC
- 1 Fogão de mesa elétrico Marca: Frank - Modelo: FHM3022EX8
- 1 Forno de lastro Marca: Lider
- 1 Forno turbo Marca: Lider
- 1 Divisora de massa
- 2 Batedeira de massa Marca: Lider
- 2 Cilindro de massa elétrico Marca: Venâncio- Modelo: VCLPISV 39
- 1 Modeladora de pães Marca: Gpaniz - Modelo: MPS 350
- 1 Amassadora rápida Marca: Linha Nobre - Modelo: AR 25
- 2 Micro-ondas Marca: Eletrolux - Modelo: MEF 41
- 12 Batedeira de mesa Marca: Arno
- 2 Ar condicionado Marca: Eletrolux - Modelo: SI30R
- 1 Freezer vertical Marca: Consul - Modelo: CVU20FBBNA
- 7 bancadas com tampo de mármore e pés e gavetas de inox.

2) **Laboratório de Bebidas** equipado com:

- 1 Cave Marca: Metal Frio Modelo: 40 garrafas
- 1 Cave Marca: locave Modelo: 15 garrafas
- 1 Geladeira Marca: Consul Modelo: Biplex 450 LT

1 Micro-ondas Marca: Eletrolux

2 Ar condicionado Marca: Eletrolux Modelo: 7.000 BTUs

11 bancadas com tampo em mármore e armário em mdf com revestimento melaminico com 1 gaveta e 2 portas

3) Cozinha Pedagógica, com a seguinte estrutura:

13 Fogão 4 bocas com forno a gás Marca: Villenox

2 Micro-ondas Marca: Eletrolux Modelo: MEF 41

1 Forno combinado Marca: Pratika Modelo: EC10

2 Freezer horizontal Marca: Consul

1 Freezer vertical Marca: Consul

1 Geladeira Marca: Consul Modelo: Biplex 450 L

2 Balança Marca: Ramuza Modelo: Ramuzatron 6

2 Refrigerador de 4 portas Marca: Ártico

1 Refrigerador de 6 portas Marca: Gelopar

1 Geladeira com 2 portas Marca: Gelopar Modelo: GPTU880AF

1 Resfriador rápido Marca: Tedesco

4 Ar condicionado Marca: Eletrolux

11 bancadas em aço inox com 1 gaveta e 3 portas equipadas com utensílio e liquidificador e mixer

4) Restaurante Escola que está dividido em dois espaços, a cozinha conta com a seguinte estrutura:

1 Fogão 4 bocas com forno a gás Marca: Villenox

1 forno combinado com capacidade para 6 GN's Marca: Pratika

1 geladeira Marca: Gelopar

1 Fritadeira e char broiller Marca: Villenox Thermo Kitchen

1 ar condicionado Marca: Consul

A área de atendimento é composta por:

6 mesas com 4 cadeiras

1 Ar condicionado Marca Consul

1 bancada de atendimento

2 banheiros

5) Laboratório de análise sensorial

Nos laboratórios didáticos especializados do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, os acadêmicos têm a oportunidade de desenvolver atividades em diferentes disciplinas do curso com vistas a caracterizar e manipular a matéria-prima, levando em conta princípios de higiene e aspectos da legislação, da segurança no trabalho e da rentabilidade da produção, além de aspectos culturais, regionais e climáticos. Nestes laboratórios os acadêmicos têm acesso a equipamentos similares aos que encontrarão no mercado de trabalho e, utilizando-se da terminologia básica, podem aplicar técnicas de produção, cortes padronizados, preparo de bases e métodos de cocção adequados das principais culturas culinárias existentes.

5.9 Comitê de Ética em Pesquisa e Comitê de Ética na Utilização de Animais

O Comitê de Ética em Pesquisa da Univille tem como finalidade básica defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade, contribuindo para o desenvolvimento da pesquisa dentro dos padrões éticos consensualmente aceitos e legalmente preconizados. O CEP é um colegiado inter e transdisciplinar, com “*múnus público*”, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, com o dever de cumprir e fazer cumprir os aspectos éticos das normas vigentes de pesquisa envolvendo seres humanos, de acordo com o disposto na legislação vigente, suas complementares e quaisquer outras regulamentações que venham a ser legalmente aprovadas

O CEP desenvolve suas atividades de maneira autônoma na Univille, em conformidade com regulamentação própria. Além do CEP da Univille, que foi um dos primeiros a receber deferimento de instauração, há mais outros cinco comitês na cidade. O CEP auxilia sempre que possível ou necessário, instituições parceiras que enviam projetos para apreciação mensalmente.

O CEP Univille está homologado desde 11/2003 na CONEP. Os projetos de pesquisa são recebidos para análise por meio da Plataforma Brasil e por meio desta, os pesquisadores de todo território nacional podem salvar projetos de pesquisa e documentos para análise. Se o pesquisador é da Univille, naturalmente o projeto pode

ser analisado pela Univille. Caso contrário, a CONEP pode indicar outro CEP para analisar os documentos. Os projetos são recebidos mensalmente, em conformidade com o cronograma anual previamente estabelecido. Na sequência, estes são distribuídos aos membros do CEP para análise e emissão de parecer que será apreciado em reunião mensal do Comitê.

O parecer final é registrado na Plataforma Brasil, meio pelo qual o pesquisador toma conhecimento.

Atualmente há 16 membros de várias áreas do conhecimento no CEP Univille.

Em 2017 foram analisados 380 projetos de pesquisa. O Comitê de Ética em Pesquisa no Uso de Animais – CEUA, tem por finalidade cumprir e fazer cumprir, no âmbito da Univille e nos limites de suas atribuições, o disposto na legislação aplicável à utilização de animais para o ensino e a pesquisa, caracterizando-se a sua atuação como educativa, consultiva, de assessoria e fiscalização nas questões relativas à matéria de que trata o Regimento.

O CEUA é o componente essencial para aprovação, controle e vigilância das atividades de criação, ensino e pesquisa científica com animais, bem como para garantir o cumprimento das normas de controle da experimentação animal editadas pelo CONCEA (O Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal) as resoluções dos Conselhos Superiores da Univille, bem como quaisquer outras regulamentações que venham a ser legalmente aprovadas.

O CEUA da Univille está homologado pelo CONCEA e pode prestar atendimento a instituições parceiras.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE SÃO BENTO DO SUL (ACISBS); UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE (UNIVILLE). **Perfil socioeconômico – São Bento do Sul – 2012**. São Bento do Sul, 2012.

BAKHTIN, Mikhail. **Marxismo e filosofia da linguagem**. São Paulo: Hucitec, 1992.

BRASIL. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CP n.º 003 de 10 março de 2004**. Brasília, 2004. Disponível em: <portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/003.pdf>.

_____. Ministério da Educação. **Resolução n.º 1 de 30 de maio de 2012**: estabelece diretrizes nacionais para a educação em direitos humanos. Brasília, 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&id=17810&Itemid=866>.

_____. Presidência da República. **Lei n.º 9.795 de 27 de abril de 1999**: dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Brasília, 1999. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm>.

DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICA E ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS – DIEESE. **Subsídios para as políticas públicas de emprego, trabalho e renda – Joinville / SC**. São Paulo, jan. 2012.

FALCÃO, Jorge Tarcísio da Rocha. Os saberes oriundos da escola e aqueles oriundos da cultura extraescolar: hierarquia ou complementaridade? **Saber e Educar**, Porto, n.º 13, 2008.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 9. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

HOPER EDUCAÇÃO. **Metodologias ativas**: o que é aprendizagem baseada em projeto. Disponível em: <<http://www.hoper.com.br/#!/METODOLOGIAS-ATIVAS-O-QUE-%C3%89-APRENDIZAGEM-BASEADA-EM-PROJETO/cupd/558814630cf27a6b74588308>>.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Cidades**. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/home.php>>.

MORIN, Edgar. **A cabeça bem-feita**: repensar a reforma, reformar o pensamento. 10. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

SANTOS, Boaventura de Souza. **Introdução a uma ciência pós-moderna**. 4. ed. Rio de Janeiro: Graal, 1989.

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução n.º 07/09**: define missão, princípios, objetivos, serviços oferecidos, público-alvo e composição do Centro de Inovação Pedagógica da Universidade da Região de Joinville. Joinville, 23 abr. 2009. Disponível em: <http://novo.univille.edu.br/site/assessoria_conselhos/ensinopesquisaeextensao/resolucoes/68226>.

_____. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução n.º 07/11**: define missão, princípios, objetivos, serviços oferecidos, público-alvo e composição do Programa de Acompanhamento Psicopedagógico da Univille. Joinville, 27 out. 2011. Disponível em: <http://novo.univille.edu.br/site/assessoria_conselhos/ensinopesquisaeextensao/resolucoes/68226>.

_____. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução n.º 10/10**: define os objetivos e atribuições da Assessoria Internacional da Univille. Joinville, 21 out. 2010. Disponível em: <http://novo.univille.edu.br/site/assessoria_conselhos/ensinopesquisaeextensao/resolucoes/68226>.

ANEXO I – REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Estabelece o Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade da Região de Joinville – Univille.

Art. 1.º O presente regulamento disciplina as atividades do Estágio Curricular Supervisionado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade da Região de Joinville.

DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 2.º O Estágio Curricular Supervisionado (ECS) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade da Região de Joinville (Univille) é uma **atividade curricular obrigatória** que compreende a aprendizagem social, profissional e cultural proporcionada ao estudante pela participação em situações reais de vida e de trabalho em seu meio, sendo realizadas em pessoas jurídicas de direito público ou privado ou na comunidade em geral, sob responsabilidade e coordenação da Univille.

§ 1.º A carga horária do ECS é determinada no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (PPC).

§ 2.º As atividades do ECS deverão ocorrer a partir do quarto semestre, após concluídas as disciplinas desse semestre.

§ 3.º As atividades do ECS deverão ser realizadas individualmente pelo estudante.

Art. 3.º O ECS tem como objetivo proporcionar ao estudante:

I – o contato com o ambiente de trabalho, por meio da prática de atividades técnicas e sociais, pré-profissionalizantes, sob supervisão adequada e obedecendo a normas específicas, sendo a sua realização condição obrigatória para a integralização curricular do curso;

II – oportunidades de desenvolver suas atitudes, conhecimentos e habilidades, analisar situações e propor mudanças no ambiente organizacional;

III – complementar o processo ensino-aprendizagem, por meio da conscientização das necessidades individuais e do incentivo à busca do aprimoramento pessoal e profissional;

IV – atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para a vida profissional, abrindo ao estudante mais oportunidades de conhecimento das organizações e da comunidade;

V – facilitar o processo de atualização de conteúdos disciplinares, permitindo adequar aqueles de caráter profissionalizante às constantes inovações a que estão sujeitos;

VI – promover a integração entre Universidade/curso-organizações-comunidade.

Art. 4.º O ECS compreende as seguintes atividades:

I – elaboração do planejamento de ensino e aprendizagem e cronograma de atividades pelo professor de ECS;

II – definição, planejamento, execução de um projeto de atuação no campo de estágio pelo estudante;

III – reuniões de orientação realizadas entre o professor de ECS e os estudantes regularmente matriculados em ECS;

IV – elaboração pelos estudantes de um relatório final de ECS;

V – avaliação do estudante pelo professor de ECS.

Art. 5.º O ECS será regido pelo presente regulamento bem como pelas resoluções vigentes na Univille e pelos dispositivos legais relativos ao tema.

DAS COMPETÊNCIAS DO DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DO CURSO

Art. 6.º A coordenação do ECS será de responsabilidade do chefe/coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Art. 7.º Compete ao chefe do departamento/coordenador do curso:

I – definir, antes do início do período letivo, o professor responsável pela orientação dos estudantes matriculados no ECS;

II – definir e divulgar o cronograma de reuniões entre o chefe/coordenador e o professor;

- III – supervisionar o cumprimento da legislação em vigor sobre ECS;
- IV – encaminhar ao colegiado do curso, para aprovação, propostas de modificações do Regulamento de ECS, quando houver;
- V – submeter ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (Cepe) da Univille propostas de alteração do Regulamento de ECS devidamente aprovadas pelo colegiado do curso, quando for o caso;
- VI – emitir cartas de apresentação para os estudantes aptos ao início das atividades de ECS;
- VII – receber e aprovar o planejamento de ensino e aprendizagem e cronograma de ECS elaborados pelo professor;
- VIII – aprovar os diários de classe de ECS devidamente preenchidos pelo professor;
- IX – encaminhar os diários de classe de ECS devidamente preenchidos à Central de Atendimento Acadêmico.

DO CAMPO DE ESTÁGIO

Art. 8.º Constituem-se campos de estágio as pessoas jurídicas de direito público ou privado, os órgãos de administração pública e as instituições educacionais que tenham condições de proporcionar vivência efetiva de situações concretas de vida e trabalho no campo profissional do gastrólogo.

Parágrafo único. O estudante poderá realizar o ECS na própria empresa ou instituição em que trabalha, desde que a empresa ou instituição lhe ofereça as condições necessárias para o desenvolvimento de um Projeto de Estágio relacionado ao campo profissional do gastrólogo e disponibilize um supervisor de estágio.

Art. 9.º Para aceitação de um campo de estágio pela Univille serão consideradas as seguintes condições:

- I – existência de infraestrutura material e de recursos humanos para o desenvolvimento das atividades de estágio;
- II – adequação das atividades a serem realizadas no ECS à formação prevista no PPC-PP;
- III – lavratura de Termo de Convênio entre a Univille e o campo de estágio conforme legislação vigente;
- IV – lavratura de Termo de Compromisso de Estágio entre estagiário, campo de

estágio e Univille conforme legislação vigente;

V – designação de um supervisor de estágio pelo responsável pelo campo de estágio.

Art. 10. Compete ao campo de estágio, mediante o seu responsável:

I – oportunizar ao estagiário o desenvolvimento de Projeto de Estágio relacionado ao campo profissional da Gastronomia, contribuindo para a formação profissional e pessoal do estudante;

II – receber o estagiário mediante carta de apresentação emitida pelo chefe/coordenador do curso;

III – tomar conhecimento da sistemática e do Regulamento de ECS;

IV – assinar o Termo de Convênio e o Termo de Compromisso de Estágio encaminhados pela Univille;

V – situar o estagiário na estrutura da organização, fornecendo informações sobre as normas do campo de estágio;

VI – determinar as áreas de atuação do estagiário;

VII – nomear um supervisor de estágio para acompanhar e avaliar a atuação do estudante.

Art. 11. Compete ao supervisor de estágio:

I – conhecer o Projeto de Estágio do estudante;

II – apresentar o campo de estágio ao estudante;

III – supervisionar a atuação do estudante no campo de estágio;

IV – avaliar a atuação do estudante de acordo com formulário fornecido pela Universidade.

Parágrafo único. O supervisor de estágio será um profissional, preferencialmente de nível superior, que tenha contato direto com o estudante no campo de estágio.

DO ESTUDANTE NO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 12. Compete ao estudante regularmente matriculado no Estágio Curricular Supervisionado:

I – tomar conhecimento e cumprir o disposto nas resoluções relativas a ECS da

Univille, Regulamento de ECS do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e planejamento de ensino e aprendizagem e cronograma de ECS;

II – cumprir prazos estipulados no planejamento de ensino e aprendizagem e cronograma de ECS;

III – fornecer ao Escritório de Empregabilidade e Estágio os dados relativos ao campo de estágio para lavratura de Termo de Convênio e Termo de Compromisso, quando for o caso;

IV – assinar o Termo de Compromisso de Estágio no Escritório de Empregabilidade e Estágio, quando for o caso;

V – cumprir a carga horária prevista no PPC;

VI – participar das reuniões de orientação com o professor;

VII – elaborar um relatório final sobre as atividades desenvolvidas no ECS;

VIII – submeter o relatório final à avaliação do professor;

IX – proceder as alterações do relatório final solicitadas pelo professor, quando for o caso;

X – entregar a versão final do relatório ao professor, em meio digital, no prazo estipulado no planejamento de ensino e aprendizagem.

§ 1.º O relatório final deve contemplar os itens definidos pelo professor de ECS e seguir as orientações e normas da metodologia de pesquisa.

DO PROFESSOR DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 13. Compete ao professor de ECS:

I – elaborar o planejamento de ensino e aprendizagem e cronograma de ECS;

II – orientar os estudantes regularmente matriculados em ECS sobre a Política de ECS da Univille, o Regulamento de ECS, o planejamento de ensino e aprendizagem e o cronograma de ECS;

III – realizar as reuniões de orientação dos estudantes sob sua responsabilidade de acordo com o cronograma;

IV – realizar reuniões com supervisores dos campos de estágio dos estudantes sob sua orientação;

V – indicar e discutir com os estudantes referências bibliográficas necessárias ao desenvolvimento das atividades;

- VI – orientar os estudantes na elaboração de um relatório final das atividades realizadas no ECS;
- VII – avaliar o relatório final elaborado pelos estudantes;
- VIII – realizar a avaliação individual de cada estudante;
- IX – realizar os registros acadêmicos pertinentes;
- X – preencher os diários de classe de ECS sob sua responsabilidade;
- XI – encaminhar ao departamento/coordenação de curso as versões finais, em meio digital, dos projetos e relatórios finais produzidos pelos estudantes.

§1.º O cronograma deverá contemplar reuniões de orientação com os estudantes e reuniões com supervisores dos campos de estágio.

§2.º Ao professor serão concedidas horas/aula conforme o previsto na carga operacional constante do PPC.

DA AVALIAÇÃO DO ESTUDANTE NO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 14. A avaliação do estudante no ECS será realizada pelo professor de ECS e composta pelos seguintes itens:

I – desempenho do estudante considerando:

- a. avaliação da frequência e participação nas reuniões de orientação;
- b. avaliação do supervisor de estágio na empresa.

II – avaliação da versão escrita do relatório final.

Art. 15. São condições para aprovação do estudante no ECS:

I – cumprimento efetivo da carga horária prevista no PPC;

II – obtenção de, no mínimo, nota sete (7,0), em uma escala de zero (0,0) a dez (10,0), na média a ser composta com base nos itens de avaliação constantes no art. 14 desta Resolução.

§ 1.º Ao estudante reprovado no ECS não caberá exame final.

§ 2.º O estudante reprovado no ECS deverá matricular-se como dependente e realizar novo ECS.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 16. Os casos omissos serão deliberados pelo Cepe.

Art. 17. Este Regulamento entra em vigor nesta data.

Joinville, 2 de fevereiro de 2012

ANEXO II – REGULAMENTO DE PRÁTICAS INTEGRADAS

Estabelece o Regulamento da Prática Integrada do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade da Região de Joinville – Univille.

Art. 1.º O presente Regulamento disciplina as atividades da Prática Integrada do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade da Região de Joinville – Univille.

DA PRÁTICA INTEGRADA

Art. 2.º A Prática Integrada compreende a realização de atividades teórico-práticas que possibilitem a integração entre conteúdos abordados nas disciplinas do curso.

Art. 3.º São objetivos da Prática Integrada:

- I – possibilitar a interdisciplinaridade no projeto pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia;
- II – possibilitar a contextualização de conteúdos abordados por meio da aplicação destes na execução de estudos de caso ou na definição e planejamento de projetos na área da gastronomia.

Art. 4.º A Prática Integrada no semestre em que está prevista compreende:

- I – definição e planejamento pelos estudantes de um projeto em grupo, com no mínimo dois e máximo cinco componentes, relacionado à aplicação dos conteúdos do semestre à área de alimentos e bebidas;
- II – avaliação pelo professor do projeto proposto pelo estudante ou grupo de estudantes;
- III – participação do grupo de estudantes nas atividades previstas no projeto;
- IV – realização de reuniões de orientação entre o professor e o grupo de estudantes;

V – elaboração pelo grupo de estudantes de um relatório que apresente os resultados da execução do projeto;

VI – avaliação do relatório pelo professor da Prática Integrada.

Art. 5.º A carga horária da Prática Integrada é a determinada em matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

DAS COMPETÊNCIAS DO PROFESSOR DE PRÁTICA INTEGRADA

Art. 6.º No semestre em que houver o componente curricular Prática Integrada haverá um professor orientador de classe.

Art. 7.º Compete ao professor:

I – elaborar o Plano de Ensino-aprendizagem da Prática Integrada;

II – promover a articulação da Prática Integrada com as demais disciplinas do semestre mediante contato com os professores;

III – orientar os estudantes na elaboração do projeto conforme o Guia para Apresentação de Trabalhos Acadêmicos da Univille;

IV – avaliar o projeto dos estudantes;

V – realizar as reuniões de orientação com os estudantes;

VI – orientar os estudantes na elaboração do relatório conforme o Guia para Apresentação de Trabalhos Acadêmicos da Univille;

VII – avaliar o relatório dos estudantes;

VIII – proceder a avaliação final dos estudantes na Prática Integrada;

IX – manter o registro de presença e notas dos estudantes no diário de classe.

DAS COMPETÊNCIAS DO ESTUDANTE DE PRÁTICA INTEGRADA

Art. 8.º Compete ao estudante:

I – tomar conhecimento do Regulamento e do Plano de Ensino-aprendizagem da Prática Integrada;

II – cumprir o cronograma e os prazos estipulados pelo professor;

III – cumprir a carga horária de Prática Integrada;

- IV** – comparecer às reuniões de orientação;
- V** – elaborar o projeto conforme o Guia para Apresentação de Trabalhos Acadêmicos da Univille e orientações do professor;
- VI** – submeter o projeto à avaliação do professor e da banca examinadora;
- VII** – cumprir as atividades constantes no projeto;
- VIII** – elaborar o relatório conforme o Guia para Apresentação de Trabalhos Acadêmicos da Univille e orientações do professor;
- IX** – submeter o relatório à banca examinadora, composta pelo menos pelo professor orientador mais um convidado.

DA AVALIAÇÃO DA PRÁTICA INTEGRADA

Art. 9.º A avaliação será realizada pelo professor da Prática Integrada no semestre previsto e levará em conta:

- I** – o acompanhamento realizado pelo professor;
- II** – assiduidade do estudante nos termos constantes do Regimento da Univille;
- III** – avaliação do projeto elaborado pelo grupo de estudantes;
- IV** – avaliação do relatório elaborado pelo grupo de estudantes.

Art. 10. São condições para aprovação do estudante na Prática Integrada em cada semestre que tal componente está previsto:

- I** – cumprimento efetivo da carga horária prevista no semestre;
- II** – obtenção de, no mínimo, nota sete (7,0), em uma escala de zero (0,0) a dez (10,0), como resultante da média entre as notas atribuídas pelo professor ao longo da Prática e levando e conta os itens constantes no Art. 9º.

Art. 11. Não caberá exame final na Prática Integrada, devendo o aluno cursar em regime de dependência a Prática Integrada em que foi reprovado.

Art. 12. Este Regulamento entra em vigor nesta data.

Joinville, 14 de novembro de 2012