

Portaria n. 020, de 19 de abril de 2021.

Dispõe sobre a aprovação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Gastronomia da Faculdade Adventista da Bahia.

O DIRETOR GERAL DA FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA, no uso de suas atribuições e considerando o art. 26, inciso X do Regimento Geral, que dispõe sobre portarias institucionais homologadas pelo Conselho Superior da instituição,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do curso superior de tecnologia em Gastronomia da Faculdade Adventista da Bahia, nos termos estabelecidos no documento em anexo.

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Cachoeira, 03 de maio de 2021.



Eber Liessi
Diretor Geral da Fadba

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

EQUIPE GESTORA DA INSTITUIÇÃO

EBER LIESSI

Diretor geral e Coordenador do Núcleo de Planejamento Estratégico

LILIAN ANABEL BECERRA DE OLIVEIRA

Diretora Acadêmica

ILVO DOS SANTOS COUTINHO

Diretor Administrativo

HERBERT CLEBER CADEIRA

Diretor de Bem-Estar Estudantil e Desenvolvimento Espiritual

CAROLINA LIMA SANTANA

Procuradora Educacional Institucional

PAULO ROBERTO DE CARVALHO MENDONÇA

Secretário Geral

ANTONIA GIZELLE THAINÁ HOLANDA CAVALCANTE VIEIRA

Secretária Acadêmica

AGENILTON MARQUES CORRÊA

CLACIR VIRMES JUNIOR

MERLINTON PASTOR DE OLIVEIRA

DJEYNE WAGMACKER FERREIRA

MARCELO DA SILVA TORRES

Equipe da Pós-graduação, Pesquisa e Extensão

JEANDSON MORAES DA SILVA

Coordenador de curso de Gastronomia

DJEYNE WAGMACKER FERREIRA

JEANDSON MORAES DA SILVA

GABRIELLY SOBRAL NEIVA

SELENA CASTELÃO RIVAS

UERISLEDA ALENCAR MOREIRA

Núcleo Docente Estruturante

DANIELA SANTANA REIS

ELENILDA FARIAS

JACÓ DOS SANTOS SOUZA

SELENA CASTELÃO RIVAS

Assessores pedagógicos/Grupo de Trabalho Colaborativo

SUMÁRIO

	APRESENTAÇÃO	11
1	PROCESSO DE ATUALIZAÇÃO E EQUIPE GESTORA DO PPC	13
2	A FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA	14
2.1	ASPECTOS IDENTITÁRIOS	14
2.2	HISTÓRICO DE IMPLANTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO	15
2.3	PROCESSOS DE GESTÃO EDUCACIONAL	20
2.4	DADOS SOCIOECONÔMICOS E SOCIOAMBIENTAIS DA REGIÃO	22
3	O CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	28
3.1	IDENTIFICAÇÃO E REGULAÇÃO DO CURSO	28
3.2	RAZÕES PARA OFERECIMENTO DO CURSO	29
3.3	HISTÓRICO DO CURSO	32
3.4	RELEVÂNCIA DO CURSO PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIAL LOCAL E REGIONAL	33
3.5	OBJETIVOS DO CURSO	34
3.6	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	35
3.6.1	Política de Ensino	35
3.6.2	Política de Ensino a Distância	37
3.6.3	Política de Pesquisa	45
3.6.4	Política de Extensão	49
3.6.5	Política de Formação Docente	51
3.7	ACESSO AO CURSO, PROCESSO SELETIVO E APROVEITAMENTO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESCRITAS	54
3.8	CONVÊNIOS VIGENTES, COOPERAÇÃO E PARCERIAS COM ORGANIZAÇÕES	56
3.8	AVALIAÇÃO DO CURSO E DO CURRÍCULO	57
4	O CURRÍCULO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	58
4.1	BASES E CONCEPÇÕES FILOSÓFICO-EDUCACIONAIS	58
4.2	MODO ORGANIZATIVO DO CURRÍCULO	59
4.2.1	Estrutura curricular	65

4.2.2	Conteúdos Curriculares: parâmetros para seleção e organização	66
4.2.3	Metodologia de Ensino e incorporação de avanços tecnológicos na oferta educacional	67
4.2.4	Ciclo formativo e Estudos Autônomos	70
4.2.5	Orientação Formativa	71
4.2.6	Projeto de Desenvolvimento Profissional	71
4.2.7	Desenvolvimento Espiritual e Profissionalismo	72
4.2.8	Integralização curricular	73
4.2.9	Oportunidades diferenciadas, flexibilidade, interdisciplinaridade e inovação	74
4.2.10	Acompanhamento e avaliação dos processos de ensinagem e aprendizagem	74
4.3	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	75
4.4	ESPECIFICIDADES CURRICULARES	77
4.4.1	Matriz curricular	77
4.4.2	Módulos optativos	77
4.4.3	Monitoria Acadêmica	78
4.4.4	Práticas de Estágio	78
4.4.5	Estágio extracurricular	78
4.4.6	Atividades Complementares	79
4.4.7	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	79
4.5	EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA	79
5	APOIO AO DISCENTE	81
6	CORPO DOCENTE, TUTORES E EQUIPE DE SUPORTE PEDAGÓGICO	85
6.1	PERFIL DOCENTE	85
6.2	COMPOSIÇÃO DO CORPO DOCENTE E TUTORES	86
6.3	COORDENAÇÃO DE CURSO	89
6.4	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)	89
6.5	COMPOSIÇÃO E FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE CURSO	90
7	INFRAESTRUTURA	92

7.1	INSTALAÇÕES ADMINISTRATIVAS	92
7.2	SALAS DE AULA/ESTUDOS	92
7.3	SALA DE PROFESSORES	94
7.4	ESPAÇOS PARA ATENDIMENTO AOS DISCENTES	95
7.5	AUDITÓRIOS	95
7.6	ESPAÇOS DE CONVIVÊNCIA E ALIMENTAÇÃO	96
7.7	BIBLIOTECA	97
7.8	LABORATÓRIOS	100
7.9	AMBIENTES E CENÁRIOS PARA PRÁTICAS DIDÁTICAS: OUTROS ESPAÇOS	102
7.10	RECURSOS DE TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	103
7.11	ACESSIBILIDADE E DE ATENDIMENTO DIFERENCIADO A PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS	108
7.12	COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO (CPA)	114
7.13	COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)	116
7.14	COMISSÃO DE ÉTICA NO USO DE ANIMAIS (CEUA)	116
	REFERÊNCIAS	118
	ANEXOS	120
01	MATRIZ CURRICULAR	121
02	REGULAMENTO DE MONITORIA ACADÊMICA	122
03	REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	123
04	EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA	124
05	REGULAMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	125
06	REGULAMENTO DO COLEGIADO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	126
07	PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL	127
08	REGULAMENTO DO COMITÊ DE ÉTICA E PESQUISA	128
09	REGULAMENTO COMISSÃO DE ÉTICA NO USO DE ANIMAIS (CEUA)	129

Cada ser humano criado à imagem de Deus, é dotado de certa faculdade própria do Criador - a individualidade - faculdade esta de pensar e agir. Os homens nos quais se desenvolve essa faculdade, são os que encaram responsabilidades, que são os dirigentes nos empreendimentos e que influenciam caracteres. É a obra da verdadeira educação desenvolver essa faculdade, preparar os jovens para que sejam pensantes e não meros refletores do pensamento de outrem. Em vez de limitar o seu estudo ao que os homens têm dito ou escrito, sejam os estudantes encaminhados às fontes da verdade, aos vastos campos abertos a pesquisas na Natureza e na revelação. Que contemplem os grandes fatos do dever e do destino, e a mente expandir-se-á e fortalecer-se-á.

(Ellen White, Educação, p.17)

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Visão Global de Ensino Adventista para a Fadba.	20
Figura 2	Geolocalização da Faculdade Adventista da Bahia	24
Figura 3	Relação entre Perfil Formativo do Estudante e Design Curricular.	60
Figura 4	Design curricular do Curso.	60
Figura 5	Elementos de Referência dos Currículos da Fadba.	64
Figura 6	Elementos básicos da metodologia de ensino.	67
Figura 7	Ciclo Semanal Formativo Básico.	70

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Realçamentos institucionais	16
Quadro 2	Órgãos colegiados da Fadba	21
Quadro 3	Equipe multidisciplinar/Nutec	44
Quadro 4	Conteúdos Curriculares.	67
Quadro 6	Competências constitutivas do Egresso de Tecnologia em Gastronomia	76
Quadro 7	Lista de módulos optativos	77
Quadro 8	Competências constitutivas do Perfil Docente/Tutor	85
Quadro 9	Consolidação do Corpo Docente	87
Quadro 10	Consolidação do Corpo de Tutores	88
Quadro 11	Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Tecnologia em Gastronomia	90
Quadro 12	Salas de aula/estudo do prédio universitário	93
Quadro 13	Auditórios da Fadba	96
Quadro 14	Políticas de empréstimo de livros da biblioteca	98
Quadro 15	Composição da CPA/Fadba	115

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

AACC	Atividades Acadêmico-científico-culturais
AVA	Ambiente virtual de aprendizagem
ASPED/GTC	Assessoria Pedagógica/ Grupo de Trabalho Colaborativo
CEP	Comitê de ética em pesquisa
CEUA	Comissão de ética no uso de animais
COLAPS	Comissão Local de Acompanhamento e Controle Social
CPA	Comissão Própria de Avaliação
DC	DataCenter
DEP	Departamento Espiritual e Profissionalismo
ENADE	Exame Nacional de Desempenho de Estudantes
ENDESCA	Encontro desportivo dos colégios adventistas
Fadba	Faculdade Adventista da Bahia
FAPESB	Fundação de amparo a pesquisa da Bahia
GATE	Grupo de apoio ao teologando
GINI	Índice que estabelece a distribuição de renda
GOAL	Visão Global de Ensino Adventista para a Fadba
GOTE	Grupo de oração do teologando
IANDBEAS	Instituição Adventista Nordeste Brasileira de Educação e Assistência Social
IES	Instituição de Ensino Superior
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional
ISE	Instituto Superior de Educação
NACE	Núcleo de Apoio ao Estudante Estrangeiro
NAEG	Núcleo de Apoio ao Egresso
NAIC	Núcleo de Acessibilidade e Inclusão
NAIPe	Núcleo de Apoio integrado a Pesquisa
NAPp	Núcleo de Apoio Psicopedagógico
NDE	Núcleo de Docente Estruturante
NERAM	Núcleo de estudos do recôncavo em administração
NUTEC	Núcleo de Tecnologia e Comunicação

PDI	Projeto de Desenvolvimento Institucional
PDI	Plano de Desenvolvimento Institucional
PDP	Projeto de Desenvolvimento Profissional
PEI	Procuradoria Educacional Institucional
PIBIC	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
Proap	Programa de Reorientação à Aprendizagem
PRODETUR	Programa de desenvolvimento do turismo do nordeste
PROEC	Programa de extensão cultural
REBRASF	Revista Brasileira de Saúde Funcional
SALT	Seminário Adventista Latino-Americano de Teologia
TCC	Trabalhos de Conclusão de Curso
THM	Triple Helix Model

APRESENTAÇÃO

O ato educativo é permeado de intenções, desejos e expectativas. Ele está voltado para a formação dos sujeitos, de modo que os mesmos vivenciem situações e tenham oportunidade de desenvolvimento pleno e cidadão. Nesse sentido, registrar essas intenções é um ato que envolve ação-reflexão-ação e que contribui positivamente para que tal formação aconteça. Dentre as possibilidades de registro dessas na perspectiva pedagógica, tem-se o Projeto Pedagógico de Curso (PPC). Previsto pela legislação educacional no Brasil, esse documento apresenta claramente seus princípios e objetivos amplos, indicando as razões de seu fazer pedagógico.

O **PPC do curso de Tecnologia em Gastronomia**, ora explicitado, é resultado de construção coletiva por parte do Núcleo de Docente Estruturante (NDE), sendo o documento que norteará a proposta pedagógica de formação profissional dos futuros tecnólogos em gastronomia. Trata-se, nesse sentido, de um documento fruto de reflexões, tendo em vista suas intenções e o posterior funcionamento das suas atividades, objetivando a excelência das práticas pedagógicas do referido curso na Faculdade Adventista da Bahia (Fadba).

As proposições aqui contidas, sustentam-se no Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), nas Diretrizes Nacionais Curriculares para o curso e demais normas e orientações do Ministério da Educação, por meio de regulamentos, leis e portarias direcionadas ao Ensino Superior.

A fim de mantê-lo sempre atual, o PPC será revisitado periodicamente pelo NDE, apreciado e discutido com docentes e estudantes e será o documento norteador para toda proposta pedagógica de formação profissional dos futuros tecnólogos em gastronomia. Ele está estruturado em sete seções, conforme explicitado a seguir. A primeira seção apresenta o processo de construção desse PPC e a equipe gestora do mesmo, evidenciando o trabalho coletivo realizado. Na segunda seção ficam evidenciados os aspectos referentes a instituição, enquanto Instituição de Ensino Superior (IES) consolidada no recôncavo baiano há algumas décadas.

A terceira e a quarta seção apresentam a proposta pedagógica do curso de tecnologia em gastronomia e suas peculiaridades. A quinta seção explicita as políticas de apoio ao corpo discente, seguida da sexta seção que apresenta o corpo docente e

equipe de suporte pedagógico para o referido curso. Por fim, na sétima seção é apresentada a infraestrutura institucional.

1 PROCESSO DE ATUALIZAÇÃO E EQUIPE GESTORA DO PPC

A implantação de um curso no ensino superior, exige seriedade e planejamento institucional, tendo em vista sua vocação e desenvolvimento. Nesse sentido, a Fadba evidenciou interesse pelo curso de tecnologia em gastronomia ainda no ano de 2018, quando na época por meio do Voto do Conselho Superior n. 023/2018 de 14 de março de 2018 foi autorizada a abertura do curso nutrição em nossa instituição, neste momento já se pleiteava que a partir do segundo ano de funcionamento do curso, fossem iniciados os processos de elaboração do projeto pedagógico do curso de Tecnologia em Gastronomia e posterior solicitação para abertura do mesmo.

Em 2018 foram iniciados os trabalhos para estruturação do curso de nutrição que já daria suporte em termos de estrutura física e propostas pedagógicas para o curso de Tecnologia em gastronomia. Em janeiro de 2019 foram iniciadas as atividades da primeira turma de nutrição da Fadba. Em fevereiro de 2021 foram inaugurados os laboratórios de práticas dietéticas e análises sensoriais já em condições de serem extensivos e compartilhados com o curso de tecnologia em gastronomia visando a implantação de tal proposição.

Em janeiro de 2021 novos encontros para construção do projeto Pedagógico de Curso (PPC) foram realizados, no intuito de aperfeiçoar a proposta, alinhando-a às diretrizes oficiais e às necessidades profissionais da contemporaneidade, contando com o envolvimento de profissionais, como consultores e futuros membros do NDE e professores do curso, e, tendo como resultado, a elaboração do Projeto Pedagógico do Curso de tecnologia em gastronomia.

Nesse sentido, durante os primeiros meses do ano de 2021, foram discutidas e solidificadas as bases deste projeto pedagógico de curso de modo que estivesse consolidado para a tramitação com o pedido de autorização para abertura de curso junto ao Ministério da Educação.

O presente PPC revela o resultado desse processo dialógico, tendo em vista a formação de profissionais comprometidos o exercício responsável e cidadão da profissão.

2 A FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA

2.1 ASPECTOS IDENTITÁRIOS

A. Mantenedora/Base legal

Nome: Instituição Adventista Nordeste Brasileira de Educação e Assistência Social (IANDBEAS)

Endereço: Rua José Bezerra de Albuquerque, 210, Prazeres, Cidade Jaboatão dos Guararapes, Estado de Pernambuco

CNPJ: 07.114.699/0001-60

Ato de Criação: Estatuto registrado no Cartório Eduardo Malta de Registro de Pessoas Jurídicas, sob n.º1249, folha 168V, do livro A-19, de 24 de fevereiro de 2011

Natureza jurídica: Direito privado, sem fins lucrativos

Representante Legal: André Henrique de Souza Santas

E-mail: andre.dantas@adventistas.org.br

B. Mantida/Atos Legais

Nome da IES: Faculdade Adventista da Bahia (Fadba)

Diretor geral: Eber Liessi

E-mail: eber.liessi@adventista.edu.br

Endereço: BR 101, Km 197 (a 5 km de Cachoeira), Caixa Postal 18, Cachoeira – Bahia

CEP: 44.300-000. Tel.: (0*[75](tel:7534258000)) [3425 8000](tel:7534258000)

Endereço virtual: www.adventista.edu.br

Atos Legais:

- Credenciamento: Portaria n. 1152, de e de dezembro de 2007, publicada no DOU em 04/12/2007.
- Unificação de mantidas: Portaria n. 792, de 12 de abril de 2011, publicada no DOU em 14/04/2011.
- Recredenciamento: Portaria n. 748, de 20 de julho de 2016, publicada no DOU em 21/07/2016.

2.2 HISTÓRICO DE IMPLANTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

A Faculdade Adventista da Bahia (Fadba) é instituição de ensino superior, privada e confessional, localizada no município de Cachoeira, Bahia, mantida pela Instituição Adventista Nordeste Brasileira de Educação e Assistência Social (IANDBEAS). Trata-se, nesse sentido, de uma das unidades da Rede Educacional Adventista¹, presente em 165 países com 8.539 Instituições, sendo 5.943 do nível Fundamental, 2.481 do nível Médio, 115 de ensino superior. Em tais instituições há 106.976 professores e 1.934.810 estudantes, dos quais 14.212 e 148.373, respectivamente, no ensino superior.

Na América do Sul são 336.929 estudantes, 23.412 professores e 966 instituições, sendo 17 do ensino superior. No Brasil, a Rede Educacional Adventista conta com 226.042 estudantes e 12.300 professores distribuídos em 512 instituições. Destas, 8 se configuram como instituições de ensino superior, marcando presença na maioria das regiões brasileiras.

A Fadba, foi criada no ano de 2007, com os cursos de graduação de Enfermagem (2007) e Psicologia (2009). Em 2011, por meio do processo de integralização, agregou as faculdades de Administração (1998), Fisioterapia (1998) e Educação (1998), com seus respectivos cursos. No ano de 2018, o Seminário Adventista Latino-Americano de Teologia (Salt), que pertence à mesma mantenedora, foi extinto, passando o curso de Teologia a fazer parte dos cursos da Fadba.

Até o ano de 2020, a Instituição mantém o funcionamento dos cursos de graduação: Administração (bacharelado), Ciências Contábeis (bacharelado), Direito (bacharelado) Enfermagem (bacharelado), Gestão de Tecnologia da Informação (tecnólogo), Fisioterapia (bacharelado), Nutrição (bacharelado), Odontologia (bacharelado), Pedagogia (licenciatura), Psicologia (bacharelado e licenciatura), Secretariado (tecnólogo) e Teologia (bacharelado), num total de doze cursos, todos na modalidade presencial, distribuídos nas áreas de Ciências Humanas, Ciências da Computação, Ciências Sociais Aplicadas e Ciências da Saúde.

¹ Relatório de 2017 divulgado pela Mantenedora.

A pós-graduação lato sensu (cursos de especialização), coordenada pelo Núcleo de Pós-graduação (NPG), também compõe os serviços educacionais da Fadba, desde o ano de 1998, quando ainda eram faculdades isoladas, na modalidade presencial. Os cursos oferecidos são afetos às áreas da graduação. Em outubro de 2019, a Instituição recebeu parecer favorável da Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior (SERES) para trabalhar na modalidade EaD, com os cursos graduação e pós-graduação.

No ano de 2020 a Instituição contava com 110 **docentes** (especialistas, mestres e doutores) e 1.658 estudantes nos cursos de graduação e 748 em cursos de pós-graduação, num total de **2.406 estudantes**.

Marcas de desenvolvimento podem ser observados no quadro 1, considerando seus antecedentes, quando estão destacados os fatos mais significativos, evidenciando o compromisso institucional com seu crescimento, consolidando-se como referência educacional na região do recôncavo baiano e no âmbito nacional.

Quadro 1 - Realçamentos institucionais.

Ano	Desenvolvimento institucional
1977	<ul style="list-style-type: none"> • Aquisição da Fazenda Capoeiruçu, futuro local de implantação do IAENE.
1979	<ul style="list-style-type: none"> • Fundação do Instituto Adventista de Ensino do Nordeste (IAENE), com 25 estudantes no curso Supletivo (antigo 2º grau).
1980	<ul style="list-style-type: none"> • Implantação do 1º Grau. • Realização da primeira semana de oração. • Primeiro batismo. • Construção do primeiro edifício para aulas (hoje SALT).
1981	<ul style="list-style-type: none"> • Início de principais construções: dormitórios, refeitório e antigo 2º grau (hoje prédio administrativo). • Implantação da horta. • Criação do primeiro coral.
1982	<ul style="list-style-type: none"> • Implantação dos cursos em nível de 2º Grau (cursos técnicos em Contabilidade e Habilitação Básica em Saúde).
1984	<ul style="list-style-type: none"> • Implantação do curso de Formação Geral (“Científico”). • Inauguração de novas dependências. • Visita do Pr. Neal Wilson, então presidente da Conferência Geral da Igreja Adventista do Sétimo Dia - IASD.
1987	<ul style="list-style-type: none"> • Implantação do Seminário Adventista Latino-Americano de Teologia (SALT) • Início da Empresa Júnior Experimental do SALT – Missão Iadenense.
1992	<ul style="list-style-type: none"> • Início da construção do Templo do Câmpus.
1995	<ul style="list-style-type: none"> • Implantação do curso Técnico em Enfermagem.
1996	<ul style="list-style-type: none"> • Acreditação pela Comissão de Educação da Associação Geral da IASD. • Implantação do Ensino Médio em nível técnico: Formação Geral, Contabilidade, Magistério e Enfermagem.

	<ul style="list-style-type: none"> • Lançamento do Programa de Extensão Cultural (PROEC).
1997	<ul style="list-style-type: none"> • Término da obra dos edifícios das faculdades de Administração e Pedagogia e parte do Ensino Médio. • Início da construção do complexo da Faculdade de Fisioterapia. • Criação de novos departamentos no SALT: Centro de Estudo Ellen G. White e Grupo de Apoio ao Teologando – GATE.
1998	<ul style="list-style-type: none"> • Autorização do Ministério da Educação para funcionamento dos cursos superiores: Administração – Habilitação em Gestão de Negócios, mediante a Portaria n.º 226, de 06 de março; Fisioterapia – Bacharelado, mediante a Portaria n.º 1297, de 23 de novembro; Pedagogia – Habilitação em Magistério e Gestão Educacional, mediante a Portaria n.º 1404, de 22 de dezembro. • Implantação no SALT do Grupo de Oração do Teologando (GOTE). • Encerramento da oferta dos cursos técnicos de Contabilidade, Enfermagem e Magistério.
1999	<ul style="list-style-type: none"> • Criação de dois novos departamentos no SALT: Instituto de Evangelismo Vida Total e Departamento de Pesquisa da História da IASD. • Criação de três novos laboratórios na FAFIS: Núcleo de Pesquisa Experimental, Laboratório de Biogenética e Biotério. • Início das atividades dos cursos de Administração, Fisioterapia e Pedagogia.
2000	<ul style="list-style-type: none"> • Início da primeira turma de Mestrado promovido pelo SALT, com ênfase em Teologia Pastoral. • Implantação do Centro de Pesquisa de Literatura Bíblica – Ceplib. • Criação do Laboratório de Educação e Estudos Interdisciplinares - LEEI da Faculdade de Educação.
2001	<ul style="list-style-type: none"> • Extensão do período de acreditação pela Comissão de Educação da Associação Geral estende (2001-2005). • Início da Pós-graduação em Planejamento e Gestão Educacional promovida pela FAENE.
2002	<ul style="list-style-type: none"> • Inauguração da Clínica Adventista de Fisioterapia. • Realização do Encontro Desportivo dos Colégios Adventistas (ENDESCA). • Realização do I Congresso Universitário da Faculdade Adventista. • Realização do I Encontro de Criacionismo. • Formatura das primeiras turmas de Administração, Fisioterapia e Pedagogia.
2003	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecimento dos cursos de Administração (habilitação em Gestão de Negócios, mediante a Portaria n.º 3122, de 31 de outubro) e Fisioterapia (bacharelado, mediante a Portaria n.º 1858, de 14 de julho).
2004	<ul style="list-style-type: none"> • Criação do Departamento de Educação Continuada no SALT, destinado à promoção de programas livres de capacitação teológica. • A Faculdade de Administração torna-se membro do Conselho do Programa de Desenvolvimento do Turismo do Nordeste (PRODETUR). • Criação do Núcleo de Estudos do Recôncavo em Administração e Negócios (NERAN) com fechamento de inédito contrato com a Fundação de Amparo à Pesquisa da Bahia (FAPESB).
2005	<ul style="list-style-type: none"> • Encerramento do Mestrado promovido pelo SALT (35 concluintes). • Encaminhamento do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) ao Ministério da Educação. • Mudança de Manutenção da Instituição Adventista de Educação e Assistência Social Este Brasileira (IAEASEB) para Instituição Adventista Nordeste Brasileira de Educação e Assistência Social (IANDBEAS).
2006	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecimento do curso de Teologia do IAENE pelo Ministério da Educação, um dos únicos do país a serem reconhecidos oficialmente (Teologia – Bacharelado, mediante a Portaria n.º 356, de 31 de janeiro). • Solicitação de abertura do Curso de Enfermagem.
2007	<ul style="list-style-type: none"> • Autorização de funcionamento do curso de enfermagem (Portaria nº 1.072, de 27 de dezembro de 2007).
2008	<ul style="list-style-type: none"> • Renovação de reconhecimento do curso de Fisioterapia (Portaria nº 807 de 12 de novembro de 2008). • Início das atividades do curso de Enfermagem.
2009	<ul style="list-style-type: none"> • Autorização de funcionamento do curso de Psicologia (Portaria nº 994, de 28 de julho de

	<p>2009).</p> <ul style="list-style-type: none"> Comemoração dos 30 anos da Instituição.
2010	<ul style="list-style-type: none"> Renovação de reconhecimento do curso de Pedagogia (Portaria nº 946, de 22 de julho de 2010). Solicitação de renovação do reconhecimento de Administração ao Ministério da Educação. Solicitação de unificação das Faculdades de Administração, Educação e Fisioterapia, para cursos de Administração, Pedagogia e Fisioterapia da Faculdade Adventista da Bahia. Início das atividades do curso de Psicologia.
2011	<ul style="list-style-type: none"> Unificação dos cursos de Administração, Enfermagem, Fisioterapia, Pedagogia e Psicologia (Portaria nº 792, de 12 de abril de 2011). Reconhecimento do curso de Enfermagem (Portaria nº 270, de 20 de julho de 2011). Formatura da primeira turma de Enfermagem.
2013	<ul style="list-style-type: none"> Solicitação de autorização para cursos tecnólogos: Secretariado e Gestão da Tecnologia da Informação. Solicitação de autorização dos cursos de Bacharelado de Ciências Contábeis e Sistemas de Informação. Renovação de reconhecimento do curso de Administração (Portaria nº 616, de 21 de novembro de 2013).
2014	<ul style="list-style-type: none"> Renovação de reconhecimento do curso de Fisioterapia (Portaria 347, de 03 de junho de 2014). Autorização de funcionamento dos cursos Secretariado (Tecnólogo, portaria nº 332 de 27 de maio de 2014) e Ciências Contábeis (Bacharelado, portaria nº 331, de 27 de maio de 2014.) Reconhecimento do curso de Psicologia (Portaria nº 427, de 28 de julho de 2014). Formatura da primeira turma de Psicologia.
2015	<ul style="list-style-type: none"> Autorização de funcionamento do curso de Odontologia (Portaria nº 701, de 1º de outubro de 2015). Início das atividades dos cursos de Secretariado e Ciências Contábeis.
2016	<ul style="list-style-type: none"> Renovação de credenciamento da Faculdade Adventista da Bahia (Portaria nº 748, de 20 de julho de 2016). Renovação de reconhecimento do curso de Pedagogia (Portaria nº 706, de 10 de novembro de 2016). Início das atividades do curso de Odontologia. Formatura da primeira turma de Secretariado.
2017	<ul style="list-style-type: none"> Renovação de reconhecimento dos cursos Teologia (Bacharelado, Portaria nº 271, de 03 de abril de 2017), Psicologia (Bacharelado, Portaria nº 267, de 03 de abril de 2017) e Administração (Bacharelado, Portaria nº 267, de 03 de abril de 2017). Aprovação de Transferência de Manutenção. O SALT passa a ser mantido pela IANDBEAS (Portaria nº 463, de 22 de maio de 2017). Reconhecimento dos cursos Secretariado (Tecnólogo, Portaria nº 575, de 09 de junho de 2017) e Gestão da Tecnologia da Informação (Tecnólogo, Portaria nº 653, de 29 de junho de 2017). Autorização de funcionamento do curso de Processos Gerenciais (Tecnólogo, Portaria nº 994, de 19 de setembro de 2017) e Gestão de Recursos Humanos (Tecnólogo, Portaria nº 994, de 19 de setembro de 2017). Formatura da primeira turma de GTI.
2018	<ul style="list-style-type: none"> Renovação de reconhecimento dos cursos Enfermagem (Bacharelado, Portaria nº 99, de 09 de fevereiro de 2018) e Fisioterapia (Bacharelado, Portaria nº 99, de 09 de fevereiro de 2018). Reconhecimento do curso de Ciências Contábeis (Bacharelado, Portaria nº 520, de 26 de julho de 2018). Autorização de funcionamento do curso de Nutrição (Bacharelado, Portaria nº 441, de 21 de junho de 2018). Aprovação da extinção do Seminário Latino Americano de Teologia (SALT) e inserção do Curso de Teologia à Fadba (Portaria nº 773, de 30 de outubro de 2018). Aprovação de credenciamento provisório Lato Sensu EAD da Fadba (Portaria nº 370, de 20 de abril de 2018).

	<ul style="list-style-type: none">• Formatura da primeira turma de Ciências Contábeis..• Implantação de novo design curricular.
2019	<ul style="list-style-type: none">• Autorização de funcionamento do curso de Direito (Bacharelado, Portaria nº 155, de 29 de março de 2019).• Início das atividades do curso de Nutrição.• Comemoração dos 40 anos.• Revisão do regimento geral para fins de mudança de organização acadêmica.• Solicitação de autorização do curso superior de tecnologia em jogos digitais.• Parecer favorável da SERES para trabalhar na modalidade EaD (cursos de graduação e pós-graduação).
2020	<ul style="list-style-type: none">• Autorização definitiva para oferta de ensino na modalidade EAD para cursos de graduação de pós-graduação (Portaria nº 310, de 2 de março de 2020).• Renovação de reconhecimento dos cursos de Ciências Contábeis e Psicologia. (Portaria nº 206, de 25 de junho de 2020).

Fonte: Procuradoria Institucional, 2019.

A Fadba organiza suas práticas acadêmicas e administrativas a partir de uma visão bíblico-cristã que parte do princípio básico do amor a Deus e amor ao próximo (Mateus 22:36 - 40). Tal princípio filosófico e educativo aponta para uma formação profissional baseada nos seguintes valores: alegria, paz, paciência, amabilidade, bondade, fidelidade, serenidade e equilíbrio (Gálatas 5: 22-23). Esses valores fomentam a construção da missão e visão institucionais, conforme observado na figura 1.

Figura 1 - Global Overview Adventist Learning (GOAL) – Visão Global de Ensino Adventista para a Fadba.



Fonte: Elaboração própria, 2019.

Organização Acadêmica e Administrativa da Fadba

2.3 PROCESSOS DE GESTÃO INSTITUCIONAL

Na Fadba, conforme prevê o Regimento Geral, os processos de gestão institucional consideram a autonomia e a representatividade dos órgãos gestores e colegiados e a participação de docentes, técnicos, discentes e da sociedade civil organizada, com o devido regulamento referente ao mandato dos membros que compõem os órgãos colegiados. A sistematização dos votos e decisões é realizada mediante registro de atas e as decisões colegiadas são divulgadas, garantindo a apropriação das mesmas à comunidade interna.

A Fadba, para efeito de sua organização e funcionamento, estrutura-se em seis órgãos: a) órgãos consultivos, normativos e/ou deliberativos; b) órgãos executivos; c) órgãos de apoio acadêmico; d) órgãos de apoio administrativo; e) órgãos de apoio ao estudante; e f) órgãos suplementares.

Quadro 2 - Órgãos colegiados da Fadba.

Conselho Superior (Consu) – instância máxima consultiva, normativa e deliberativa
<p>Diretor geral, seu presidente; Diretor Acadêmico, seu secretário; Diretor Administrativo; Diretor de Bem-Estar Estudantil e Desenvolvimento Espiritual; Secretário Geral; Diretor do SALT; Coordenadores das escolas de graduação; Coordenador de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão; Coordenador da Comissão Própria de Avaliação (CPA); Um representante docente, escolhido pelos seus pares, com mandato de um ano, podendo ser reconduzido por igual período até duas vezes; Assessor de Recursos Humanos; Assessor Jurídico; Gerente Financeiro; Presidente do Diretório Acadêmico; Um representante da comunidade, com mandato de dois anos, indicado pelo Diretor geral.</p>
Comissão Administrativa – matéria administrativa
<p>Diretor geral, seu presidente; Diretor Administrativo, seu secretário; Diretor Acadêmico; Diretor de Bem-Estar Estudantil e Desenvolvimento Espiritual; Gerente financeiro; Um coordenador de escola ou de curso de graduação, convidado pelo Diretor Administrativo, de maneira alternada.</p>
Colegiados de Cursos de Graduação - consultivo, normativo e deliberativo
<p>Coordenador de curso, seu presidente; Todos os docentes do curso; Um representante discente, indicado pelo Diretório Acadêmico, com mandato de um ano, podendo ser reconduzido por igual período até duas vezes.</p>
Colegiado de Pós-Graduação - consultivo, normativo e deliberativo
<p>Coordenador de Pós-Graduação, seu presidente; Um docente da pós-graduação; Um assessor técnico; Um discente da pós-graduação; Um representante da Escola de Teologia; Um representante da Secretaria Acadêmica; e Um representante da área financeira. Os representantes docente e discente terão o mandato de um ano, podendo ser reconduzidos por igual período até duas vezes.</p>
Núcleo Docente Estruturante (NDE) – consultivo e normativo
<p>Coordenador de curso; Representação docente do curso.</p>

Fonte: Regimento Geral, 2019.

Constituem-se **órgãos de caráter executivo**: a) Direção Geral; b) Direção Administrativa; c) Direção Acadêmica; d) Direção de Bem-Estar Estudantil e Desenvolvimento Espiritual; e) Secretaria Geral; f) Direção do Seminário Adventista Latino-Americano de Teologia (SALT); g) Escola de Pós-graduação; h) Gerência Financeira; i) Tecnologia da Informação; j) Gerência Comercial; k) Controladoria; l) Coordenações de Escolas de Graduação; m) Coordenações de Cursos de Graduação; n) Pastoral do Campus; o) Preceptoria.

São **órgãos de apoio administrativo**: a) Assessoria de Marketing; b) Secretaria Acadêmica; c) Procuradoria Educacional Institucional (PEI); d) Recenseador Institucional (RI); e) Ouvidoria; f) Centro de Mídia; g) Assessoria de Comunicação e Jornalismo; h) Departamento Jurídico; i) Assessoria de Recursos Humanos; j) Departamento de Pessoal; k) Departamento de Contabilidade; l) Departamento de Patrimônio; m) Departamento de Logística; n) Departamento de Serviços; o) Setor de Filantropia; p) Central de Recuperação de Crédito; q) Setor de Finanças Estudantis; r) Gestão de Relacionamento com o Cliente (CRM).

Os **órgãos de apoio acadêmico** são: a) Assessoria Pedagógica; b) Núcleo de apoio à Pesquisa; c) Núcleo de Extensão; d) Central de Estágios Supervisionados; e) Clínica-Escola; f) Biblioteca; c) Núcleo de Tecnologia e Comunicação (Nutec); d) Escola de Idiomas.

Constituem-se **órgãos de apoio ao estudante**: a) Centro de Cultura; b) Setor de Apoio ao Estudante; c) Capelania; d) Restaurante do Campus.

São **órgãos suplementares**: a) Instituto de Desenvolvimento do Estudante Colportor (Idec); b) Comissão Própria de Avaliação (CPA); c) Núcleo de Apoio ao Egresso (Naeg); d) Comissão Local de Acompanhamento e Controle Social (Colaps); e) Comissão Permanente de Supervisão e Acompanhamento do Fies; f) Instituto Superior de Educação (ISE); g) Comitê de Ética em Pesquisa; h) Comissão de Ética no Uso de animais (CEUA); i) Comitê Gestor da Editora Universitária; j) Empresa Júnior; kj) Diretório Acadêmico; l) Agência de Missões e Voluntariado.

2.4 DADOS SOCIOECONÔMICOS E SOCIOAMBIENTAIS DA REGIÃO

As dependências da Fadba estão distribuídas em 345 hectares, às margens da BR-101, no município histórico de Cachoeira – BA. O povoamento do Recôncavo é

consequência do modelo colonizador implantado no Brasil a partir da segunda metade do século XVI, que teve na produção de gêneros tropicais para exportação o seu elemento dinâmico. Cachoeira, antes denominada Vila de Nossa Senhora do Rosário do Porto da Cachoeira, foi um dos primeiros núcleos civilizados da Bahia e o primeiro município a ser criado, em 1698, sendo seu nome associado às quedas d'água do rio Paraguaçu, onde atualmente funciona a Usina Hidrelétrica de Pedra do Cavalo. O desenvolvimento desse território teve impactos nos diversos momentos da urbanização e industrialização baiana, com alterações nas redes integradoras estaduais e nacionais.

Assim, o Recôncavo Baiano tem importância fundamental na formação política, social e econômica do Estado da Bahia. É responsável também pelas suas principais referências culturais, artísticas e, por assim dizer, pelo *ethos* atribuído, fora e dentro do Estado, ao povo baiano. O Recôncavo é reconhecido pelo Instituto Artístico e Cultural (IPAC) e pelo Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN) como uma região histórica. Contudo, delimitar o Recôncavo não é uma tarefa simples, mesmo porque, quando se diz Recôncavo Baiano, está se falando muito mais de um “conceito histórico [do] que de uma unidade fisiográfica” (SANTOS, 1998, p. 62). O Recôncavo é uma invenção histórica e uma configuração cultural que “[...] nasceu da aventura de alguns portugueses, e do infortúnio de muitos africanos e indígenas” (IPHAN, 2006, p. 25).

Nos últimos vinte anos, a Região experimentou novo surto de industrialização, com a implantação do polo de curtimento da Mastrotto Brasil S/A, de centros de distribuição (Boticário), de diversas indústrias nacionais do ramo de revestimentos cerâmicos, a exemplo da Moliza e da Incesa. A Região é apontada, inclusive, como o local que apresenta o mais elevado índice de industrialização da região Nordeste.

Figura 2 – Geolocalização da Faculdade Adventista da Bahia.



Fonte: Google Maps

De acordo com estimativas do IBGE, no ano de 2015, o Território de Identidade (TI) do Recôncavo contava com uma população de 554.969 habitantes. Esse comportamento representava um incremento de 7,3% em apenas quatro anos, demonstrando o poder de atratividade do território e potencial de crescimento econômico. (SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA, 2016). Ao considerar a composição do Valor Agregado Bruto (VAB) do TI do Recôncavo, o setor de comércio e serviços teve a maior representatividade de participação em 2013, o que corresponde a 70,0%.

Ainda no que concerne ao aspecto econômico, importa sublinhar o surgimento do Recôncavo como um vetor de crescimento do turismo baiano. Baseado na força de sua economia criativa, atualmente a região aparece como o turismo cultural, tendo como sede criativa o município de Cachoeira e o vizinho São Félix. Entende-se que a economia criativa é o recorte da economia geral que se baseia em segmentos como a arquitetura, o cinema, a música, o *design*, as artes plásticas e populares, o artesanato, a moda e outros segmentos que possuem a criatividade humana como insumo mais importante para o seu desenvolvimento. No caso do Recôncavo, percebe-se que a economia criativa está baseada no cinema, música, artes plásticas e literatura, sem esquecer o artesanato, a moda, e outras manifestações artístico-culturais. Quando uma localidade, cidade ou parte dela, se apresenta com tantos predicados para o

desenvolvimento da economia criativa, costuma-se chamar de território criativo ou cidade criativa. Instituições como o Sebrae e o Instituto Votorantim já identificam Cachoeira e São Félix como parte desse perfil.

Desse modo, esse território de riqueza histórica imensurável, também é um polo cultural da Bahia, sendo responsável por diferentes manifestações artísticas e considerado como um dos principais territórios criativos do Estado. Marcada pela influência cultural de matriz africana, os estudos de ancestralidade genética apontam que cerca de 81% da população nas cidades de Cachoeira e Maragogipe, por exemplo, possuem ancestralidade africana (SILVA, 2010), inclusive contando com a preservação de alguns quilombos. A região é famosa no Brasil e no mundo por suas festividades e atividades culturais, aspectos que vem sendo possibilidades de desenvolvimento econômico relacionado ao terceiro setor da região, tendo em vista as dificuldades de atração de investimentos em outras e novas indústrias.

Assume-se então que a economia local é pautada na agropecuária, no comércio e nas atividades primárias com seu valor histórico e cultural. Uma economia ainda em crescimento, considerando alguns dos municípios e duplicando a oferta de oportunidades nos últimos anos. Entretanto, os indicadores educacionais e de saúde apontam para baixos índices, comparando-se aos padrões de outros territórios da Bahia. O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), o Índice que estabelece a distribuição de renda (GINI) e a média salarial da região ainda são baixos e apontam para nível insuficiente de qualificação para o trabalho (SUPERINTENDÊNCIA DO ESTADO DA BAHIA, 2016). Um cenário desafiador para iniciativas educacionais, entretanto não menos oportuno.

Nesse contexto, é importante salientar que a Fadba foi a primeira instituição de ensino superior privada da região, sendo responsável pelo início do processo de democratização desse seguimento da educação no recôncavo baiano no final da década de 1990. Por esta razão, pode ser considerada como uma imperativa necessidade social a presença da instituição na região, através de seus cursos. Isso porque como visto, tratar-se de uma região carente de agentes impulsionadores do desenvolvimento local, e o alto grau de dificuldades econômicas e sociais vivenciado pela população em sua maioria. Nesse sentido, a Fadba é uma oportunidade concreta para muitos jovens que, sem esta possibilidade de progressão cultural e social,

estariam ociosos e relegados às complicações sociais pertinentes.

Entende-se que a instituição de ensino, no seu papel como promotor de cultura, educação e da construção de um espaço de significados e sentidos pode proporcionar fomento ao processo de desenvolvimento na melhoria dos recursos humanos e materiais de um determinado território. Por essa via, ela firma negociações com atores políticos e governamentais, além de preencher a lacuna entre as áreas economicamente fracas e zonas desfavorecidas, o que possibilita crescimento para o local, a partir de uma perspectiva endógena. Além disso, pode-se obter recursos externos, exógenos (investimentos, recursos humanos, recursos financeiros), bem como melhorar a governança no nível local, respeitando a historicidade, os valores locais e os recursos ambientais e promovendo um desenvolvimento sustentável para a região.

O modelo da hélice tripla (*Triple Helix Model* - THM) das relações universidade-indústria-governo que tem sido destacado em diferentes estudos, sobre o papel que as organizações de ensino superior desempenham na economia (RODRIGUES; MELO, 2012), apontam que o envolvimento da universidade pode aumentar a capacidade empreendedora, estimular oportunidades de negócio, aumentar a capacidade de produção, proporcionando o acesso à informação e aos mercados, e auxiliar na resolução de problemas locais (SUPRIYADI, 2012).

Desta forma, ressalta-se que a Fadba é uma instituição educacional relevante para uma comunidade como Cachoeira e para o Recôncavo Baiano, com uma infraestrutura à disposição da comunidade, por meio de ações acadêmicas, científicas e sociais que oferecem as oportunidades certas para os cidadãos que buscam condições melhores de vida não só para si, mas para as gerações futuras.

Os serviços educacionais propostos se justificam pelas características locais e regionais do entorno da Instituição, visto tratar-se de espaços com evidente necessidade de desenvolvimento pessoal, econômico, científico, cultural e social. Sabendo que a educação é reconhecidamente estratégia atual de sobrevivência para o desenvolvimento de uma nação forte, é pertinente poder contar com a Instituição enquanto instituição de educação superior comprometida com a ética e a integralidade dos sujeitos, com vistas à promoção da inclusão social e acesso aos bens culturais. Isso se fará ver concretamente a partir de ações políticas em prol da

população através das atividades de ensino, pesquisa e extensão, podendo contar com o auxílio de recursos das novas tecnologias.

Para além disso, os cursos ofertados, têm o direcionamento para o desenvolvimento local e regional, buscando a potencialização dos recursos do território, respeitando as diferenças e desenvolvendo o protagonismo do cidadão através de um modelo educacional pautado na integralidade do ser humano.

Esta seção é concluída com o posicionamento do geógrafo baiano Milton Santos que afirma que a percepção pela sociedade e pelos indivíduos do que é esse “espaço”, depende de sua trajetória histórica, o que pode tornar o lugar o “mundo do veraz” e da “esperança” ao mesmo tempo (SANTOS, 1997). Portanto, é intenção da Fadba tornar o Recôncavo Baiano, e em especial o município de Cachoeira, através da sua atuação, um território de esperança para os seus habitantes.

3 O CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

3.1 IDENTIFICAÇÃO E REGULAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso: Tecnologia em Gastronomia

Situação legal atual: em tramitação no MEC para autorização

Início de funcionamento previsto: 02/01/2022

Modalidade de Curso: Formação Profissional

Modalidade de Ensino: Presencial

Local de Oferta: Cachoeira, Bahia

Turnos de Funcionamento: Diurno

Número de vagas: 60

Dimensão das turmas: 60 estudantes

Tempo de integralização: Mínimo: 4 semestres – 2 anos. Máximo: 8 semestres – 4 anos

Forma de ingresso: Vestibular anual unificado

Titulação Conferida aos Egressos: tecnólogo em Gastronomia

Regime do Curso: Semestral/modular

Carga Horária dos Módulos Obrigatórios: 1680 horas

Carga Horária dos Módulos Optativos: 40 horas

Carga Horária EAD: 380 hora (21,35% da Carga Horária total)

Carga Horária de Extensão: 180 horas e 10,11% da CH total

Carga Horária das Atividades Complementares: 100 horas

Carga Horária Total: 1780 horas

3.2 RAZÕES PARA OFERECIMENTO DO CURSO

No que tange as especificidades territoriais em que se insere a Fadba, a riqueza cultural, econômica e histórica do Recôncavo Baiano não mimetiza as suas áreas de pobreza, não esconde as profundas desigualdades econômicas e sociais, consequências de sua própria história, levando uma parcela significativa da população a condições de vida precária. Comprovadamente, os indicadores educacionais apontam para baixos níveis comparando-se aos padrões de outros territórios da Bahia. O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), o Índice que estabelece a distribuição de renda (GINI) e a média salarial da região ainda são baixos e apontam para nível insuficiente de qualificação para o trabalho (SUPERINTENDÊNCIA DO ESTADO DA BAHIA, 2016)². Um cenário que comprova tais condições de vida ainda precária, que justifica novas iniciativas educacionais, entretanto não menos oportuno quando consideramos o acesso ao ensino superior como uma estratégia real de transformação social.

Em consonância com a complexidade desta realidade, a Fadba busca responder às demandas da região na qual está inserida, por meio da integração ensino, pesquisa e extensão, desenvolvendo projetos e programas que visem ao impacto acadêmico e social, com repercussão local, a fim de dar cumprimento à sua missão e aos objetivos institucionais. Desse modo, para atender as demandas locais, a instituição, progressivamente tem ampliado sua rede de serviços, à medida que busca contemplar as necessidades populacionais por meio de atividades extensionistas permanentes.

Por meio do curso de Tecnologia em Gastronomia, a Fadba propõe-se a dar continuidade ao seu projeto de inserção regional, evidenciando os valores da cidadania na compreensão crítica de seu papel estratégico no contexto regional e socioeconômico, contribuindo para uma transformação modernizadora na elevação dos patamares de educação para as novas gerações, oferecendo um ensino superior de qualidade, que estimule a formação integral humana, direcionada não apenas à perspectiva de mercado, como também às necessidades sociais e humanas.

² Perfil dos Territórios de Identidade / **Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia**. -- Salvador: SEI, 2016. 3 v. p. (Série territórios de identidade da Bahia, v. 2).

Ainda no que concerne ao aspecto econômico, importa sublinhar o surgimento do Recôncavo como um vetor de crescimento do turismo baiano. Baseado na força de sua economia criativa, atualmente a região aparece como o turismo cultural, tendo como sede criativa o município de Cachoeira e o vizinho São Félix. No caso do Recôncavo, percebe-se que a economia criativa está baseada no cinema, música, artes plásticas e literatura, sem esquecer o artesanato, a moda, e outras manifestações artístico-culturais. Instituições como o Sebrae e o Instituto Votorantim já identificam Cachoeira e São Félix como parte desse perfil.

Desse modo, esse território de riqueza histórica imensurável, também é um polo cultural da Bahia, sendo responsável por diferentes manifestações artísticas e considerado como um dos principais territórios criativos do Estado. Marcada pela influência cultural de matriz africana, os estudos de ancestralidade genética apontam que cerca de 81% da população nas cidades de Cachoeira e Maragogipe, por exemplo, possuem ancestralidade africana (SILVA, 2010), inclusive contando com a preservação de alguns quilombos. A região é famosa no Brasil e no mundo por suas festividades e atividades culturais, aspectos que vem sendo possibilidades de desenvolvimento econômico relacionado ao terceiro setor da região, tendo em vista as dificuldades de atração de investimentos em outras e novas indústrias.

Pensando nas desigualdades econômica e social, mas também na riqueza cultural, social e histórica, na densidade populacional e na potencialidade do Recôncavo Baiano, é que o curso de Tecnologia em gastronomia da Fadba pretende se inserir como um promotor de desenvolvimento social e econômico, na promoção da cidadania e do acesso à educação superior e de potencializador para a evolução territorial formando sujeitos capazes de contribuir com o crescimento social, turístico e financeiro das cidades do recôncavo baiano.

Nesse sentido, entende-se que a oferta de vagas no referido curso dará fluxo às demandas locais e regionais por profissionais qualificados para enfrentar os desafios de uma sociedade plural tendo em vista que o curso de gastronomia da Fadba será a primeiro curso de gastronomia do recôncavo bahiano a ser ofertado de forma presencial na região.

Além das características regionais vale ressaltar que a Fadba faz parte do Sistema Adventista de Educação e que está presente em 165 países, representado por

7.883 instituições da educação infantil ao ensino superior, com aproximadamente 90 mil professores comprometidos na formação de aproximadamente 1,9 milhão de estudantes. São 1.050 instituições de nível médio e 4.450 de nível fundamental, além de 90 Instituições de Ensino Superior (IES), totalizando um registro de 1.922.982 matrículas. O sistema conta, a título de orientações e incentivo à novas metodologias e pesquisas, com duas publicações mundiais que servem de apoio a sua missão (Revista de Educação Adventista e a Diálogo Universitário). Na América do Sul, existem 888 instituições, 20 mil professores e cerca de 292 mil estudantes distribuídos em ensino fundamental, médio. Desse número, 26 mil estão matriculados no ensino superior. No Brasil, a rede conta com mais de 450 unidades escolares, 10 mil professores e cerca de 193 mil estudantes. Além dessas unidades, a organização mantém 15 colégios em regime de internato, sendo que sete deles, como a Fadba, oferecem da educação básica à graduação localizados em estados diferentes, marcando presença na maioria das regiões brasileiras (RELATÓRIO DA ASSOCIAÇÃO GERAL DOS ADVENTISTAS DO SÉTIMO DIA E DA DIVISÃO SUL-AMERICANA, 2018)³.

Assim, pelas suas características multinacionais e multiterritoriais, a Fadba tem recebido estudantes de todas as regiões do Brasil e do mundo, muitos oriundos da educação básica do próprio Sistema de Educação Adventista que apresenta uma demanda nacional peculiar. Seus egressos têm atuando nas diversas organizações mantidas pela Igreja Adventista do Sétimo Dia (IASD), tais como: Hospitais, clínicas, sistema de Rádio, TV, Web e Gravadora Novo Tempo; Superbom produtos alimentícios; Editora Casa Publicadora; Rede de Ensino Adventista; Associações e Uniões administrativas da IASD e restaurantes. Assim, parte dos egressos da Fadba terminam por exercer suas atividades profissionais nessas organizações, ou seja, um processo de absorção pela própria IASD dos profissionais formados.

Vale ressaltar que a proposta da criação do curso de Tecnologia em Gastronomia na Fadba se justifica também pelas bases filosóficas tanto da educação adventista quanto da igreja Adventista que visam uma formação integral do ser humano e restauração da criatura à imagem do seu criador Jesus Cristo. Estes atributos perfazem entre outros aspectos o cuidado com o corpo, o que envolve a alimentação saudável. A Igreja adventista têm sido historicamente conhecida pelo

³ Disponível em: <www.adventistas.org>. Acesso em: 12 Ago. 2018.

estímulo e ênfase à um estilo de vida saudável, entendendo que nosso corpo é o templo do espírito santo e que a alimentação vegetariana colabora para a manutenção e qualidade da boa saúde humana. Desta forma o curso de tecnologia em gastronomia visa legitimar esta vocação da igreja adventista do sétimo dia como promotora da saúde e de boas práticas de cuidado com a mesma.

Ressalte-se, no entanto, que a Fadba é uma instituição educacional relevante para a comunidade local e para as organizações de todo país e da própria rede adventista, dispondo de uma infraestrutura de excelência e qualidade nos processos acadêmicos. Dessa forma, compromete-se em ofertar eficientemente os serviços educacionais do curso de tecnologia em gastronomia às comunidades a que vem servir e espera ampliar, por meio de ações acadêmicas, científicas e sociais, as oportunidades oferecidas para tantos cidadãos que buscam condições melhores de vida não só para si, mas para as gerações futuras.

3.3 HISTÓRICO DO CURSO

A Fadba evidenciou interesse pelo curso de tecnologia em gastronomia ainda no ano de 2018, quando na época por meio do Voto do Conselho Superior n. 023/2018 de 14 de março de 2018 foi autorizada a abertura do curso nutrição em nossa instituição, neste momento já se pleiteava que a partir do segundo ano de funcionamento do curso que fossem iniciados os processos de elaboração do projeto pedagógico do curso de Tecnologia em Gastronomia e posterior solicitação para abertura do mesmo.

Em 2018 foram iniciados os trabalhos para estruturação do curso de nutrição que já daria suporte em termos de estrutura física e propostas pedagógicas para o curso de Tecnologia em gastronomia. Em janeiro de 2019 foram iniciadas as atividades da primeira turma de nutrição da Fadba. Em fevereiro de 2021 foram inaugurados os laboratórios de práticas dietéticas e análises sensoriais já em condições de serem extensivos e compartilhados com o curso de tecnologia em gastronomia visando a implantação de tal proposição.

Em janeiro de 2021 novos encontros para construção do projeto Pedagógico de Curso (PPC) foram realizados, no intuito de aperfeiçoar a proposta, alinhando-a às diretrizes oficiais e às necessidades profissionais da contemporaneidade, contando

com o envolvimento de profissionais, como consultores e futuros membros do NDE e professores do curso, e, tendo como resultado, a elaboração do Projeto Pedagógico do Curso de tecnologia em gastronomia.

Nesse sentido, durante os primeiros meses do ano de 2021, foram discutidas e solidificadas as bases deste projeto pedagógico de curso de modo que estivesse consolidado para a tramitação com o pedido de autorização para abertura de curso junto ao Ministério da Educação.

3.4 RELEVÂNCIA DO CURSO PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIAL LOCAL E REGIONAL

A Fadba está inserida em um local com diversas demandas sociais, que apontam para uma urgente necessidade de melhorias na qualidade de vida da população. Preocupada com a realidade regional a Fadba tem proposto a abertura de cursos na em diversas áreas que façam frente a essa realidade, apontando soluções para os problemas enfrentados. Por outro lado, trabalha para que os profissionais egressos da Instituição tenham acesso ao mercado de trabalho e assumam a missão de mudar esta realidade.

Além disso, a Igreja Adventista do Sétimo Dia, a qual a Fadba integra, tem historicamente demonstrado sua função como promotora da saúde e de boas práticas de cuidado com a mesma, tendo publicações e investimentos voltados para a educação alimentar evidenciando, portanto, vocação institucional para abertura do curso de tecnologia em gastronomia.

Ademais, pelas suas características multinacionais a Fadba tem recebido alunos das mais diversas regiões do Brasil e do Mundo e seus egressos tem sido aproveitado nas diversas organizações mantidas pela Igreja Adventista do Sétimo Dia, tais como: Superbom produtos alimentícios; Editora Casa Publicadora, Rede de Ensino Adventista, Sistema de TV e Gravadora Novo Tempo, o que permite a boa parte dos estudantes o envolvimento em atividades ligadas à sua profissão junto a estas organizações, antes mesmo da conclusão do curso, ou seja um processo de absorção da própria organização dos profissionais formados.

Ressalte-se, pois, que a Fadba é uma instituição educacional relevante para a comunidade local e para as organizações de todo país, com uma infraestrutura de excelência e qualidade nos processos acadêmicos. Dessa forma, compromete-se em

ofertar eficientemente os serviços educacionais do curso de tecnologia em gastronomia às comunidades a que vem servir e espera ampliar, por meio de ações acadêmicas, científicas e sociais, as oportunidades oferecidas para tantos cidadãos que buscam condições melhores de vida não só para si, mas para as gerações futuras.

3.5 OBJETIVOS DO CURSO

Objetivo Geral

Formar tecnólogos em gastronomia com visão integral do ser humano nos seus aspectos físicos, espirituais, sociais e psicológicos, capazes de desenvolverem competências técnico-científicas, para atuarem em diferentes contextos e segmentos do mercado da gastronomia vegetariana, visando a segurança alimentar, a promoção da saúde, a sustentabilidade e inovação, pautados em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Objetivos Específicos

- Conhecer sobre as técnicas culinárias de modo que o egresso seja capaz de aplicar e reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos, bem como aplicar técnicas de refinamento gastronômico de modo a saber conduzir e gerenciar atividades nos ambientes de cozinha e nos empreendimentos alimentícios.
- Compreender as especificidades da alimentação vegetariana sendo capaz de conceber, planejar e conduzir a produção de pratos culinários com a finalidade de operacionalizar produções gastronômicas em diferentes modalidades e padrões do vegetarianismo.
- Demonstrar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, desenvolvendo e avaliando novas fórmulas ou produtos alimentares para utilização na alimentação humana, garantindo sua qualidade final.
- Saber gerenciar eventos e serviços em gastronomia considerando os aspectos culturais, sociais e econômicos, sendo capaz de planejar e implementar cardápios, decorar pratos, gerenciar controle de insumos e serviços de mesa de

modo a otimizar recursos financeiros e garantir a qualidade da alimentação ofertada.

3.6 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

Apresenta-se a seguir, a política institucional no que tange ao ensino, pesquisa, extensão e formação docente, relacionado ao curso de tecnologia em gastronomia.

3.6.1 Política de Ensino

O curso de tecnologia em gastronomia foi planejado em função da vocação institucional em consonância com as tendências e demandas regionais e nacionais. Possui um Coordenador de Curso o qual, juntamente com a coordenação de cada Escola e Direção Acadêmica, gerenciará e coordenará os assuntos pedagógicos do curso. As proposições curriculares serão acompanhadas sistematicamente pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE). São diretrizes observadas no que diz respeito à política de ensino:

- Atualização periódica dos currículos, considerando entre outros aspectos, as orientações curriculares nacionais, as avaliações realizadas pela CPA, as tendências do mundo do trabalho e as contribuições teóricas das áreas.
- Vivência de diversificadas práticas de ensino vinculadas ao mundo profissional, com ênfase na aprendizagem dos sujeitos comprometidos com a transformação social, preservando os valores éticos e estéticos que resultam no bem-estar social e dignidade humana, sempre em função dos princípios educativos assumidos institucionalmente.
- Oferecimento de oportunidades de envolvimento dos estudantes devidamente matriculados, em monitorias acadêmicas (para os cursos presenciais) e programas de mobilidade acadêmica, extensiva a docentes, com instituições nacionais e/ou internacionais.
- Realização de processos de nivelamento transversais a todos os cursos, sob a responsabilidade do Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAPp).

- Fomento às práticas de ensino intermodulares e inovadoras, de modo a concretizar elementos do currículo como interdisciplinaridade, transversalidade, transdisciplinaridade, replicabilidade e transferibilidade.
- Seleção de unidades de aprendizagem em função do desenvolvimento de competências previstas pelos projetos pedagógicos.
- Oferta parcial ou total de componentes curriculares na modalidade à distância, segundo a regulamentação da Portaria n. 1.428/2018 para cursos híbridos. No curso de tecnologia em gastronomia os componentes curriculares na modalidade à distância são de 21,35%, que equivale a 380 horas.
- Seleção, estuturação e disponibilização de materiais didático-pedagógicos devidamente discutidos com os estudantes, considerando as especificidades dos componentes curriculares, podendo em situações específicas serem utilizados materiais produzidos por docentes, respeitando-se a questão dos direitos autorais. Incluem-se nesse quesito, a utilização de trilhas de aprendizagem para estudos autônomos.
- Adoção intencional de métodos de ensinagem e técnicas didático-pedagógicas com ênfase no protagonismo discente, com incorporação de artefatos digitais e o olhar inclusivo aos estudantes com necessidades educativas específicas.
- Processos de avaliação que incluem instrumentos diversificados, diretamente articulados com as intenções pedagógicas e as unidades de aprendizagem.
- Incentivo a internacionalização por meio de programas de cooperação e intercâmbio de docentes e discentes.

Nesse sentido, o curso de tecnologia em gastronomia, por meio da organização curricular oportunizará a vivência de situações acadêmicas intra e extramuros que contribuam para a concretização do perfil do egresso.

3.6.2 Política de Ensino a Distância

A Instituição, por sua natureza filosófica, compreende o lugar de centralidade das relações interpessoais oportunizado pelo contato pessoal com o estudante no espaço acadêmico. Não obstante, reconhece a necessidade de inserção no universo do ensino a distância. Nesse sentido, propõe sua inserção nesse cenário por meio de diferentes configurações em seus cursos e na oferta de seus componentes curriculares.

O curso de Tecnologia em Gastronomia, em acordo com o previsto legalmente, ofertará 21,35% de carga horária na modalidade a distância, o que corresponderá a um total de 380 horas. Tal decisão, segue o alinhamento institucional no que tange a flexibilização e sustentabilidade, sendo validado mediante estudo realizado pelo NDE e Colegiado.

Considera-se educação a distância a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com pessoal qualificado, com políticas de acesso, com acompanhamento e avaliação compatíveis, entre outros, e que desenvolve atividades educativas por estudantes e profissionais da educação que estejam em lugares e tempos diversos.

Metodologia e Interface com a Tecnologia

No que diz respeito à metodologia de ensino dessa modalidade, o curso utilizará estratégias de ensinagem que favorecerão o protagonismo discente e sua progressiva autonomia, conforme previsto no PPI, adequando-as conforme evidências de competências previstas nos planos de ensinagem semestrais e situações de aprendizagem propostas pelos professores, ajustadas ao desenvolvimento de competências e unidades de aprendizagem (conteúdo).

Quanto à interface com as tecnologias, o estudante, a partir de sua matrícula, terá seus dados registrados no sistema de gestão acadêmica e financeira *Adventist Educational Management* (ADEMS). Por meio deste, ele acessará as informações referentes às matrizes curriculares, informações pessoais, matrículas, componentes

curriculares a cursar, histórico acadêmico e demais informações necessárias. Para o trato metodológico, o ADEMS se conecta com o Campus Virtual (ambiente virtual de aprendizagem – A.V.A) de modo que o estudante tem acesso aos requisitos necessários para o bom andamento de suas atividades acadêmicas.

A integração entre ADEMS e Campus virtual permite o acompanhamento da trajetória acadêmica. Importante destacar que a interface apresentada tem como base plataformas validadas, cuja usabilidade é bastante intuitiva e oportuniza comodidade ao estudante. Tudo isso pode ser acessado de qualquer dispositivo, posto que a plataforma é 100% responsiva, adaptando-se a smartphones, tablets, notebooks, etc., contribuindo para a acessibilidade metodológica.

As plataformas utilizadas pelo curso buscarão garantir a eficiência e a eficácia dos processos que permeiam a vida acadêmica do estudante, tais como abertura de período letivo, matrícula conforme sua matriz curricular, controle das rematrículas, lançamento de frequências e notas, gestão do processo seletivo, atribuição e horário docente, fechamento de período letivo, controle de aprovação e reprovação e geração de histórico acadêmico.

Por meio da plataforma virtual, o estudante poderá realizar o planejamento e acompanhamento de suas atividades acadêmicas, realizar o estudo de trilhas de aprendizagem e outros mecanismos indicados pelo professor e tutor, respeitando sua rotina de estudo e ritmo de aprendizagem.

Infraestrutura Física e Tecnológica

A Instituição dispõe de recursos de tecnologia da informação internos e externos que asseguram a disponibilidade, continuidade e desempenho dos serviços vinculados à área. Em 2017, foi inaugurado o novo DataCenter (DC), o qual teve seu projeto e execução realizados por diversos parceiros tecnológicos, respeitando todas as normas nacionais e internacionais que mitigam os riscos e aumentam a disponibilidade e continuidade das operações.

Esse novo DC conta com os seguintes recursos:

1. **Cabeamento Lógico:** conta com um anel de fibra ótica e cabeamento estruturado;

2. **Projeto Elétrico:** todos os equipamentos hospedados no DC contam com 2 redes elétricas independentes e fontes redundantes que garantem contingência. Além disso, o DC conta com baterias (nobreak) e gerador próprio automatizado, o que garante a continuidade das operações por período indefinido, posto que basta manter o tanque de óleo diesel do gerador abastecido para a produção de 100% da energia consumida por todo o DC;
3. **Climatização:** o DC conta com equipamentos de climatização que permite maior eficiência energética e controle preciso da temperatura em cada equipamento;
4. **Servidores Virtuais:** Para hospedagem dos serviços, o DC conta com 04 servidores Dell que virtualizam 38 máquinas virtuais de forma redundante.
5. **Armazenamento:** O DC conta com diversos storages de diversos fabricantes e tecnologias, desde que discos rápidos até memória sólida (SSD). Juntos, esses equipamentos armazenam mais de 250 TB de informação;
6. **Backup:** O DC conta com equipamentos de tecnologias distintas e complementares para backup de dados. Os dados nobres são copiados constantemente para um equipamento que utiliza de duplicação e backup em disco, enquanto robôs de backup fazem o armazenamento redundante em fitas LTO que são armazenadas em cofres específicos;
7. **Conectividade:** O DC possui equipamentos gerenciáveis de rede que permitem o monitoramento de todos os ativos de rede de todas as unidades em tempo real. Na parte de Internet, o DC conta com 3 links dedicados de 150MBPS full de provedores distintos e com backbones que utilizam rotas diferentes, o que garante a continuidade das operações mesmo no caso de interrupção de serviços de até 2 fornecedores. Além disso, há um quarto link, de 20MBPS full;
8. **Segurança:** O DC conta com 4 equipamentos da marca Fortinet, que fazem o papel de firewall e webfilter, garantindo uma barreira eficiente contra ataques externos e a utilização racional e de acordo com as políticas internas da Internet e dos recursos computacionais. Todo o parque

tecnológico conta também com a proteção de um software corporativo de antivírus da empresa Kaspersky;

9. **Comissionamento Externo:** o DC foi homologado e comissionado pela empresa Hewlet-Packard Enterprise, com certificado desse comissionamento, o que garante que todos os testes em todos os sistemas foram realizados seguindo os mais altos padrões internacionais. Além do DC interno, a instituição conta com mais 3 fornecedores de DCs externos - dois localizados em São Paulo (Uol DÍveo e Locaweb) e um localizado nos EUA (IBM Softlayer). Esses DCs garantem a redundância e a continuidade nas transmissões das aulas ao vivo e sob demanda. Toda a estrutura tecnológica possui plano de contingência — Plano de Gestão de Crise —, garantindo condições de funcionamento da infraestrutura tecnológica ininterruptamente.

Sistema de controle de produção e distribuição de material didático

O material didático é concebido a partir dos elementos de referência do currículo Fadba e alinhadas às competências do curso. Nesse sentido, tal material é configurado como um conjunto de itens (textos, vídeos, desafios, exercícios, infográficos, etc.) que favorece a aprendizagem dos estudantes e a articulação com o mundo do trabalho.

A Instituição mantém contrato de licenciamento de conteúdo para uso na modalidade presencial e a distância, conforme configurado em cada componente curricular, denominado de trilhas de aprendizagem, o que auxilia na escolha das unidades de aprendizagem e posterior distribuição de material didático, via campus virtual, a todos os estudantes. Tais conteúdos podem ser acessados em diferentes dispositivos digitais, garantindo acessibilidade comunicacional, pedagógica e metodológica. Além disso, quando necessário ou indicado, há produção de material efetivada pelo corpo docente, por meio de contrato específico.

Nesse contexto, elementos como abrangência, referências, aprofundamento e coerência teórica estão alinhados ao perfil de formação pretendido, numa linguagem inclusiva e acessível.

O processo de controle de produção e distribuição do material didático está formalizado através Plano de Atualização de Material Didático o qual prevê o ideal atendimento da demanda. O processo de distribuição e o referido plano de atualização desse material é coordenado pela equipe do Nutec (equipe multidisciplinar), com o intuito de garantir que o mesmo seja disponibilizado a todos os estudantes de forma constante e ininterrupta.

Tais materiais serão avaliados periodicamente, pelos professores, tutores e estudantes de modo contínuo, oportunizando os devidos ajustes e melhorias para os novos processos semestrais de planejamento didático-metodológico. Além disso, semestralmente, os estudantes efetivam uma avaliação geral dos componentes curriculares, desempenho de professores e tutores, como parte do processo de autoavaliação institucional e desses materiais didáticos. Essa avaliação é realizada por meio de formulários eletrônicos disponibilizados no campus virtual (A.V.A).

Ambiente Virtual de Aprendizagem (A.V.A)

A Instituição possui um ambiente virtual de aprendizagem (AVA/Moodle) integrado ao sistema de gerenciamento acadêmico ADEMS. O Moodle que é uma plataforma de código aberto, atende a todos os requisitos necessários para uma excelente experiência de uso. Por meio dele, estudantes, professores, tutores, secretaria acadêmica, coordenações de curso e da escola, têm uma visão ampla dos processos pedagógicos, permitindo-se interação, cooperação e reflexão entre os envolvidos no processo educativo, possibilitando a adoção de recursos inovadores.

Cada usuário, seja ele professor, tutor ou estudante, possui um *login* próprio, que possibilita acesso em qualquer tempo e local com acesso à internet. Vale registrar que o AVA fica disponível ininterruptamente, com SLA – 99,2%, garantido por contrato junto ao Data Center em Nuvem, atendendo a todas as prerrogativas técnica para garantir sua escalabilidade, provimento aos serviços contratados, backup e contingência em caso de desastre ou incidentes de segurança.

O AVA é amplamente utilizado nos processos pedagógicos, possibilitando aos envolvidos grande facilidade e centralização das informações, visto que o portal acadêmico – ADEMS, dialoga plenamente com os recursos do Moodle, compartilhando

entre eles as informações e realizando SSO (Single Sign On) no acesso aos sistemas, desburocratizando e unificando a autenticação dos usuários em uma única credencial de acesso. O Plano de Contingência de Tecnologia da Informação da Instituição, previsto no PDI, contempla os mecanismos de recuperação de desastres desta plataforma.

No Campus Virtual, são disponibilizados recursos como fóruns acadêmicos e de orientação, murais de avisos, troca de mensagens individuais, troca de mensagens em grupo e régua de comunicação.

Nos fóruns, os estudantes interagem com colegas, professores e tutores. O recurso de mural de aviso é disponibilizado dentro de cada módulo, promovendo uma comunicação específica para turma. Por meio dos recursos de troca de mensagens, seja individual ou em grupo, a acessibilidade comunicacional é potencializada.

Por meio do Campus Virtual o estudante pode, também, visualizar a unidade de aprendizagem das aulas, participar de chat e ter acesso aos materiais didáticos utilizados pelo docente. O estudante tem, ainda, acesso a plataformas de bibliotecas virtuais e pesquisas em bases de periódicos (o acesso ocorre de maneira rápida e intuitiva).

O campus virtual, por meio do Nutec, passa por avaliação periódica, a qual é devidamente documentada, visando ações de melhoria contínua.

A Instituição dispõe de recursos de tecnologia da informação internos e externos que asseguram a disponibilidade, continuidade e desempenho dos serviços vinculados à área, contando com um DataCenter (DC), o qual teve seu projeto e execução realizados por diversos parceiros tecnológicos, respeitando todas as normas nacionais e internacionais que mitigam os riscos e aumentam a disponibilidade e continuidade das operações.

Composição da Tutoria e suas Atividades

As atividades de tutoria são compreendidas como parte do processo de mediação pedagógica e são organizadas por tutores, aos quais cabe a responsabilidade de realizar processos de regulação da aprendizagem e encaminhamentos para correção de rota, sempre que necessário. Caberá, também, ao tutor:

- organizar as atividades nos fóruns de discussão;
- fomentar os estudos autônomos e a ampliação do repertório conceitual por meio da sugestão de leituras e procedimentos de pesquisa;
- acompanhar as relações interacionais na turma, de modo que as mesmas oportunizem um clima saudável;
- orientar estudantes com necessidades educativas específicas;
- envolver-se nas atividades formativas fomentadas pela instituição;
- realizar seu planejamento didático em articulação com o módulo e o professor do mesmo;
- acompanhar o rendimento acadêmico dos estudantes e os acessos às trilhas de aprendizagem e demais unidades de aprendizagem e atividades realizadas/disponibilizadas no campus virtual;
- receber e distribuir material para os estudantes, quando for o caso;
- orientar os estudantes quanto ao manuseio das mídias e tecnologias utilizadas no curso;
- identificar as dificuldades dos estudantes, ajudando-os a saná-las e estimulando-os a desenvolver análise crítica dos problemas;
- incentivar e motivar o trabalho colaborativo, cooperativo, orientando para a formação de grupos de estudos;
- elaborar atividades específicas, em colaboração com os professores, para a aprendizagem de estudantes com dificuldades;
- interagir com professores e coordenador do curso, assegurando o bom fluxo de trabalho;
- adotar práticas comprovadamente exitosas ou inovadoras no contexto da modalidade a distância;
- manter-se em contato com os estudantes e professores dos módulos; e
- avaliar, de forma contínua, a atuação dos estudantes e sua própria atuação.

As atividades dos tutores poderão ser desenvolvidas via plataformas digitais ou ainda, em momentos presenciais, de modo que haja feedbacks periódicos no sentido de aperfeiçoar o planejamento didático-metodológico visando o alcance dos objetivos

de aprendizagem e desenvolvimento. Tais atividades desenvolvidas serão avaliadas semestralmente pelos estudantes, professores e coordenação de curso, por meio de formulário eletrônico disponibilizado no campus virtual, como parte da política de avaliação de desempenho de seus profissionais.

A interação entre tutores, professores e coordenação de curso acontecerá periodicamente, por meio digital (e-mails, sessões síncronas, etc.) ou presencialmente. Além disso, o instrumento irá avaliar se há planejamento devidamente documentado de interação para encaminhamento de questões dos cursos e se são realizadas avaliações periódicas para a identificação de problemas ou incremento na interação entre os interlocutores.

Equipe Multidisciplinar

A Instituição dispõe de uma equipe multidisciplinar, composta por profissionais de diferentes áreas de conhecimento, sendo esta responsável pela concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e os recursos educacionais para a educação a distância. A mesma tem plano de ação documentado e implementado e processos de trabalho formalizados.

Quadro 3 – Equipe multidisciplinar/Nutec

Nome	Titulação	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho	Experiência em EAD
Caroline Santos Tamandaré Paiva Quixadá	Mestrado em Zoologia Aplicada	Ciências Biológicas	40h/semanais	Tutora Fadba (8 meses)
Emerson Kiekow de Britto Rodrigues Alves	Especialização em Metodologias do Ensino Superior	Ciências da Computação	43h/Semanais	Ambientes Virtuais de Aprendizagem - Moodle (11 anos)
Jean Magno Rodrigues do Ouro	Especialização em Metodologias do Ensino Superior	Engenheiro de Produção	Dedicação Exclusiva	Ambientes Virtuais de Aprendizagem - Moodle (8 anos)
Laura Habib	Bacharel em Direito Acadêmica de Pedagogia	Direito; Fadba - 2º Período Pedagogia	30h/Semanais	Ambientes Virtuais de Aprendizagem - Moodle (5 anos e 9 meses)

Matheus Aguiar David	Acadêmico de GTI	Fadba 4º Período de GTI - (Graduação em 2021)	30h/Semanais	Ambientes Virtuais de Aprendizagem - Moodle (4 meses)
Samile Damasceno dos Santos	Especialização (Educação e Tecnologias Aberta e Digital)	Letras Vernáculas	40h/semanais	Tutora do Curso de Pedagogia EaD UFBA (3 anos); Tutora Fadba (3 meses).

Fonte: Elaboração própria, ano.

3.6.3 Política de Pesquisa

Na Fadba a pesquisa é compreendida como um princípio educativo e formativo, desenvolvendo-se a partir das seguintes diretrizes:

- Fluxo contínuo entre o ensino, a pesquisa e a extensão.
- Investigações e projetos de pesquisa oriundos de levantamento de necessidades das comunidades interna e externa.
- Articulação com os projetos pedagógicos dos cursos e diálogo com os módulos de aprendizagem.
- Objetos e contextos de pesquisa alinhados à vocação institucional, em consonância com os fundamentos axiológicos assumidos.
- Fomento a práticas investigativas transversais e transdisciplinares, intra e intercurso.
- Trato ético e responsável dos resultados advindos das investigações.
- Iniciativas de valorização aos pesquisadores.

Nesse sentido, a pesquisa é desenvolvida em duas frentes simultâneas: a) no cotidiano da sala de aula; b) linhas de pesquisa e grupos de estudo coordenados pelo NAiPe. Professores e estudantes são estimulados a desenvolver espírito crítico, ético, inovador e comprometido com a construção do conhecimento que seja relevante para o mundo contemporâneo.

No ambiente da sala de aula, vinculado aos módulos, são desenvolvidas práticas integradas de ensino, pesquisa e extensão. Dentre as práticas mais comuns,

encontram-se os produtos advindos dos módulos de Projeto de Desenvolvimento Profissional (PDP), Pesquisa e Linguagens, Estágios Supervisionados, Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC), entre outros.

As linhas de pesquisa, por seu turno, são alinhadas à vocação institucional e dialogam com os diferentes cursos de graduação e pós-graduação, oportunizando a imersão de professores e estudantes em problemáticas e dilemas profissionais para os quais há necessidade de buscar soluções e/ou explicações.

A evidência do compromisso institucional com a pesquisa pode ser percebida por meio das seguintes ações e estratégias:

- Concessão de incentivos, a partir de políticas de gratificação às publicações e auxílio à participação em eventos científicos, aos docentes e discentes dos cursos de graduação e pós-graduação.
- Realização de processos formativos voltados para discentes e docentes.
- Estabelecimento de vínculos com instituições de ensino nacionais e internacionais, comprometidas com as áreas de investigação da instituição.
- Fortalecimento do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC/Fadba voltado para o desenvolvimento do pensamento científico e iniciação à pesquisa de estudantes de graduação do ensino superior.
- Organização de eventos acadêmicos para difusão de resultados de investigações discentes e docentes. São realizados, anualmente, eventos com o intuito de formação acadêmica e científica, bem como de divulgação do conhecimento produzido por docentes e discentes. Os eventos são abertos para participação ao público interno e externo. São realizados dois tipos de eventos, sendo estes, Salão de Iniciação Científica e Congresso Científico. Eles ocorrem bienalmente de modo que a cada ano tem-se a realização de apenas um deles. Para ambos os eventos são organizadas comissões científicas com o intuito de se avaliarem trabalhos a serem apresentados, bem como apontarem aqueles que se destacaram. Uma grande parcela destes trabalhos é originada das linhas de pesquisa propostas pela instituição de modo que estes dois eventos são considerados os canais de divulgação validados.

- Publicação de periódicos com o intuito de divulgação de conhecimento científico⁴. A instituição possui quatro revistas, destas, três são indexadas e avaliadas pelo Sistema CAPES do Ministério da Educação que abrangem diferentes áreas de concentração, a saber: *Revista Formadores(qualis B3)*, que abrange a área de gestão e educação; *Revista Brasileira de Saúde Funcional – REBRASF(qualis B4)*, que abrange a área de saúde; *Revista Hermenêutica (qualis C)*, para publicação de artigos e resenhas nas áreas de teologia histórica, teologia sistemática, bíblia bem como trabalhos que estabeleçam pontes de contato com essas áreas. Tal revista está indexada nos seguintes bancos: Old Testament Abstracts, New Testament Abstracts, Bulletin de Bibliographie Biblique, Religious & Theological Abstracts, Bibliografia Bíblica Latino-Americana, Association of Seventh-Day Adventist Librarian, Latindex; *Revista Práxis Teológica(sem estratificação)*, a qual constitui um espaço para a divulgação da produção intelectual do corpo discente a partir dos trabalhos de iniciação científica coordenados pelos professores. Além disso, esta publicação tem, como objetivo, oferecer aos egressos do curso, já em atuação em seus postos de trabalho, subsídios para sua educação continuada. Vale registrar que cada revista possui corpo editorial próprio e recebe, para publicação, trabalhos relativos a pesquisa de campo, revisão sistemática ou bibliográfica, e relatos de experiência sendo estes de pesquisadores internos ou externos.
- A Fadba mantém um repositório institucional online, vinculado ao sítio da biblioteca, disponibilizando as produções realizadas nos Trabalhos de Conclusão de Cursos (TCC) e nas linhas de pesquisa para a comunidade acadêmica.
- Publicação de revista semestral para divulgação de ações de pesquisa realizadas, bem como divulgação de informações relacionadas à prática de Investigação Científica.

⁴ Conferir portal de publicações. Endereço eletrônico: <http://www.seer-adventista.com.br/ojs/>

- Manutenção dos Comitês de Ética em Pesquisa (CEP e CEUA), que prezam pela conduta ética nos procedimentos de pesquisa com seres humanos e animais⁵.
- Programa de assistência metodológica à prática em pesquisa com o objetivo de assessorar os pesquisadores, discentes e docentes na construção metodológica de suas investigações, assim como na utilização adequada de técnicas de análise qualitativas e quantitativas.
- Programa de aperfeiçoamento da escrita científica para pesquisadores da instituição (professores e estudantes).

No que tange ao **estímulo e difusão para a produção acadêmica**, a Fadba prevê como reflexo de sua política institucional:

- **Auxílio de Atualização Profissional.** Trata-se de um crédito em dinheiro disponibilizado a docentes com a finalidade de atualização profissional. Esse recurso é concedido para a participação em atividades acadêmicas informativas e formativas na IES e de âmbito local, nacional ou internacional (congressos; cursos e equivalentes) e abrange custos com inscrição, passagens, hospedagem, alimentação, produção de banners, etc. No que se refere a eventos promovidos pelo NAIPE, os docentes não necessitam realizar o pagamento da inscrição.
- **Auxílio de Fomento à pesquisa.** Visa oferecer aos docentes pesquisadores da instituição a possibilidade de recursos a serem geridos conforme as necessidades de sua pesquisa. Estes devem estar com projetos de pesquisa sendo desenvolvidos dentro das linhas institucionais. Os recursos a que se referem esse auxílio são utilizados para: realização e/ou participação em atividades acadêmicas de pesquisa; aquisição de material informativo/formativo; compra de equipamentos patrimoniáveis e/ou materiais de consumo para suporte e realização de pesquisas; auxílio à participação em eventos para estudantes ou outros professores vinculados às linhas de pesquisa credenciadas no NAIPE e que estejam em atividade regular.

⁵ Conferir endereço eletrônico: <http://www.adventista.edu.br/pesquisa-extensao/cep-e-ceua/comite-de-etica-cep>

- **Gratificação Publicação.** Consiste em um valor em dinheiro concedido pela produção científica. Visa incentivar os docentes e demais pesquisadores institucionais à produção e publicação de seus trabalhos de pesquisa, preferencialmente, com a participação de estudantes. Essa gratificação, explicitada em regulamento próprio, abrange: resumos em anais de congresso, publicações em periódicos científicos, publicação de livros e capítulos de livros, e traduções de materiais técnicos.

3.6.4 Política de Extensão

A extensão universitária ocupa um lugar importante dentro do contexto acadêmico. Tal importância foi ratificada pela Resolução CNE/CES n. 7, de 18 de dezembro de 2018, que preconiza a Extensão, na Educação Superior Brasileira, como uma atividade integrada à matriz curricular e às atividades de pesquisa, que deve priorizar a interdisciplinaridade, promovendo a interação entre a IES e os demais setores da sociedade afim de transferir conhecimento visando transformação social.

No curso de tecnologia em Gastronomia a carga horária para a extensão, em atendimento à resolução supracitada é de 180 h, o que corresponde a 10,11%, sendo vista nos seguintes módulos de Projeto de Desenvolvimento Profissional I, II, III e IV.

Neste contexto, a Fadba apropria-se da responsabilidade de promover uma educação de excelência por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão, privilegiando o desenvolvimento das potencialidades físicas, intelectuais, sociais e espirituais, para formar cidadãos amadurecidos, íntegros, e que sejam capazes de exercer sua cidadania como agentes de mudanças sociais. Dessa forma, a extensão universitária é vista como uma atividade acadêmica indissociável do ensino e da pesquisa, a qual se faz ver através dos processos vividos entre a instituição e a comunidade onde se encontra inserida. É também uma oportunidade de vivenciar aprendizagens significativas, de reelaborar o conhecimento. Sendo assim, a política de extensão visa promover estratégias de ensino e pesquisa que tenham como foco:

- a) Formular políticas das relações institucionais e comunitárias, avaliando suas tendências e identificando as perspectivas e estratégias futuras do mundo produtivo;

- b) Aprofundar a integração da instituição com os diversos segmentos da sociedade – mais enfaticamente os relacionados à área de saúde – e intensificar a política de parceria no sentido de obter informações permanentes das tendências do processo socioeconômico e das necessidades de cunho social e, ainda, desenvolver pesquisa aplicada, processos de produção e prestação de serviços comunitários;
- c) Planejar, acompanhar e avaliar as atividades desenvolvidas, bem como estabelecer intercâmbio com as instituições afins e com a comunidade em geral.

Tais políticas visam alcançar os seguintes objetivos:

- Evidenciar a indissociabilidade da tríade ensino, pesquisa e extensão nas ações realizadas;
- Fomentar o comprometimento da comunidade universitária com interesses e necessidades da sociedade, em todos os níveis, estabelecendo mecanismos que relacionem o conhecimento acadêmico a outros;
- Democratizar o conhecimento acadêmico e a participação da IES junto à sociedade;
- Contribuir positivamente para o desenvolvimento da consciência social e política dos acadêmicos, formando profissionais-cidadãos comprometidos com os valores bíblico-cristãos;
- Participar criticamente das propostas que objetivem o desenvolvimento local e regional, econômico, educativo, científico, tecnológico, social, esportivo, cultural e artístico;
- Enriquecer o currículo dos cursos de graduação com ações educativas significativas e transformadoras;
- Sistematizar os conhecimentos produzidos;
- Vivenciar a responsabilidade social no cotidiano;
- Inovar nos processos de produção e transferência de conhecimentos, permitindo a ampliação do acesso ao saber e o desenvolvimento tecnológico e social do país.

3.6.5 Política de Formação Docente

A Fadba fomenta processos formativos institucionais, que se dão de modo coletivo, por meio de estratégias definidas. Reconhece ainda, que esse intento exige também o mover individual, a consciência de que a complexidade da contemporaneidade impulsiona os professores para uma práxis docente também ressignificada, visto que o cotidiano sobre o qual são tecidas a expectativa é contraditório e que a docência no Ensino Superior, não pode ser orientada pelo senso comum.

Desse modo, a política de capacitação docente e formação continuada é vista por meio de um programa, isto é, um conjunto de ações que congregam projetos, cursos, eventos, publicações que, mesmo realizados a partir de diferentes iniciativas (individuais e coletivas, presenciais e a distância, dentro e fora da jornada de trabalho) se integram, superando a fragmentação, oportunizando a interdisciplinaridade, a contextualização e ação conjunta entre os docentes, de modo que seja configurada como um componente de mudança e de avanço institucional.

A formação docente proposta não consiste num fim em si mesma, antes está a serviço da melhoria da aprendizagem dos estudantes, [...] “centrada na atividade cotidiana da sala de aula, próxima dos problemas reais dos professores, tendo como referência central o trabalho das equipes docentes, assumindo, portanto, uma dimensão participativa, flexível e ativa/investigadora.” (GARCÍA, 1995, p. 15).

A formação que passa pela experimentação, pela inovação, pelo ensaio de novos modos de trabalho pedagógico e por uma reflexão crítica sobre sua utilização e, também, por processos de investigação, diretamente articulados com as práticas educativas (NÓVOA, 1995) é o intento institucional.

Há compreensão que a formação implementada em constância, precisa ainda estar conectada com os sonhos, a vida e o trabalho do professor. É o professor uma pessoa, assim como uma parte importante da pessoa é o professor. (ALTENFELDER, 2005). A prática docente é simultaneamente demarcada pelo contexto institucional e pela condição humana do educador.

Assim, são condições postas para os processos de formação docente:

- Respeito ao contraditório e escuta acolhedora;

- Valorização do saber advindo das experiências e in experiências docentes;
- Identificação das teorias que fundamentam a prática;
- Proposições centradas na superação de dificuldades previamente levantadas;
- Acompanhamento e avaliação como forma de replanejamento e novos movimentos de formação;
- Dimensão coletiva e individual.

Em se tratando dos **tempos em que a formação** pode ocorrer, há que se considerar que estes são organizados de maneira que o professor conceba sua autoformação e a formação acessibilizada institucionalmente. Esta última é planejada a partir de levantamento sistemático de necessidades formativas docentes. Na instituição, diálogos têm sido continuamente engendrados de modo a implementar o Programa de Formação Docente (PFD) coerente com as tendências construídas pelo coletivo de professores.

O PFD em vigor foi construído após pesquisa realizada em 2017, com a participação de oitenta e oito (88) professores do ensino superior, o que corresponde a 73,3% da totalidade. Os professores preencheram questionário *on line*, abrigado na plataforma digital *type form*.

As sínteses do estudo apontaram para a permanência de alguns dos tempos já instituídos, tais como as mobilizações semestrais e indicaram outros tempos em *continuum*, como os encontros mensais de formação, que compreendem a pós-graduação em estratégias de ensinagem centradas no protagonismo discente, em uma perspectiva andragógica⁶. A temporalidade formativa se desdobra semanalmente, mensalmente e semestralmente, à medida que ocorrem:

- Formações continuadas em serviço promovidas institucionalmente e previstas em calendário acadêmico.
- Oficinas desenvolvidas pela assessoria pedagógica com vistas a superação das necessidades levantadas.
- Acompanhamento das coordenações de curso e da assessoria pedagógica.
- Comunidades de aprendizagem formadas por professores.

⁶ O Programa está vinculado ao Núcleo de Pós-graduação e está disponível para consulta.

- Autoformação, conforme planejamento próprio e análise da autoavaliação.

A formação docente acontece em diferentes **espaços** organizados **institucionalmente**, tais como:

- **Mobilização formativa:** Encontro semestral de formação. Acontece, geralmente, nos meses de janeiro e julho e, reúne todos os professores. Esse encontro possui múltiplas funções, tais como promover o acolhimento dos novos docentes, a socialização de práticas de ensinagem e a formação específica para a docência.
- **Linha de pesquisa - Formação de professores, desenvolvimento profissional e inovações pedagógicas (FPDPIP):** Linha de pesquisa que reúne professores de diversas áreas com o intuito de discutir as questões contemporâneas da docência, levantar proposições para a formação continuada dos docentes e desenvolver estudos que dialoguem entre as categorias citadas na descrição da linha. Acontece quinzenalmente.
- **Oficinas de ensinagem⁷:** A Assessoria Pedagógica (ASPED/GTC) promoverá oficinas conforme solicitações docentes e necessidades expressas pelos coordenadores de curso e de escolas.
- **Comunidades de aprendizagem:** podem ser criadas por grupos de professores, objetivando sanar suas necessidades formativas e desenvolver discussões diversas. A periodicidade é estabelecida pelos participantes.
- **Espaço virtual de aprendizagem:** Espaço institucionalmente construído para a promoção do diálogo e difusão de informações.
- **Cursos de pós-graduação lato sensu:** os docentes têm acesso aos programas de pós-graduação ofertados pela instituição, com valor diferenciado.

Nos espaços **extra institucionais** estão os estudos autônomos, que agregam todas as ações concebidas pelo professor no sentido de sanar lacunas formativas,

⁷ A expressão ensinagem foi inicialmente explicitada no texto de ANASTASIOU, L. G. C., resultante da pesquisa de doutorado: Metodologia do Ensino Superior: da prática docente a uma possível teoria pedagógica. Curitiba: IBPEX, 1998: 193-201. Termo adotado para significar uma situação de ensino da qual necessariamente decorra a aprendizagem, sendo a parceria entre professor e estudantes, condição fundamental para o enfrentamento do conhecimento, necessário à formação do estudante durante o cursar da graduação.

aprofundar estudos, discutir questões contemporâneas da docência e etc. Além destas formações, a instituição oportuniza a participação docente em eventos científicos, técnicos, artísticos ou culturais, em cursos de desenvolvimento pessoal e a qualificação acadêmica em programas de mestrado e doutorado. Nesse quesito, a Fadba provê auxílio de atualização profissional para os professores (regulamento próprio).

No **processo de acompanhamento**, é necessário desenvolver atitude acolhedora em relação aos docentes, considerando o momento atual desses profissionais como também suas necessidades para o fortalecimento de práticas que devem ser superadas e/ou resignificadas no processo formativo.

Os mecanismos de acompanhamento do Programa de Formação Docente se dão por meio de ações da pró-reitoria acadêmica, dos coordenadores das Escolas, dos cursos e da assessoria pedagógica. Para tanto, acontecerá periódica e processualmente, através de encontros com as coordenações de curso, tendo como suporte a ASPED/GTC.

3.7 ACESSO AO CURSO, PROCESSO SELETIVO E APROVEITAMENTO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESCRITAS

A principal forma de acesso ao Curso de Tecnologia em gastronomia da Fadba ocorrerá mediante processo seletivo, com data prevista em calendário acadêmico. Ele será anunciado por meio de edital, atendendo a legislação vigente, amplamente divulgado nos meios de comunicação nos níveis regional e nacional. Uma vez observada a existência de vagas, também poderá ter acesso ao curso, ingressantes nas seguintes condições:

- Portador de diploma: ingressante que, já tendo cursado uma graduação, deseja obter novo título. Esse ingresso, em período e condições especificadas no calendário da Fadba, se dá mediante preenchimento de requerimento apropriado, apresentação dos devidos documentos solicitados e participação de Processo Seletivo próprio.
- Transferência interna: ingressante advindo de outro curso da própria instituição, mediante solicitação de transferência e respeitados os devidos prazos e participação de processo seletivo.

- Transferência externa: ingressante vindo de curso superior de instituição congênere, procedente do mesmo curso ou curso afim, desde que devidamente autorizado ou reconhecido nos termos da legislação vigente. Esse ingresso se dá mediante preenchimento de requerimento apropriado, apresentação dos devidos documentos solicitados e participação em processo seletivo próprio.
- Reingresso: Configurado o abandono, para retornar ao curso o discente deve solicitar formalmente o retorno, que lhe será concedido conforme deliberação do colegiado do curso.
- ProUni: Seleção pelo Programa Universidade para Todos (ProUni).
- FIES: Seleção pelo Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior.
- ENEM: Ocorre por meio da apresentação dos resultados obtidos no Exame Nacional do Ensino Médio (Prova Objetiva e Redação).

O aproveitamento de competências acontecerá conforme previsto no regulamento da Secretaria Geral o qual estabelece os seguintes quesitos:

- A solicitação de aproveitamento de estudos será protocolada e encaminhada ao Coordenador de Curso, acompanhada da seguinte documentação: a) Requerimento do interessado indicando o(s) componente(s) curricular (es) em que deseja aproveitamento; b) Comprovante do reconhecimento ou autorização de funcionamento do curso de origem; c) Histórico acadêmico original em que conste(m) o(s) componente(s) curricular (es) objeto da análise; d) Cópia do programa ou do plano semestral de ensinagem ou do(s) componente(s) curricular (es) cursados, devidamente identificados e compatíveis com o histórico escolar, carimbados pela instituição de origem; e) Ficha de Aproveitamento do respectivo curso;
- Os documentos oriundos de instituições estrangeiras deverão estar obrigatoriamente acompanhados das respectivas traduções oficiais em português;

- A concessão de dispensa de componente curricular por aproveitamento de estudos determina o cancelamento da matrícula no mesmo;
- Poderão ser aproveitados componentes curriculares cursados em graduações e pós-graduações;
- São consideradas equivalentes, para fins de aproveitamento de estudos, o (s) componente (s) curricular (es) que tenham valor formativo igual ou semelhante àquelas do currículo do curso de graduação da instituição;
- Somente será possível o aproveitamento quando o componente curricular cursado apresentar valor formativo igual ou superior a 75% do oferecido na instituição, condicionada realização de complementação de estudos;
- Na hipótese de o (s) componente (s) curricular (es) cursado (s) apresentar (em) carga horária inferior às exigidas pelos componentes oferecidos na instituição, o estudante deverá fazer a pedido da coordenação de cursos complementação de carga horária para efeito de integralização curricular;
- O estudante com Extraordinário Aproveitamento de Estudos em uma língua moderna ou antiga, vernácula ou estrangeira, por motivo de residência em país estrangeiro ou realização de cursos livres ou estudos independentes, poderá solicitar através de requerimento, dentro dos prazos fixados pelo calendário acadêmico, a realização de um exame de nivelamento.

3.8 CONVÊNIOS VIGENTES, COOPERAÇÃO E PARCERIAS COM ORGANIZAÇÕES

A compreensão de que uma IES se constitui um elemento agregador e relacional com o mundo do trabalho é motivo para a Fadba efetivar termos de cooperação e parcerias com agentes públicos, privados, comunitários e não governamentais. As ações de pesquisa e extensão aparecem como beneficiários diretos dessas parcerias, face a natureza de suas atividades. Os termos de cooperação e parcerias com as instituições são firmados conforme área de atuação dos cursos.

As cópias dos convênios encontram-se disponíveis no PEI (Procurador Educacional Institucional).

3.8 AVALIAÇÃO DO CURSO E DO CURRÍCULO

O PPC do curso de tecnologia em gastronomia será revisitado sistematicamente a partir dos seguintes procedimentos e instrumentos:

- **Núcleo Docente Estruturante** – mensalmente, o NDE reunir-se-á para discutir questões relativas à regulação e avaliação do curso, propondo os ajustes necessários ao PPC;
- **Avaliação da Mantenedora** – anualmente, a Mantenedora realizará processos avaliativos em conjunto com a Diretoria. Serão apresentados, nessa ocasião, relatórios para análise e tomada de decisão;
- **Colegiado de Curso** – por meio de encontros periódicos para planejamento, acompanhamento e avaliação do currículo do curso, registrados em atas, que acontecerão periodicamente, conforme calendário específico do curso;
- **Comissão Própria de Avaliação (CPA)** - essa comissão de natureza autônoma, já instituída na Fadba, atuará periodicamente, desenvolvendo relatórios, que serão socializados com docentes e estudantes. A partir dos resultados, haverá o devido replanejamento nas atividades da Fadba e dos cursos;
- **Avaliação de Desempenho Docente** - a cada semestre serão realizados procedimentos de avaliação do desempenho docente. Tais procedimentos se constituem em três etapas: autoavaliação docente, avaliação discente e avaliação da coordenação de curso. A avaliação docente tem parâmetros assegurados e vinculados ao Plano de Carreira Docente;
- **ENADE** - acompanhamento dos resultados do ENADE. Tais resultados serão considerados como indicadores para autorregulação do curso e do currículo;
- **Ouvidoria** – espaço de escuta institucional a serviço de toda a comunidade acadêmica na modalidade virtual e através de urnas espalhadas pelo Campus.
- **Avaliação de coordenadores** - semestralmente é realizada a avaliação do coordenador do curso pelos estudantes e professores.

4 O CURRÍCULO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

4.1 BASES E CONCEPÇÕES FILOSÓFICO-EDUCACIONAIS

A Fadba como Instituição de Ensino Superior confessional, compreende a inter-relação entre os aspectos filosóficos e metodológicos no contexto da formação dos futuros profissionais. Em consequência, essa inter-relação determina sua cosmovisão em torno de três ramos filosóficos básicos: metafísica (o que é a realidade), epistemologia (o que é o conhecimento e como se conhece) e axiologia (o ético e o estético).

No que se refere à metafísica, a instituição assume a existência de uma só realidade, a qual não pode ser compreendida em sua totalidade por meio dos sentidos ou da razão, sendo necessário, portanto, o ato revelativo de Deus. Nesse sentido a realidade compreende:

- a) a existência de um Deus pessoal que fala e age;
- b) a literalidade da criação da natureza e do ser humano, este à imagem e semelhança de Deus;
- c) o surgimento do mal e seus efeitos sobre o ser humano e a natureza;
- d) a direção de Deus no curso da História para cumprir Seu propósito redentivo sem interferir na liberdade do ser humano tomar suas próprias decisões;
- e) a iniciativa de Deus para a restauração do ser humano e da natureza à sua condição original.

No que tange à compreensão epistemológica, a Fadba assume que os princípios macro epistemológicos devem vir somente das escrituras (*sola, tota e prima scriptura*)⁸, e estes, uma vez identificados devem ser aplicados em todas atividades institucionais (CANALE, 2011).

As concepções metafísicas e epistemológicas determinam as concepções axiológicas (questões éticas e manifestações estéticas) do ser humano e da educação cristã. “A tarefa da ética é examinar os aspectos morais da natureza e do comportamento humanos a fim de esclarecer problemas na tomada de decisão moral

⁸ Em latim, única, toda e primeiro a escritura.

e facilitar a formação do caráter moral.” (PREEZ, 2007, p. 285). Nesse sentido, a instituição assume uma ética baseada em princípios bíblicos.

A ética cristã tem como alvo o desenvolvimento do caráter, o que implica em: a) restauração à imagem de Deus; b) conformação à pessoa de Cristo; c) manifestação do fruto do Espírito Santo; d) resposta relacional de amor (a Deus, ao próximo e à natureza). As pressuposições com as quais os sujeitos se comprometem definem a forma como eles experienciam a realidade, incluindo a estética. Entende-se que tudo o que existe, foi criado de forma perfeita por Deus e, embora essa criação tenha sido corrompida posteriormente pelo surgimento do mal, mantém traços da perfeição original. O gosto pelo belo é uma característica humana dada pelo Criador.

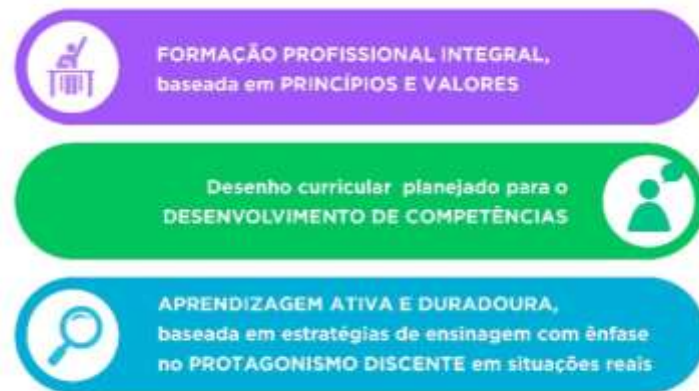
Em sua finalidade a Educação Adventista é um processo destinado a restaurar o homem à imagem de Seu Criador. Pretende unir o que ele é e o que pode se tornar. A educabilidade (ou formatividade), junto com a historicidade do ser humano, é a condição primordial do processo educacional e aperfeiçoa seu aspecto especificamente humano. As capacidades de pensamento, inteligência, razão e volição são a manifestação desta possibilidade humana, o que explica o poder de desenvolvimento de competências e de refinamento ético ou virtudes.

O ser humano (homem e mulher) é compreendido, institucionalmente, como um ser inteligente (em permanente mudança e capaz de aperfeiçoar-se), livre (com capacidade de autonomia dentro de um marco de ação), social (que vive em comunidade) e dotado de espiritualidade (em contínuo aprimoramento).

4.2 MODO ORGANIZATIVO DO CURRÍCULO

O currículo do curso está comprometido com a formação integral do sujeito. Fundamenta-se em princípios e valores, organiza-se para o desenvolvimento de competências, é desenhado a partir de eixos organizativos e componentes curriculares modulares. Metodologicamente, é pensado em função de uma aprendizagem ativa e duradoura, vivenciados a partir de estratégias de ensinagem, com ênfase no protagonismo discente, em situações contextualizadas.

Figura 3 - Relação entre Perfil Formativo do Estudante e Design Curricular.



Fonte: Elaboração própria, 2018.

O design curricular aponta para uma lógica interna iniciada nos princípios e valores, avançando para as competências do egresso. As competências focalizam os elementos de referência, afluindo para o desenvolvimento integral do sujeito como resultado esperado ao fim do percurso formativo. O fluxo será detalhado na sequência do texto.

Figura 4 – Design curricular do Curso.



Fonte: Elaboração própria, 2021.

A. Princípios e valores

Os aspectos filosóficos que dão sustentação aos processos educativos da instituição (antropologia, epistemologia e axiologia) indicam que o ser humano é um ser um ser cognoscente - em permanente mudança e capaz de aperfeiçoar-se -, livre - com capacidade de autonomia, social e dotado de emoções e espiritualidade. Foi criado por Deus e dotado de personalidade, é um ser único, feito à Sua imagem e semelhança, capaz de discernir entre o bem e o mal, de compreender a finalidade de sua vida, e de desenvolver identidade pessoal.

Nesse contexto, o princípio orientador do currículo e seu ponto de partida será o **amor a Deus e amor ao próximo**.

‘Mestre, qual é o maior mandamento da Lei?’ Jesus respondeu: ‘Amarás o Senhor teu Deus de todo o teu coração, de toda a tua alma, e de todo o teu entendimento!’. Esse é o maior e o primeiro mandamento. O segundo é semelhante a esse: ‘Amarás ao teu próximo como a ti mesmo’. Toda a Lei e os profetas dependem desses dois mandamentos. Mateus 22:36 – 40.

Desse texto sagrado resultam três noções que estruturam o processo formativo aqui sublinhado: (1) o amor a Deus e dEle para com o ser humano é o referencial a partir do qual deriva a ética; (2) o conhecimento e a aceitação desse princípio provêm de Deus e não do ser humano, e que o homem não é Deus, mas um ser diferente criado por Ele conforme à Sua semelhança; e, (3) o amor a si mesmo e ao outro deve estar de tal modo equilibrado que um não sobrepuje o outro, gerando egoísmo no primeiro caso ou despersonalização no segundo. Além disso, o amor do homem por si mesmo e pelo semelhante não deve ser igual ao seu amor para com Deus.

De acordo com o mandamento, o amor a Deus deve ser o mais profundo de todos, e deste amor resultará o equilibrado amor a si mesmo e ao próximo. É esse amor que inibe, por exemplo, o egocentrismo, em outros termos, o doentio amor a si mesmo. Pode-se dizer que o rompimento dos laços de solidariedade é motivado pela excessiva centralização no “eu”. A antítese a isso seria: “o bem tem suas raízes na centralização em outros” (KNIGHT, 2010, p. 160).

O amor a Deus e ao próximo, “se expressa em vida de atividade e serviço” em benefício do outro (KNIGHT, 2010, p. 161). Em suma, a ética cristã é uma ética baseada no desejo de servir, mais do que ser servido. Vale destacar que o ideal ético não é um

melhoramento de si mesmo através de um modelo secular de autodesenvolvimento, devido ao fato de que a natureza humana depende de uma transformação constante que só pode ser efetuada pelo poder de Deus, cuja essência é o *amor* e a *justiça*. Nesta concepção “a ética bíblica é interna e não externa” (KNIGHT, 2010, p. 164). Isso porque as atitudes externas resultam de motivações internas. São estas motivações que devem ser objeto de reflexão.

O princípio conduz a um composto de valores derivados da Bíblia (Fruto do Espírito), que são, em seu sentido último, uma revelação do caráter de Deus. As coisas de maior valor deverão constituir o fundamento e o objetivo da atividade humana. Dessa forma, são eleitos oito **valores basilares**: alegria, paz, paciência, amabilidade, bondade, fidelidade, serenidade e equilíbrio (Gálatas 5: 22-23) - que devem permear intencionalmente todas as ações pedagógicas, a fim de servir:

[...] para a glória e louvor de Deus. Mateus 5:16 diz: ‘Assim brilhe também a vossa luz diante dos homens, para que vejam as vossas boas obras e glorifiquem a vosso Pai que está nos Céus’. Portanto, qual o propósito do fruto? Glorificar e honrar a Deus, e assim revelar Seu amor aos outros. (VENDEN, 2013, p. 109).

Cada valor abarca outros relacionados e aponta para **internalização de atitudes** que são parte das evidências das competências, a saber:

- **Alegria** – gratidão, bom humor, satisfação, bem-estar, postura otimista, contentamento;
- **Paz** – cultura da paz, repouso, acordo, respeito, união, harmonia;
- **Paciência** – longanimidade, resiliência, tolerância, maturidade, perseverança;
- **Amabilidade** – atenção, cortesia, delicadeza, gentileza, elegância, receptividade, ternura, igualdade, empatia;
- **Bondade** – serviço, benignidade, voluntariado, cooperação, generosidade;
- **Fidelidade** – ética cristã, honestidade, comprometimento, zelo, firmeza, dedicação, fé, verdade, probidade, integridade;
- **Serenidade** – prudência, humildade, tranquilidade, mansidão;
- **Equilíbrio** – moderação, autocontrole, iniciativa, autonomia, responsabilidade.

B. Competências

A Fadba, de acordo com sua filosofia, reconhece seu papel na formação de futuros profissionais das diversas áreas. Nesse sentido, assume a organização de seus currículos orientada por competências não como um fim em si mesmo, mas como percurso possível para ressignificar a formação inicial de seus estudantes, num *continuum* em busca do desenvolvimento integral. Para tanto, se implica e se imbrica nesse processo, por meio do compromisso com um projeto pedagógico coerente e colaborativo. Dentre a variedade de classificações para o termo **competências**, os currículos dos cursos se utilizarão das expressões: **competências gerais e específicas**, oportunizando a explicitação das dimensões metacognitivas e socioemocionais.

C. Evidências de Competência

Serão tomados como evidências de materialização das competências: 1. A articulação entre os diferentes e relevantes conhecimentos e o consequente desenvolvimento de habilidades; 2. A internalização de atitudes.

As **habilidades** “decorrem das competências adquiridas e referem-se ao plano imediato do ‘saber fazer’. Por meio das ações e operações, as habilidades aperfeiçoam-se e articulam-se, possibilitando nova reorganização das competências (INEP, 1999, p.7).

As **atitudes**, devidamente ancoradas nos valores ético-cristãos (derivados dos Frutos do Espírito), “são construtos hipotéticos, não sendo, portanto, diretamente observáveis” (SARABIA, 2000, p. 170), mas percebidos por meio da linguagem (verbal e não verbal) e das ações manifestas pela pessoa, isto é, por seu estilo de vida. Tal elemento ocupará especial espaço na configuração do currículo do ensino superior. Objetiva-se que o desenvolvimento das atitudes seja gradualmente enraizado nos estudantes, como resultado da reflexão sobre os valores nos quais se apoiam.

D. Desenvolvimento Integral

Por ser a integralidade uma expressão polissêmica, a Fadba elege e adota tal conceito numa perspectiva bíblico-cristã, visto que a educação particulariza a essencialidade humana. Sobre isso, vale registrar que “[a] verdadeira educação não

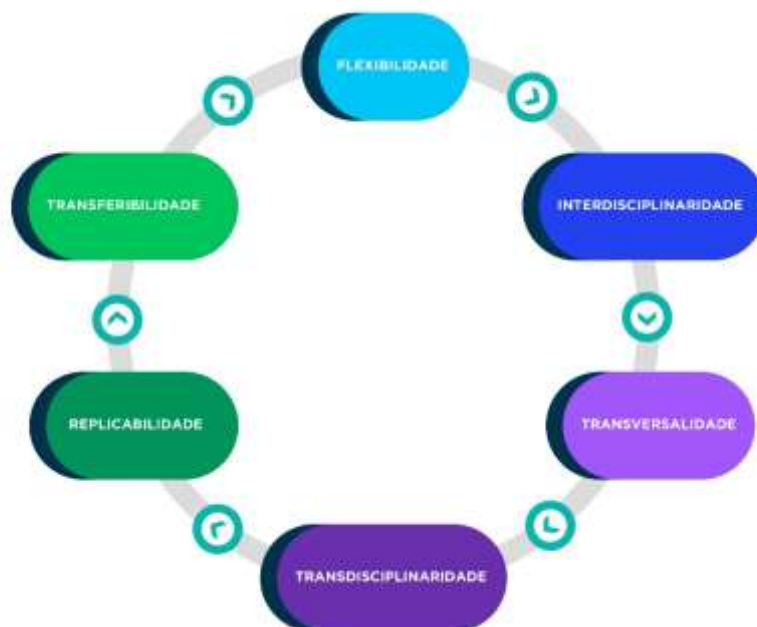
desconhece o valor dos conhecimentos científicos ou aquisições literárias; mas acima da instrução aprecia a capacidade, acima da capacidade, a bondade, e acima das aquisições intelectuais, o caráter.” (WHITE, 2000, p. 225).

Desse modo, todo o processo educativo vivenciado pelo estudante ao longo do curso, visará seu desenvolvimento equilibrado nas dimensões: física, cognitiva, emocional, social e espiritual, tendo como fundamento bíblico o que está contido em Lucas 2:52: “[e] crescia Jesus em sabedoria, estatura e graça diante de Deus e dos homens.”

E. Elementos de Referência

Para a efetivação dos currículos são tomados seis **elementos de referência**, a saber: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, transdisciplinaridade, replicabilidade e transferibilidade.

Figura 5 – Elementos de Referência dos Currículos da Fadba.



Fonte: Elaboração própria, 2018.

A **flexibilidade** será vista na possibilidade de o estudante experimentar diferentes vivências curriculares e extracurriculares e as mesmas serem agregadas ao

seu percurso formativo. **Interdisciplinaridade** é compreendida a partir das interconexões entre os conhecimentos por meio de relações de complementaridade, convergência ou divergência. Desse modo, a interdisciplinaridade vai além das fronteiras disciplinares, deve estar alicerçada sobre práticas pedagógicas que articulam conhecimentos e vivências. **Transdisciplinaridade** é entendida como abordagem curricular que não se detém em uma ou outra disciplina, mas atravessa vários campos do conhecimento (PORTELA; ATTA, 2001).

A **transversalidade** procura estabelecer relação entre o que se aprende no espaço educativo e o que acontece cotidianamente fora dela, ratificando a dignidade humana e vistos no currículo por meio de temáticas da contemporaneidade. **Replicabilidade e transferibilidade** dizem respeito ao potencial das aprendizagens serem utilizadas ao longo da trajetória formativa, por meio da transposição didática, vistas especialmente por meio do desenvolvimento de projetos, atividades de pesquisa e extensão.

Na contemporaneidade, os modelos emergentes de currículo Kuenzer (2001), Macedo (2008), Lizárraga (2010), entre outros, sublinham que os elementos de referências destacados anteriormente contribuem para a construção de processos formativos que contemplam a integralidade do sujeito.

4.2.1 Estrutura Curricular

O currículo está estruturado em **eixos** (elementos centrais catalizadores), planejados em **módulos de aprendizagem** na intenção de subverter a lógica abstracionista, dicotomizada, dissociativa e fragmentada vista no currículo de orientação disciplinar e potencializar processos de aprendizagem ativa e duradoura. Desse modo, os módulos de aprendizagem apontam para uma progressiva complexidade, por meio de estudos autônomos e interativos, encontros semanais mediados pelo Orientador formativo e demais professores, nos quais são desenvolvidas situações de aprendizagem diversificadas.

Os módulos são distribuídos em três eixos estruturantes, a saber: Estruturante, Constitutivo e Integrador. O eixo **Estruturante** é assim nomeado por compor o

desenvolvimento de competências comuns. Desse modo, integram módulos que promovem interlocuções entre as formações iniciais.

O Eixo **Constitutivo** refere-se às singularidades dos cursos. Nele estão compreendidos os estudos que possibilitam o conhecimento, aprofundamento e transferibilidade das competências necessárias para o exercício profissional. Por seu turno, o Eixo **Integrador** incorpora os processos de inserção profissional, a realização de intervenções extensionistas e contempla elementos da formação sociofilosófica. Objetiva a integração entre a prática e os conteúdos teóricos desenvolvidos nos demais Eixos.

4.2.2 Conteúdos Curriculares: parâmetros para seleção e organização

No processo formativo dos cursos de graduação da Fadba, os conteúdos curriculares aqui denominados de **Unidades de Aprendizagem**, serão selecionados e organizados a partir dos seguintes critérios: a) interface com os princípios e valores assumidos institucionalmente; b) caráter científico; c) caráter sistêmico (coerência interna); d) relevância social; e) replicabilidade e transferibilidade; f) acessibilidade e solidez.

As unidades de aprendizagem incluem elementos cognoscitivos, experimentais, emocionais, de relação, intuitivos e espirituais. A aquisição do verdadeiro conhecimento levará o estudante à ação cidadã mais adequada.

Nessa conjuntura, os programas de estudo são elaborados a partir da concepção de ser humano, de conhecimento e de valores enunciadas pelos fundamentos filosóficos da educação adventista tendo em vista a concretização do perfil profissional desejado, em consonância com as necessidades formativas da contemporaneidade. Os objetivos de aprendizagem materializados pelas evidências das competências (conhecimentos, atitudes e habilidades) consideram a necessidade do desenvolvimento de diferentes capacidades que formam e instrumentalizem o futuro profissional para o exercício competente, responsável e ético.

Observa-se, ainda, o indicativo da legislação educacional quanto a necessidade de contemplar algumas temáticas de estudo. A Fadba as contempla, respeitando as especificidades dos cursos: Educação Ambiental (Resolução CNE/CP n. 02/2012);

Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP n. 1/2012); Educação das Relações Étnico-raciais e o ensino de história afro-brasileira, africana e indígena (Resolução CNE/CP n. 1/2004); Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS - Lei n. 10.436/2002); Voluntariado (Resolução CNE/CP nº 2, de 11 de setembro de 2018).

Quadro 4 – Conteúdos Curriculares.

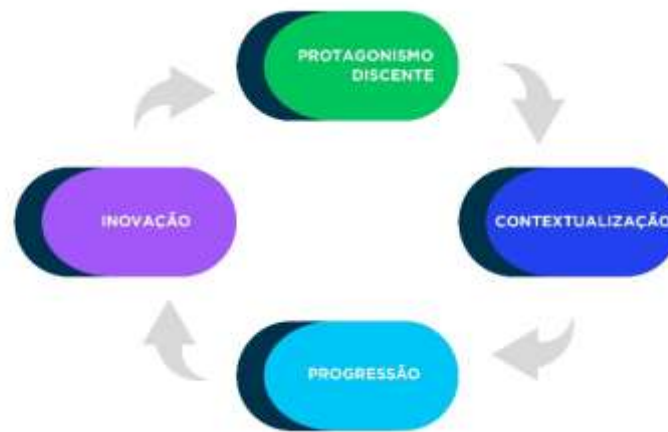
Conteúdos Curriculares	Resoluções do Conselho Pleno	Módulos
Educação Ambiental	Resolução CNE/CP n. 02/2012	Optativa
Educação em Direitos Humanos	Resolução CNE/CP n. 1/2012	Desenvolvimento Espiritual e profissionalismo II e III
Educação das Relações Étnico-Raciais	Resolução CNE/CP n. 1/2004	Orientação Formativa II
Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	Lei n. 10.436/2002	Optativa
Voluntariado	Resolução CNE/CP nº 2, de 11 de setembro de 2018	Desenvolvimento Espiritual e profissionalismo IV

Fonte: Elaboração própria, 2018.

4.2.3 Metodologia de Ensino e incorporação de avanços tecnológicos na oferta educacional

A metodologia de ensino considera a diversidade de estilos de aprendizagem, a natureza dos módulos e as unidades de aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento integral do sujeito. Dessa forma, utilizar-se-á uma variedade de estratégias de ensinagem que garantam quatro elementos básicos, a saber: a) o protagonismo discente (autonomia e metacognição); b) relação teoria-prática; c) acessibilidade metodológica; d) inovação.

Figura 6 - Elementos básicos da metodologia de ensino.



Fonte: Elaboração própria, 2018.

O **protagonismo discente** é tomado aqui com o sentido do envolvimento e corresponsabilização do estudante no processo de aprendizagem. Serão desenvolvidas atividades que envolvam simultânea ou alternadamente o falar, escutar, fazer, registrar, refletir, refazer, interpretar, intervir, usar múltiplas linguagens, etc. Nesse processo o estudante terá a parceria permanente de professores e colegas, possibilitando a conquista gradual de sua autonomia, a fim de pensar por si mesmo.

A **contextualização** é compreendida com o sentido de oportunizar aos estudantes a exploração e vivência de práticas e situações de aprendizagem assistidas que derivam de situações da vida social, e ao mesmo tempo situadas em contextos significativos. Será vista metodologicamente na medida que o estudante for desafiado a envolver-se em práticas de investigação que produzam sentido, experimentação de situações que impliquem na apreciação, validação e/ou resolução de problemas.

A **progressão** diz respeito a evolução no grau de complexidade das aprendizagens. O desenvolvimento de competências é gradual e requer procedimentos de regulação e avaliação constantes. Para tanto, os estudantes deverão experimentar e explorar situações gradualmente complexas, devidamente assistidas pelos professores e compartilhadas com os colegas. A **inovação** tem o sentido de mudança e experimentação, visando novos modos de operar os espaços educativos e as relações interacionais, visando a autonomia, o senso de pertencimento e os multiletramentos.

A metodologia de ensino considera a diversidade de estilos de aprendizagem, a natureza dos módulos e as unidades de aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento integral do sujeito. Com o intuito de subsidiar a prática docente, são construídas Orientações Pedagógicas (OP) modo contínuo e sistemático, acessíveis no sítio institucional (www.adventista.edu.br/asped).

A metodologia de ensino concorre para a concretização das competências à medida que oportuniza situações com vistas a aprendizagens duradouras e significativas. Nesse cenário metodológico haverá espaço para estratégias diversas, tais como: a) resolução de problemas (reais e simulados); b) desenvolvimento de projetos e proposições investigativas; c) experimentos em laboratórios; d) experiências de campo; e) produção de materiais (tecnológicos, pedagógicos); f) estudos dirigidos; g) perguntas; h) simulações; i) TICs integradas, etc. Os estudantes experimentarão situações de aprendizagem que envolvam: a) escuta e fala; b) leitura; c) escrita; d) vivências; e) reflexão, alternando entre atividades individuais, em pares e em grupos.

A Fadba propõe-se a pensar em processos de ensinagem, no qual estão presentes tanto a ação de ensinar quanto a de apreender, em processo contratual, de parceria deliberada e consciente entre o professor e o estudante. Fazem parte desse processo, portanto a leitura e a reflexão atenta da realidade vigente e a realização de um trabalho pedagógico que possibilite aos estudantes o enfrentamento dos contextos e situações reais por meio de sua participação crítica, criativa e científica.

Por seu turno, as inovações e os avanços tecnológicos são incorporados ao cotidiano pedagógico, sob a orientação do Núcleo de Tecnologia e Comunicação (NUTEC), que coordena os espaços, modos e pessoas que aprendem no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Destaca-se ainda, que a incorporação de inovações tecnológicas estão presentes nas práticas cotidianas expressas na adoção de aplicativos de interação imediata, de mecanismos de potencialização da aprendizagem, dentre outros. Dada a dinamicidade do contexto em que vivem os sujeitos da comunidade acadêmica, a Instituição está atenta aos avanços tecnológicos para a promoção da oferta educacional qualificada.

4.2.4 Ciclo Formativo e Estudos Autônomos

Na perspectiva de um currículo com ênfase no protagonismo discente, aspectos como autorregulação, empoderamento, autonomia e corresponsabilidade estão explicitamente presentes, sendo considerados essenciais ao processo de formação profissional integral. Ao considerar os espaços e modos de aprender está em relevo o **ciclo semanal formativo** sustentado pela metodologia de ensino descrita anteriormente.

Nesse ciclo formativo, o estudante investirá, inicialmente, na realização de **estudos autônomos e interativos**. Tais estudos se configurarão como *trilhas de aprendizagem*, constituídas por distintas atividades didáticas (leituras, filmes, desafios, estudos dirigidos, casos de ensino, análise de infográficos, construção de mapas conceituais, resolução de problemas, *quiz*, etc.), devidamente postados no Campus Virtual (Ambiente Virtual de aprendizagem), indicados pelos docentes, a partir dos planos semestrais de ensinagem e devidamente verificados.

Na segunda etapa do ciclo formativo, que se desdobra nos demais dias da semana, os estudantes participarão dos encontros que correspondem aos módulos de aprendizagem e que também são mediados pelos professores. Nessa etapa, os estudos autônomos e interativos servem de base para o aprofundamento dos conhecimentos construídos a priori.

Figura 7 – Ciclo Semanal Formativo Básico.



Fonte: Elaboração própria, 2018.

4.2.5 Orientação Formativa

No desenho curricular assumido pela Fadba ratifica-se que as ensinagens e aprendizagens se dão em contexto de coprotagonismo, em que estudantes e professores se mobilizam para aprender a aprender, à medida que assoalham, com diversidade de mecanismos, os objetos do conhecimento.

Nesse contexto, o estudante, de modo singular, precisa se sentir seguro e vivenciar constante interlocução com seus pares e professores, visando progressiva e consistente autonomia. Assim, para potencializar essa interlocução e contribuir para o amadurecimento acadêmico, são ofertados módulos de Orientação Formativa/Estudos autônomos e interativos⁹ ao longo do percurso formativo, conforme estrutura curricular de cada curso.

Cabe ao Orientador Formativo como agente de mediação pedagógica, acolher as demandas estudantis, focar no desenvolvimento de competências gerais e fomentar o acompanhamento longitudinal dos estudantes que estão garantindo o lugar da autonomia em seus percursos formativos.

A Orientação Formativa tem um fluxo de trabalho com ênfases anuais e unidades de aprendizagem específicas alinhadas às ementas.¹⁰ No processo de formação docente, seja na mobilização formativa ou ao longo do semestre letivo, há fóruns de alinhamento e escuta entre os docentes para fins de troca de experiências, fomento de novos modos de intervenção didática. Durante todo o período letivo, orientadores formativos e coordenação de curso dialogam visando o azeitamento pedagógico.

4.2.6 Projeto de Desenvolvimento Profissional

No campo acadêmico não é recente a discussão em torno de projetos. Suas bases históricas estão fincadas na década de 1920, quando John Dewey, nos Estados Unidos da América, impulsionado por teorias em que os processos de ensino e

⁹ Essa terminologia é utilizada nos cursos de Administração, Ciências Contábeis e Gestão da Tecnologia da Informação.

¹⁰ Pode-se conferir especificações e demais orientações na OP 31 (revisada), disponível na página da Assessoria Pedagógica (www.adventista.edu.br/asped).

aprendizagem passavam a centralizar o estudante.

No Brasil, esse movimento toma força por meio da Escola Crítica de Currículo, protagonizada por Anísio Teixeira. Desde então, a concepção original tem sido modificada e ampliada, evidenciando polissemia teórica. Em todos os casos, o projeto está relacionado com a aprendizagem baseada em significados atribuídos, contextualizada, fundamentada e no protagonismo discente.

O Projeto de Desenvolvimento Profissional(PDP) é elemento catalizador do currículo adotado na Fadba, sendo módulo que oportuniza a reflexão sobre os dilemas de cada profissão e dos desafios educacionais reais. Mais do que oportunizar reflexão, cabe ao PDP evidenciar a relação teoria e prática e fomentar práticas extensionistas socialmente relevantes.

Existem numerosas configurações para o trabalho com projetos. Dentre elas, o Design Thinking (DT), que dá sustentação teórica ao que é desenvolvido nos módulos de PDP na Fadba. Por meio desse módulo, são oportunizados e fomentados processos interdisciplinares, transversais e transdisciplinares, tendo em vista elementos como replicabilidade e transferibilidade, visando contribuir para o desenvolvimento integral do estudante.

Cada curso desenha as especificidades de PDP¹¹ conforme discussão colegiada. Assim como em Orientação Formativa, há atenção singular no que tange ao processo de formação docente, na mobilização formativa e ao longo do semestre letivo, por meio da realização de fóruns de alinhamento e escuta para fins de troca de experiências, fomento de novos modos de intervenção didática, visando o azeitamento pedagógico.

É entendimento institucional que o PDP deve configurar-se, a médio e longo prazo, como parte das experiências acadêmicas de alto desempenho, valorizando tanto o rigor científico quanto a relevância social.

4.2.7 Desenvolvimento Espiritual e Profissionalismo

¹¹ Para mais informações, sugere-se consultar a OP n. 32, disponível na página da Assessoria Pedagógica. (www.adventista.edu.br/asped).

Os Módulos de Desenvolvimento Espiritual e Profissionalismo (DEP), de natureza religiosa e filosófica, não facultativos, são um diferencial, contribuindo para o fomento de oportunidades diferenciadas de integralização curricular e em atendimento à diversidade e flexibilização curricular, ratificando os valores curriculares explicitados na roda institucional.

Para fins de organização curricular e em atendimento às orientações da Mantenedora, a oferta desses módulos respeita níveis de aprofundamentos em uma arquitetura pedagogicamente planejada, visando melhor desenvolvimento das unidades de aprendizagem, bem como concretização do perfil profissional de cada curso. Os modos de organização dos módulos de DEP estimularão o convívio plural com colegas de outras áreas profissionais. O planejamento da oferta e do fluxo didático-metodológico será organizado pelo Núcleo de Ensino Religioso, em acordo com a Direção acadêmica.

4.2.8 Integralização curricular

A integralização curricular, diz respeito aos tempos mínimo e máximo que o estudante dispõe para a conclusão do curso e ao cumprimento do mesmo a todas as exigências fixadas nos projetos pedagógicos dos cursos, ratificando seu direito à obtenção do diploma. Na Fadba, o período de integralização curricular obedece aos tempos previstos nos dispositivos legais nacionais.

Do tempo máximo de integralização será subtraído o tempo referente a aproveitamento de estudos, dispensas de componentes curriculares e teste de proficiência. No caso de o estudante solicitar trancamento de semestre, o prazo máximo de integralização será acrescido do mesmo número de períodos letivos em que a matrícula esteve trancada. Isso quer dizer que o período máximo será maior que o estipulado inicialmente quando o estudante solicitar trancamento de semestre.

O curso de Tecnologia em gastronomia tem regime semestral e adota o sistema de créditos, cuja unidade é equivalente a 20 (vinte) horas. O curso dispõe, também, do ambiente virtual de aprendizagem (AVA) para apoio aos componentes curriculares.

4.2.9 Oportunidades diferenciadas, flexibilidade, interdisciplinaridade e inovação

O modo de organização curricular adotado pela Fadba, ratifica o compromisso educativo com a flexibilidade, interdisciplinaridade, atendimento à diversidade e contextualização, tendo em vista o cenário de mudanças do mundo do trabalho, de modo que seja possível diversificar e ampliar os trajetos formativos, permitindo a constituição dos significados e o sentido à aprendizagem mais duradoura. Nesse sentido, os elementos que contemplam tais aspectos no curso de Tecnologia em gastronomia são:

- O design curricular que contempla módulos comuns e optativos, conforme pode ser observado em cada PPC;
- Metodologia de ensino que relaciona a concretização do perfil formativo do estudante (desenvolvimento integral) com o desenho curricular (competências), a partir da utilização de estratégias de ensinagem com ênfase no protagonismo discente em situações reais;
- Vivência de estudos autônomos e interativos (trilhas de aprendizagem) com o acompanhamento de Orientadores Formativos;
- Projeto de Desenvolvimento Profissional, pensado a partir dos dilemas de cada profissão e dos desafios educacionais reais;
- Escola de Idiomas, a qual oportuniza intercâmbios dentro e fora do país, tendo em vista os processos atuais de internacionalização e imersão na língua inglesa;
- Verificação de extraordinário aproveitamento discente, por meio de provas e outros instrumentos de avaliação específicos, aplicados por banca examinadora especial, conforme texto regimental.

4.2.10 Acompanhamento e avaliação dos processos de ensinagem e aprendizagem

A avaliação dos processos de ensinagem e aprendizagem é compreendida como companheira do percurso formativo, tendo em vista a materialização do perfil do egresso em cada curso. Tem relação direta com o processo de ensinagem, segundo

Sanmartí (2009, p. 17) quando afirma: “Diga-me o que e como você avalia e lhe direi o que e como ensina (e o que e como seus estudantes aprendem).”

A avaliação dos processos de ensinagem e aprendizagem dar-se-á por meio de dois processos básicos: diagnóstico e tomada de decisão, incluídos nesses o uso de variados instrumentos tendo em vista desenvolvimento de competências (conhecimentos, habilidades e atitudes).

Processos básicos e instrumentos diversificados contribuirão para a progressiva autonomia do estudante à medida que ele faz seu automonitoramento (autoavaliação), experimenta práticas de co-avaliação entre seus pares, dá e recebe o feedback dos professores (hetero-avaliação). Trata-se, nesse sentido, de um ato dialógico com base em evidências.

O ato avaliativo será explicitado desde o momento inicial em que o professor estiver elaborando seu plano semestral de ensinagem, observando as competências a serem corporificadas. Será discutido e ajustado com envolvimento dos estudantes (processo colaborativo), observando-se a natureza das aprendizagens pretendidas e a eleição de critérios (indicadores) que norteiem todo o percurso avaliativo.

Regimentalmente, os estudantes serão considerados aprovados e em condição de avanço no curso, mediante efetivação de matrícula, cumprimento ao percentual de frequência (mínimo de 75%) e o alcance da nota 7,0 (sete) nos módulos cursados. As notas serão graduadas de zero a dez pontos, permitindo-se o fracionamento decimal do inteiro. Serão utilizados diversificados instrumentos de coleta de dados para a verificação da aprendizagem dos estudantes, conforme especificidades dos módulos e das intenções pedagógicas (orais, escritos, imagéticos – individuais, coletivos). Tais especificações serão explicitadas por meio de Portaria divulgada pela Direção Acadêmica, conforme voto no Conselho Superior (Consu).

4.3 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O ser humano se desenvolve de forma multidimensional. Isso implica na compreensão de que a concretização processo educativo no ensino superior se dá no contexto da identidade e da diversidade, os quais se configuram como princípios criativos de Deus. Nesse sentido, entende-se a corresponsabilidade desse estudante

por sua aprendizagem, o que implica em privilégios e responsabilidades, assumindo-se como protagonista, capaz de identificar suas necessidades formativas, buscando o permanente aperfeiçoamento, ser pensante e não mero refletor do pensamento de outros (WHITE, 1996), de modo a alcançar elevada norma de caráter e educação a fim de dedicar sua vida no serviço a Deus e a humanidade.

O **perfil de egresso** fundamenta-se nos princípios e valores anteriormente explicitados e alinha-se às Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos que acessibiliza. Tendo em vista a base conceitual selecionada para a construção do currículo, na composição do perfil do egresso são elencadas competências gerais e específicas, conforme quadro 6.

Quadro 6- Competências constitutivas do Egresso de Tecnologia em Gastronomia

CÓDIGO	OBJETO DA COMPETÊNCIA	COMPETÊNCIAS GERAIS
CG01	Domínio de Linguagens	Dominar e utilizar linguagens (diferentes letramentos) compatíveis com o exercício profissional para comunicar, avaliar, defender e compartilhar com clareza e precisão informações, ideias, experiências e soluções.
CG02	Liderança, negociação e trabalho em grupo	Liderar pessoas e grupos, gerenciar conflitos interpessoais, estabelecer acordos e negociação, adotar atitude cooperativa em equipes de trabalho para o alcance de metas e resultados e para a manutenção de um bom clima organizacional.
CG03	Autocrítica e aprendizado contínuo	Demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente para lidar com situações previstas e imprevistas.
CG04	Decisão Fundamentada	Fazer uso do raciocínio lógico, analítico e visão sistêmica para interpretar fenômenos organizacionais, resolver problemas, dar orientações e tomar decisões balizadas pela ética e exercício cuidadoso da cidadania, assumindo as responsabilidades decorrentes das mesmas de modo a prevenir situações que ponham em risco pessoas, materiais e meio ambiente.
CG05	Criação, empreendedorismo e inovação	Empreender, criar, implementar e inovar de forma responsável considerando novas oportunidades em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento econômico e social sustentável de regiões.
CG06	Autocuidado e Alteridade	Reconhecer-se, como sujeito, na diversidade humana e compreender o impacto desta na vida em sociedade para cuidar da saúde física, emocional e espiritual de si e do outro, por meio da consciência socioambiental.
	OBJETO DA COMPETÊNCIA	COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS
CE01	Técnicas culinárias	Conhecer sobre as técnicas culinárias sendo capaz de aplicar e reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos, bem como aplicar técnicas de refinamento gastronômico de modo a saber conduzir e gerenciar atividades nos ambientes de cozinha e nos empreendimentos alimentícios.

CE02	Gastronomia Vegetariana	Compreender as especificidades da alimentação vegetariana sendo capaz de conceber, planejar e conduzir a produção de pratos culinários com a finalidade de operacionalizar produções gastronômicas em diferentes modalidades e padrões do vegetarianismo .
CE03	Produção e Tecnologia de Alimentos	Demonstrar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, desenvolvendo e avaliando novas fórmulas ou produtos alimentares para utilização na alimentação humana, garantindo sua qualidade final.
CE04	Gestão em Gastronomia	Saber gerenciar eventos e serviços em gastronomia considerando os aspectos culturais, sociais e econômicos, sendo capaz de planejar e implementar cardápios, decorar pratos, gerenciar controle de insumos e serviços de mesa de modo a otimizar recursos financeiros e garantir a qualidade da alimentação ofertada.

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Registra-se que as competências supracitadas poderão ser alteradas sempre que necessário, tendo em vista a excelência da formação do futuro profissional.

4.4 ESPECIFICIDADES CURRICULARES

4.4.1 Matriz curricular

A matriz curricular do curso de tecnologia em gastronomia seguiu as diretrizes e parâmetros estabelecidos pelo Ministério de Educação (Anexo 1)

4.4.2 Módulos optativos

No sentido de fomentar oportunidades diferentes não apenas de integralização curricular e em atendimento à diversidade, bem como a flexibilidade e customização curricular, o curso de Tecnologia em Gastronomia oferecerá módulos optativos considerando as opções abaixo relacionadas.

Quadro 7 – Lista de módulos optativos

Módulos	Tipo	Semestre	Carga Horaria
LIBRAS	Teórica	3º	40
PRIMEIROS SOCORROS	Teórica	3º	40
SAÚDE AMBIENTAL	Teórica	3º	40
FRANCÊS INSTRUMENTAL	Teórica	3º	40
INGLÊS INSTRUMENTAL	Teórica	3º	40

4.4.3 Monitoria Acadêmica

Alinhado ao desenho curricular e conforme previsto no regimento geral, a Fadba possui um programa de monitoria acadêmica voltado para discentes regulares, a partir da aprovação e da homologação da Coordenação do Curso, reconhecendo, para tal, a idoneidade e aptidão para as atividades auxiliares de ensino e pesquisa.

A monitoria não implica em vínculo empregatício e será exercida sob orientação de um docente; as aulas teóricas ou práticas ministradas por monitores não podem ser computadas como aulas correspondentes à carga horária regular curricular. A seleção para monitores é estabelecida em edital, com base em regulamento próprio, aprovado pelo Colegiado de Curso. (Anexo 2)

4.4.4 Práticas de Estágio

Ainda que no curso de tecnologia em gastronomia não seja obrigatório a prática de estágio, nas normas de aproveitamento das atividades Complementares (AACC) a prática de estágio e o exercício profissional na área de tecnologia em gastronomia são valorizadas e contabilizada em até 50% das horas complementares. Estas definições estão previstas em regulamento próprio (anexo 3).

4.4.5 Estágio Extracurricular

O estágio extracurricular, possui regulamento próprio (anexo 4) caracteriza-se como uma atividade educativa formativa, de natureza não obrigatória, desenvolvida pelo estudante do ensino superior como atividade opcional. Tal estágio não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, objetiva o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho, sendo realizado conforme determinações legais vigentes.

A participação do estudante no estágio não obrigatório observará os seguintes requisitos: a) matrícula e frequência regular do estudante no curso de educação superior, atestado pela Fadba; b) celebração de termo de compromisso entre o estudante, a parte concedente do estágio e a Fadba; c) compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e as previstas no termo de compromisso.

Após a celebração de convênio entre a Fadba e a Instituição concedente de estágio, a supervisão será realizada um profissional tecnólogo em gastronomia devidamente habilitado.

A carga horária resultante do estágio extracurricular poderá ser apresentada pelo estudante como parte das horas de atividades complementares previstas no curso de Tecnologia em Gastronomia, conforme previsto no regulamento de Atividades Acadêmico-científico-culturais (AACC).

4.4.6 Atividades Complementares

As Atividades Complementares, previstas nas Diretrizes Curriculares para os cursos de Ensino Superior, contribuirão para flexibilizar o currículo do Curso de tecnologia em gastronomia e propiciar aos estudantes a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar, desde o primeiro período letivo, contabilizando, ao final, 100 horas.

A partir das normas previstas em regulamento próprio (Anexo 4), os estudantes poderão desenvolver diferentes atividades dentro e/ou fora da Instituição, devendo, conforme regimento acadêmico, apresentar os documentos comprobatórios à Secretaria Geral, em datas previamente divulgadas em calendário acadêmico. O acompanhamento do cumprimento das horas de atividades complementares poderá ser feito, periodicamente, pelos estudantes através do site institucional (portal do aluno).

4.4.7 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

Não previsto, tendo em vista o caráter profissional do curso.

4.5 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA

O ementário e a bibliografia do curso são compreendidos como elementos significativos que possibilitam a melhor visualização das intenções formativas, concorrendo para a materialização do perfil do egresso (Anexo 6). O acervo estará informatizado e garantirá o acesso do estudante de maneira adequada. No que tange ao acervo digital, haverá acesso ininterrupto para os estudantes e professores. A

composição, atualização e avaliação do acervo estará sob a responsabilidade dos membros do NDE do curso.

5 APOIO AO DISCENTE

A política de atendimento aos discentes prevê ações de acolhimento e permanência, visto ser o estudante a razão de existência institucional. Para tanto, a Fadba mantém o setor de apoio ao estudante (Sae), vinculado à direção acadêmica. Este, é composto pelos seguintes núcleos: a) Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAPp); b) Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (Naic); c) Núcleo de Apoio ao Estudante Estrangeiro (Naee). O Sae tem suas normas de funcionamento orientadas por regulamento próprio.

Constituem-se, também, importantes mecanismos de atendimento e apoio ao estudante:

- **Seminário para ingressantes.** É oferecido nas primeiras semanas letivas para todos os estudantes iniciantes com diversas orientações sobre o curso e programa de estudo. Orientações são dadas especialmente sobre o design curricular, metodologia e avaliação contido no ciclo semanal de formação.
- **Programa de Hábitos de Estudo** (individual ou grupal). Objetiva orientar o acadêmico quanto ao uso de estratégias de aprendizagem.
- **Programa de Reorientação à Aprendizagem (Proap).** Oferecido gratuitamente aos discentes ingressantes, a opção de participar das atividades de nivelamento, onde serão considerados os conteúdos básicos e essenciais para o bom desempenho em áreas específicas.
- **Monitoria acadêmica.** Realizada sob a supervisão dos professores dos cursos de graduação para todos os estudantes devidamente matriculados.
- **Serviços de Psicologia.** Realizado por profissionais da área da Psicologia.
- **Intermediação e acompanhamento de estágios não obrigatórios remunerados.** Ações para a promoção da inserção no mercado de trabalho com oferta de serviços que possibilitem o acesso e a manutenção do estudante em estágio obrigatório e não obrigatório (captação e

divulgação de vagas, orientação para a elaboração de currículos e seleções, programa de trainee institucional, etc.).

- **Intercâmbios Nacionais e Internacionais.** São firmados convênios de parceria com instituições nacionais e estrangeiras em busca de viabilizar mecanismos para fortalecer o intercâmbio de estudantes e docentes.
- **Participação em Diretório Estudantil.** É a instância de representação estudantil e tem por objetivo a cooperação da comunidade acadêmica e o aprimoramento da instituição.
- **Programa Institucional para concessão de bolsa de estudos,** trata-se de um estímulo à permanência. A concessão de bolsas contempla características de universalidade e impessoalidade como maneira de cumprir seus relevantes propósitos cristãos e de atendimento social.
- **Programa de Financiamento Estudantil (FIES).** Oportuniza o estudo a estudantes sem condições de arcar com os custos de sua formação profissional.
- **Programa Universidade para Todos (ProUni).** Criado pelo governo federal, oferece bolsas de estudo, integrais e parciais, em instituições particulares de educação superior, em cursos de graduação e sequenciais de formação específica, a estudantes brasileiros sem diploma de nível superior.
- **Acesso a recursos de tecnologia da informação.** Por meio do Núcleo de Tecnologias Educacionais (Nutec), o estudante tem acesso a TIC e suporte necessário relacionado ao AVA, ao portal do estudante, às senhas e ao uso de tabletes e notebooks, pessoais ou da instituição para atividades diversas nas salas de estudo.
- **Política de estágios supervisionados e prática profissional.** Os estágios curriculares, são supervisionados, acompanhados e avaliados por professores, sob a coordenação dos cursos e são regulamentados pelo Consu. As atividades são desenvolvidas, preferencialmente, ao abrigo de convênios celebrados, resguardados os direitos dos estudantes quanto à segurança e à integridade e impedido o desvio de objetivos e finalidades.
- **Programa Jovens Talentos.** A IES, por meio do departamento de Gestão de

Talentos, desenvolve iniciativas de aproximação entre os estudantes formandos e possíveis instituições empregadoras, visando sua posterior inserção no mercado de trabalho.

- **Projeto Adote um Estudante.** Objetiva financiar estipêndios escolares de estudantes inscritos, através de colaboradores voluntários.

Além das iniciativas supracitadas, os estudantes dispõem do apoio dos seguintes setores e agentes institucionais:

- **Secretaria Acadêmica.** Fornece informações e orientações sobre registros acadêmicos, publicação de avisos e editais de interesse dos estudantes e fornecimento de documentação solicitada, conforme normas regimentais.
- **Coordenação de Curso.** Atendimento e orientação aos estudantes, de acordo com as diretrizes do curso.
- **Orientadores Formativos, demais professores e tutores.** Cada turma do curso além dos professores do módulo que dão suporte e atendimento fora do espaço de sala de aula, conta tutores e um Orientador Formativo com carga horária prevista para orientar os estudantes em relação ao seu programa de estudos, avaliações periódicas, hábitos saudáveis, dificuldades apresentadas, etc.
- **Capelania.** Objetiva a assistência religiosa, moral e espiritual, prestada por profissional devidamente qualificado.
- **Preceptoría.** Apoio aos estudantes que residem em sistema de internato no campus.
- **Ouvidoria.** Possui a função de contribuir para o desenvolvimento institucional e defender o compromisso ético no âmbito acadêmico institucional, ensejando uma maior qualidade dos serviços oferecidos e do atendimento prestado.
- **IDEC.** Órgão suplementar que capacita estudantes através de cursos e estratégias para sua auto-sustentação financeira.
- **Finanças estudantis.** Responsável por formalizar o ingresso do discente por meio da efetivação de matrícula e demais ações necessárias relacionadas a

aspectos de âmbito financeiro, bem como, promover e gerenciar o acesso dos discentes junto ao Programa de Financiamento Estudantil (Fies) do Governo Federal. Coordena o projeto Adote um Estudante.

- **Filantropia.** Órgão responsável por realizar procedimentos de acompanhamento e manutenção de bolsa educacional filantrópica e do ProUni, assim como, coordenar processos seletivos para concessão de bolsas filantrópicas, atendendo à legislação do país.

A Instituição julga necessário o desenvolvimento de políticas que estimulem a produção científica dos estudantes. Para tanto, provê auxílio participação em eventos. Trata-se de um crédito em dinheiro disponibilizado a discentes com a finalidade de desenvolvimento acadêmico e científico. Esse recurso é concedido para a participação em atividades acadêmicas informativas e formativas na IES e de âmbito local, nacional ou internacional (congressos; cursos e equivalentes) e abrange custos com inscrição, passagens, hospedagem, alimentação, produção de banners, etc. A concessão do auxílio é analisada pela comissão de pesquisa e concedida conforme os critérios por essa estabelecida, segundo o orçamento disponível para tal finalidade.

6 CORPO DOCENTE, TUTORES E EQUIPE DE SUPORTE PEDAGÓGICO

6.1 PERFIL DOCENTE/TUTORES

O **professor e o tutor** são aprendentes, diferenciando-se do estudante por sua maturidade, responsabilidade e visão ampla do ato educativo que realiza. Agem como mediadores entre o sujeito e o conhecimento no processo de ensinagem, atuando em favor de uma aprendizagem ativa e duradoura. Em sua práxis pedagógica, atentam para o clima afetivo e de mútua confiança, fazendo de Jesus Cristo seu Mestre pessoal e o Modelo de excelência pedagógica. É sua responsabilidade criar ambientes de aprendizagem que favoreçam a realização de atividades investigativas, reflexivas e propositivas, a partir do trabalho cooperativo com vistas a resolução de problemas reais.

O professor e o tutor da Fadba deve ser uma pessoa que reconhece e respeita a individualidade, bem como valoriza cada estudante em suas particularidades. Um profissional que deve conhecer a Deus por experiência própria, evidencia consciência de que o conhecimento humano não é algo acabado e que a mente é finita. Em seu fazer pedagógico cria condições para que o estudante se aproprie do conhecimento que faz parte do patrimônio cultural da humanidade de forma socializada e contextualizada em harmonia com o conhecimento que provém de Deus.

Coerente com o perfil do egresso, espera-se que o professor e o tutor sejam autônomos e protagonizem seus processos de investigação e reflexão sobre a prática docente. Por seu turno, para a obtenção de resultados ótimos da proposta educativa, professor e tutor devem revelar capacidades metacognitivas, socioemocionais e profissionais para o exercício do magistério.

Quadro 8 - Competências constitutivas do Perfil Docente/Tutor.

OBJETO DA COMPETÊNCIA	COMPETÊNCIA
--------------------------	-------------

Relacionamento e Restauração	Experimentar um relacionamento pessoal com Deus, por meio da influência do Espírito Santo, para compartilhar atributos de Seu caráter e viver de acordo com Seus propósitos redentivos.
Liderança e missão	Liderar pessoas e grupos, decidir de modo negociado e adotar atitude colaborativa para o alcance de metas, concretização da missão e proclamação do evangelho eterno.
Linguagens	Dominar e utilizar linguagens (multiletramentos) compatíveis com o exercício profissional para comunicar, avaliar, defender e compartilhar com clareza e precisão informações, ideias, experiências e soluções.
Aprendizagem contínua	Demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente de modo que seu exercício profissional seja potencializado.
Autocuidado e alteridade	Reconhecer-se como sujeito na diversidade humana e compreender o impacto desta na vida em sociedade para cuidar da saúde física, emocional e espiritual de si e do outro, por meio do desenvolvimento da consciência socioambiental.
Ética profissional	Agir de modo ético em todo e qualquer contexto e neste fazer uso do raciocínio lógico, analítico e visão sistêmica para interpretar fenômenos oriundos do mundo do trabalho, resolver problemas, dar orientações, tomar decisões assumindo as responsabilidades decorrentes das mesmas.
Criatividade e Inovação	Empreender, criar, implementar e inovar de forma responsável, considerando novas oportunidades em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento sustentável das regiões.
Ação didática	Dominar o fluxo da ação didática, considerando a coerência entre planejamento, concretização das situações de aprendizagem e avaliação, com vistas ao protagonismo discente.
Coprotagonismo	Promover a aprendizagem centrada no protagonismo discente a partir da adoção de estratégias de ensinagem alinhadas ao perfil profissional do egresso.
Transferibilidade	Articular situações reais do mundo do trabalho à teoria,, numa perspectiva interdisciplinar, analisando e promovendo o desenvolvimento das competências previstas no Projeto Pedagógico de Curso considerando as unidades de aprendizagem abordadas e a profissão.

Fonte: Elaboração própria, 2018.

6.2 COMPOSIÇÃO DO CORPO DOCENTE E TUTORES

O corpo docente do curso de tecnologia em gastronomia será composto por doutores, mestres e especialistas, com formação compatível com a proposta curricular, conforme quadro abaixo.

Quadro 9 – Consolidação do Corpo Docente.

Professor	Titulação	Regime Trabalho	Processo Formação	Formação Inicial	Tempo docência na IES	Tempo de docência	Produção científica últimos 3 anos
Djeyne Wagnacker Ferreira	Doutora	Integral/dedicação exclusiva	-	Fisioterapia	17 anos	17 anos	21
Elenilda Farias de Oliveira	Doutora	Parcial	-	Enfermagem	10 anos	11 anos	12
Gabrielly Sobral Neiva	Mestre	Horista	-	Nutrição	01 ano	06 anos	03
Hebert Davi Liesse	Mestre	Integral/dedicação exclusiva	Doutorado	Teologia	11 anos	03 anos	01
Jeandson Moraes da Silva	Especialista	Parcial	-	Gastronomia/Nutrição	3 anos	3 anos	0
Marcelo Torres	Especialista	Integral/dedicação exclusiva	-	Teologia Pedagogia	5 anos	5 anos	0
Márcia Otto Barrientos	Mestre	Horista	Doutorado	Farmácia Bioquímica	15 anos	15 anos	23
Pablo Sanches	Mestre	Integral/dedicação exclusiva	-	Música	15 anos	15 anos	0
Patrick Wauker Pereira da Silva	Mestre	Horista	-	Letras Vernáculas	5 anos	4 anos	0
Selena Castelão Rivas	Doutora	Integral/dedicação exclusiva	-	Pedagogia	20 anos	20 anos	23
Ivo Gonzales Júnior	Doutor	Integral	-	Administração	14 anos	14 anos	4
Monia da Hora	Especialista	Horista	-	Gastronomia	-	06 anos	55
Pablo Sanches	Mestre	Integral/dedicação exclusiva	-	Música	15 anos	15 anos	0
Sânzia Ribeiro	Mestre	Parcial	Doutorado	Fisioterapia	16 anos	16 anos	5
Uerisleda Alencar Moreira	Mestre	Parcial	-	Gastronomia	-	05 anos	17
Wilma Raquel Barbosa Ribeiro	Doutora	Integral/dedicação exclusiva	-	Psicologia	11 anos	14 anos	1
Ivo Pedro Gonzáles Júnior	Doutor	Integral	-	Administração	14 anos	14 anos	4
QUADRO CONSOLIDADO	Doutores	Mestres	Especialistas	Dedicação Exclusiva	Em formação	Formação na área	
	06	08	02	07	2	03	

Fonte: Elaboração Própria, 2020.

O corpo de tutores, por sua formação acadêmica e experiência na modalidade EAD, atende aos requisitos indicados pelo instrumento de avaliação de curso do Inep, conforme visto no quadro a seguir.

Quadro 10 – Consolidação do Corpo de Tutores.

Tutor	Titulação	Regime Trabalho	Processo Formação	Formação Inicial	Tempo tutoria na IES	Tempo de tutoria no ES	Experiência em EAD
Caroline Santos Tamandaré Paiva Quixadá	Mestre	40h	- Mestrado em Zoologia Aplicada	Ciências Biológicas	8 meses	8 meses	- Tutora Fadba (8meses)
Samile Damasceno dos Santos	Especialista	40h	- Especialização em Tecnologias e Educação aberta e Digital; - Formação de Mediadores Pedagógicos Digitais para EaD; - Moodle para Professores e Tutores EaD; - Didática no Ensino Superior; Planejamento, Avaliação e Fundamentos da EAD.	Letras Vernáculas	3 meses	3 anos e 3 meses	- Tutora de Pedagogia EaD – UFBA (3 anos); - Tutora Fadba (03 meses).
Elíslei da Silva Cruz Ghissoni	Especialista	44h	Pós-graduação em Docência do Ensino Superior e Educação Básica	Administração	1 mês	1 mês	Tutora Fadba (1 mês)
Denise Ciriaco Dias de Aquino	Especialista	44h	Pós-Graduação em Psicologia do Trabalho	Psicologia	1 mês	1 mês	Tutora Fadba(1 mês)
QUADRO CONSOLIDADO	Doutores	Mestres	Especialistas	Dedicação Exclusiva	Em formação	Formação na área	
	0	01	03	0	0	1	

Fonte: Elaboração própria, 2020.

A atribuição docente e dos tutores seguirá o que está previsto no regimento acadêmico e em conformidade com o contrato trabalhista. Os professores terão seu

trabalho acompanhado pela coordenação de curso e avaliado num tríplice ação: autoavaliação, avaliação da coordenação e avaliação dos estudantes. Os tutores terão seu trabalho acompanhado pelo Nutec, coordenadores de curso. Serão avaliados semestralmente como indicado anteriormente.

6.3 COORDENAÇÃO DE CURSO

O coordenador curso será membro permanente do Consu e desenvolverá suas atividades em conformidade com as responsabilidades explicitadas no regimento acadêmico, bem como no que está previsto no contrato de trabalho. Para materialização de suas intenções, de acordo com as necessidades do curso, deverá ter um plano de ação, o qual deverá ser compartilhado no Colegiado de Curso, submetendo-se a aprovação do mesmo, e, posteriormente, divulgado publicamente na página virtual do curso, de modo a favorecer a integração e melhoria contínua dos serviços desenvolvidos. Para o curso de Tecnologia em Gastronomia, a Fadba contará com o seguinte profissional:

- Coordenador: Jeandson Moraes da Silva
- Formação acadêmica Coordenador: Nutricionista/ Tecnólogo em Gastronomia
- Titulação Coordenador Assistente: Especialista
- Regime de trabalho: Parcial
- Atuação profissional na área: Jeandson Moraes da Silva é graduado em nutrição pela universidade peruana Union/PERU (2008, revalidado pela UFBA em 2017) e graduado em Gastronomia pela Le Cordon Bleu Paris/Peru (2008). Especialista em Nutrição esportiva pela Faculdade Roraimense de ensino Superior (2020). Professor da Fadba desde 2020. Gerente de sistemas de nutrição da Fadba desde 2016. Atualmente coordena o curso de nutrição da Fadba.

6.4 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Trata-se de um grupo diretamente responsável pela construção, reformulação, acompanhamento e atualização deste PPC. O NDE do curso de Tecnologia em gastronomia é composto por 5 (cinco) docentes, incluindo o coordenador de curso, seu presidente, e possui regulamento próprio (Anexo 7). Terá encontros periódicos e sistemáticos conforme calendário do curso para planejar, discutir, acompanhar e propor melhorias para o curso a partir de seu PPC, adotando a atitude de avaliação permanente sempre rumo ao aperfeiçoamento das práticas educativas e seus encaminhamentos.

Quadro 11 – Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Tecnologia em Gastronomia

Nome	Titulação	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho	Experiência Docente no Magistério Superior
Djeyne Wagemacker Ferreira	Doutora	Fisioterapia	Dedicação exclusiva	17 anos
Gabrielly Sobral	Mestre	Nutrição	Parcial	05 anos
Jeandson Moraes da Silva	Especialista	Nutrição	Parcial	1 ano
Selena Castelhão Rivas	Doutora	Pedagogia	Dedicação exclusiva	20 anos
Uerisleda Alencar Moreira	Mestre	Gastrônoma	Parcial	05 anos

Fonte: Elaboração própria, 2020.

6.5 COMPOSIÇÃO E FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE CURSO

O colegiado do curso de Tecnologia em gastronomia será órgão de caráter consultivo, deliberativo e normativo, a ser implantando a partir do início de funcionamento do curso. Será composto por todos os docentes do curso, o assistente de coordenação e uma representação discente e tem regulamento próprio (Anexo 08).

Reunir-se-á ordinariamente duas vezes por semestre e extraordinariamente quando houver alguma demanda coletiva. Cada encontro será devidamente registrado em ata, com os encaminhamentos e decisões que se fazem necessários. Além de

deliberar sobre propostas encaminhadas pelo NDE referentes ao currículo do curso, o colegiado discutirá questões de natureza didático-metodológica, fortalecendo desse modo, os aspectos pedagógicos.

7 INFRAESTRUTURA

7.1 INSTALAÇÕES ADMINISTRATIVAS

As instalações administrativas da Fadba estão distribuídas em três prédios, sendo o principal, o prédio administrativo. Nesse espaço encontra-se a reitoria, a secretaria acadêmica, departamentos e setores vinculados ao reitor e à direção administrativa. Trata-se de um ambiente climatizado, conectado à internet, com acessibilidade, devidamente estruturado para o atendimento às demandas institucionais.

A limpeza desses espaços é realizada diariamente, antes e ao final do expediente comercial. Sua manutenção é realizada periodicamente, através do sistema de solicitação de ordem de serviço (gerência de serviços) ao setor responsável (setor de manutenção), o qual mantém cronograma fixo de atendimento, considerando a ordem do pedido e seu grau de urgência. Solicitações não emergenciais são atendidas em no máximo 24 horas, enquanto as emergências são atendidas imediatamente. Além da manutenção diária, a IES mantém um cronograma para manutenção de pintura (bianual), ar condicionado e bebedouros (semestral).

Os estudantes e docentes do curso de Tecnologia em gastronomia terão à sua disposição uma infraestrutura física adequada à realização de suas atividades acadêmicas a partir de espaços planejados para tais.

7.2 SALAS DE AULA/ESTUDOS

Na Fadba as 26 salas de aulas/estudo são compreendidas como parte dos espaços de estudo e aprofundamento, apropriados para a vivência de situações que contribuem para a aprendizagem ativa e duradoura. São pensadas em função do PPI, climatizadas, conectadas a internet e mobiliário diversificado, permitindo-se diferentes layouts metodológicos.

Estão localizadas em prédios distintos, atendendo aos estudantes dos cursos de graduação e pós-graduação, com identificação adequada para cegos, rampas de acesso

para pessoas com mobilidade reduzida, equipamentos que permitem acessibilidade metodológica e comunicacional.

A limpeza das salas é realizada diariamente, antes e ao final do turno de aulas. Sua manutenção é realizada periodicamente, através do sistema de solicitação de ordem de serviço (gerência operacional) ao setor responsável (setor de manutenção), o qual mantém cronograma fixo de atendimento, considerando a ordem do pedido e seu grau de urgência. Solicitações não emergenciais são atendidas em no máximo 24 horas, enquanto as emergências são atendidas imediatamente. Além da manutenção diária, antes do início do semestre letivo, são realizadas as obras de maior complexidade nos prédios como: pintura, reparos, ampliações e reforma em geral.

Quadro 12 – Salas de aula/estudo do prédio universitário.

Sala	Área (m ²)	Mobiliário e equipamentos
101	56,32	50 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI E e VGA), 1 Projetor, Extensor USB, Cabo VGA, Cabo de Áudio, 1 ar-condicionado.
104	67,18	50 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), Splitter (HDMI e VGA), 1 Caixa de Som, 1 Projetor, Cabo VGA, Cabo de Áudio, 1 ar condicionado.
110	56,14	50 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Projetor, Cabo VGA e Extensor USB, 1 ar-condicionado.
111	60,14	50 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado.
112	60,71	50 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Cabo HDMI, 1 ar-condicionado.
113	67,19	45 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado
114	60,13	65 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Cabo HDMI, 1 ar-condicionado.
115	67,18	50 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Caixa de Som, 1 Cabo de áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado.
116	67,18	65 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Cabo HDMI, 1 ar-condicionado
117	70,18	56 mesas e cadeiras docentes, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado.
201	66,55	48 mesas e cadeiras docentes, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Caixa de Som, 1 Cabo de áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA, 1 Cabo HDMI e 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado.
202	90,39	8 mesas e 64 cadeiras docentes, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Projetor, 1 Cabo VGA, 1 Cabo HDMI e 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado.

210	54,01	45 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado.
211	54,29	45 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA, 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado.
212	54,23	45 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor e 1 Cabo VGA, 1 ar-condicionado.
213	69,07	60 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor e 1 Cabo VGA, 1 ar-condicionado.
214	53,9	80 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Cabo HDMI, 1 ar-condicionado.
215	173,53	84 mesas e cadeiras docentes, 2 armários, e 1 mesa do professor, 3 quadros brancos, 1 vidro mural, 1 Mesa docente, 1 cadeira, 3 ar-condicionado, 2 projetores, 1 Microfone, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Cabo HDMI, 1 ar-condicionado.
216	79,9	64 mesas e cadeiras docentes, 1 mesa do professor, 2 Armários, 2 nichos, 8 mesas Mesa docente, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI e VGA), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor e 1 Cabo VGA, 1 ar condicionado.

Fonte: Elaboração própria, 2019.

7.3 SALA DE PROFESSORES

A fadba possui duas salas de professores. Uma no prédio universitário, com 110,75m², e outra no prédio de aulas do curso de Teologia, com 50,94m². Ambas as salas estão conectadas à internet e possuem iluminação e ventilação adequadas, com ar-condicionado.

A sala de professores localizada no prédio universitário, dispõe de um ambiente para reunião de professores com TV e conexão de videoconferência e capacidade para 11 pessoas, uma sala para a Assessoria Pedagógica com armários e mesa com cadeiras para 4 pessoas, gabinete de estudos dos professores com 12 vagas, armários de uso individual (escaninho), bebedouro com água potável disponível, copa equipada com geladeira, mesa e cadeira para 4 pessoas, sala de descanso com conjunto de sofás e pufes e rede de descanso.

Por seu turno, a sala de professores localizada no prédio onde acontecem as aulas do curso de Teologia, dispõe de uma mesa de reunião com capacidade para 15 pessoas, ambiente com sofá e poltronas para descanso ambiente com sofá e poltronas para descanso, telefone e bebedouro com água potável disponível.

A limpeza e higienização são realizadas frequentemente ao longo dos turnos de atividades acadêmicas. Sua manutenção é realizada periodicamente, através da solicitação de ordem de serviço (gerência operacional) ao setor responsável (setor de manutenção), o qual mantém cronograma fixo de atendimento, considerando a ordem do pedido e seu grau de urgência. Solicitações não emergenciais são atendidas em no máximo 24 horas, enquanto as emergências são atendidas imediatamente. Além da manutenção diária, a IES realiza as obras de maior complexidade como: pintura, reparos, ampliações e reforma em geral, a partir do cronograma estabelecido pela gerência de serviços.

7.4 ESPAÇOS PARA ATENDIMENTO AOS DISCENTES

A Fadba dispõe de variados espaços para atendimento aos estudantes, possibilitando diversidade na forma de atendimento: individual e coletivo. Dentre esses espaços destacam-se os gabinetes de trabalho docente, espaço das coordenações de cursos, bem como as salas de reuniões, espaço de trabalho do Neran, Neei, espaço de trabalho do LEEI e espaços reservados na biblioteca. Tais espaços se configuram como locais de produção acadêmica, discussão dos pares a respeito de questões acadêmicas e realização de estudos individuais, de atividades vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão. Todos os espaços são conectados à internet e dispõem de mobília, iluminação e climatização adequados. As especificações desses espaços podem ser constatadas no PDI.

7.5 AUDITÓRIOS

A Fadba possui um conjunto de auditórios, seis no total, espalhados pelo campus (residencial masculino, residencial feminino, prédio administrativo, salão de atos, auditório central e igreja do campus). Os auditórios possuem capacidade variada para receber aproximadamente 50 a 2.500 pessoas, sendo utilizados em reuniões dos órgãos colegiados, atividades científico-culturais, artísticas e religiosas, atos cívicos e formaturas. Todos são pensados conforme as necessidades institucionais, considerando aspectos relativos a acessibilidade. O auditório central, em especial, foi construído considerando conforto dos usuários, isolamento e qualidade acústica.

Todos os auditórios são climatizados, estão conectados à internet, com recursos tecnológicos de multimídia, com disponibilidade de equipamentos para videoconferência, caso se faça necessário. Sua manutenção é realizada periodicamente e seu uso carece de solicitação prévia e responsabilização por parte do solicitante. Vale registrar que os auditórios atendem a comunidade interna e externa.

Quadro 13 – Auditórios da Fadba

Espaço	Área (m²)	Capacidade
Auditório (prédio administrativo)	49,36	50 pessoas
Auditório central	518,96	480 pessoas
Igreja do Campus	2.120,00	1.480 pessoas
Residencial feminino	216,00	160 pessoas
Residencial masculino	216,95	175 pessoas
Salão de atos	285,60	350 pessoas

Fonte: Elaboração própria, 2019.

7.6 ESPAÇOS DE CONVIVÊNCIA E ALIMENTAÇÃO

A Fadba possui variados espaços de convivência e alimentação. Destaca-se aqui o centro de convivência, localizado no prédio universitário, por tratar-se de um espaço construído com o objetivo de possibilitar a integração de toda a comunidade acadêmica, além de estimular atividades acadêmicas que extrapolam os limites das salas de aula/estudo. Tal espaço consiste num ambiente bonito e confortável, com mais de 2000 m² de área, contendo dois jardins não cobertos, integrados por um espaço coberto em propostas arquitetônicas distintas. O ambiente possui bancos, sofás e passarelas, em meio a árvores como jacarandás e sapucaias, palmeiras e gramados. Nesse espaço também é possível reunir grupos de estudantes para atividades acadêmicas ao ar livre em um anfiteatro. Os dois jardins se integram através da área coberta identificada oficialmente como a entrada para o Prédio Universitário. Uma moderna livraria da Casa Publicadora Brasileira também integra o Centro de convivência com variadas opções de literatura, áudio e vídeo, material escolar e uma seção de produtos alimentícios saudáveis.

No centro de convivência do prédio universitário há, também, o restaurante Bahia Verde com uma proposta saudável e inovadora no ramo da alimentação. No restaurante a comunidade acadêmica dispõe de diversas opções para café da manhã, almoço e lanche da noite coerente com a filosofia institucional que valoriza e recomenda uma alimentação vegetariana. O Bahia Verde também proporciona vida e integração a toda comunidade e visitantes nas noites de sábado, com cardápio especial e preços acessíveis.

O campus possui, ainda, um restaurante universitário aberto à comunidade interna e externa, o qual serve três refeições diárias. Seu cardápio é elaborado por um gastrônomo e um nutricionista. Ambos os espaços de alimentação são climatizados, atentam para quesitos relativos a acessibilidade e podem ser avaliados pelos usuários por meio de uma caixa disponibilizada pela Ouvidoria e, semestralmente, pela CPA.

A limpeza, higienização e manutenção do centro de convivência e espaços de alimentação segue o fluxo institucional, considerando a existência de setores e mão de obra própria para tais serviços. As demais especificações desses espaços podem ser constatadas no PDI.

7.7 BIBLIOTECA

A biblioteca da IES foi fundada em 1979 e tem como uma de suas metas básicas montar e disponibilizar um acervo que vise subsidiar as atividades de ensino, pesquisa e extensão da comunidade acadêmica, atendendo também a comunidade externa. O espaço físico da biblioteca totaliza aproximadamente 1.200m² contemplando salão principal, periódicos, salas de estudos em grupos, cabines de estudo individual, área específica para guarda-volumes e o Centro de Pesquisa em História da Igreja. A biblioteca atende aos requisitos de acessibilidade tais como piso tátil, placas em braile, sanitário adaptado e por ser um prédio térreo, dispensa a necessidade de elevadores. A biblioteca funciona nos seguintes dias e horários: domingo das 8h às 17h, de segunda a quinta-feira das 8h às 22h e na sexta-feira, das 8h às 16h. No sentido de acompanhar os avanços tecnológicos, a biblioteca tem adotado os mais avançados recursos, oferecendo aos usuários amplas possibilidades de pesquisa no atendimento à diversidade de consultas que ocorrem na área acadêmica com o objetivo de coletar,

sistematizar e disseminar informações relevantes. A biblioteca adota o Sistema Decimal Dewey, para o processo de classificação bibliográfica, e o Código AACR2 (Anglo-American Catalog Rules) para a descrição física da obra. Adota, também, a política de acesso livre aos terminais de consulta e estantes de livros, auxiliado por pessoal habilitado quando solicitado. Para atender de forma satisfatória a comunidade acadêmica, a biblioteca conta com profissionais habilitados para atender cada necessidade, quer seja, utilizar o espaço para leitura e pesquisa ou a simples localização de uma obra no acervo. A equipe é constituída de profissionais graduados em Biblioteconomia encarregados da direção da biblioteca bem como do processo técnico. Além destes, há auxiliares de biblioteca e auxiliares de serviços gerais, todos trabalhando de sorte a atender os três turnos. A Biblioteca conta, ainda, com uma equipe de estagiários que auxilia em tarefas de suporte geral e atendimento ao público no salão principal, atuando em horário parcial, cobrindo os três turnos de trabalho. Quanto a política de empréstimo, a biblioteca adota os critérios observados no quadro 14.

Quadro 14 – Política de empréstimo de Livros da Biblioteca

CATEGORIAS	QUANTIDADE DE LIVROS	DIAS ÚTEIS
ESTUDANTES:		
Ensino Médio e Ensino Superior	3	05
Ensino Superior (concluinte)	4	10
Ensino Superior (duas graduações)	5	10
Ensino Superior (duas graduações – concluinte)	7	15
Pós-Graduação (encontros quinzenais)	5	20
Pós-Graduação (encontros mensais)	5	30
Pós-Graduação (SALT)	8	30
Mestrado <i>Intra Corpus</i> (SALT)	8	30
AFAM	3	05
FUNCIONÁRIOS:		
Professores	8	40
Técnico Administrativo	3	10

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Registra-se que é vedado o empréstimo de periódicos e outros materiais especiais tais como: dicionários, vocabulários, glossários, teses, dissertações, monografias e obras consideradas raras. Aos estudantes recém-ingressos na instituição, é garantido o serviço de orientação por meio de uma apresentação seguida de visita in loco feita e conduzida pelo coordenador da biblioteca ou seu

representante. Na oportunidade são transmitidas as informações básicas sobre o espaço físico, o uso da biblioteca e suas normas, bem como os serviços disponibilizados aos estudantes, a fim de que estes possam utilizar os recursos disponíveis, de maneira eficiente, conforme regulamento próprio.

O catálogo do acervo da biblioteca pode ser consultado através do portal da instituição ou do link direto <<http://biblioteca.iaene.br/>>. O sistema de automação de biblioteca adotado pela IES é o SophiA, que apresenta uma interface amigável, dispondo de módulos de pesquisa web, catalogação, empréstimo/devolução, circulação e de relatórios. Nele o usuário pode consultar os catálogos disponíveis no sistema da biblioteca, pode realizar reservas, renovar os livros emprestados em sua conta e receber mensagens automáticas da Biblioteca.

A biblioteca disponibiliza tanto no Portal do Estudante quanto no Portal do Professor uma página com links para diversos portais de conteúdo, para pesquisa on line, servindo como uma ponte entre a produção científica global e nossa comunidade acadêmica. A página tem o objetivo de apontar links com fontes de informação especializada em texto completo, existentes na rede, bem como facilitar o acesso a bibliotecas, bases de dados, e redes de informação. Neles também encontram-se os links para nossas duas bases de dados assinadas junto a EBSCO que possibilita acesso a cerca de cinco mil títulos de periódicos internacionais nos pacotes Academic Search Elite e ATLA, por meio de um eficiente mecanismo de busca que permite realizar filtros e assim possibilitar acesso rápido e preciso aos assuntos pesquisados.

A Biblioteca dispõe de um acervo de 77.531 livros; uma coleção de 878 títulos de periódicos, 756 exemplares de multimeios (CDs, DVDs, CD-ROMs). No acervo também constam trabalhos de conclusão de curso de graduação, dissertações e teses, em todas as áreas de conhecimento.

O curso de **Tecnologia em Gastronomia**, possui, no mínimo, 03 (três) títulos indicados para a **bibliografia básica** em cada componente curricular, na proporção um (1) livro para cada oito (8) vagas ofertadas, devidamente catalogados e tombados junto ao patrimônio da Fadba. Para a **bibliografia complementar** há o mínimo de 05 (cinco) títulos para cada componente curricular e no mínimo 2 exemplares.

A Política de aquisição de acervos é determinada pelos aspectos qualitativos e quantitativos, possibilitando aos estudantes e docentes o acesso à bibliografia básica

do curso, em quantidade e conteúdo. A **ampliação do acervo** do curso ocorrerá gradativamente de acordo com os seguintes critérios: a) Solicitação e/ou indicação do NDE, docentes e coordenação; b) Solicitação de discentes; c) Indicação do bibliotecário; d) Demanda de pesquisas realizadas; e) Lançamentos nas áreas.

Além do acervo, a biblioteca dispõe dos **seguintes serviços**: a) Seleção e aquisição de material bibliográfico (livros, periódicos, vídeos, bases de dados e material especial); b) Catalogação automatizada – Uso das Normas da CDD (Classificação Decimal de Dewey) e registrado no Sistema Sophia de Gerenciamento de Biblioteca; c) Preparação do material processado, sendo: etiquetar, carimbar, numerar e magnetizar.

Aos **usuários são oferecidos os serviços de**: a) Orientação no uso em terminais de consulta do acervo; b) Orientação de busca e recuperação de livros, periódicos e informações; c) apoio na elaboração do levantamento bibliográfico; d) Avaliação de acervos e ordenação de estantes; d) Controle de uso dos salões de leitura e salas de estudo em grupo. Garante-se também o **serviço de circulação de acervos** através de: empréstimo, devolução e serviço de Reserva de livros emprestados – Sistema automatizado, elaboração de relatórios estatísticos sobre o acervo e investimentos.

7.8 LABORATÓRIOS

A Fadba possui variados laboratórios para uso acadêmico, atendendo as especificidades de cada curso, em conformidade com os PPC. Seu uso prescinde de normas de segurança, são climatizados, acessíveis, possuem mobiliário, equipamentos e recursos tecnológicos adequados ao uso e função. Os laboratórios da Escola de Saúde possuem dois técnicos responsáveis, os quais atendem as demandas explicitadas por professores e estudantes nas atividades de ensino e aprendizagem.

- **Laboratório de Histologia e Embriologia/ Bromatologia/ Biologia e Genética/ Laboratório de Bioquímica/ Fisiologia / Física Aplicada.** Trata-se de um espaço de 56,03 m², 57,51 m², e 70,18 m², respectivamente. Têm por finalidade a realização de atividades práticas de microscopia, bioquímica, bromatologia, farmacologia, imunologia, genética e física aplicada oportunizando vivências em

práticas laboratoriais, contribuindo desta forma com a ampliação do conhecimento teórico- prático, essenciais à formação do profissional de saúde.

- **Laboratório de Anatomia e Neuroanatomia/ Modelos atômicos.** Possuem 46,85 m² e 124,47 m², respectivamente. Têm por finalidade o estudo da morfofisiologia do corpo humano com aulas práticas realizadas em modelos anatômicos, cadáveres e esqueletos. Nestes espaços físicos são aprofundados de maneira prática o estudo do corpo humano através de ossos, músculos, nervos, articulações bem como seus sistemas, nervoso central e periférico, cardiorrespiratório, gastrointestinal, geniturinário entre outros.

- **Psicomotricidade e vivências.** Espaço físico de 45,98 m², está equipado com: espelhos, bolas suíças de diferentes formatos e tamanhos, steps, tatames, rolos, colchonetes, etc. É utilizado para aulas práticas de dinâmicas de grupo, terapia grupal e práticas de relaxamento e vivências corporais.

- **Laboratório de Técnicas Dietéticas.** Espaço com 97,10m² destinado a realização de práticas relacionadas a alimentação, além de atividades de extensão e pesquisa no desenvolvimento de novos produtos alimentícios, entre outros. A capacidade aproximada é de 35 alunos por aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada. As atividades realizadas neste espaço são caracteristicamente de natureza interdisciplinar e transversal contribuindo para um processo educativo qualitativo.

- **Laboratório de Análises Sensoriais.** Espaço com 11,20m², conta com 4 cabines para experimentação sensorial e condições adequadas de iluminação e fluxo de indivíduos. Este laboratório está estrategicamente posicionado e comunicando-se com o Laboratório de Técnica Dietética, oferecendo assim suporte adequado para a realização das aulas práticas. A capacidade aproximada é de 10 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

A limpeza, higienização e manutenção dos laboratórios segue o fluxo institucional, considerando a existência de setores e mão de obra própria para tais serviços. Para os laboratórios de saúde, a Instituição possui contrato específico com uma empresa que presta manutenção preventiva e corretiva em visitas periódicas (pelo menos duas por semestre) e/ou quando demandada.

As demais especificações desses espaços podem ser constatadas no Anexo 9 no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) - 2020 a 2024.

7.9 AMBIENTES E CENÁRIOS PARA PRÁTICAS DIDÁTICAS: OUTROS ESPAÇOS

Além dos laboratórios supracitados, a Fadba possui outros ambientes e cenários para práticas didáticas adequados às atividades acadêmicas. São eles:

- **Brinquedoteca.** Espaço pedagógico com 39,74m² destinado ao brincar, possibilitando o desenvolvimento de habilidades, autonomia, aprendizagem de conceitos, criatividade e equilíbrio entre a razão e a emoção. Este espaço é destinado ao aprendizado de valores, como respeito e cooperação, fundamentais para que a criança se relacione com o outro.

- **Clínica Escola.** Espaço educativo multidisciplinar voltado para o desenvolvimento de ações de extensão na modalidade de estágios, projetos e prestação de serviço às comunidades interna e externa.

- **Complexo esportivo.** Composto por duas quadras poliesportivas, campo Society, quadra de tênis, academia. Tais espaços de uso da comunidade acadêmica oportuniza a prática regular de atividades físicas e recreativas, contribuindo para o desenvolvimento físico, emocional e social de seus usuários.

- **Núcleo de Estudos do Recôncavo em Administração e Negócios (Neran).** Espaço de uso comum, com 11,52 m² à disposição dos estudantes. O Neran, cenário de caráter inovador, atua em três frentes de trabalho simultâneas. Primeiro, com características de um gerenciador de um grande banco de dados das pesquisas institucionais onde todas as investigações provenientes dos grupos de pesquisa, PDP, TCC, e outros, cadastrem seu banco de dados e as principais informações que caracterizam aquela pesquisa. O Neran oportunizará novas conexões entre as pesquisas já realizadas, dará um direcionamento maior para aquilo que os pesquisadores estão investigando, de modo a gerar maior impacto e visibilidade, evitando repetições de temas e abordagens desnecessárias. Segundo, captação de recursos diversos de instituições de fomento às pesquisas, governamentais ou não. Isso porque o Neran tem CNPJ próprio e independente, o que facilita a participação em editais sem a burocracia institucionais e possível eliminação por critérios de exclusão

em editais. Terceiro, suporte estatístico para pesquisas institucionais (estatística descritiva e analítica), com presença de monitores que deem suporte semanal para pesquisas em andamento, bem como treinamentos, cursos etc., para professores e estudantes pesquisadores.

- **Núcleo de Empreendedorismo e Inovação (Nei).** Espaço de uso comum, com 11,52 m². Trata-se de uma unidade organizacional que visa promover programas e projetos, para integrar comunidade acadêmica (estudantes, professores e técnicos), comunidade externa e parceiros públicos/privados (agentes institucionais e organizacionais). O Nei desenvolve atividades articuladas de Ensino, da Pesquisa e da Extensão, a fim de criar e desenvolver um Ecossistema de Empreendedorismo e Inovação que atenda às necessidades de formação interprofissional (competências previstas no perfil do egresso intercursos, comprometidas com a formação de líderes empreendedores com os princípios e valores institucionais, conscientes dos impactos de suas ações nos sistemas sociais, econômicos e ambientais) e do mercado (comunidade externa e Brasil carentes de alternativas sustentáveis de desenvolvimento social e econômico locais ou regionais), de modo que impulsionem modelos de negócio sustentáveis e inovadores comprometidos com o desenvolvimento social e econômico de pessoas, organizações e regiões.

- **Sete Junior (7Jr).** Espaço que integra a *Staff Jr.* e presta consultoria empresarial (consultorias, pesquisas, treinamentos e palestras) às organizações que atuam na região do recôncavo, sob a supervisão de um professor.

- **Restaurante Universitário.** Espaço com 1.460,75m², Administrado pela Diretoria de Assuntos Estudantis da Fadba, encontrasse de acordo com as normas de segurança e vigilância sanitária necessária ao seu funcionamento assim como ao desenvolvimento de atividades didáticas visando sua utilização como laboratório para o ensino do conteúdo prático-profissional do curso, campo de estágio e atividades de pesquisa e extensão. A capacidade aproximada é de 40 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

7.10 RECURSOS DE TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

A Fadba percebe a área de tecnologia da informação e comunicação como um pilar no que tange a acessibilidade comunicacional. Para isso, investe em expansão da conectividade com a rede mundial de computadores, ampliando constantemente sua largura de banda com a internet e estrutura física tecnológica. Procura filiar-se a novas redes acadêmicas, trazendo ao seu quadro docente, corpo técnico-administrativo e principalmente discente, uma estrutura hábil e eficaz no provimento do ensino, pesquisa e extensão. A Fadba possui o ADEMS, software ERP, produzido pelo Instituto Adventista de Tecnologia (IATEC), responsável pelo gerenciamento da vida acadêmica do estudante, financeira e de secretaria, viabilizando a solicitação de protocolos e requerimentos, além do acompanhamento das coordenações de curso, no que tange à disponibilização dos planos de ensinagem. O ADEMS é capaz de interagir com o Moodle, ferramenta AVA Open Soure responsável por viabilizar a interação entre estudante x professor, potencializando processos educativos como: aplicação de provas on line, realização dos estudos autônomos e interativos (trilhas de aprendizagem), fóruns dentre outros.

A Fadba possui um Data Center com acesso controlado, umidade e temperatura monitoradas, guarnecido de plano de contingência que provê o “Norte” para solução de problemas ocasionados por algum incidente, seja de segurança, energético e outros. No quesito estabilidade da energia elétrica, o Data Center é alimentado por um transformador de alta potência e possui um sistema de gerador com acionamento automático, além de nobreaks de alta capacidade, trazendo alta disponibilidade aos serviços oferecidos, garantindo seu funcionamento permanentemente. Um sistema de monitoramento SMNP, traz a eficiência e proatividade necessária ao contínuo funcionamento dos serviços oferecidos. O Departamento de Tecnologia da Informação e Comunicação, possui SLA para cada serviço prestado em seu arcabouço, fornecendo métricas através da ferramenta Auvo, software de gestão Ordens de Serviços e controle de ativos, responsável pelo monitoramento da vida útil dos equipamentos que compõem o parque tecnológico da instituição. Em sua Dashboard, o Auvo fornece graficamente, parâmetros e os resultados obtidos por toda equipe de tecnologia e suporte ao discente, docente e corpo técnico.

A Fadba possui Política de Segurança de Informação (PSI), um conjunto de normas e procedimentos acessível a todos os usuários da rede, assinado no ato da criação da conta de acesso à rede computacional da instituição.

A rede computacional da Fadba é dividida através de vlans com subnets em topologia CAN – Campus Area Network, gerenciadas por equipamentos firewall de última geração, capazes de garantir a devida segurança dos dispositivos conectados à Wireless ou rede cabeada. Os diversos pontos de acesso Wifi, dão aos discentes, docentes e corpo técnico, uma agradável experiência no acesso à rede mundial de computadores, assim como, no provimento das informações institucionais.

Infraestrutura tecnológica

A instituição compreende que uma estrutura de Tecnologia da Informação que atenda aos princípios da confidencialidade, integridade e disponibilidade (CID), é o pilar básico para o cumprimento de leis como Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), lei n. 13.709/2018. Para fazer valer os demais princípios da segurança da informação, investiu-se recursos em um data center climatizado, com fornecimento elétrico redundante, provido de nobreaks e gerador, garantindo estabilidade elétrica e funcionamento contínuo, 24 horas por 7 dias semanais, além de estrutura de backup e servidores distribuídos de última geração.

A Fadba possui o ADEMS, sistema ERP composto de variados módulos, sendo eles:

- **Portal de Notícias:** Site de notícias e informes, responsável pela socialização e publicação dos documentos públicos e convergência de acesso aos demais sistemas. Vale salientar que o portal de notícias pode ser acessado por qualquer visitante do site e dispõe de ferramenta de atendimento via chat para: Processo Seletivo, Pós-Graduação, Educação Básica, Nutec – Suporte a Sistemas e outro.
- **Portal do Professor e Coordenadores:** Módulo responsável por coletar e alimentar os dados acadêmicos, tais como cadastros de aulas em espaços diversificados, aulas em sala, frequência, notas, conteúdo programático e outros. Este módulo interage com a ferramenta AVA.

- **Portal do Estudante:** Módulo responsável pelo acompanhamento do discente, auxilia no acesso às informações de secretaria, protocolos, requerimentos, notas, frequência, conteúdo programático, financeiro, matrícula, carteira de estudante virtual e outros. Este módulo interage com a ferramenta AVA.
- **Secretaria:** Módulo de gestão acadêmica, gerenciado e operacionalizado pela Secretaria Acadêmica e Finanças estudantis.
- **Financeiro:** Os softwares ASF e ASSI compõem o módulo financeiro/contábil; juntos dão o aporte tecnológico para o gerenciamento financeiro e contábil à instituição.

Parte destes ambientes estão hospedados em Nuvem – Data Center IBM, Locaweb e parte no data center local. Operam em tecnologias variadas e armazenam os dados em sistemas de banco de dados Mysql e Sql Server. Interagem entre si de maneira transparente, propiciando um uso agradável aos seus utilizadores.

Para o armazenamento de arquivos, a Fadba possui Storages com replicação DFS.

Os sistemas operacionais dos servidores são implementados em tecnologias de virtualização, trazendo agilidade e diminuição do RTA - Recovery Time Actual e RTO - Recovery Time Objective.

O Departamento de Tecnologia da Informação e Comunicação, está trabalhando no projeto de estruturação de um novo site para o Data Center, a fim de garantir a implementação de novos recursos redundantes, ainda mais eficientes.

O Datacenter atual fica localizado no cento do Campus e é interligado aos demais prédios através de cabos de fibras óticas, utilizando todos em 12 Fo, somando mais de seis quilômetros de cabos ópticos espalhados por todo o campus. Por ser um sistema autônomo (AS), a Fadba possui seu próprio bloco de endereços IPs Públicos, o que lhe permite a abertura de sessões BGP com as demais operadores e instituições de ensino superior, tais como o POP-RNP-UFBA. Atualmente possui duas bordas de acesso à internet através de fibra ótica, garantindo a redundância necessária para a continuidade no provimento do acesso à internet. Todos com contrato de SLA de 99,2% de uptime.

Para garantir o funcionamento ininterrupto dos serviços de T.I., o fornecimento energético é um fator de suma importância, por isso possui sistema gerador e nobreak em seu Data Center e POPs espalhados pelos diversos prédios do campus para prevenir eventuais falhas no fornecimento elétrico por parte da concessionária energética. O sistema de Nobreaks do data center possui autonomia de 3,^{1/2} horas ininterruptas, e grupo gerador com autonomia de 8 horas sem a necessidade de reabastecimento, podendo ser reabastecido conforme a demanda.

A Fadba possui Plano de Contingência e PSI, trazendo eficiência, restauração rápida e eficaz dos serviços de tecnologia em caso de desastre ou incidentes. Sua rede de dados é provida por equipamentos de alta performance, através de conectividade óptica e metálica, além de fornecer ao seu corpo técnico-administrativo, docentes e discentes, acesso Wireless aos serviços internos e internet nas áreas comuns, salas de aula multimídia, biblioteca e auditórios, proporcionando o uso de metodologias que oportunizem aprendizagem ativa, aplicadas por seus professores em salas de estudo e espaços diversificados, além de provimento de serviço de impressão.

Por entender que os dados são um ativo precioso, impossíveis de serem monetizados, existe a preocupação extrema de sua preservação, na figura 8, é apresentado o modelo aplicado ao backup das informações institucionais, contemplando seu armazenamento em nuvem privada, alocado em um site externo. Além da replicação entre storages locais.

Infraestrutura de execução e suporte

A instituição mantém em sua estrutura organizacional dois setores responsáveis por prestar os serviços de suporte e infraestrutura em tecnologia da informação, são eles:

- **Núcleo de Tecnologia e Comunicação (Nutec):** fornece suporte aos seus docentes e discentes, proporcionando o apoio necessário às demandas acadêmicas, dirimindo dúvidas e gerenciando seus laboratórios de informática, mantendo o pleno funcionamento das salas de aula multimídia, AVA e laboratórios de apoio.

- **Manutenção e Equipamentos de informática e Redes:** voltado ao reparo e manutenção dos computadores, redes e demais equipamentos tecnológicos dos setores de apoio, que viabilizam o principal objetivo: levar a educação, ciência e tecnologia a todos ao redor. Softwares de gerenciamento de ordens de serviço e atendimentos, ajudam a respeitar as boas práticas de governança, garantindo uma maior eficácia nos contratos de SLA dos serviços de T.I.

Todas as equipes técnicas são compostas por profissionais com formação superior nas áreas de tecnologia da informação e contam com o apoio de estagiários estudantes. Verbas específicas são orçadas anualmente para o constante aperfeiçoamento técnico das equipes através de capacitações e treinamentos promovidos pelo departamento de Recursos Humanos, além da participação em eventos externos, tais como feiras, cursos, congressos e workshops.

Indicadores de produtividade são medidos através das ferramentas de gestão de atendimento. Através de uma Dashboard, o gestor de cada equipe acompanha o tempo médio alcançado por O.S. especificamente sob as demandas de sua área. Além da equipe de tecnologia, a instituição conta também com pessoal de serviços elétricos, hidráulicos e de ar-condicionado para garantir o bom funcionamento tecnológico institucional.

A instituição possui outros fornecedores que a apoiam com suporte à segurança da informação, como exemplo, o contrato SLA 7x24 firmado com a Brasiline, que oferece serviço de segurança da informação e monitoramento da rede computacional, mitigação e firewall Fortgate, assim como de ferramentas para o devido cumprimento ao Marco Civil da Internet. Os procedimentos de continuidade e recuperação de desastres, está contemplado no Plano de Contingência Institucional.

7.11 ACESSIBILIDADE E DE ATENDIMENTO DIFERENCIADO A PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS

A Fadba, tendo como pressuposto básico o amor ao próximo e em atendimento à legislação vigente no país, compreende acessibilidade como:

Possibilidade e condição de alcance para utilização, com segurança e autonomia, de espaços, mobiliários, equipamentos urbanos, edificações, transportes, informação e comunicação, inclusive seus sistemas e tecnologias, bem como de outros serviços e instalações abertos ao público, de uso público ou privados de uso coletivo, tanto na zona urbana como na rural, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida” (Lei 13.146/2015 – art. 3º, inciso I).

Nessa contextura, a instituição compromete-se a revisar suas práticas, metodologias e formas de avaliação, sistematicamente além de, indistintamente, oferecer atendimento prioritário a pessoas em condição de deficiência, pessoas com necessidades educativas específicas, idosos, gestantes, lactantes, pessoas com crianças de colo e obesos, entre outras.

Assume-se como diretrizes gerais para o atendimento à referida política institucional:

- Fomentar a articulação dos diferentes setores e áreas de formação na Fadba com a finalidade de promover condições de ensino, pesquisa e extensão na perspectiva da inclusão;
- Atender e garantir o acesso, a permanência e o máximo de autonomia ao discente que apresente impedimento físico, sensorial, mental/intelectual, deficiências múltiplas, transtornos mentais, altas habilidades/superdotação para cursarem a educação superior.
- Fomentar estudos relacionados ao desenvolvimento de pesquisas que proporcionem propostas de melhoria das condições educacionais na perspectiva da inclusão;
- Estimular parcerias interinstitucionais em prol da construção de ações no âmbito do ensino, pesquisa e extensão direcionadas aos discentes que enfrentam algum tipo de restrição física, sensorial, mental/intelectual, deficiências múltiplas, transtornos mentais, bem como aqueles com altas habilidades/superdotação;
- Realizar ações que visam eliminar as barreiras de natureza arquitetônica, comunicacional, pedagógica, instrumental, legal e atitudinal;
- Contribuir na atualização dos projetos pedagógicos dos cursos de graduação com conteúdos ou componentes curriculares que abordam assuntos relacionados às necessidades educacionais dos discentes que

apresentam algum tipo de impedimento físico, sensorial, mental/intelectual, deficiências múltiplas, transtornos mentais, bem como aqueles com altas habilidades/superdotação;

- Oferecer acompanhamento do ingresso, permanência e conclusão do curso pelos discentes, visando proporcionar-lhes os apoios educacionais necessários para o êxito acadêmico;
- Ampliar a oferta de capacitação dos recursos humanos para atender às necessidades educacionais de discentes que apresentam algum tipo de impedimento físico, sensorial, mental/intelectual, deficiências múltiplas, transtornos mentais, bem como aqueles com altas habilidades/superdotação;
- Estimular a implantação de programas específicos ou de monitorias e tutorias para atender os acadêmicos com deficiências e transtornos globais do desenvolvimento;
- Realizar eventos e estimular a criação de fóruns de discussões que abordem assuntos relacionados à educação de discentes que apresentam algum tipo de impedimento físico, sensorial, mental/intelectual, deficiências múltiplas, transtornos mentais, bem como aqueles com altas habilidades/superdotação na educação superior;
- Apoiar o Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAIC) em suas demandas.

Programa de promoção de acessibilidade e de atendimento prioritário

A Fadba materializará sua política de acessibilidade por meio da parceria com o NAIC e do Programa Institucional de Acessibilidade e de Atendimento Prioritário, a fim de atender a comunidade acadêmica em toda a sua extensão. Para tanto, o Programa compreende diversas ações voltadas para diferentes dimensões, dentre outras.

Configuram-se como ações que materializam a política de acessibilidade e atendimento prioritário na Fadba

A. Acessibilidade atitudinal

- Atendimento prioritário, nos termos da legislação em vigor, às pessoas com deficiência, idosos, gestantes, lactantes, com crianças de colo e obesos.
- Estabelecimento de critérios para aperfeiçoar a reposição da força de trabalho nas diferentes modalidades de recrutamento e provimento de pessoal, atentando para a inclusão do percentual de pessoas com deficiência, dentre os contratados (serviços de terceiros);
- Realização anual de censo da comunidade interna para identificação de pessoas com necessidades que apresente algum tipo de deficiência ou necessidade educacional especial;
- Realização de fóruns, rodas de conversas, capelas, etc. sobre a temática da inclusão e acessibilidade de modo a evitar preconceitos, estigmas, estereótipos e discriminações.

B. Acessibilidade arquitetônica

- Eliminação de barreiras arquitetônicas para circulação das pessoas, permitindo o acesso aos espaços de uso coletivo;
- Reserva de vagas em estacionamentos da instituição;
- Construção de rampas com corrimãos facilitando a circulação de cadeira de rodas;
- Adaptação de portas e banheiros com espaço suficiente para permitir o acesso e circulação de cadeira de rodas equipados com barras de apoio e outros elementos que facilitem a utilização de pessoas em condição de deficiência;
- Instalação de lavabos e bebedouros em altura acessível aos usuários de cadeira de rodas;
- Portas com largura que atendam a NR9050, salas de aula sem desníveis;
- Auditórios com rampas;
- Laboratórios adaptados para utilização de pessoas com algum tipo de deficiência;
- Mobiliário adequado às necessidades dos estudantes canhotos, obesos e em condição de deficiência;

- Projeto de comunicação visual para sinalização e piso tátil nos espaços físicos;
- Organização do mobiliário de sala de aula, corredor e demais espaços dirigidos ao ensino, pesquisa e lazer de forma a ser utilizado com segurança e autonomia.

C. Acessibilidade comunicacional, digital e instrumental

- Orientação ao candidato, no momento da inscrição ao vestibular, sobre o tipo de necessidade educacional especial para que se providencie as devidas adaptações;
- Para a realização dos exames vestibulares, são disponibilizadas, quando necessário, salas especiais e acompanhantes bem como, forma adequada de obtenções de compreensão e de respostas pelo candidato. Nas correções, levar-se-á em conta, caso necessário, se os conhecimentos avaliados estão sendo adequadamente aferidos segundo as características individuais do candidato.
- Garantia de acessibilidade aos vestibulandos com necessidades educativas específicas por meio de: a) disponibilização de professor especializado à disposição da comissão de vestibular; b) presença de intérprete à disposição da comissão de vestibulares para viabilizar a compreensão dos comandos da prova;
- Disponibilização de recursos de tecnologia assistiva, incorporados em lápis, caneta, régua, teclados de computador e mouses adaptados, pranchas de comunicação aumentativa e alternativa, auxiliares ópticos e equipamento informático adaptado, conforme situação exigir;
- Disponibilização textos em braile e/ou com fonte ampliada para pessoas com baixa visão;
- Manutenção de um computador exclusivo para deficientes visuais, com possibilidade de ampliação em virtude da demanda. Cada um destes computadores possuirá o VIRTUAL VISION que é um software adequado ao deficiente visual, além de fones de ouvidos;

- Provisão assistentes para trabalhos de laboratório, e de apoio por parte dos funcionários da biblioteca;
- Flexibilização na correção das estruturas frasais e das redações do surdo, por meio de valorização do aspecto semântico (conteúdo) em detrimento do aspecto estrutural (forma) da linguagem, gerando uma distinção entre "conhecimento" e "desempenho linguístico";
- Gravação e aceitação da língua de sinais e da mímica utilizada pelo surdo como instrumento de comunicação e de avaliação do conhecimento;
- Inclusão de intérpretes de língua de sinais/língua portuguesa, especialmente quando da realização de provas ou sua revisão, complementando a avaliação expressa em texto escrito ou quando este não tenha expressado o real conhecimento do estudante;
- Flexibilização na correção das provas escritas, valorizando o conteúdo semântico; aprendizado da língua portuguesa, principalmente, na modalidade escrita, (para o uso de vocabulário pertinente aos componentes curriculares do curso em que o estudante estiver matriculado);
- Contratação de serviços de tradutor de intérprete de Libras.

D. Acessibilidade pedagógica

- Acompanhamento de estudantes com necessidades educativas específicas, identificando suas necessidades particulares (pedagógicas e as relativas à acessibilidade), buscando atendê-las;
- Processo formativo para docentes, tendo em vista o melhor processo de aprendizagem para estudantes com necessidades educativas específicas, visando à adoção de práticas educacionais inclusivas;
- Provisão de materiais de informações aos professores para que se esclareça a especificidade linguística dos surdos.

E. Acessibilidade programática

- Garantia da extensão de tempo para a realização de provas e para a realização dos cursos;
- Oferta de Língua Brasileira de Sinais (Libras) nas matrizes curriculares.

Diante do exposto, tanto o acesso de discentes com, quanto os sem necessidades educacionais especiais na Educação Superior na Fadba, demandam a construção de atitudes acolhedoras e inclusivas constantes.

Descrição dos serviços de tradutor e intérprete de LIBRAS

Os serviços do tradutor intérprete de libras na Fadba atende aos parâmetros do Decreto nº 9.235/2017 e art. 14, § 1º, inciso VIII, do Decreto nº 5.626/2005, de modo que o mesmo atua nas seguintes situações:

- discussão de atividades e conteúdos curriculares desenvolvidos no ensino superior;
- nas salas de aula/estudo, viabilizando o acesso dos estudantes aos conhecimentos e conteúdos curriculares, em todas as atividades didático-pedagógicas;
- como apoio à acessibilidade aos serviços e às atividades-fim da instituição de ensino;
- disponibilidade no turno oposto ao de estudos, auxiliando no desenvolvimento e melhoria acadêmica;
- em eventos e atividades extracurriculares, proporcionando ao estudante surdo condições de igualdade com os demais estudantes.

7.12 COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO (CPA)

Nos termos do artigo 11 da Lei nº 10.861/2004, a qual institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), coordenado e supervisionado pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), toda instituição concernente ao nível educacional em pauta, pública ou privada, constituirá Comissão Própria de Avaliação (CPA), com as atribuições de conduzir os processos de avaliação internos da instituição, bem como de sistematizar e prestar as informações solicitadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), a saber:

I - constituição por ato do dirigente máximo da instituição de ensino superior, ou por previsão no seu próprio estatuto ou regimento, assegurada a participação de todos os segmentos da comunidade universitária e da sociedade civil organizada, e vedada a composição que privilegie a maioria absoluta de um dos segmentos;

II - atuação autônoma em relação a conselhos e demais órgãos colegiados existentes na instituição de educação superior.

Com vistas no crescimento da IES e na qualidade do ensino a partir dos pressupostos do PDI, do Regimento e dos PPCs, atribui-se à CPA a competência para estabelecer diretrizes, critérios e estratégias para o processo de avaliação da qualidade do Ensino, Pesquisa e Extensão. Sabendo que o entendimento desta realidade dependerá de um conhecimento claro e inequívoco das fragilidades extrínsecas e intrínsecas, tendo sempre como referência as diretrizes do Governo Federal e o previsto para o desenvolvimento da Fadba.

Portanto, considerando a concepção, os princípios e as dimensões da avaliação preconizados pelo SINAES, a CPA da Fadba apresenta o seu compromisso de contribuir com o desenvolvimento econômico, social e cultural da IES, ancorados em sua Missão de formar profissionais comprometidos com o exercício da cidadania.

Quadro 15 – Composição da CPA/Fadba

NOME	FUNÇÃO	ÁREA DE ATUAÇÃO
Adalene Torres Barreto Sales	Docente	Psicologia
Adriano Brito Feitosa Rocha	Docente	Direito
Débora Evelyn Mendonça Costa	Discente	Representante discente
Esmeraldo Alves dos Santos	Docente	Pedagogia
Kézia Ferreira Campos	Assistente de coordenação	Técnico administrativo
Lucicleide Maria da Silva Liessi	Docente	Pedagogia
Paulo da Silva Aposentado	Representante da comunidade civil	Representante da comunidade civil
Uariton Barbosa Boaventura	Bibliotecário	Técnico administrativo
Wemerson Cardoso Santos	Discente	Representante discente

Fonte: Elaboração Própria, 2020.

A CPA dispõe de infraestrutura física e tecnológica específica. A sala de trabalho está localizada no primeiro andar do prédio universitário, com espaço de 5,41 m². É climatizado, dispõe de conexão com a internet e possui: dois armários, uma mesa, duas cadeiras, possibilitando, dessa maneira, que o processo de autoavaliação seja realizado adequadamente.

7.13 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)

O Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade Adventista da Bahia – CEP/Fadba tem regimento próprio (Anexo 10) com base no regimento institucional. É instituído de acordo com o que determina a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde (CNS/MS). O CEP/Fadba é uma instância deliberativa autônoma, colegiada e multidisciplinar disponível às pesquisas de todos os cursos da Fadba e de outras Instituições de educação vizinhas que mantém relações institucionais com a Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP/MS) e organizações afins. O CEP/Fadba visa *identificar, analisar e avaliar* as implicações éticas nas pesquisas científicas que envolvam seres humanos, desde que esteja conforme padrões metodológicos e científicos reconhecidos.

7.14 COMISSÃO DE ÉTICA NO USO DE ANIMAIS (CEUA)

As questões relacionadas à ética na pesquisa com o uso dos animais também é aspecto relevante para o fazer pedagógico na Fadba. Para efetivar tal acompanhamento, tem-se a Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA). Trata-se de uma instância colegiada, de natureza consultiva, deliberativa, normativa, educativa, independente, vinculada ao Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA), do Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT).

O CEUA/Fadba assessora, fornece consultoria, analisa e emite pareceres e certificados quanto aos aspectos éticos de todos os procedimentos científicos (ensino e pesquisa), envolvendo animais, de modo que haja a preservação da vida, o bem-estar e a proteção aos animais. É composta por: um presidente, um vice-presidente,

seis docentes pesquisadores, três titulares e três suplentes, um médico veterinário e um representante da Sociedade Protetora de Animais. (Anexo 11)

REFERÊNCIAS

ALTENFELDER, A. H. Desafios e tendências em formação continuada. **Construção psicopedagógica**, v. 13, n. 10, São Paulo, 2005. Disponível em: <<http://scielo.bvspsi.org.br/scielo.php?>> Acesso em: 28 fev. 2007.

ARAÚJO, M.B. **Ensaio sobre a aula**: narrativas e reflexões da docência. Curitiba: Ibpx, 2010 (série pesquisa e prática profissional em pedagogia).

CANALE, F. ¿Epistemología bíblica para la investigación adventista? Uma proposta de trabajo. **Revista Apuntes Universitários**. Ano 1, n. 1. 2011.

GARCÍA, C. M. A formação de professores: novas perspectivas baseadas na investigação sobre o pensamento do professor. In: NÓVOA, António (Coord.). **Os professores e a sua formação**. Tradução Graça Cunha, Cândida Hespanha, Conceição Afonso e José António Sousa Tavares. 2. ed. Lisboa, Portugal: Dom Quixote, Instituto de inovação educacional, 1995. Cap. 3.

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (1999). Exame Nacional do Ensino Médio: Documento Básico 2000. Brasília: INEP.

KNIGHT, G. R. **Filosofia e Educação**. São Paulo: Unaspess, 2010.

LIZÁRRAGA, M.L.S.A. **Competências cognitivas em educación superior**. Narcea Ediciones: 2010.

MACEDO, R. S. **Currículo**: campo, conceito e pesquisa. Petrópolis: Vozes, 2008.

NÓVOA, A. Formação de professores e profissão docente. In: NÓVOA, António (Coord.). **Os professores e a sua formação**. Tradução Graça Cunha, Cândida Hespanha, Conceição Afonso e José António Sousa Tavares. 2. ed. Lisboa, Portugal: Dom Quixote, Instituto de inovação educacional, 1995. Cap.1.

PORTELA, A. L.; ATTA, D. M. A. A dimensão pedagógica da gestão da educação. In: RODRIGUES, M. M.; GIÁGIO, M. (Orgs.). **Guia de consulta para o Programa de Apoio aos Secretários Municipais de Educação – PRASEM III**. Brasília: FUNDESCOLA/MEC, p. 119-158, 2001.

PREEZ, R. D. Interpretando e aplicando a ética bíblica. In: REID, George W. **Compreendendo as escrituras**: uma abordagem adventista. Engenheiro Coelho, SP: UNASPRESS, 2007. Cap. 16.

KUENZER. A. **Conhecimento e competência no trabalho e na escola**. Disponível em: http://servicos.educacao.rs.gov.br/dados/seminariointernacional/acacia_kuenzer_conhec_compert_trab_esc.pdf..

SANMARTÍ, N. **Avaliar para aprender**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

SARABIA, B. A aprendizagem e o ensino das atitudes. In: COLL, C; POZO, J.I; SARABIA, B; VALLS, E. **Os conteúdos na reforma**: ensino e aprendizagem de conceitos, procedimentos e atitudes. Tradução Beatriz Affonso Neves. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000. Cap. 3.

VENDEN, M.L. **Como conhecer a Deus**: um plano de 5 dias. Tradução Edith Teixeira. Tatuí, SP: Casa Publicadora Brasileira, 2013.

WHITE, E. G. **Conselhos aos Pais, Professores e Estudantes**. 5 ed. Tatuí, SP: Casa Publicadora Brasileira, 2000

ANEXOS

Nome do Curso: **TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA**
 Ano da Matriz: 2022
 Data de Aprovação: 19 de abril de 2021
 Tempo Máximo Integralização: 4 anos (8 semestres)
 Tempo Mínimo Integralização: 2 anos (4 semestres)
 Quantidade máxima de trancamentos permitidos: 2
 Quantidade de Minutos por aula: 60 minutos
 Retroagir Efeitos:

MATRIZ CURRICULAR PADRÃO

Numeração	1ª Etapa Componente Curricular	Créditos Acadêmico						Carga Horária							
		Presencial		Distância		Extensão		Total	Presencial		Distância		Extensão		Total
		T	P	T	P	T	P		T	P	T	P	T	P	
1.1	Orientação Formativa I	1	0	0	0	0	0	1	20	0	0	0	0	0	20
1.2	Desenvolvimento Espiritual e Profissionalismo I	2	0	0	0	0	0	2	40	0	0	0	0	0	40
1.3	Projeto de Desenvolvimento Profissional I	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	40	40
1.4	Técnicas dietéticas	2	1	1	0	0	0	4	40	20	20	0	0	0	80
1.5	Pesquisa e linguagem I	1	0	1	0	0	0	2	20	0	20	0	0	0	40
1.6	Introdução ao estudo da gastronomia	1	0	1	0	0	1	3	20	0	20	0	0	20	60
1.7	Processos básicos em nutrição	2	0	1	0	0	0	3	40	0	20	0	0	0	60
1.8	Cozinha Brasileira	1	2	1	0	0	0	4	20	40	20	0	0	0	80
		10	3	5	0	0	3	21	200	60	100	0	0	60	420
		13		5			3		260		100			60	

Numeração	2ª Etapa Componente Curricular	Créditos Acadêmico						Carga Horária							
		Presencial		Distância		Extensão		Total	Presencial		Distância		Extensão		Total
		T	P	T	P	T	P		T	P	T	P	T	P	
2.1	Orientação Formativa II	1	0	0	0	0	0	1	20	0	0	0	0	0	20
2.2	Projeto de Desenvolvimento Profissional II	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	40	40
2.3	Pesquisa e Linguagens II	1	0	1	0	0	0	2	20	0	20	0	0	0	40
2.4	Desenvolvimento Espiritual e Profissionalismo II	2	0	0	0	0	0	2	40	0	0	0	0	0	40
2.5	Qualidade na produção de alimentos	1	0	1	0	0	0	2	20	0	20	0	0	0	40
2.6	Tecnologia de alimentos	1	1	1	0	0	0	3	20	20	20	0	0	0	60
2.7	Panificação	1	2	1	0	0	0	4	20	40	20	0	0	0	80
2.8	Cozinha Quente	1	3	1	0	0	0	5	20	60	20	0	0	0	100
		8	6	5	0	0	2	21	140	60	80	0	0	40	420
		14		5			2		200		80			40	

Numeração	3ª Etapa Componente Curricular	Créditos Acadêmico						Carga Horária							
		Presencial		Distância		Extensão		Total	Presencial		Distância		Extensão		Total
		T	P	T	P	T	P		T	P	T	P	T	P	
3.1	Orientação Formativa III	1	0	0	0	0	0	1	20	0	0	0	0	0	20
3.2	Projeto de Desenvolvimento Profissional III	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	40	40
3.3	Desenvolvimento Espiritual e Profissionalismo III	2	0	0	0	0	0	2	40	0	0	0	0	0	40
3.4	Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas	1	2	1	0	0	0	4	20	40	20	0	0	0	80
3.5	Confeitaria	1	2	1	0	0	0	4	20	40	20	0	0	0	80
3.6	Bebidas e harmonizações	1	1	1	0	0	0	3	20	20	20	0	0	0	60
3.7	Optativa	1	0	1	0	0	0	2	20	0	20	0	0	0	40
3.8	Cozinha Fria	1	2	1	0	0	0	4	20	40	20	0	0	0	80
		8	7	5	0	0	2	22	160	140	100	0	0	40	440
		15		5			2		300		100			40	

Numeração	4ª Etapa Componente Curricular	Créditos Acadêmico						Carga Horária							
		Presencial		Distância		Extensão		Total	Presencial		Distância		Extensão		Total
		T	P	T	P	T	P		T	P	T	P	T	P	
4.1	Orientação Formativa IV	1	0	0	0	0	0	1	20	0	0	0	0	0	20
4.2	Projeto de desenvolvimento profissional IV	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	40	40
4.3	Desenvolvimento Espiritual e Profissionalismo IV	2	0	0	0	0	0	2	40	0	0	0	0	0	40
4.4	Gastronomia hospitalar	1	1	1	0	0	0	3	20	20	20	0	0	0	60
4.5	Gestão em unidades de alimentação	2	1	1	0	0	0	4	40	20	20	0	0	0	80
4.6	Gestão de eventos gastronômicos	1	1	1	0	0	0	3	20	20	20	0	0	0	60
4.7	Cozinha Internacional	1	3	1	0	0	0	5	20	60	20	0	0	0	100
		8	6	4	0	0	2	20	160	120	80	0	0	40	400
		14		4			2		280		80			40	

DESCRIÇÃO	CH
Carga Horária de Atividades Complementares	100
Carga Horária de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	0
Carga Horária da Disciplina de LIBRAS	40
Carga Horária de Estágio	0
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	1780

DESCRIÇÃO	CARGA HORÁRIA	PERCENTUAL %
Carga Horária da modalidade EaD	380	21,35
Carga Horária da modalidade Presencial	1120	33,14
Carga Horária das atividades de Extensão	180	10,11
Carga Horária de Atividades Complementares	100	5,62
Carga Horária Total do Curso	1780	100
Carga Horária de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	0	0,00
Carga Horária da Disciplina de LIBRAS	40	1,18
Carga Horária de Estágio	0	0,00

FLUXOGRAMA DE GASTRONOMIA

EIXOS/PERÍODO/MÓDULO	1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO	4º PERÍODO
ESTRUTURANTE	Técnicas dietéticas (4C)	Tecnologia dos alimentos (3C)	Confeitaria (4C)	Gestão em unidades de alimentação (4C)
		Processos básicos em nutrição (3C)	Qualidade dos alimentos (2C)	Cozinha Fria (4C)
CONSTITUTIVO	Introdução ao estudo da Gastronomia (3C)	Panificação (4C)	Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas (4C)	Gastronomia hospitalar (3C)
	Projeto de Desenvolvimento Profissional I (2C)	Cozinha quente (5C)		
	Cozinha Brasileira (4C)	Projeto de Desenvolvimento Profissional II (2C)	Bebidas e harmonizações (3C)	Projeto de Desenvolvimento Profissional IV (2C)
			Projeto de Desenvolvimento Profissional III (2C)	Cozinha Internacional (5C)
INTEGRADOR	Desenvolvimento espiritual e Profissionalismo (2C)	Desenvolvimento espiritual e profissionalismo II (2C)	Desenvolvimento espiritual e profissional III (2C)	Desenvolvimento espiritual e profissional IV (2C)
	Orientação formativa I (1C)	Orientação formativa II (1C)	Orientação formativa III (1C)	Orientação formativa IV (1C)
	Pesquisa e Linguagens I (2C)	Pesquisa e Linguagens II (2C)	Optativa (2C)	
Créditos / CH Total do semestre	21 Créditos/ 420Horas	21 Créditos/ 420 Horas	22 Créditos/ 440 Horas	20 Créditos/ 400 Horas

