2023

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Faculdade Adventista
BAHIA

EQUIPE GESTORA DA INSTITUIÇÃO

EBER LIESSI

Diretor geral e Coordenador do Núcleo de Planejamento Estratégico e Gestão da Qualidade

LILIAN ANABEL BECERRA DE OLIVEIRA

Diretora Acadêmica

HERBERT GONÇALVES REIS

Diretor Administrativo

ENILSON FONSECA PEDREIRA

Diretor de Bem-Estar Estudantil e Desenvolvimento Espiritual (BEEDE)

CAROLINA LIMA SANTANA

Procuradora Educacional Institucional

ANTONIA GIZELLE THAINÁ HOLANDA CAVALCANTE VIEIRA

Secretária Geral

JOANE WESTPHAL DOS REIS

Secretária Acadêmica

KÉZIA FERREIRA CAMPOS

Coordenador da Escola de Pós-Graduação

DJEYNE WAGMACKER FERREIRA

Coordenadora da Escola de Saúde

ANSELMO CORDEIRO DE SOUZA

CLACIR VIRMES JUNIOR

ELENILDA FARIAS DE OLIVEIRA

IVO PEDRO GONÇALEZ JUNIOR

HELEN MEIRA CAVALCANTE

MÁRCIA OTTO BARRIENTOS

RAQUEL DE OLIVEIRA XAVIER RICARTE

Equipes de Pesquisa e Extensão

JEANDSON MORAES DA SILVA

Coordenador de curso de Tecnologia em Gastronomia

DJEYNE WAGMACKER FERREIRA

GABRIELLY SOBRAL NEIVA

JEANDSON MORAES DA SILVA

RUTH ALICE DOS SANTOS PAIVA CALEIA

MARCIA OTTO BARRIENTOS

Núcleo Docente Estruturante

ANSELMO CORDEIRO DE SOUZA

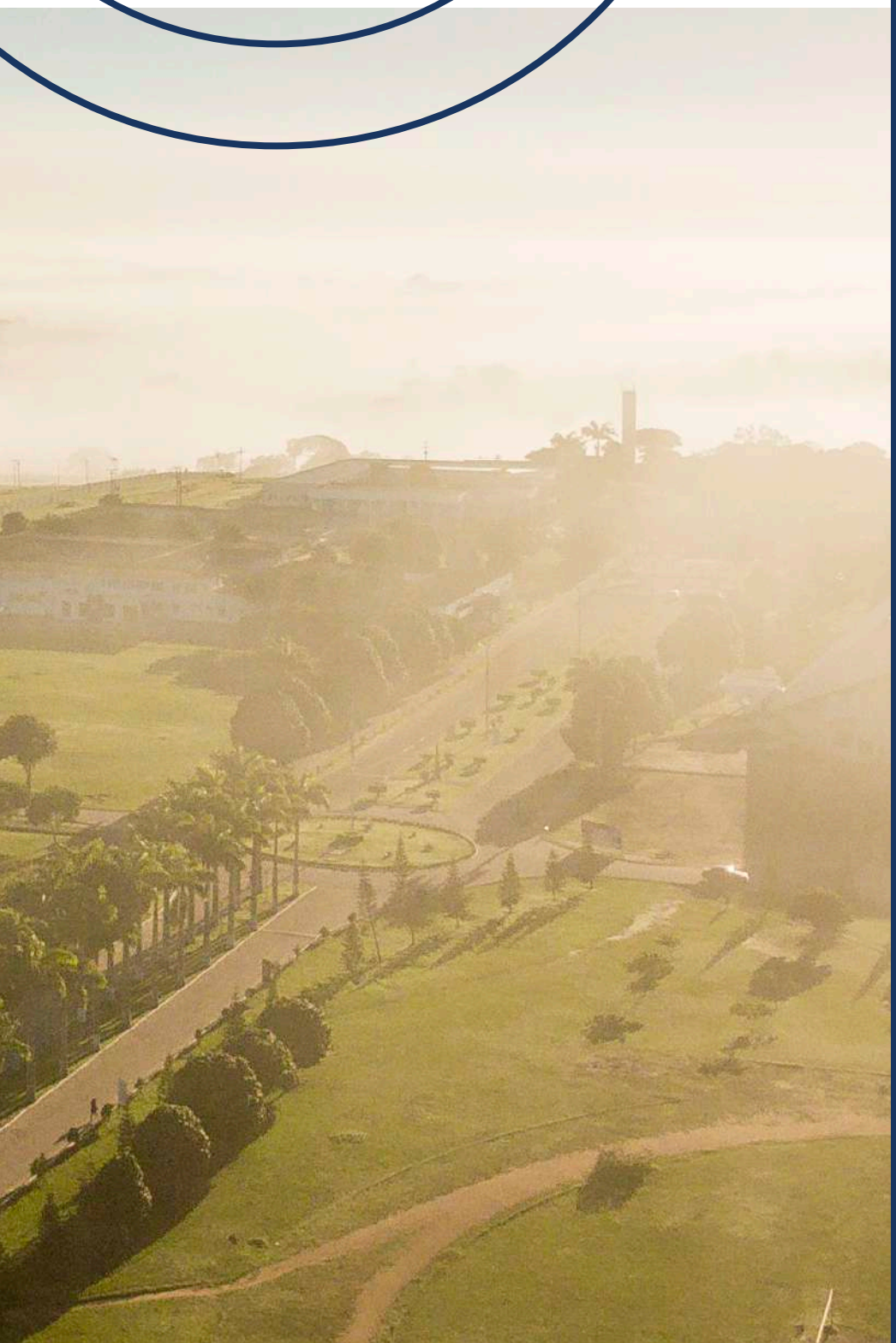
ADNA DE FREITAS EVANGELISTA

ELENILDA FARIAS DE OLIVEIRA

Assessores pedagógicos/Grupo de Trabalho Colaborativo

A mente não se gasta nem se abate tanto em resultado de diligente aplicação e duro estudo, como em virtude de comer alimentos impróprios em horas impróprias, e pelo descuido e desatenção às leis da saúde. ... Estudo diligente não é a principal causa da debilitação das faculdades mentais. A causa principal é o regime dietético inadequado, refeições irregulares, falta de exercício físico. Comer e dormir em horas irregulares minam as forças cerebrais (CRA, 122,123).

(Ellen White, Educação, p.17).



SUMÁRIO

SUMÁRIO

	APRESENTAÇÃO	**16**
1	**A FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA PERFIL E DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL**	**18**
1.1	IDENTIFICAÇÃO	18
1.1.1	**Mantenedora**	**18**
1.1.2	**Mantida**	**18**
1.2	PREMISSAS INSTITUCIONAIS	19
1.3	HISTÓRICO DE IMPLANTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO	22
1.4	ORGANIZAÇÃO ACADÊMICA E ADMINISTRATIVA DA FADBA	26
1.5	INSERÇÃO REGIONAL	27
2	**O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**	**34**
2.1	**IDENTIFICAÇÃO E REGULAÇÃO DO CURSO**	**34**
2.2	HISTÓRICO DO CURSO	35
2.3	RELEVÂNCIA DO CURSO PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIAL LOCAL E REGIONAL	37
2.4	OBJETIVOS DO CURSO	38
2.4.1	Objetivo Geral	38
2.4.2	**Objetivos Específicos**	**39**
3	**O CURSO E SEU DESIGN PEDAGÓGICO**	**41**
3.1	PROCESSO DE ATUALIZAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO	41
3.2	BASES FILOSÓFICO-EDUCACIONAIS DO CURSO	42
3.3	IDENTIDADE PEDAGÓGICA E CURRICULAR	43
3.3.1	**Design curricular**	**43**
3.3.2	**Estrutura Curricular**	**48**
3.3.3	**Conteúdos Curriculares: parâmetros para seleção e organização**	**50**
3.3.4	**Metodologia de Ensino e incorporação de avanços tecnológicos na oferta educacional**	**51**
3.3.5	**Ciclo de avaliação para o desenvolvimento de competências**	**53**
3.4	PERFIL DO EGRESSO	55
3.5	SINGULARIDADES CURRICULARES	58

3.5.1	**Percurso Formativo e Estudos Autônomos**	**58**
3.5.2	**Trabalho Discente Efetivo**	**59**
3.5.3	**Projeto Integrador**	**59**
3.5.4	**Desenvolvimento Espiritual e Profissionalismo**	**60**
3.5.5	**Matriz curricular**	**61**
3.5.6	**Módulos optativos**	**63**
3.5.7	**Monitoria Acadêmica**	**63**
3.5.8	**Estágio Supervisionado Extracurricular**	**64**
3.5.9	**Atividades Complementares**	**64**
3.5.10	**Integralização Curricular**	**65**
3.6	EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA	66
3.6.1	**Flexibilidade dos componentes curriculares e oportunidades diferenciadas de integralização curricular**	**67**
3.7	APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E COMPETÊNCIAS DESENVOLVIDAS ANTERIORMENTE	69
3.8	AVALIAÇÃO DO CURSO E DO CURRÍCULO	69
4	**POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO**	**72**
4.1	POLÍTICA DE ENSINO	72
4.2	POLÍTICA DE PESQUISA	74
4.2.1	**Programa de Iniciação Científica (Pibic)**	**75**
4.2.2	**Repositório Institucional**	**76**
4.3	POLÍTICA DE EXTENSÃO	76
4.4	POLÍTICA DE ESTÍMULO E DIFUSÃO PARA A PRODUÇÃO ACADÊMICA DOCENTE	78
4.5	POLÍTICA VOLTADA À VALORIZAÇÃO DA MEMÓRIA CULTURAL, PRODUÇÃO ARTÍSTICA E DO PATRIMÔNIO CULTURAL	79
4.6	POLÍTICA VOLTADA À VALORIZAÇÃO DA DIVERSIDADE, DO MEIO-AMBIENTE, PROMOÇÃO DOS DIREITOS HUMANOS E DA DESIGUALDADE ÉTNICO-RACIAL	79
4.7	POLÍTICA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E A RESPONSABILIDADE SOCIAL	80
4.8	POLÍTICA DA MODALIDADE EAD	82
4.9	POLÍTICA DE INTERNACIONALIZAÇÃO	82
4.10	POLÍTICA DE ATENDIMENTO AOS DISCENTES	84
4.10.1	**Formas de Acesso/Seleção do corpo discente**	**84**

4.10.2	**Estímulo à permanência e ao sucesso acadêmico**	**85**
4.10.3	**Estímulo à participação, convivência e organização discente**	**87**
4.10.4	**Serviços e Setores de Apoio ao Estudante**	**88**
4.10.5	**Política de estímulo à produção discente e à participação em Eventos**	**89**
4.11	POLÍTICA DE ACESSIBILIDADE E DE ATENDIMENTO DIFERENCIADO A PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS	89
4.12	POLÍTICA DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO CONTINUADA DE PESSOAL	91
4.13	POLÍTICA DE DESENVOLVIMENTO ESPIRITUAL (PMDE)	93
4.14	POLÍTICA DE DESENVOLVIMENTO DO ESTILO DE VIDA SAUDÁVEL (PMDS)	93
4.15	POLÍTICA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA	94
5	**CORPO DOCENTE, TUTORES E EQUIPE DE SUPORTE PEDAGÓGICO**	**97**
5.1	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	97
5.2	EQUIPE MULTIDISCIPLINAR	98
5.3	COORDENAÇÃO DE CURSO	99
5.4	PERFIL DOCENTE	99
5.5	CORPO DOCENTE	101
5.5.1	**Formas de mediação do planejamento, da execução e avaliação do trabalho docente**	**102**
5.6	COMPOSIÇÃO E FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE CURSO	103
5.7	PERFIL DO TUTOR	104
5.8	COMPOSIÇÃO DO CORPO DE TUTORES	106
5.9	COORDENAÇÃO DA ESCOLA DE SAÚDE	107
6	**INFRAESTRUTURA FÍSICA E INSTALAÇÕES ACADÊMICAS**	**109**
6.1	INSTALAÇÕES ADMINISTRATIVAS	109
6.2	SALAS DE AULA/ESTUDO	109
6.3	AUDITÓRIOS	112
6.4	SALAS DE PROFESSORES	113
6.5	ESPAÇOS PARA ATENDIMENTO AOS DISCENTES	114
6.6	ESPAÇOS DE CONVIVÊNCIA E ALIMENTAÇÃO	115
6.7	LABORATÓRIOS	116
6.7.1	**Laboratórios Didáticos de formação básica**	**116**

6.7.2	**Laboratórios didáticos de formação específica**	**117**
6.7.3	**Laboratórios de ensino para a área de saúde**	**118**
6.7.4	**Laboratórios de habilidades**	**118**
6.8	AMBIENTES E CENÁRIOS PARA PRÁTICAS DIDÁTICAS: OUTROS ESPAÇOS	119
6.9	BIBLIOTECA	120
6.9.1	**Acervo**	**121**
6.9.2	**Política de empréstimo**	**122**
6.9.3	**Serviços**	**123**
6.9.4	**Planos de atualização do acervo**	**123**
6.10	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	124
6.11	TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	124
6.11.1	**Infraestrutura Tecnológica**	**125**
6.11.2	**Infraestrutura de execução e suporte**	**127**
6.11.3	**Recursos de tecnologias de informação e comunicação**	**128**
6.11.4	**Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)**	**129**
6.11.5	**Plano de expansão e atualização de equipamentos**	**130**
6.12	COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO (CPA)	131
6.13	COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)	133
	REFERÊNCIAS	**135**
	ANEXO A - MATRIZ CURRICULAR	**138**
	ANEXO B – EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA DO CURSO	**141**

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Global Overview Adventist Learning (GOAL) – Visão Global de Ensino Adventista para a Fadba	20
Figura 2	Desenvolvimento e crescimento Institucional	24
Figura 3	Localização do município	28
Figura 4	Geolocalização da Faculdade Adventista da Bahia	30
Figura 5	Entrada da Fadba	31
Figura 6	Relação entre Perfil Formativo do Estudante e *Design* Curricular	43
Figura 7	*Design* curricular do curso de Gastronomia	44
Figura 8	Elementos de Referência dos Currículos Fadba	47
Figura 9	Eixos da estrutura curricular de Gastronomia	48
Figura 10	Composição total da carga horária	49
Figura 11	Elementos básicos da metodologia de ensino	51
Figura 12	Acompanhamento e avaliação dos processos de ensinagem e aprendizagem	54
Figura 13	Percurso formativo	58
Figura 14	Oportunidades diferenciadas, flexibilidade, interdisciplinaridade e inovação	68
Figura 15	Organograma do Setor de Apoio ao Estudante	85

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Órgãos colegiados da Fadba	26
Quadro 2	Dados relativos ao corpo discente	35
Quadro 3	Conteúdos Curriculares	50
Quadro 4	Conteúdos inovadores	52
Quadro 5	Competências constitutivas do Egresso de Tecnologia em Gastronomia	55
Quadro 6	Relação entre as competências específicas do egresso de Gastronomia e as competências específicas das diretrizes curriculares	57
Quadro 7	Componentes curriculares de natureza filosófica	60
Quadro 8	Componentes Curriculares e o Perfil do Egresso que desenvolvem	61
Quadro 9	Componentes Curriculares e seus Eixos de Formação	62
Quadro 10	Módulos optativos	63
Quadro 11	Fluxograma do Curso superior de Tecnologia em Gastronomia	67
Quadro 12	Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	97
Quadro 13	Equipe multidisciplinar/Nutec	98
Quadro 14	Competências constitutivas do perfil docente	100
Quadro 15	Consolidação do Corpo Docente	102
Quadro 16	Competências constitutivas do perfil do tutor	105
Quadro 17	Consolidação do Corpo de Tutores do curso	106
Quadro 18	Salas de aula/estudo do prédio universitário 1	110
Quadro 19	Salas de aula/estudo do prédio universitário 2	111
Quadro 20	Salas de aula/estudo do prédio universitário 3	112
Quadro 21	Auditórios da Fadba	113
Quadro 22	Salas de professores da Fadba	114
Quadro 23	Acervo da Biblioteca	122
Quadro 24	Política de empréstimo de livros da biblioteca	122
Quadro 25	Composição da CPA, 2023	132

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

AACC	Atividades Acadêmico-científico-culturais
ACA	Adventista College Abroad
ADEMS	Adventist educational management
ASPED	Assessoria Pedagógica
AVA	Ambiente virtual de aprendizagem
CEP	Comitê de ética em pesquisa
CEUA	Comissão de ética no uso de animais
CME	Centro de material de esterilização
CONAES	Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior
CPA	Comissão Própria de Avaliação
DC	DataCenter
DEP	Desenvolvimento espiritual
EaD	Educação a Distância
Enade	Exame Nacional de Desempenho de Estudantes
ENEM	Exame Nacional do Ensino Médio
Fadba	Faculdade Adventista da Bahia
FIES	Fundo de Financiamento ao estudante do Ensino Superior
GINI	Índice que estabelece a distribuição de renda
GOAL	Visão Global de Ensino Adventista para a Fadba
Idec	Instituto de desenvolvimento do estudante colportor
IDH	Índice de desenvolvimento humano
IES	Instituição de Ensino Superior
IMI	Instituto de Missões
INEP	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
IPAC	Instituto artístico e cultural

IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional
LEEI	Laboratório de educação e estudos interdisciplinares
Naee	Núcleo de Apoio ao Estudante Estrangeiro
Naic	Núcleo de Acessibilidade e Inclusão
Naipe	Núcleo de Apoio a Pesquisa
Napp	Núcleo de Apoio Psicopedagógico
NDE	Núcleo de Docente Estruturante
NEI	Núcleo de empreendedorismo e inovação
Neran	Núcleo de estudos do recôncavo em administração
Nutec	Núcleo de Tecnologia e Comunicação
PDI	Plano de Desenvolvimento Institucional
PI	Projeto Integrador
Pibic	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica
PMDE	Plano Mestre de Desenvolvimento Espiritual
PMDS	Plano Mestre de Desenvolvimento da Saúde
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
Proap	Programa de Reorientação à Aprendizagem
ProUni	Programa Universidade para todos
REBRASF	Revista Brasileira de Saúde Funcional
RTA	Recovery time actual
RTO	Recovery time objective
Salt	Seminário Adventista Latino-Americano de Teologia
SAE	Setor de Apoio ao Estudante
SERES	Secretaria de regulação e supervisão da educação superior
SINAES	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior
SVA	Serviço Voluntário Adventista
TCC	Trabalhos de Conclusão de Curso
TDE	Trabalho Discente Efetivo
TIC	Tecnologia da Informação e comunicação

APRESENTAÇÃO

APRESENTAÇÃO

O ato educativo é permeado de intenções, desejos e expectativas. Ele está voltado para a formação dos sujeitos, de modo que eles 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 superior de Tecnologia em Gastronomia**, ora explicitado, é resultado de construção coletiva por parte do Núcleo de Docente Estruturante (NDE), sendo o documento norteador da proposta pedagógica de formação profissional dos futuros Gastrônomos. Trata-se, nesse sentido, de um documento fruto de permanentes reflexões, tendo em vista suas intenções e o funcionamento presente das suas atividades, objetivando a excelência das práticas pedagógicas na Faculdade Adventista da Bahia (Fadba). As proposições aqui contidas, sustentam-se no Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) 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 tem sido revisitado periodicamente pelo NDE, apreciado e discutido com docentes e estudantes. Ele está estruturado em seis seções, conforme explicitado a seguir. A primeira seção apresenta o processo de construção deste PPC, evidenciando o trabalho coletivo realizado. Na segunda seção, ficam evidenciados os aspectos referentes à 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 superior de Tecnologia em Gastronomia e suas peculiaridades. A quinta seção apresenta o corpo docente e equipe de suporte pedagógico para o referido curso. Por fim, na sexta seção é apresentada a infraestrutura institucional.

Núcleo Docente estruturante de Gastronomia

A FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA PERFIL E DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

1 A FACULDADE ADVENTISTA DA BAHIA PERFIL E DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

A Faculdade Adventista da Bahia (Fadba), explicita nesta seção, seus dados identitários e seu compromisso com a oferta qualificada de serviços educacionais de modo a ser um diferencial promotor do bem comum, do estilo de vida saudável, e dos princípios éticos mais relevantes para o ser humano.

1.1 IDENTIFICAÇÃO

1.1.1 Mantenedora

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

Endereço: Rua João Marques Oliveira, 819, Lote 66, Buraquinho, Lauro de Freitas – BA. CEP: 42.710-900.

CNPJ: 07.114.699/0001-60

Ato de Criação: Estatuto registrado no Cartório Eduardo Malta de Registro de Pessoas Jurídicas, sob n.º 1.249, folha 168V, do livro A-19, de 24 de fevereiro de 2011.

Natureza jurídica: Pessoa Jurídica de direito privado, sem fins lucrativos

Representante Legal: Moisés Moacir da Silva

E-mail: moises.moacir@adventistas.org

1.1.2 Mantida

Nome da IES: Faculdade Adventista da Bahia (Fadba)

Endereço: BR 101, Km 197 (a 5 km de Cachoeira), Caixa Postal 18, Cachoeira – Bahia. CEP: 44.300-000**.** Tel.: (0*75) 3425 8000

Endereço virtual: www.adventista.edu.br

Diretor geral: Eber Liessi

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

Atos Legais:

- Credenciamento: Portaria n. 1.152, de 03 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 e Portaria n. 773, de 30 de outubro de 2018, publicada no DOU em 31/10/2018.
- Recredenciamento: Portaria n. 748, de 20 de julho de 2016, publicada no DOU em 21/07/2016.
- Credenciamento EaD: Portaria n. 310, de 02 de março de 2020, publicada no DOU em 04/03/2020.

1.2 PREMISSAS INSTITUCIONAIS

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.

Missão

A Faculdade Adventista da Bahia é uma instituição de ensino da Igreja Adventista do Sétimo Dia, alicerçada na cosmovisão bíblica, comprometida com a obra cristã da redenção e a formação integral de profissionais competentes para o exercício responsável da cidadania e o serviço à comunidade.

Visão

Consolidar-se como um centro universitário adventista de excelência na formação de líderes missionários e profissionais competentes, por meio de métodos de ensino vivenciais, centrados em problemáticas cotidianas.

Princípios institucionais

- Aceitação da Bíblia como fundamento para todas as atividades desenvolvidas na e pela Instituição;
- crença na existência de uma realidade transcendental, a qual não pode ser compreendida em sua totalidade por meio apenas dos sentidos ou da razão, sendo necessário, portanto, os atos da revelação de Deus, que são aliados da ciência e da razão no processo de descoberta e avanço do conhecimento;
- respeito e valorização do ser humano, criado por Deus à sua imagem e semelhança, como um ser espiritual, inteligente, livre, responsável e social;
- planejamento e execução de atos curriculares com o propósito de restaurar no ser humano a condição ideal em que Deus o criou;
- tomada de decisão dos gestores, professores, funcionários e demais colaboradores agendada pelos princípios do cristianismo, o que garantirá um ambiente de estudo e trabalho saudáveis;
- preparo do estudante numa perspectiva de desenvolvimento integral que fomente o equilíbrio emocional, a interação harmônica com a sociedade e a natureza, e a capacidade de manter conduta adequada num contexto de liberdade com responsabilidade, o cuidado com a saúde e a devida relação com Deus; e
- compromisso com o serviço missionário, em favor de outros, motivado pelo amor a Deus.

Valores

- Promoção da paz como expressão da justiça e da equidade entre as pessoas;
- decisões fundamentadas, tomadas com serenidade e equilíbrio;
- alegria e fidelidade no exercício dos direitos e no cumprimento dos deveres;
- prática da paciência, bondade e amabilidade nos relacionamentos interpessoais; e

- atuação com responsabilidade social, junto à comunidade e estímulo ao desenvolvimento educacional, econômico, social, espiritual e ambiental.

Objetivos institucionais

- Desenvolver uma comunidade institucional com ênfase no amor a Deus e amor ao próximo, como regra fundamental para todos os níveis de interação;
- preparar os estudantes para alcançarem seu mais elevado potencial, que inclui uma vida de alegria e utilidade altruísta, manifestando sensibilidade social e amorosa preocupação pelo bem-estar dos outros;
- contribuir para a formação de profissionais com uma visão global e com as competências necessárias para atuar nas diferentes situações contemporâneas, a fim de que saibam expressar-se de modo ético, analítico e criativo diante dos diferentes contextos e desafios organizacionais e sociais;
- desenvolver pesquisa científica a partir dos dilemas atuais, enfatizando a solução de questões locais, regionais, nacionais e internacionais;
- incentivar o aprendizado, a inovação e a difusão da cultura, das artes, da ciência e da tecnologia;
- desenvolver, permanente e de forma sistemática, o processo de formação e desenvolvimento profissional docente; e
- contribuir para a promoção de mudanças e melhorias na comunidade por meio de programas de extensão e prestação de serviços especializados, em apoio à sociedade civil e aos órgãos governamentais.

1.3 HISTÓRICO DE IMPLANTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

A Fadba, instituição de ensino superior, privada e confessional, localizada no município de Cachoeira, Bahia é uma das unidades da Rede Educacional Adventista, presente em 165 países com 9.429 Instituições, sendo 117 do ensino superior. Em tais instituições ao redor do planeta, até o ano de 2022, a rede contava, no ensino superior, com 14.256 professores e 160.997 estudantes.

Na América do Sul, nesse mesmo período, havia 32.251 estudantes no ensino superior e 4.412 professores, num total de 16 instituições do ensino superior. No Brasil, a Rede Educacional Adventista contava, também em 2022, com 13.315 estudantes e 2173 professores no ensino superior em 5 (cinco) instituições de ensino superior, distribuídas em 7 campus, marcando presença na maioria das regiões brasileiras, a saber: norte, nordeste, sudeste e sul do país.

Por seu turno, criada no ano de 2007, com os cursos de graduação de Enfermagem (2007) e Psicologia (2009), a Fadba continuou avançando, de modo que no ano de 2011, por meio do processo de integralização, agregou as faculdades de Administração (1998), Fisioterapia (1998) e Educação (1998), com seus respectivos cursos.

Até o ano de 2018, o Seminário Adventista Latino-Americano de Teologia (Salt) funcionava legalmente, como uma instituição à parte, atrelado à Fadba através da Mantenedora. Nesse ano, contudo, o curso de teologia foi incorporado à Fadba, passando a fazer parte formalmente de uma única instituição, ainda que ligado, denominacionalmente, ao Salt da Divisão Sul-Americana da IASD.

Até o ano de 2022, a IES mantinha o funcionamento dos cursos de graduação: Administração (bacharelado), Ciências Contábeis (bacharelado), Direito (bacharelado) Enfermagem (bacharelado), Gastronomia (tecnólogo), Gestão de Tecnologia da Informação (tecnólogo), Fisioterapia (bacharelado), Nutrição (bacharelado), Odontologia (bacharelado), Pedagogia (licenciatura), Psicologia (bacharelado e licenciatura) e Teologia (bacharelado), num total de doze cursos, todos na modalidade presencial, distribuídos nas áreas de Ciências Humanas, Ciências da Computação, Ciências Sociais Aplicadas, Ciências da Saúde e Seminário de Teologia. A partir do ano de 2023, a IES passou a ofertar mais um curso de graduação da área de saúde, a saber, Medicina Veterinária, computando, nesse sentido, o total de treze cursos.

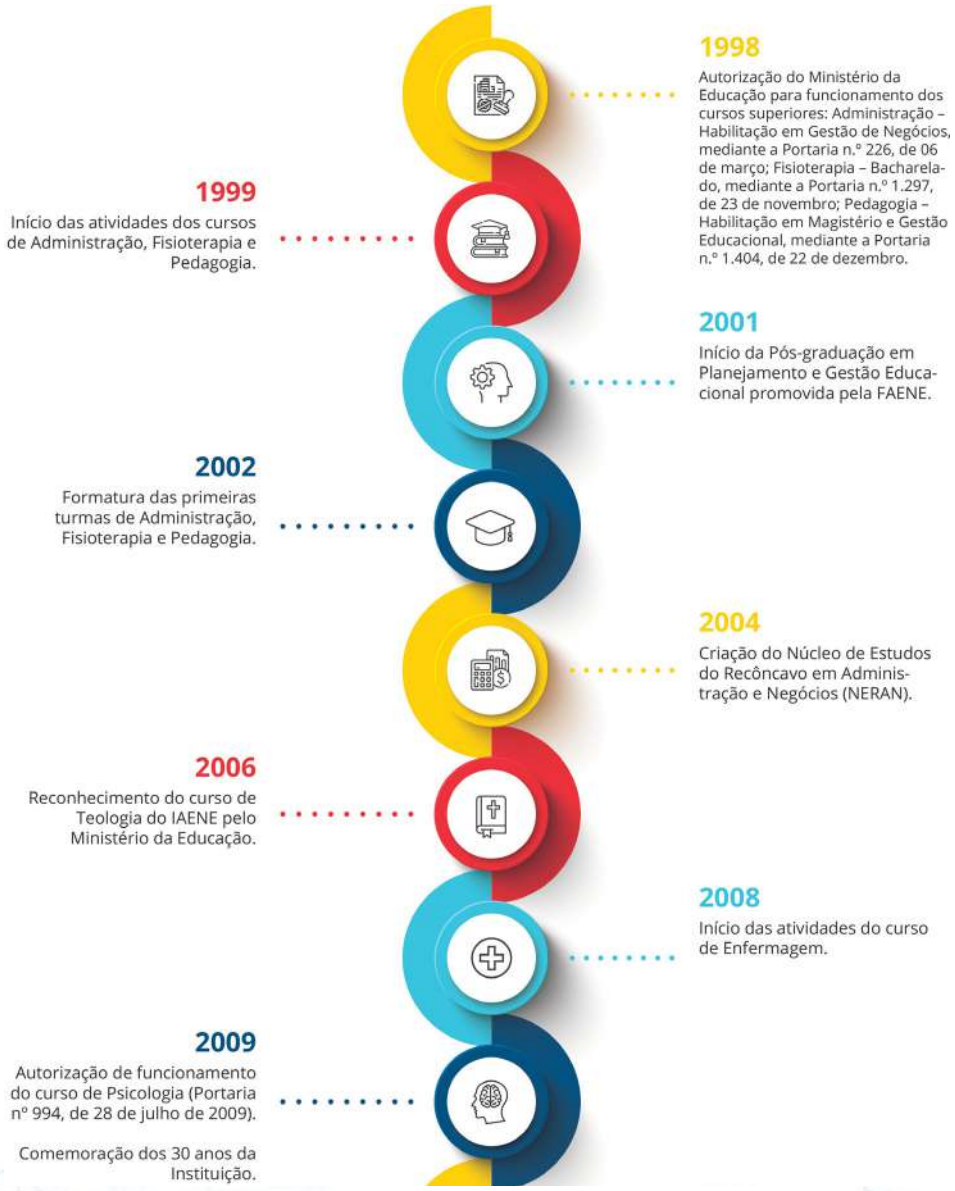
A pós-graduação *lato sensu* (cursos de especialização), coordenada pela Escola de Pós-graduação também compõe os serviços educacionais da Fadba, desde o ano de 1998, quando ainda eram faculdades isoladas, na modalidade presencial. Os cursos ofertados são afetos às áreas da graduação. Em outubro de 2019,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

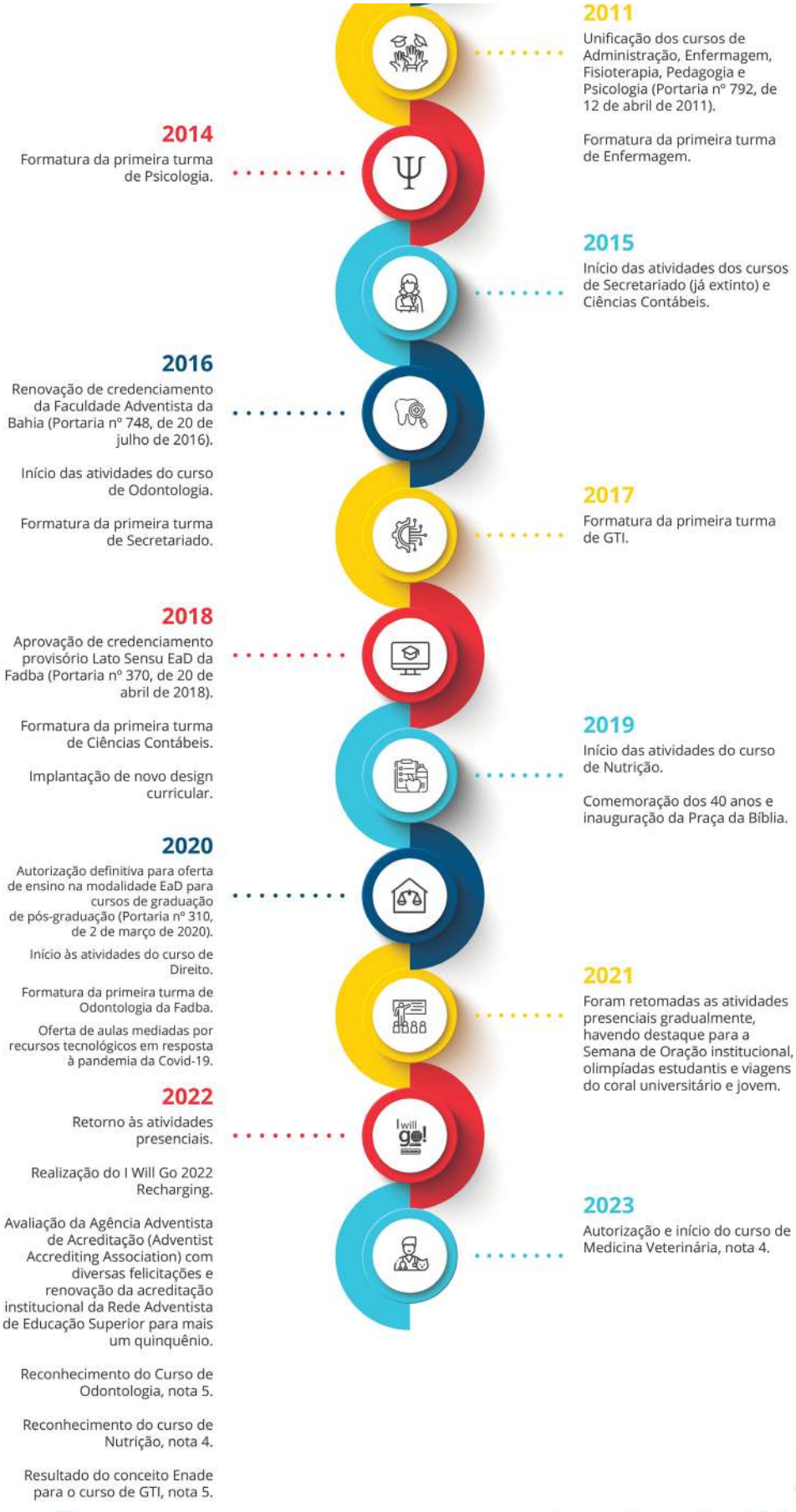
Por meio da Portaria nº 748, de 20 de julho de 2016 a IES foi recredenciada. Em 2018, pela portaria nº 370, de 20 de abril, foi aprovado o credenciamento provisório *Lato Sensu* EaD, recebendo a autorização definitiva para oferta de ensino, nessa modalidade, para cursos de graduação de pós-graduação em 2020, através da portaria nº 310, de 2 de março.

Até junho de 2023, a Instituição contava com 88 **docentes** (especialistas, mestres e doutores) e 1.919 **estudantes** nos cursos de graduação. Na pós-graduação, a IES, nesse mesmo período, contava com **81 docentes** (especialistas, mestres e doutores) e **800 estudantes**. No total, 169 professores e 2.719 estudantes.

Marcas de desenvolvimento podem ser observadas no infográfico a seguir (Figura 2), considerando seus antecedentes, onde estão destacados os fatos mais significativos, evidenciando o compromisso institucional com seu crescimento e consolidando-se como referência educacional na região do Recôncavo Baiano e no âmbito nacional.

Figura 2 - Desenvolvimento e crescimento Institucional





Fonte: Elaboração própria, 2023.

1.4 ORGANIZAÇÃO ACADÊMICA E ADMINISTRATIVA DA FADBA

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 administrativo; d) órgãos de apoio acadêmico; e) órgãos de apoio ao estudante; e f) órgãos suplementares.

Quadro 1 - Órgãos colegiados da Fadba

Conselho Superior (Consu) – instância consultiva, normativa e deliberativa
• Diretor geral, seu presidente; • Diretor Acadêmico, seu secretário; • Diretor Administrativo; • Diretor de Bem-Estar Estudantil e Desenvolvimento Espiritual; • Secretário Geral; • Coordenador da Escola de Pós-Graduação; • Diretor da sede regional do Salt-Fadba; • Coordenadores das Escolas de Graduação; • Coordenador da Comissão Própria de Avaliação (CPA); • Representante docente, escolhido pelos seus pares, com mandato de um ano, podendo ser reconduzido por igual período até duas vezes; • Gerente de Recursos Humanos; • Advogado institucional; • Tesoureiro; • Representante discente, o presidente do Diretório Acadêmico; e • Representante da comunidade, com mandato de dois anos, indicado pela Direção Geral.
Comissão Administrativa – matéria administrativa
• Diretor geral, seu presidente; • Diretor Administrativo, seu secretário; • Diretor Acadêmico; • Diretor de Bem-Estar Estudantil e Desenvolvimento Espiritual; • Tesoureiro; • Um coordenador(a) de escola ou curso ou diretor da sede regional do Salt-Fadba, convidado(a) pela Direção Administrativa, de maneira alternada; e • Um gerente da área administrativa.

Colegiados de Cursos de Graduação - consultivo, normativo e deliberativo
• Coordenador de curso, seu presidente; • Docentes do curso; • Representante discente, indicado pelo Diretório Acadêmico, com mandato de um ano, podendo ser reconduzido por igual período até duas vezes.
Colegiado da Escola de Pós-Graduação - consultivo, normativo e deliberativo
• Coordenador da Escola de pós-graduação, seu presidente; • Representante docente da pós-graduação; • Representante assessor técnico; • Representante discente da pós-graduação; • Coordenador do programa de pós-graduação da sede regional do Salt-Fadba; • Representante da Secretaria Acadêmica; • Representante da área financeira.
Núcleo Docente Estruturante (NDE) – consultivo e normativo
• Mínimo de cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso de graduação, incluso o coordenador do curso, como seu presidente; • Pelo menos 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação stricto sensu; e • Todos os membros em regime de trabalho de tempo parcial ou integral, sendo pelo menos 20% em tempo integral.

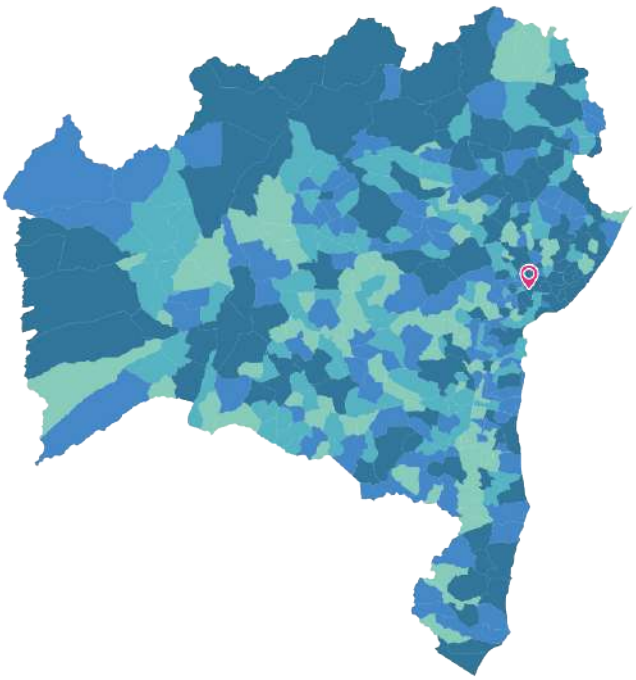
Fonte: Regimento Geral, 2022.

1.5 INSERÇÃO REGIONAL

A Fadba está localizada na região nordeste do Brasil, estado da Bahia, no território Recôncavo Baiano, e distribuída em 345 hectares, às margens da BR-101, no município de Cachoeira. 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 Pedra do Cavalo. Cachoeira possui, conforme o IBGE, 33.659 habitantes (2021), além de ter uma geografia que compreende cerca de 395.223 km^2. (Figura 3).

Figura 3 - Localização do município



Fonte: IBGE, 2023.

Sabe-se que 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.

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.

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, 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 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, encontra-se a Fadba, 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. 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, a Fadba, por meio de seus cursos, em suas quatro grandes áreas de conhecimento (Ciências Sociais Aplicadas, Humanidades, Teologia e Saúde) tem 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. (Figura 4).

Figura 4 - Geolocalização da Faculdade Adventista da Bahia

Fonte: Google Maps, 2023.

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 numa região carente de agentes impulsionadores do desenvolvimento local, e o alto grau de dificuldades econômicas e sociais vivenciado pela população em sua maioria. (Figura 5 apresenta foto da entrada da Fadba).

Cada curso de graduação dá sua contribuição ao Recôncavo e, consequentemente ao país. São eles: Administração, Ciências Contábeis, Gestão de Tecnologia da Informação, Direito, Gastronomia, Psicologia, Enfermagem, Fisioterapia, Odontologia, Nutrição, Pedagogia, Teologia e Medicina Veterinária.

Tais cursos capacitam seus egressos para atuar em áreas variadas, incluindo saúde, educação, gestão empresarial, pesquisa, consultoria, entre outras, atendendo às demandas de mercado em diferentes setores.

Figura 5 - Entrada da Fadba

Fonte: Marketing, 2022.

Além das atividades de ensino, os demais serviços educacionais ofertados pela Fadba, por meio das atividades de pesquisa e extensão e dos cursos de pós-graduação *lato sensu*, evidenciam sua relevância local, regional e nacional. Sabendo que a educação é reconhecidamente estratégia atual de sobrevivência para o desenvolvimento de uma nação forte, é pertinente poder contar com a Fadba 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.

A instituição de ensino, com uma cosmovisão diferenciada e motivada a tornar o mundo um lugar melhor, amando a Deus e ao próximo. No seu papel de promotora de cultura, educação e 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 (investimentos, recursos humanos, recursos financeiros), bem como melhorar a governança no nível local, respeitando a historicidade, os valores locais e os recursos ambientais promovendo um desenvolvimento sustentável para a região.

Vale registrar o posicionamento do geógrafo baiano Milton Santos, quando 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, 1994). Portanto, é intenção da Fadba continuar contribuindo com o país, o Recôncavo Baiano e o município de Cachoeira, através da sua atuação, em um território de esperança para os seus habitantes.

O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

2 O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

2.1 IDENTIFICAÇÃO E REGULAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso: Tecnologia em Gastronomia

Atos legais do curso:

- Autorização: Portaria nº 1.485, de 8 de dezembro de 2021

Situação legal atual: Autorizado

Início de funcionamento:31/01/2022

Modalidade de Curso: Formação Profissional Tecnológica

Modalidade de Ensino: Presencial

Local de Oferta: Cachoeira, Bahia

Turnos de Funcionamento: Noturno

Número de vagas: 50

Dimensão das turmas: 50 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: 1.640 horas (base hora relógio) (97,6% da carga horária total)

Carga Horária dos Módulos Optativos: 40 horas (base hora relógio) (2,4% da carga horária total)

Carga Horária Trabalho Discente Efetivo: 220 horas (base hora relógio) (13,10% da carga horária total)

Carga Horária de Extensão: 320 horas (base hora relógio) (19,0% da carga horária total)

Carga Horária Digital: 200 horas (base hora relógio) (11,9% da carga horária total) (em projeção)

Carga Horária das Atividades Complementares: 80 horas (base hora relógio) (4,8% da carga horária total)

Carga Horária Total: 1.680horas (base hora relógio)

Quadro 2 - Dados relativos ao corpo discente

ANO	2022	2023
Ingressantes	35	20
Matriculados	30	46
Concluintes	-	-
Estrangeiros	0	0
Participantes de projetos de pesquisa	1	1
Participantes de projetos de extensão	35	46
Bolsa de iniciação científica	-	-
Fundo de Financiamento Estudantil (FIES)	-	-
PROUNI	2	3
Bolsa CEBA	4	-

Fonte: Elaboração própria, 2022.

2.2 HISTÓRICO DO CURSO

A Fadba evidenciou interesse pelo curso superior de Tecnologia em Gastronomia ainda no ano de 2018, quando, por meio do Voto do Conselho Superior n. 023/2018 de 14 de março de 2018, foi autorizada a abertura do curso de 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 superior 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 superior de Tecnologia em Gastronomia. Em janeiro de 2019, foram iniciadas as atividades da primeira turma do curso de Nutrição da Fadba. Em fevereiro de 2021, foram inaugurados os laboratórios de práticas dietéticas e análises sensoriais, já em condições de serem ex-

tensivos e compartilhados com o curso superior de Tecnologia em Gastronomia, visando à 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, tendo como resultado, a elaboração do Projeto Pedagógico do Curso superior de tecnologia em Gastronomia.

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

Em agosto de 2022, houve a autorização da comissão da International Board of Education-IBE, órgão que avalia todas as instituições educacionais do Sistema Internacional Adventista. Esta comissão manteve reuniões e realizou entrevistas com os docentes da equipe gestora e deu seu parecer favorável para a continuação dos trâmites para a implantação do curso. Logo após este avanço, foi aberto o processo de autorização junto ao Ministério da Educação - MEC.

Em janeiro de 2022, foi obtida a autorização de funcionamento para o curso junto ao MEC, pela portaria nº 1.485, de 8 de dezembro de 2021.

Em fevereiro de 2022, o curso superior de Tecnologia em Gastronomia teve suas atividades iniciadas, com 35 alunos matriculados no primeiro semestre, tendo como coordenador o professor Jeandson Moraes. O ano letivo de 2022, foi encerrado com 30 alunos e 09 professores.

No ano de 2022, foram iniciadas atividades de extensão com o tema “Gastronomia Sustentável”. Palestras e atividades de alimentação saudável e utilização integral dos alimentos na produção de receitas, envolvendo alunos, professores e a comunidade do entorno. Foram desenvolvidas atividades diversas nas cidades vizinhas de Cachoeira e Conceição da Feira. Neste mesmo ano, foi realizada uma mobilidade acadêmica à Cidade de Lima, no Peru, sendo visitados: a Le Cordon Bleu - Peru, a fábrica de produtos alimentícios Union, Hospital de referência em serviços de gastronomia hospitalar o Good Hope, entre outros. No Brasil, foram feitas visitas técnicas às Feiras gastronômicas “Expobahia 2022” na cidade de Salvador, “Expocruz” na cidade de Cruz das Almas, Museu Gastronômico do SENAC, Mercado Municipal de Salvador, diversos restaurantes, entre outras atividades.

No ano de 2022, entre diversas atividades destacou-se o projeto de extensão Receitas Sustentáveis, desenvolvido em parceria com a prefeitura do município de Cachoeira e Fábrica de Couros Mastroto. Os alunos tiveram a oportunidade de capacitar a comunida-

de sobre os desafios do planeta e instrumentalizá-los para contribuírem com a transformação do espaço em um local mais saudável através da orientação com a produção de receitas que utilizassem o alimento de forma integral.

No que tange à pesquisa, foram implementados os trabalhos de planejamentos dos projetos e temáticas para o curso superior de Tecnologia em Gastronomia. Alunos do curso de Gastronomia, juntamente com alunos de diferentes cursos da Fadba, estiveram envolvidos na área de pesquisa institucional **Saúde Coletiva: serviços de saúde e epidemiologia,** promovendo espaços de construções e discussões de novos conhecimentos científicos.

2.3 RELEVÂNCIA DO CURSO PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIAL LOCAL E REGIONAL

Pensando nas desigualdades econômica e social, mas também na riqueza cultural, social e histórica, na densidade populacional e na potencialidade do Recôncavo Baiano, no qual a Fadba está inserida, é que o curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Fadba pretende se inserir. O curso é 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.

Ainda podemos destacar o fato do curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Fadba apresentar como ênfase a alimentação ovolactovegetariana. As recomendações contidas no Guia Alimentar para a População Brasileira têm por princípio que a alimentação é mais do que a ingestão de nutrientes (BRASIL, 2014b). A alimentação abarca a preparação dos alimentos e as dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. O curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Fadba, portanto, na valorização dos alimentos tradicionais, evita sua substituição por refeições prontas, que não contribuem para a saúde e afetam negativamente a cultura, a vida social e o ambiente.

As práticas alimentares tradicionais também podem ser identificadas como dietas sustentáveis, definidas pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura como aquelas com baixo impacto ambiental, que contribuem para a segurança alimentar e nutricional, que são culturalmente aceitáveis e acessíveis física e economicamente. No caso das comunidades quilombolas, frequentes na região do Recôncavo, a cultura alimentar, além de seu caráter regional, traz também uma identidade de pertencimento

étnico racial. Em estudo são identificados como alimentos tradicionais o milho, mandioca, cana de açúcar, banana e feijão, bem como, as espécies de plantas comestíveis. Essa diversidade se mantém pela inclusão nos cardápios diários e festivos da comunidade e da manutenção das habilidades culinárias relacionadas ao preparo desses alimentos.

Vale ressaltar que a proposta da criação do curso superior 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 tem sido historicamente conhecida pelo estímulo e ênfase a um estilo de vida saudável, entendendo que nosso corpo é o templo do Espírito Santo e que a alimentação ovolactovegetariana colabora para a manutenção e qualidade da boa saúde humana. Dessa forma, o curso superior de Tecnologia em Gastronomia visa legitimar esta vocação da Igreja Adventista do Sétimo Dia como promotora da saúde e de boas práticas de cuidado para com ela.

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 superior de Tecnologia em Gastronomia da Fadba será a primeiro curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Recôncavo Baiano a ser ofertado de forma presencial na região.

2.4 OBJETIVOS DO CURSO

2.4.1 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 ovolactovegetariana, 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.

2.4.2 Objetivos Específicos

Objetiva-se também que o curso materialize as seguintes aprendizagens:

- Oportunizar o conhecimento 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, incorporando novas práticas emergentes no campo do conhecimento relacionado ao curso.
- Favorecer a compreensão sobre as especificidades da alimentação ovolactovegetariana 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 ovolactovegetarianismo contextualizando às características locais e regionais.
- Fomentar a apreensão de conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, de modo a desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares para utilização na alimentação humana, garantindo sua qualidade final e de emitir parecer técnico em sua área de formação.
- Contribuir para o desenvolvimento das habilidades de gerenciamento de eventos, empreendimentos e serviços em gastronomia considerando os aspectos culturais, sociais e econômicos, de planejar e implementar cardápios, decorar pratos, gerenciar fluxo de montagem de cozinha, controle de insumos e serviços de mesa de modo a otimizar recursos financeiros e garantir a qualidade da alimentação ofertada.

O CURSO E SEU DESIGN PEDAGÓGICO

3 O CURSO E SEU DESIGN PEDAGÓGICO

3.1 PROCESSO DE ATUALIZAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO

A implantação de cada curso no ensino superior, exige seriedade e planejamento institucional, tendo em vista sua vocação e desenvolvimento. No entanto, uma vez implantado, faz-se necessário pensar em modos de atualização e acompanhamento, visando sua consolidação e conexão com as demandas contemporâneas locais, regionais e nacionais.

Nesse sentido, o Projeto Pedagógico do curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Adventista da Bahia (Fadba), também compreendido como proposta curricular, tem seu acompanhamento, consolidação e atualização realizados pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), entendido aqui como núcleo gestor, sendo composto pelo coordenador de curso e outros quatro professores devidamente identificados no item 6.1 deste documento.

Iniciado oficialmente no ano de 2022, o referido curso nasceu no contexto de um desenho curricular fundamentado em princípios e valores, organizado para o desenvolvimento de competências, sendo constituído a partir de eixos organizativos e componentes curriculares que aproximam os campos de conhecimento. Trata-se de uma proposta curricular pensada metodologicamente em função de uma aprendizagem mais ativa e duradoura, vivenciada a partir de estratégias de ensinagem, com ênfase no protagonismo discente em situações contextualizadas.

No ano de 2022, finalizando o período pandêmico, diante de novos cenários nacionais para o ensino superior no país e dadas as peculiaridades e realidade da Fadba, fez-se necessário o aditamento do PDI, aprovado pelo Consu em 08 de fevereiro de 2023 (voto n. 2023-030), impactando desta forma no PPC do curso superior de Tecnologia em Gastronomia.

Para fins de sistematização e visibilidade, os processos de atualização de PPC na Fadba, têm seguido o seguinte fluxo: (a) análise permanente do contexto local e regional no que tange aos processos de oferta do ensino superior pelo NDE; (b) discussão da análise junto ao colegiado de curso; (c) elaboração de proposição inicial com ajustes pelo NDE; (d) discussão e parecer do colegiado de curso; (e) ajustes indicados pelo colegiado e voto; (f) encaminhamento da proposição do colegiado para o Conselho Superior (Consu); (g) parecer do Consu com ajustes e novo estudo por parte do NDE e colegiado ou voto imediato do Consu.

Vale registrar que o processo de atualização, modificação ou readequação, seja na íntegra ou de seus componentes estruturais, seguem os seguintes critérios:

(a) atualização geral da proposta curricular a cada três anos, ou quando for conveniente, dependendo dos novos direcionamentos da profissão, impulsionada por avanços científicos e tecnológicos, pela prática profissional, meio ambiente ou novas Diretrizes Curriculares Nacionais;

(b) atualização periódica de componentes específicos da proposta curricular, entre eles o perfil de egresso, os planos de ensinagem, sistemática de avaliação, práticas profissionais, estágios, estratégias de ensino, a partir de *feedbacks* trazidos dos processos avaliativos institucionais, das reuniões com discentes, das reuniões colegiadas, das demandas trazidas dos campos de estágios e práticas, Enade, sistemas de acreditação, entre outros;

(c) quando for evidenciada divergência entre o planejamento e o alcance dos objetivos propostos.

3.2 BASES FILOSÓFICO-EDUCACIONAIS DO CURSO

O curso de Tecnologia em Gastronomia tem suas bases filosófico-educacionais assentada nas categorias básicas da filosofia, a saber: antropologia (o que é o homem), epistemologia (o que é o conhecimento e como se conhece) e axiologia (o ético e o estético).

No que se refere à antropologia, o curso entende que o ser humano é um ser cognoscente - em permanente mudança e capaz de aperfeiçoar-se, livre, com capacidade de autonomia social, 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.

No que tange à compreensão epistemológica, o curso assume que os princípios macro epistemológicos devem vir somente das Escrituras (*sola, tota e prima scriptura)*[1], e estes, uma vez identificados devem ser aplicados em todas as 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. Nesse sentido, a instituição assume uma ética baseada em princípios bíblicos. A ética cristã tem

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

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).

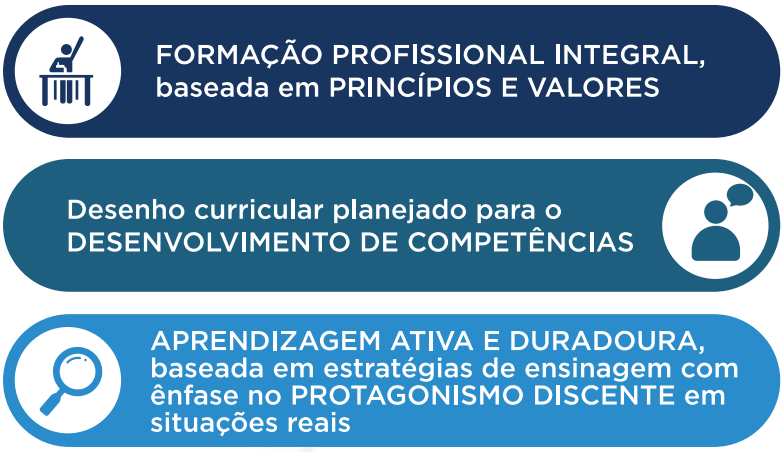
Em sua finalidade o curso compreende o ato educativo como processo destinado a restaurar o homem à imagem de seu Criador. Pretende unir o que ele é e o que pode se tornar. A educabilidade (ou formatividade), junto com a historicidade do ser humano, é a condição primordial do processo educacional e aperfeiçoa 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.

3.3 IDENTIDADE PEDAGÓGICA E CURRICULAR

3.3.1 Design curricular

O currículo do curso de Gastronomia da Fadba é compreendido como modelo formativo e está comprometido com a formação integral dos sujeitos. Fundamenta-se em princípios e valores, organiza-se para o desenvolvimento de competências e é desenhado a partir de componentes curriculares modulares (Figura 6). Metodologicamente, é pensado em função de uma aprendizagem ativa e duradoura, vivenciado a partir de estratégias de ensinagem, com ênfase no protagonismo discente, em situações contextualizadas.

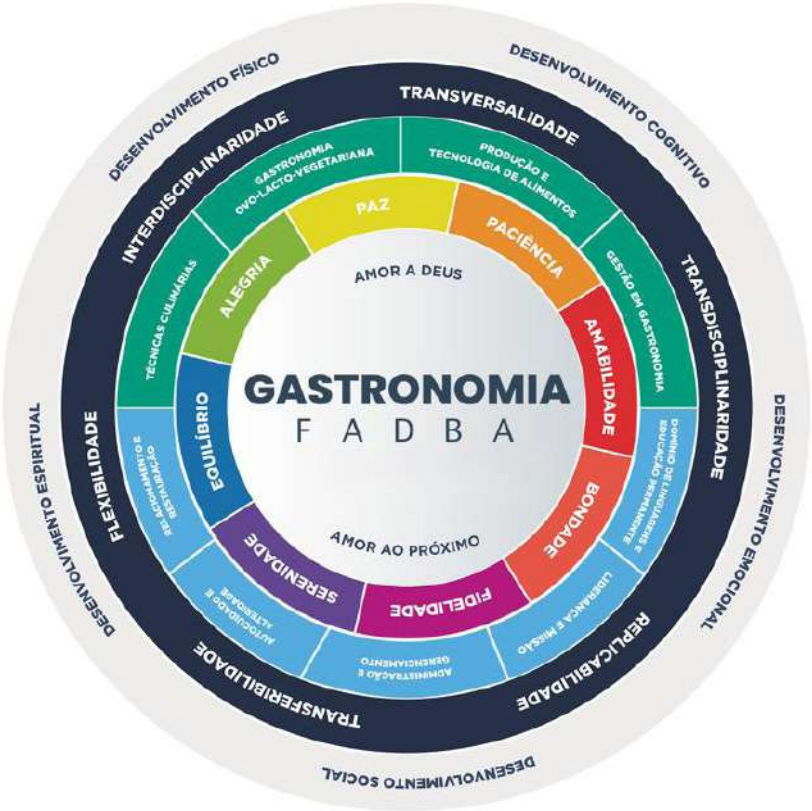
Figura 6 - Relação entre Perfil Formativo do Estudante e *Design* Curricular



Fonte: Elaboração própria, 2018.

Nesse contexto, seu *design* curricular (Figura 7) 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, conforme citado anteriormente.

Figura 7 - *Design* curricular do curso de Gastronomia



Fonte: Elaboração própria, 2019.

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 desse 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*. Nessa concepção "a ética bíblica é interna e não externa" (KNIGHT, 2010, p. 164). Isso porque as atitudes externas resultam de motivações internas. São essas 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); s**erenidade** (prudência, humildade, tranquilidade, mansidão); **equilíbrio** (moderação, autocontrole, iniciativa, autonomia, responsabilidade).

Na sequência, a organização do currículo de Gastronomia se adequa aos dispositivos legais educacionais por meio da lógica do desenvolvimento de competências, não como um fim em si mesmo, mas como percurso possível para ressignificar a formação inicial de seus estudantes, num *continuum*, de modo que a atuação competente se faz na acepção de Eclesiastes 9:10, isto é, fazer tudo bem-feito, com o propósito de Atos 1:8, isto é evidenciar o princípio bíblico do amor.

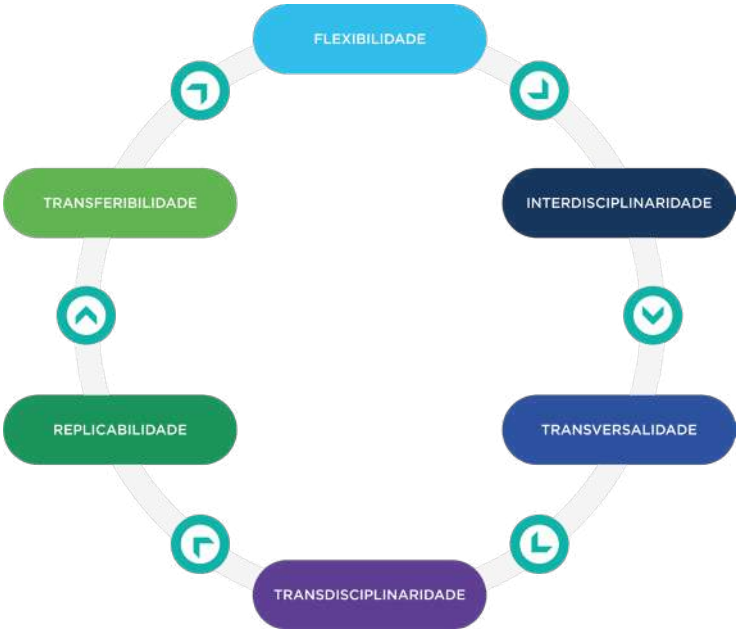
A articulação entre os diferentes e relevantes **conhecimentos** (fatos, conceitos e procedimentos) e o consequente desenvolvimento de habilidades, bem como a internalização de atitudes serão tomadas como **evidências de competências** e estarão presentes nos planos de ensinagem dos componentes curriculares. 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.

Por ser a integralidade uma expressão polissêmica, o curso 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." Para a efetivação do design curricular são tomados seis **elementos de referência** (Figura 8), a saber: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, transdisciplinaridade, replicabilidade e transferibilidade.

Figura 8 - Elementos de Referência dos Currículos Fadba



Fonte: Elaboração própria, 2018.

A **flexibilidade** será vista na possibilidade de o estudante experimentar diferentes vivências curriculares e extracurriculares e elas 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 dele, ratificando a dignidade humana e visto 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 (2002), 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.

O currículo do curso superior de Tecnologia em Gastronomia é compreendido como modelo formativo e está comprometido com a formação integral dos sujeitos. Fundamenta-se em princípios e valores, e organiza-se para o desenvolvimento de competências, como descrito anteriormente.

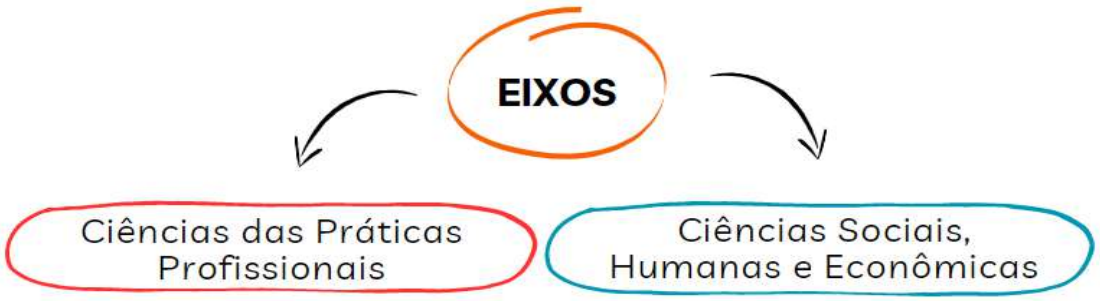
Nesse contexto, o *design* curricular do curso superior de Tecnologia em Gastronomia aponta para uma lógica interna iniciada nos princípios e valores, avançando para as competências do egresso. As competências focalizam os elementos de referência, afluindo para o desenvolvimento integral do sujeito, conforme citado anteriormente.

3.3.2 Estrutura Curricular

O currículo de Gastronomia é organizado em **eixos** (elementos centrais catalizadores), planificado em componentes curriculares modulares na intenção de potencializar processos de aprendizagem ativa e duradoura. Desse modo, os componentes curriculares apontam para uma progressiva complexidade, por meio de estudos autônomos e interativos, encontros semanais mediados pelos professores, nos quais são desenvolvidas situações de aprendizagem diversificadas.

Os módulos de aprendizagem são distribuídos em dois eixos, a saber: a) Ciências das práticas profissionais; b) Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.

Figura 9 - Eixos da estrutura curricular de Gastronomia



Fonte: Elaboração própria, 2022.

As **Ciências das Práticas profissionais** incluem: a) 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 conduzir e gerenciar atividades nos ambientes de cozinha e nos empreendimentos alimentícios; b) Compreender as especificidades da alimentação ovolactovegetariana 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 ovolactovegetarianismo; c) 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 sendo capaz de emitir parecer técnico em sua área de formação; e d) Saber gerenciar eventos e serviços em gastronomia considerando os aspectos culturais, sociais e econômicos, sendo capaz de planejar e realizar cardápios, decorar pratos, gerenciar fluxo de montagem de cozinha, controle de insumos e serviços de mesa, de modo a otimizar recursos financeiros e garantir a qualidade da alimentação ofertada.

Por seu turno, o eixo das **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas** incorpora os elementos que incluem os conteúdos referentes às diversas dimensões da relação indivíduo/sociedade. Contribuindo para a compreensão e atuação sobre os determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, e a comunicação nos níveis individual e coletivo.

Figura 10 - Composição total da carga horária

Fonte: Elaboração própria, 2022.

3.3.3 Conteúdos Curriculares: parâmetros para seleção e organização

No curso de Gastronomia, os conteúdos curriculares aqui denominados de **Unidades de Aprendizagem** são 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 tem levado 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 enunciados 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 instrumentalizam o futuro profissional para o exercício competente, responsável e ético.

Observa-se, ainda, o indicativo da legislação educacional quanto à 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, com o ensino de História afro-brasileira, africana e indígena (Resolução CNE/CP n. 1/2004); e Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS - Lei n. 10.436/2002); Voluntariado (Resolução CNE/CP nº 2, de 11 de setembro de 2018).

Quadro 3 - Conteúdos Curriculares

Conteúdos Curriculares	Legislação	Módulos
Educação Ambiental	Resolução CNE/CP n. 02/2012	Responsabilidade Social e ambiental (3º Período)
Educação em Direitos Humanos	Resolução CNE/CP n. 1/2012	Cultura e sociedade (2º Período)
Educação das Relações Étnico-Raciais	Resolução CNE/CP n. 1/2004	Cultura e sociedade (2º Período)
Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	Lei n. 10.436/2002	Optativa (4º Período)
Voluntariado	Resolução CNE/CP nº 2, de 11 de setembro de 2018	Missão e Voluntariado (4º Período)

Fonte: Elaboração própria, 2022.

3.3.4 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) a relação teoria-prática; c) acessibilidade metodológica; d) inovação. (Figura 11).

Figura 11 - 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. Com este fim, alguns módulos apresentam carga horária denominada Trabalho Discente Efetivo (TDE), a saber: um conjunto diversificado de atividades relacionadas ao ensino, que incorporam as práticas pedagógicas previstas nos mais diversos componentes curriculares, realizadas dentro ou fora da sala de aula, de forma individual ou coletiva, voltadas à integralização dos currículos dos cursos.

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 em 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 à 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, a autonomia, o senso de pertencimento e os multiletramentos.

O quadro 4 apresenta alguns exemplos de conteúdos inovadores que são oportunizados no curso de Gastronomia.

Quadro 4 - Conteúdos inovadores

Conteúdos Inovadores	Componentes Curriculares/Período
Gastronomia Molecular	Cozinha Contemporânea (3ºperíodo)
Gastronomia Hospitalar	Gestão em unidades de alimentação (4ºperíodo)
Gastronomia Ovolactovegetariana	Cozinha Quente (2º período); Cozinha Contemporânea (3º período); Cozinha Fria (3º período); Cozinha Internacional (4º período); Panificação (2º período); Cozinha Brasileira (1º período).
Gastronomia sustentável	Técnicas de Cozinha (1º período); Cozinha Quente (2º período); Cozinha Contemporânea (3º período); Cozinha Fria (3º período); Cozinha; Internacional (4º período); Panificação (2º período); Cozinha Brasileira (1º período).
Impressão 3D	Técnicas de cozinha (1º período).
Software de gestão	Gestão em Unidades de Alimentação (4º período)

Fonte: Elaboração própria, 2022.

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.

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.

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Fadba propõe-se a pensar em processos de ensinagem, no qual está presente tanto a ação de ensinar quanto a de aprender, 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 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.

3.3.5 Ciclo de avaliação para o desenvolvimento de competências

A avaliação dos processos de ensinagem e aprendizagem para o curso superior de Tecnologia em Gastronomia, compreendida como companheira do percurso formativo, tendo em vista a materialização do perfil do egresso, 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)”.

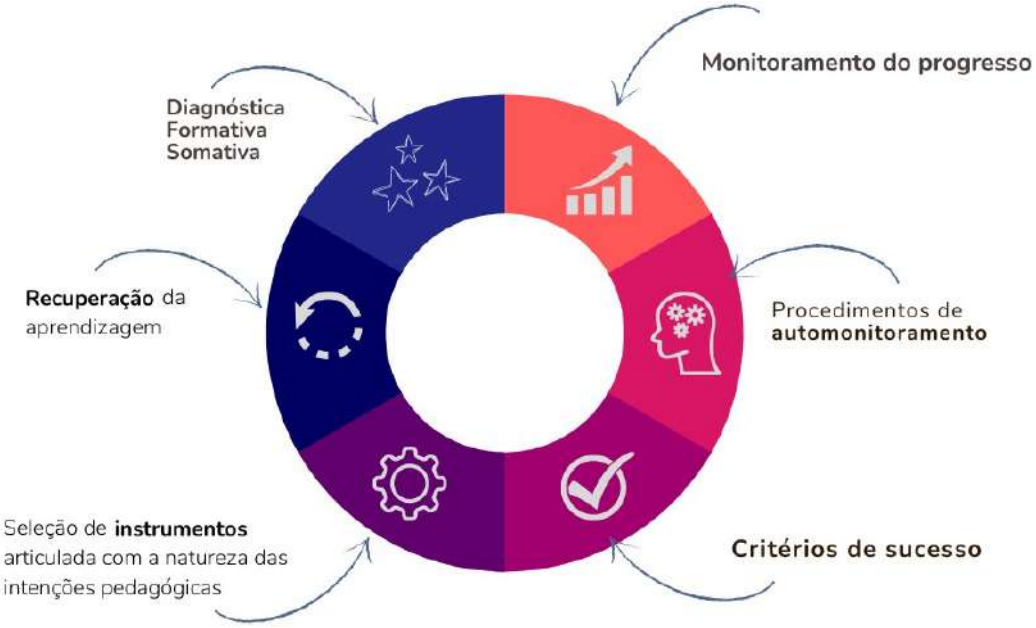
A avaliação dos processos de ensinagem e aprendizagem, dar-se-á por meio de dois processos básicos: diagnóstico e tomada de decisão. Serão inclusos nesses o uso de varia-

dos instrumentos tendo em vista o desenvolvimento de competências (conhecimentos, habilidades e atitudes).

Processos básicos e instrumentos diversificados contribuirão para a progressiva autonomia do estudante à medida que ele fizer seu automonitoramento (autoavaliação), experimentando práticas de avaliação entre seus pares, dando e recebendo o feedback dos professores. 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.

Figura 12 - Acompanhamento e avaliação dos processos de ensinagem e aprendizagem



Fonte: Elaboração própria, 2022.

Regimentalmente, os estudantes serão considerados aprovados e em condição de avanço no curso superior de tecnologia em Gastronomia, 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).

3.4 PERFIL DO EGRESSO

O **perfil do egresso** fundamenta-se nos princípios e valores anteriormente explicitados e alinha-se às Diretrizes Curriculares Nacionais do curso. 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.

As competências gerais são as estabelecidas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para educação profissional e Tecnológica, por meio da resolução nº. 1 de 05 de janeiro de 2021 e competências gerais alinhadas ao perfil do egresso da Fadba e se organizam em competências socioemocionais e metacognitiva. As competências específicas são um resumo dos 11 Perfis Profissionais de Conclusão estabelecidos pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Refletem a ênfase do curso em formar gastrônomos com visão integral do ser humano nos seus aspectos físicos, espirituais, sociais e psicológicos, capazes de desenvolverem atividades de técnicas culinárias, gastronomia ovolactovegetariana, produção e tecnologia de alimentos e gestão de eventos gastronômicos.

Devido à Natureza Híbrida do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, ele dialoga com a área das Ciências Sociais Aplicadas e com a área da Saúde, especificamente com o curso de Nutrição.

Quadro 5 - Competências constitutivas do Egresso de Tecnologia em Gastronomia

CÓDIGO	OBJETO DA COMPETÊNCIA	COMPETÊNCIAS GERAIS
CG01	**Domínio de Linguagens e Educação permanente**	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, bem como demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente para lidar com situações previstas e imprevistas.
CG02	**Liderança e Missão**	Exercer liderança saudável de pessoas e equipes de saúde, coerentes com as demandas organizacionais, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade, com compromisso, responsabilidade, empatia e habilidades na tomada de decisões para o alcance de metas, resultados e concretização da missão.
CG03	**Administração e gerenciamento**	Tomar iniciativa, empreender, fazer gerenciamento e a administração da força do trabalho, dos recursos físicos, de materiais e de informação para criar e inovar de forma responsável em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento econômico e social sustentável de regiões.

CÓDIGO	OBJETO DA COMPETÊNCIA	COMPETÊNCIAS GERAIS
CG04	**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.
CG05	**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.
CÓDIGO	**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 Ovolactovegetariana**	Compreender as especificidades da alimentação ovolactovegetariana 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 ovolactovegetarianismo.
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 e sendo capaz de emitir parecer técnico em sua área de formação.
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 fluxo de montagem de cozinha, controle de insumos e serviços de mesa, de modo a otimizar recursos financeiros e garantir a qualidade da alimentação ofertada.

Fonte: Elaboração própria, 2022.

Registra-se que as competências do egresso supracitadas poderão ser alteradas sempre que necessário, tendo em vista a excelência da formação do futuro profissional, sempre em sintonia com as DCNs do curso. O quadro 6 apresenta as 4 (quatro) competências específicas do curso e sua relação com os XI (Onze) perfis profissionais de conclusão previstos no catálogo Nacional de cursos Superiores de Tecnologia, 3ª Edição de 2016.

Quadro 6 - Relação entre as competências específicas do egresso de Gastronomia e as competências específicas das diretrizes curriculares

CÓDIGO E NOME	COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS DO CURSO	COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS DA DCN
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.	I - Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação; III- Diferencia e coordena técnicas culinárias; VIII - Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios; XI - Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.
CE02 **Gastronomia Ovolactovegetariana**	Compreender as especificidades da alimentação ovolactovegetariana 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 ovo-lacto-vegetarianismo.	I - Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação; X - Identifica novas perspectivas do mercado alimentício; II - Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes;
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 e sendo capaz de emitir parecer técnico em sua área de formação.	II - Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes; VI - Valida a segurança alimentar; XI - Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação;
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 fluxo de montagem de cozinha, controle de insumos e serviços de mesa de modo a otimizar recursos financeiros e garantir a qualidade da alimentação ofertada.	IV - Planeja, controla e avalia custos; V - Coordena e gerencia pessoas de sua equipe; VII - Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha; IX - Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos;

Fonte: Elaboração própria, 2022.

3.5 SINGULARIDADES CURRICULARES

3.5.1 Percurso Formativo e Estudos Autônomos

Na perspectiva de um currículo com ênfase no protagonismo discente, aspectos como autorregulação, 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 Percurso Formativo** sustentado pela metodologia de ensino descrita anteriormente.

Figura 13 - Percurso formativo

Fonte: Elaboração própria, 2022.

Nesse percurso formativo, o estudante investirá, inicialmente, na realização de **Estudos Autônomos**. Tais estudos se configurarão como preparação prévia, constituídas 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, quis, etc.). As atividades serão devidamente postadas no Campus Virtual (Ambiente Virtual de Aprendizagem), indicadas pelos docentes, a partir dos planos semestrais de ensinagem e devidamente verificadas. Segue-se, nesse sentido, a lógica da aprendizagem invertida como parte da configuração curricular semanal.

Na segunda etapa do Percurso Formativo, que ocorrerá nos demais dias da semana, os estudantes participarão dos encontros que correspondem aos módulos de aprendizagem e que também serão mediados pelos professores. Os Estudos Autônomos servirão de base para o aprofundamento dos conhecimentos construídos a priori. Fortalecer-se-á o protagonismo discente por meio da imersão nas unidades de aprendizagem, ao longo dos semestres.

Por fim, mas não menos importante, o estudante terá a oportunidade de ampliar seu repertório por meio da realização de atividades complementares e iniciativas de pesquisa.

3.5.2 Trabalho Discente Efetivo

O Trabalho Discente Efetivo (TDE) é um conjunto diversificado de atividades relacionadas ao ensino, que incorporam as práticas pedagógicas previstas nos mais diversos componentes curriculares, realizadas dentro ou fora de sala de aula, de forma individual ou coletiva, voltadas à integralização do currículo do curso, favorecendo a apropriação do conhecimento e o desenvolvimento das competências do egresso. Tais atividades são especificadas em Orientação Pedagógica n. 46/2022.

3.5.3 Projeto Integrador

O Projeto Integrador (PI) é elemento catalizador do currículo adotado no curso superior de Tecnologia em Gastronomia, sendo módulo que oportuniza a reflexão sobre os dilemas de cada profissão e dos desafios educacionais reais. Mais do que oportunizar reflexão, cabe ao PI evidenciar a relação teoria/prática e fomentar atividades extensionistas, socialmente relevantes.

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. É entendimento institucional que o PI 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.

3.5.4 Desenvolvimento Espiritual e Profissionalismo

Os Módulos de Desenvolvimento Espiritual (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 e motivando, também, projetos e ações extensionistas.

Os modos de organização dos módulos estimulam o convívio plural com colegas, docentes e comunidade. O planejamento da oferta e do fluxo didático-metodológico é organizado pelo Núcleo de Ensino Religioso, em acordo com a Direção acadêmica. A seguir, os componentes curriculares espirituais (quadro 7).

Quadro 7 - Componentes curriculares de natureza filosófica

PERÍODOS	NOME/EMENTA	ATIVIDADES DE SERVIÇO
1º Período	Formação Espiritual: elementos constitutivos da formação espiritual a partir da pessoa de Jesus Cristo, conforme a revelação bíblica.	Atividades de serviço ao bem-estar espiritual da comunidade local. Através da assistência humanitária, haverá momentos de meditações bíblicas, orações e louvores.
4º Período	Ciência e Fé: relações entre ciência e fé considerando o paradigma bíblico-cristão.	Atividades comunitárias focalizando o cuidado ecológico.
5º Período	Princípios de vida saudável: estudo dos princípios de vida saudável e suas implicações no desenvolvimento da qualidade de vida.	Feiras de saúde. Projetos do Plano Mestre de Desenvolvimento da Saúde (PMDS).
6º Período	Missão e Voluntariado: voluntariado e serviço comunitário fundamentados no amor ao próximo, como práticas de protagonismo social, tendo no serviço a ênfase da genuína espiritualidade, missão, assistência humanitária e trabalho comunitário.	Projetos comunitários. Assistencialismo. Projetos de desenvolvimento humanitário (c/ ADRA). Feiras de saúde.

Fonte: Elaboração própria, 2021.

3.5.5 Matriz curricular

A matriz curricular do curso superior de Tecnologia em Gastronomia obedece às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia por meio da Resolução CNE/CP n. 1, de 5 de janeiro de 2021. No quadro 8, estão listados os componentes curriculares relacionados com as competências específicas do perfil do egresso.

Quadro 8 - Componentes Curriculares e o Perfil do Egresso que desenvolvem

Tecnologia em Gastronomia	Perfil do Egresso								
Componentes Curriculares e Períodos	Competências Gerais					Competências Específicas			
1ª Etapa	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	1	2	3	4
Técnicas de Cozinha: Projeto Integrador	x		x			x	x	x	
Aspectos Conceituais em Gastronomia	x		x		X		x		x
Bioquímica e Bromatologia	x	x	x						
Cozinha Brasileira	x		x			x	x	x	
Metodologia Científica e Pesquisa	x		x						
Formação Espiritual	x	X	x	X					
2ª Etapa	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	1	2	3	4
Cozinha Quente: Projeto Integrador	x		X		x	x	x	x	
Panificação	x		X		x	x	x	x	
Tecnologia dos alimentos	x		X				x	x	
Controle Higiênico e Sanitário dos alimentos	x		X		x	x			x
Cultura e sociedade	x	X		X	x				
Ciência e Religião	x	X		X	x				
3ª Etapa	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	1	2	3	4
Cozinha contemporânea e tendências Gastronômicas: Projeto Integrador	x		X			x	x	x	
Confeitaria	x		X			x	x	x	
Cozinha Fria	x		X			x	x	x	
Bebidas e harmonizações	x		X			x		x	x
Responsabilidade Social e Ambiental	x	X		X					x
Princípios de vida saudável	x				x				
4ª Etapa	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	1	2	3	4
Cozinha Internacional: Projeto Integrador	x		X			x	x	x	
Gestão em unidades de alimentação	x		X				x		x
Organização de eventos gastronômicos	x		X			x	x		x
Optativa	x					x			
Empreendedorismo e Inovação	x	X		X	X				x
Missão e Voluntariado	x				x				

Fonte: Elaboração própria, 2022.

O quadro 9 apresenta os componentes curriculares e sua carga horária identificados com os eixos de formação exigidos pelas diretrizes curriculares.

Quadro 9 - Componentes Curriculares e seus Eixos de Formação

Período	Componentes Curriculares	CH	Eixos de Formação
1ª Etapa	Técnicas de Cozinha: Projeto Integrador	120	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Aspectos Conceituais em Gastronomia	40	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Bioquímica e Bromatologia	80	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Cozinha Brasileira	80	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Metodologia Científica e Pesquisa	40	CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS
	Formação Espiritual	40	CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS
2ª Etapa	Cozinha Quente: Projeto Integrador	120	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Panificação	80	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Tecnologia dos alimentos	80	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Controle Higiênico e Sanitário dos alimentos	40	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Cultura e sociedade	40	CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS
	Ciência e religião	40	CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS
3ª Etapa	Cozinha contemporânea e tendências Gastronômicas: Projeto Integrador	120	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Confeitaria	80	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Cozinha Fria	80	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Bebidas e harmonizações	40	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Responsabilidade Social e Ambiental	40	CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS
	Princípios de vida saudável	40	CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS
4ª Etapa	Cozinha Internacional: Projeto Integrador	120	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Gestão em unidades de alimentação	80	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Organização de eventos gastronômicos	80	CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS
	Optativa	40	CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS
	Empreendedorismo e Inovação	40	CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS
	Missão e Voluntariado	40	CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS

Fonte: Elaboração própria, 2022.

3.5.6 Módulos optativos

No sentido de fomentar oportunidades diferentes não apenas de integralização curricular e em atendimento à diversidade, mas também como a flexibilidade e customização curricular, o curso superior de Tecnologia em Gastronomia oferece módulos optativos considerando as opções relacionadas a seguir.

Quadro 10 - Módulos optativos

Módulos	Tipo	Semestre	Carga Horária
Libras	Teórica	4º	40
Primeiros Socorros	Teórica	4º	40
Língua Inglesa	Teórica	4º	40
Língua Francesa	Teórica	4º	40

Fonte: Elaboração própria, 2022.

3.5.7 Monitoria Acadêmica

Alinhado ao desenho curricular e conforme previsto no regimento geral, o curso superior de Tecnologia em Gastronomia 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 implicará em vínculo empregatício e será exercida sob a orientação de um docente. As aulas teóricas ou práticas, ministradas por monitores, não poderão ser computadas como aulas correspondentes à carga horária regular curricular. A seleção para monitores será estabelecida em edital, com base em regulamento próprio, aprovado pelos Colegiados de Cursos.

3.5.8 Estágio Supervisionado Extracurricular

O estágio extracurricular possui regulamento próprio e 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 por 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 superior de Tecnologia em Gastronomia, conforme previsto no regulamento de Atividades Acadêmico-Científico-Culturais (AACC).

Os estágios supervisionados curriculares e extracurriculares são coordenados administrativamente pela Central de Estágios da Fadba, supervisionados por um professor da área do curso, e acompanhados por um preceptor, designado pela concedente ou contratado pela IES.

3.5.9 Atividades Complementares

As atividades complementares do curso superior de Tecnologia em Gastronomia têm uma previsão de 80h na Carga Horária. As formas para acompanhamento, registro e comprovação delas ampliam o currículo de formação. Tais atividades propiciam a composição, expressam a amálgama da teoria à prática e a autonomia dos sujeitos quanto à concepção de percursos de aprendizagem.

São objetivos das atividades complementares: a) estimular a atitude autônoma, reflexiva e criativa do estudante, tendo em vista a corresponsabilização por sua aprendizagem;

b) incentivar a tomada de decisão frente à necessidade de aprendizagem contínua e a vivência de diferentes situações formativas extramuros; c) fomentar a flexibilização curricular.

Tais atividades se constituirão num conjunto de práticas diversas, apresentadas em múltiplo formato, de livre escolha do estudante, visando seu desenvolvimento integral. Em tempo, ratificarão os elementos de referência do currículo do curso: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, transdisciplinaridade, replicabilidade e transferibilidade, objetivando o enriquecimento curricular, científico e cultural de modo a oportunizar uma formação pessoal e profissional compatível com as necessidades da contemporaneidade.

A partir das normas previstas em regulamento próprio, os estudantes poderão desenvolver diferentes atividades dentro e/ou fora da Instituição, devendo, conforme regimento geral, apresentar os documentos comprobatórios à Secretaria Acadêmica, em datas previamente divulgadas em calendário acadêmico.

Para fins de organização e enriquecimento curricular, as AACC/AC subdividem-se em cinco grupos: 1. produção e difusão do conhecimento; 2. extensão universitária; 3. enriquecimento acadêmico e cultural; 4. vivência profissional complementar; 5. vida saudável.

O cumprimento da carga horária integral de tais atividades é condição básica para a conclusão do curso de graduação, conforme previsto nas DCN e no PPC de cada curso.

A partir das normas previstas em regulamento próprio, os estudantes podem desenvolver diferentes atividades dentro e/ou fora da instituição, devendo, conforme regimento geral, apresentar os documentos comprobatórios à Secretaria Acadêmica, em datas previamente divulgadas no calendário acadêmico. O acompanhamento do cumprimento das horas de atividades complementares poderá ser feito periodicamente pelos estudantes, através do site institucional (portal do aluno).

3.5.10 Integralização Curricular

A integralização curricular, diz respeito aos tempos mínimo e máximo que o estudante dispõe para a conclusão do curso superior de Tecnologia em Gastronomia e ao cumprimento do mesmo a todas as exigências fixadas do projeto pedagógico do curso, 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 ao 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. Os cursos terão regime semestral e adotarão o sistema de créditos.

O curso superior 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, o AVA para apoio aos componentes curriculares. O tempo mínimo de integralização será de 2 anos (4 semestres) e máximo de 4 anos (8 semestres).

3.6 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. O acervo está informatizado, garantindo o acesso do estudante de maneira adequada. No que tange ao acervo digital, há acesso ininterrupto para os estudantes e professores. A composição, atualização e avaliação do acervo está sob a responsabilidade dos membros do NDE do curso. Observe-se o fluxograma do curso no quadro 11.

Quadro 11 - Fluxograma do Curso superior de Tecnologia em Gastronomia

EIXOS/PERÍODO/MÓDULO	1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO	4º PERÍODO
CIÊNCIAS DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS	Técnicas de Cozinha: Projeto Integrador (6C)	Cozinha quente: Projeto Integrador (6C)	Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas: Projeto Integrador (6C)	Cozinha Internacional: Projeto Integrador (6C)
	Aspectos Conceituais da Gastronomia (2C)	Panificação (4C)	Confeitaria (4C)	Gestão em Unidades de Alimentação (4C)
	Bioquímica e Bromatologia (4C)	Tecnologia dos Alimentos (4C)	Cozinha Fria (4C)	Organização de Eventos Gastronômicos (4C)
	Cozinha Brasileira (4C)	Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos (2C)	Bebidas e Harmonizações (2C)	
CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS	Metodologia Científica e Pesquisa (2C)	Cultura e Sociedade (2C)	Responsabilidade Social e Ambiental (2C)	Optativa (2C)
				Empreendedorismo e Inovação (2C)
	Formação Espiritual (2C)	Ciência e Fé (2C)	Princípios de Vida Saudável (2C)	Missão e Voluntariado (2C)
Créditos / CH Total do semestre	**20 Créditos/ 400 Horas**	**20 Créditos/ 400 Horas**	**20 Créditos/ 400 Horas**	**20 Créditos/ 400 Horas**

Fonte: Elaboração própria, 2022

3.6.1 Flexibilidade dos componentes curriculares e oportunidades diferenciadas de integralização curricular

O modo de organização curricular, do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, ratifica o compromisso educativo com a flexibilidade, interdisciplinaridade, atendimento à diversidade e contextualização. Isso, 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.

As **oportunidades diferenciadas** podem ser vistas por meio de intercâmbios; de atividades efetivadas pelo Instituto de Missões (IMI); de realização de estudos autônomos e interativos (Trabalho Discente Efetivo); da 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.

A **flexibilidade** se efetiva por meio do aproveitamento de estudos; do extraordinário aproveitamento de estudos; da oferta de componentes curriculares optativos; da ausência de pré-requisitos; da 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, espanhola e francesa; das atividades complementares; e da oferta de componentes curriculares comuns às áreas profissionais.

A **interdisciplinaridade** pode ser vista por meio do Projeto Integrador, pensado a partir dos dilemas de cada profissão e necessidade da sociedade com desafios educacionais reais; dos estágios extracurriculares; das atividades do Serviço Voluntário Adventista (SVA); das atividades realizadas pela Escola de Música; da pesquisa; da extensão e pelo Idec.

Figura 14 - Oportunidades diferenciadas, flexibilidade, interdisciplinaridade e inovação

Fonte: Elaboração própria, 2022.

3.7 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E COMPETÊNCIAS DESENVOLVIDAS ANTERIORMENTE

O curso superior de Tecnologia de Gastronomia compreende o aproveitamento de estudos e competências, e o extraordinário aproveitamento de estudos como instrumento de flexibilização curricular concedido aos estudantes devidamente matriculados nos cursos de graduação da Fadba, ingressantes por meio de processo seletivo, transferência e portadores de diploma, para fins de continuidade dos estudos, na própria instituição de ensino.

Serão concebidos tais aproveitamentos nas seguintes configurações: a) aproveitamento de estudos e competências - concedido a estudantes que tenham cursado com aproveitamento, componentes curriculares similares ou afetos ao curso que pretende solicitar o aproveitamento, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva formação profissional; e b) extraordinário aproveitamento de estudos - concedido a estudantes que evidenciem conhecimentos e experiências anteriores ou um grau elevado de conhecimento sobre os diferentes temas abordados no componente curricular que pretende solicitar o aproveitamento, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva formação profissional.

3.8 AVALIAÇÃO DO CURSO E DO CURRÍCULO

O PPC do curso superior de Tecnologia em Gastronomia tem sido revisitado sistematicamente a partir dos seguintes procedimentos e instrumentos:

- **Núcleo Docente Estruturante** – sistematicamente, o NDE reúne-se para discutir questões relativas à regulação e avaliação do curso, propondo os ajustes necessários ao PPC, enviando suas sugestões para apreciação do colegiado.
- **Avaliação da Mantenedora** – anualmente, a Mantenedora realiza processos avaliativos em conjunto com a Diretoria. São 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 acontecem periodicamente, conforme calendário específico do curso.

- **Comissão Própria de Avaliação (CPA)** - tal comissão de natureza autônoma, já instituída na Fadba, atua periodicamente, desenvolvendo relatórios que são socializados com docentes e estudantes. A partir dos resultados, há o devido replanejamento nas atividades da Fadba e dos cursos.
- **Avaliação de Desempenho Docente** – a cada semestre, são 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 são 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.
- **Avaliação discente** – semestralmente é realizada a avaliação do curso pelos estudantes.

POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

4 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

Apresenta-se a seguir a política institucional no que tange ao ensino, pesquisa, extensão e formação docente, relacionada ao curso superior de Tecnologia em Gastronomia.

4.1 POLÍTICA DE ENSINO

Para o curso superior de Tecnologia em Gastronomia, **o ensino** é visto como parte de um ato educativo mais amplo de formação e desenvolvimento integral dos estudantes, devidamente ancorado numa filosofia de educação permeada por valores e ações devidamente planificadas.

O currículo de Gastronomia está estruturado em torno de elementos centrais catalizadores, planificado em módulos de aprendizagem, na intenção de subverter a lógica abstracionista, dicotomizada, dissociativa e fragmentada, vista no currículo de orientação disciplinar e de potencializar processos de aprendizagem ativa e duradoura. Dessa forma, os módulos de aprendizagem apontam para uma progressiva complexidade, por meio de estudos autônomos e interativos, encontros semanais mediados pelos professores, nos quais são desenvolvidas situações de aprendizagem diversificadas.

Por meio do trabalho articulado entre coordenação de curso, Núcleo Docente Estruturante (NDE) e colegiado, **o planejamento didático-institucional** é efetivado, monitorado e avaliado tendo em vista o perfil do egresso.

Dentre as ações desenvolvidas pelo curso como parte de sua política de ensino, cabe registrar a **atualização das estruturas curriculares**, sempre que pertinente, considerando entre outros aspectos, as orientações curriculares nacionais, sugestões do NDE, avaliações realizadas pela CPA, tendências do mundo do trabalho, cenários econômicos e sociais e contribuições teóricas das áreas de conhecimento.

Os **planos de ensinagem semestrais**, evidenciam unidades de aprendizagem selecionadas em função do desenvolvimento de competências e do desenvolvimento integral dos estudantes. Tais planos são discutidos com os estudantes, ajustados sempre que necessário e devidamente inseridos no ambiente virtual de aprendizagem, onde são também

disponibilizadas as trilhas de aprendizagem (textos, vídeos, materiais diversos), garantindo acessibilidade metodológica.

Há adoção intencional de **métodos de ensinagem** e **técnicas didático-pedagógicas,** com ênfase no protagonismo discente. Tudo alinhado à lógica da aprendizagem invertida, favorecendo a materialização dos elementos de referência do currículo (flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, transdisciplinaridade, replicabilidade e transferibilidade), a diversidade de estilos de aprendizagem, a natureza dos módulos e as unidades de aprendizagem. Dessa forma, são utilizadas 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; e d) inovação. Com o intuito de subsidiar a prática docente, são construídas Orientações Pedagógicas (OP) de modo contínuo e sistemático, acessíveis no sítio institucional (www.adventista.edu.br/asped). Nesse cenário metodológico, há espaço para estratégias diversas, bem como para a incorporação de artefatos digitais e o olhar inclusivo aos estudantes com necessidades educativas específicas.

Os **materiais didático-pedagógicos** são selecionados, estruturados e disponibilizados aos estudantes, considerando as especificidades dos componentes curriculares, as contribuições das áreas de conhecimento por meio de produções relevantes como livros, artigos, relatos de experiência, vídeos, etc. Nesse quesito, tais materiais são utilizados como parte dos estudos autônomos e da mediação docente efetivada nas aulas.

As **práticas de avaliação da aprendizagem** são compatíveis com o ciclo docente (planejar, efetivar, avaliar). A avaliação do desempenho acadêmico é compreendida como companheira do percurso formativo, permitindo o desenvolvimento e a autonomia do estudante de modo contínuo e efetivo. Trata-se de um processo intencional, dinâmico, planejado, periódico, sistematizado com base em evidências. Os processos de avaliação da/para aprendizagem têm relação direta com os processos de ensinagem. Na composição e escolha dos modos de avaliar a aprendizagem, o professor realiza o fluxo continuum e integrado da avaliação diagnóstica, formativa e somativa bem como os estudantes têm a oportunidade de efetivar processos de automonitoramento.

Ao longo da formação acadêmica, os estudantes têm a oportunidade de imergir em **monitorias acadêmicas**, as quais não constituem cargo, não geram vínculo empregatício de qualquer natureza e não pode prejudicar o horário das atividades acadêmicas a que estiver obrigado o estudante-monitor. A IES viabiliza monitoria acadêmica na modalidade voluntária. Por seu caráter formativo, a monitoria acadêmica contribui para ampliar as formas de participação discente no processo educacional, aprofundar conhecimentos teóricos e práticos, proporcionando complementação e/ou aprofundamento de estudos previstos nos planos semestrais de ensinagem.

Ao compreender a velocidade com que o conhecimento avança, bem como as distintivas trajetórias pessoais dos estudantes, especialmente ao chegar ao ensino superior, a IES realiza atividades de **nivelamento** por meio do Programa de Reorientação à Aprendizagem (Proap) onde são considerados os conteúdos básicos e essenciais para o bom desempenho em áreas específicas. Tais atividades são efetivadas pelo Núcleo de Apoio Psicopedagógico (Napp).

4.2 POLÍTICA DE PESQUISA

Para o curso superior de Tecnologia em Gastronomia a **pesquisa** é compreendida como um princípio educativo e formativo, fundamentado na ideia de que as pessoas devem pensar por si mesmas. Nesse contexto, a pesquisa é desenvolvida a partir do fluxo contínuo entre o ensino, a pesquisa e a extensão; da realização de investigações e projetos de pesquisa oriundos de levantamento de necessidades das comunidades interna e externa. Também há articulação com os projetos pedagógicos dos cursos e diálogo com os módulos de aprendizagem, o fomento às práticas investigativas transversais, interdisciplinares e transdisciplinares, intra e intercursos, o trato ético e responsável dos resultados advindos das investigações e iniciativas de valorização aos pesquisadores.

A pesquisa é desenvolvida em duas frentes simultâneas: no cotidiano da sala de aula e nas linhas de pesquisa. Nas salas de aula, 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, por meio do uso de estratégias como *design thinking* e o Projeto Integrador.

As linhas de pesquisa, por seu turno, são fomentadas, monitoradas e avaliadas pelo Núcleo de Apoio Integrado à Pesquisa (Naipe). Elas são alinhadas à vocação institucional e dialogam com os diferentes cursos de graduação, oportunizando a imersão de professores e estudantes em problemáticas e dilemas profissionais para os quais há necessidade de buscar soluções e/ou explicações. As linhas institucionais que dialogam com o curso de Gastronomia são: a) Empreendedorismo e desenvolvimento territorial; b) Gestão e Inovação; c) Grupos Populacionais Vulneráveis; d) Processos clínicos: prevenção, promoção e intervenção; e) Saúde coletiva: serviços de saúde e epidemiologia.

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; auxílio à participação em eventos científicos, aos docentes e

discentes do curso superior de Tecnologia em Gastronomia; 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; realização de eventos acadêmicos para difusão de resultados de investigações discentes e docentes; publicação de periódicos com o intuito de divulgação de conhecimento científico.

A Fadba mantém como parte dessa política, o **auxílio de fomento à pesquisa,** o qual visa oferecer aos docentes pesquisadores do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, 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. Além disso, mantém a **gratificação para publicação,** a qual consiste num valor em dinheiro, concedido pela produção científica. Visa incentivar 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.

No curso de Gastronomia, a linha de pesquisa "saúde coletiva: serviços de saúde e epidemiologia" envolve alunos do próprio curso e de outras áreas.

4.2.1 Programa de Iniciação Científica (Pibic)

No curso superior de Tecnologia em Gastronomia, a iniciação científica caracteriza-se como instrumento de apoio teórico e metodológico à realização de um projeto de pesquisa e constitui um canal adequado de auxílio para a formação de uma nova mentalidade no estudante. Nesse sentido, a IES possui o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic), voltado para o desenvolvimento do pensamento científico e iniciação à pesquisa de estudantes de graduação do ensino superior. O Pibic propõe-se a ser um instrumento de iniciação dos estudantes de graduação na pesquisa científica,

possibilitando, desde cedo, o contato direto com a atividade científica e o engajamento na pesquisa.

4.2.2 Repositório Institucional

A Fadba mantém um **repositório institucional** *on line*, vinculado ao sítio da biblioteca, disponibilizando os Trabalhos de Conclusão de Cursos (TCC) e as produções advindas das linhas de pesquisa e, o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e a Comissão de Ética no Uso de Animal (Ceua), os quais prezam pela conduta ética nos procedimentos de pesquisa com seres humanos e animais.

Os resultados das pesquisas geram artigos científicos, livros, capítulos de livros, e-books, etc. A IES mantém a publicação **de periódicos** com o intuito de divulgação de conhecimento científico, por meio de três revistas indexadas e avaliadas pelo Sistema CAPES do Ministério da Educação que abrangem diferentes áreas de concentração, a saber: Revista Formadores; Revista Brasileira de Saúde Funcional (REBRASF) e Revista Práxis Teológica. Vale registrar que cada revista possui corpo editorial próprio e recebe, para publicação, trabalhos relativos à pesquisa de campo, revisão sistemática ou bibliográfica, e relatos de experiência sendo estes de pesquisadores internos ou externos.

4.3 POLÍTICA DE EXTENSÃO

A extensão universitária ocupa um lugar importante dentro do contexto do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, visto estar alinhada à sua visão de missão e serviço ao próximo. Ela 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.

Para além dessa compreensão, a Resolução CNE/CES n. 7, de 18 de dezembro de 2018, 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.

Neste contexto, o curso superior de Tecnologia em Gastronomia 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.

Os programas de extensão institucional que dialogam com o curso superior de Tecnologia em Gastronomia são: a) Finanças, empreendedorismo e desenvolvimento regional; b) Saúde itinerante e desenvolvimento humano; (c) Meio ambiente e desenvolvimento sustentável; d) Acessibilidade e inclusão; e) Voluntariado.

A fim de potencializar o planejamento, o monitoramento e a avaliação das ações extensionistas, o Curso superior de Tecnologia em Gastronomia conta com o Núcleo de Extensão (Next). Tal núcleo tem como objetivos: a) evidenciar a indissociabilidade da tríade ensino, pesquisa e extensão nas ações realizadas; b) fomentar o comprometimento da comunidade universitária com interesses e necessidades da sociedade, em todos os níveis, estabelecendo mecanismos que relacionem o saber acadêmico a outros; c) democratizar o conhecimento acadêmico e a participação do curso junto à sociedade; d) contribuir positivamente para o desenvolvimento da consciência social e política dos acadêmicos, formando profissionais-cidadãos comprometidos com os valores bíblico-cristãos; e) participar criticamente das propostas que objetivem o desenvolvimento local e regional, econômico, educativo, científico, tecnológico, social, esportivo, cultural e artístico; f) enriquecer o currículo dos cursos de graduação com ações educativas significativas e transformadoras; g) sistematizar os conhecimentos produzidos; h) vivenciar a responsabilidade social no cotidiano; e i) inovar nos processos de produção e transferência de conhecimentos, permitindo a ampliação do acesso ao saber e o desenvolvimento tecnológico e social do país.

No curso de Gastronomia, diversos projetos de extensão têm sido desenvolvidos, em destaque o projeto de extensão intitulado Gastronomia Sustentável que envolve palestras e atividades de alimentação saudável e utilização integral dos alimentos na produção de receitas em formato de educação continuada e capacitação da comunidade do entorno. Além deste, também se destaca o projeto de hortas orgânicas envolvendo cultivo e produção de temperos e hortaliças utilizados na produção alimentar.

4.4 POLÍTICA DE ESTÍMULO E DIFUSÃO PARA A PRODUÇÃO ACADÊMICA DOCENTE

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia é beneficiado com a política da Fadba para estímulo e difusão da produção acadêmica que prevê como reflexo de sua política institucional três ações diretas, a saber: auxílio a formação docente, auxílio de fomento à pesquisa e gratificação à publicação.

O **auxílio à formação docente** é um crédito em dinheiro disponibilizado aos docentes em programas de pós-graduação *lato sensu*, stricto sensu e 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.

Por seu turno, o **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.

A Fadba também pratica **gratificação para publicação, a qual consiste** num valor em dinheiro, concedido pela produção científica. Tal gratificação visa incentivar 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.

A IES mantém a **publicação de periódicos** com o intuito de divulgação de conhecimento científico, por meio de três revistas indexadas e avaliadas pelo Sistema CAPES do Ministério da Educação que abrangem diferentes áreas de concentração, a saber: Revista Formadores; Revista Brasileira de Saúde Funcional (REBRASF) e Revista Práxis Teológica. Vale registrar que cada revista possui corpo editorial próprio e recebe, para publicação,

trabalhos relativos à pesquisa de campo, revisão sistemática ou bibliográfica, e relatos de experiência sendo estes de pesquisadores internos ou externos.

4.5 POLÍTICA VOLTADA À VALORIZAÇÃO DA MEMÓRIA CULTURAL, PRODUÇÃO ARTÍSTICA E DO PATRIMÔNIO CULTURAL

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia, compreende a valorização da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural como parte da identidade de sua comunidade. A valorização do belo, percebida filosoficamente por meio de aspectos da axiologia é vista na perspectiva de celebração do que Deus criou. De outro modo, o belo será pensado a partir do padrão divino, isto é "tudo o que contribui para a restauração dos indivíduos a um relacionamento com o Criador, com o semelhante, consigo mesmo e com o ambiente em que vivem." (KNIGHT, 2017, p. 55). Nessa tessitura, o curso superior de Tecnologia em Gastronomia compreende a **valorização da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural** como parte da identidade de sua comunidade. O curso evidencia seu compromisso com tal política por meio do fomento do conhecimento cultural dos estudantes, bem como da comunidade, através de grupos cênicos, da Escola de Música com seus grupos musicais, corais e do Centro de Pesquisas Ellen White.

4.6 POLÍTICA VOLTADA À VALORIZAÇÃO DA DIVERSIDADE, DO MEIO-AMBIENTE, PROMOÇÃO DOS DIREITOS HUMANOS E DA DESIGUALDADE ÉTNICO-RACIAL

A Bíblia afirma no livro de Gênesis que "no princípio, criou Deus os céus e a terra". Ao longo de uma semana, dia após dia, numa ordem que evidencia amor e cuidado, o Criador pensou no ambiente com toda sua diversidade e criatividade, culminando a criação com os animais e o primeiro par de seres humanos. Ao final observou o resultado de Sua criação e declarou que tudo era bom e muito bom. Essa é a base para a política da Fadba e do curso superior de Tecnologia em Gastronomia no que tange à valorização da diversidade, do meio ambiente, promoção dos direitos humanos e da igualdade étnico-racial.

Ademais, a Comissão Administrativa da Associação Geral dos Adventistas do Sétimo Dia (ADCOM), órgão gestor da mantenedora da Fadba, na sessão da Associação Geral em Utrecht, Holanda, de 29 de junho a 8 de julho de 1995, votou e publicou uma declaração de comprometimento da Igreja Adventista do Sétimo Dia. Por consequência de todas as suas mantidas, compromete-se em envidar esforços para promoção e preservação do meio ambiente. Segundo o documento, "as evidências confirmam que a crescente emissão de gases destrutivos, a diminuição da camada protetora de ozônio, a destruição maciça das florestas americanas e o chamado efeito estufa, estão ameaçando o ecossistema terrestre [...] É necessário que haja respeito pela criação, restrição no uso dos recursos naturais, reavaliação das necessidades e reiteração da dignidade da vida criada".

Em relação ao respeito à diversidade e à igualdade étnico-racial, a IES fomenta e evidencia compromisso por meio da explicitação de seus princípios institucionais explicitados nas normas de convivência, disciplinadas em seu regimento geral, no calendário acadêmico, nas celebrações em comunidade, na política de filantropia, em suas publicações e ações sociais diversas, tais como os projetos realizados sob a orientação da pastoral universitária em parceria com outras instituições do setor público e privado, como, por exemplo, a parceria com o Centro de Referência ao Atendimento da Mulher.

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia também observa o indicativo da legislação no que tange à inserção de unidades de aprendizagem relativas a: 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).

4.7 POLÍTICA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E A RESPONSABILIDADE SOCIAL

Na percepção do curso superior de Tecnologia em Gastronomia o **desenvolvimento econômico, bem como a responsabilidade social** são considerados fatores determinantes para sua região de abrangência, altamente carente de agentes impulsionadores do desenvolvimento local e regional. Reconhecendo a necessidade de responder e participar na melhoria de tal cenário, o curso superior de Tecnologia em Gastronomia ratifica seu compromisso e envolvimento a partir do fomento de ações voltadas para orientação de pessoas dos diversos segmentos e faixas etárias, de modo a: cooperar com a comunida-

de de baixa renda na região ao redor da instituição a fim de permitir um desenvolvimento sustentável da população; buscar sempre novos parceiros que contribuam para o alcance de nossas metas estabelecidas; incentivar a comunidade local na preservação do meio ambiente através de atividades educativas; e, promover ações direcionadas à inovação empreendedora que possibilitem potencializar a relação do ensino com a prática para o fomento do desenvolvimento social.

Na relação com a política de ensino, são ofertados módulos que discutem especificamente as temáticas da Responsabilidade Social e Sustentabilidade Socioambiental, assim como são incluídas unidades de aprendizagem das temáticas de Responsabilidade Social e Sustentabilidade de forma transversal ao currículo, Princípios de Educação Consciente, Direitos Humanos; Educação Ambiental e Sustentabilidade, Relações Étnico-Raciais, Educação, Liderança Servidora, Empreendedorismo, Inovação e Desenvolvimento.

Na relação com a Pesquisa e a Extensão, pode-se destacar o **Núcleo de Empreendedorismo e Inovação (Nei) e a Sete Junior** (do qual estudantes de Gastronomia podem participar). O Nei, visa promover programas e projetos, para integrar comunidade acadêmica (estudantes, professores e técnicos), comunidade externa e parceiros públicos/privados (agentes institucionais e organizacionais), 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.

A Sete Junior (7Jr), por seu turno, presta consultoria empresarial (consultorias, pesquisas, treinamentos e palestras) às organizações que atuam na região do Recôncavo, sob a supervisão de um professor.

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia aliado ao curso de Nutrição desenvolve atividades extensionistas (programas, projetos, educação continuada, cursos, eventos e prestações de serviço), com o objetivo de gerar impacto positivo em comunidades menos favorecidas, integrando corpo discente, corpo docente e corpo administrativo por meio do seu engajamento em ações, por exemplo, de voluntariado.

Um dos marcos institucionais tem sido a realização anual da Feira do Empreendedor, evento que acontece na cidade de Cachoeira, inicialmente como um projeto isolado de uma disciplina do curso de Administração da Faculdade Adventista da Bahia, mas que, com o passar dos anos, ganhou robustez e ampliação. Tal atividade tornou-se uma ex-

pressiva atividade acadêmica, cultural e de desenvolvimento do ecossistema empreendedor do Recôncavo Baiano.

O evento é organizado por discentes e docentes da IES, em parceria com diferentes instituições públicas e privadas. A proposta deste projeto é difundir a cultura empreendedora junto à comunidade, com a participação de palestrantes, empresas parceiras na divulgação de novos produtos e serviços, além de mobilizar jovens para empreenderem em *startups* durante os dias do evento. Durante a Feira do Empreendedor, estudantes são desafiados a lançar empresas que devem ser abertas durante o período do evento.

Tal atividade tem proporcionado ao longo dos anos grande contribuição no processo de formação dos estudantes, além de promover uma interação entre academia e mercado e disseminar o empreendedorismo como prática de empoderamento e de transformação da realidade. Para o ano de 2023, essa atividade incluirá todos os cursos da IES com o nome de Feira de Empreendedorismo, Inovação e Empregabilidade.

4.8 POLÍTICA DA MODALIDADE EAD

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia, no que tange à **política de EaD para a graduação**, se propõe a implantar, um módulo semestral EaD, a partir do ano de 2024, como parte de reorganização curricular. Dentro dessa perspectiva, o curso intenciona começar o processo de hibridização, a partir da análise do NDE e colegiado, dialogando com o Conselho Superior sobre o devido direcionamento.

4.9 POLÍTICA DE INTERNACIONALIZAÇÃO

A Fadba, por fazer parte de uma rede educacional de abrangência mundial, mantém programas de cooperação e intercâmbio com outras instituições adventistas, na forma de mobilidade acadêmica, incluindo nessa política o curso de Gastronomia. Tal atividade tem sido efetivada em parceria com instituições nacionais e/ou internacionais. Tal atividade caracteriza-se pelo recebimento e/ou envio de professores e estudantes a instituições nacionais ou internacionais conveniadas a instituição para realização de atividades acadêmicas, culturais e de responsabilidade social.

A mobilidade acadêmica para os estudantes se dá em dois tempos, a saber: (1) visita técnica de dez dias, acompanhada de professores; (2) estudo de um semestre letivo. O curso superior de Tecnologia em Gastronomia também pode receber estudantes nessa configuração. A Mobilidade Acadêmica permite ao discente vínculo temporário com a instituição anfitriã, enquanto cursa os componentes curriculares previamente estipulados no Plano de Estudo. Após a realização da mobilidade, o discente retorna à instituição de origem.

A mobilidade acadêmica para os professores segue configuração similar à dos estudantes, com o diferencial de poder acontecer de modo presencial ou virtual. Dentre as instituições estrangeiras, onde tais atividades têm sido realizadas, destacam-se: Universidade Adventista Del Plata, na Argentina; Universidade do Peru e Universidade Adventista da Bolívia. No Brasil, todas as IES da Igreja Adventista do Sétimo Dia compõem o conjunto de instituições parceiras, a saber: Faculdade Adventista da Amazônia, Faculdade Adventista de Minas Gerais, Faculdade Adventista do Paraná e o Centro Universitário de São Paulo (UNASP), com três campi (Hortolândia, São Paulo e Engenheiro Coelho).

Neste sentido, nos dois anos iniciais de funcionamento do curso de Gastronomia, os discentes e docentes tiveram a oportunidade de vivenciar atividades de mobilidade acadêmica para países e instituições renomadas no mundo da gastronomia, através de convênios vigentes. Entre eles destaca-se a mobilidade acadêmica para a cidade de Lima, no Peru, à Escola de Gastronomia LeCordon Blue, sede em Lima; Fábrica de produtos alimentícios Union e hospital de referência em serviços de gastronomia o “Good Hope”, entre outros.

No sentido de concretizar a política de internacionalização, mantém a Escola de Idiomas, o Núcleo de Apoio ao Estudante Estrangeiro (Naee) e o Serviço Voluntário Adventista (SVA).

A **Escola de Idiomas** é responsável por sugerir parcerias entre estudantes e professores de instituições de ensino superior fora do país; acompanhar os processos de mobilidade acadêmica dos estudantes; regular os procedimentos relativos à parceria com a *Adventist College Abroad (ACA)*; fomentar e regular o processo de intercâmbio acadêmico como parte da política de internacionalização institucional.

O **Naee**, por sua vez, tem a finalidade de orientar, apoiar e fornecer de forma prática e direta, informações e ferramentas valiosas para que os estudantes possam compreender e identificar o conjunto de regras relacionadas à condição jurídica dos estrangeiros no Brasil. Além disso, cabe a esse núcleo acompanhar o aluno durante o processo de adaptação na IES; atuar preventivamente, dando suporte ao aluno, para minimizar possíveis dificuldades que possam surgir; apresentar aos estudantes estrangeiros informações sobre a instituição e seu cotidiano, nos diversos aspectos da convivência.

Por seu turno, por meio do SVA, o curso superior de Tecnologia em Gastronomia recebe estudantes e profissionais de dentro e fora do país, de instituições diversas, os quais estudam e desenvolvem atividades profissionais nas áreas de atuação do curso superior de Tecnologia em Gastronomia. Em tempo, por meio do SVA, estudantes experimentam atividades de missão dentro e fora do Brasil, desenvolvendo seus talentos em favor do bem comum.

4.10 POLÍTICA DE ATENDIMENTO AOS DISCENTES

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia entende a política de atendimento aos discentes como parte de sua missão, visto ser o desenvolvimento do estudante e sua melhor inserção no mundo do trabalho parte de existência institucional. Tal política perpassa todo o percurso de formação profissional.

4.10.1 Formas de Acesso/Seleção do corpo discente

A principal forma de acesso ao curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Fadba ocorrerá mediante processo seletivo, com data prevista em calendário acadêmico, sendo 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 do 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). Os candidatos são classificados de acordo com as vagas disponíveis.

4.10.2 Estímulo à permanência e ao sucesso acadêmico

Para materializar o compromisso institucional com a permanência e o sucesso do estudante, a IES mantém o Setor de Apoio ao Estudante (SAE), previsto regimentalmente, sendo 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. Figura 15.

Figura 15 - Organograma do Setor de Apoio ao Estudante

Fonte: Elaboração própria, 2022.

Nessa contextura, constituem-se, importantes mecanismos de atendimento e apoio ao estudante:

- **Ambiência estudantil.** Realizada na primeira semana letiva, de modo articulado com a Pastoral Universitária. Os estudantes iniciam seu processo de imersão no cotidiano e filosofia da IES.
- **Seminário para ingressantes.** É oferecido nas primeiras semanas letivas, para todos os estudantes iniciantes com diversas orientações sobre o curso e programa de estudo. As orientações são dadas especialmente sobre o *design* curricular, metodologia e avaliação contida 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.).
- **Acesso a recursos de tecnologia da informação.** Por meio do Núcleo de Tecnologia e Comunicação (Nutec), o estudante tem acesso a TIC e suporte necessário relacionado ao Ambiente Virtual de Aprendizagem (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.
- **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.
- **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 Trainee.** A IES, por meio do departamento de Recursos Humanos, desenvolve iniciativas de aproximação entre os estudantes formandos e possíveis instituições empregadoras, visando sua posterior inserção no mercado de trabalho.

4.10.3 Estímulo à participação, convivência e organização discente

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia, compreende e estimula o desenvolvimento integral por meio de ações que estimulam a participação a organização e a boa convivência entre os estudantes e demais membros da comunidade interna. Para materializar tal compromisso institucional, são efetivadas as seguintes ações: intercâmbios (nacionais e internacionais); envolvimento no Diretório Acadêmico (previsto no regimento geral) em Ligas estudantis, acadêmicas ou atléticas; atividades de natureza espiritual e recreativa. Além disso, os estudantes têm a seu dispor um ambiente pensado intencionalmente para potencializar as relações interpessoais, tais como: praças, jardins, áreas de convivência, residenciais (para os que optam por morar dentro do campus), restaurantes, escola de música, escola de idiomas, igreja, área de lazer, esporte e bosque.

4.10.4 Serviços e Setores de Apoio ao Estudante

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.
- **Pastoral do campus**. Objetiva a assistência religiosa, moral e espiritual, prestada por profissional devidamente qualificado.
- **Preceptoria.** 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.
- **Instituto de Desenvolvimento do Estudante Colportor (Idec)**. Órgão suplementar que capacita estudantes através de cursos e estratégias para sua autossustentação 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.

4.10.5 Política de estímulo à produção discente e à participação em Eventos

O curso de Gastronomia junto a Fadba, julga necessário o desenvolvimento de políticas que estimulem a produção científica dos estudantes. Para tanto, prevê para os estudantes o **auxílio participação em eventos.** Trata-se de um crédito em dinheiro disponibilizado com a finalidade de desenvolvimento acadêmico e científico. Tal 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.

Nesse contexto, os estudantes do curso superior de Tecnologia em Gastronomia também participam do **Programa de Iniciação Científica (Pibic**). O Pibic é caracterizado como instrumento de apoio teórico e metodológico à realização de um projeto de pesquisa e constitui um canal adequado de auxílio para a formação de uma nova mentalidade no estudante, possibilitando, desde cedo, o contato direto com a atividade científica e o engajamento na pesquisa. O Pibic prevê a concessão de **bolsa** por um período de 12 (doze) meses, admitindo-se renovações, a critério do orientador. Tal bolsa poderá ser concedida na forma de pagamento ou desconto na mensalidade conforme estabelecido previamente por meio de edital publicado pelo Naipe.

Os estudantes do curso superior de Tecnologia em Gastronomia também podem participar do Programa de bolsa para os programas de extensão, também por um período de 12 (doze) meses, sem renovação para motivar outros estudantes a ter esta experiência. Cada programa de extensão poderá ter um ou dois estudantes bolsistas. A bolsa será concedida conforme previsto em edital.

4.11 POLÍTICA DE ACESSIBILIDADE E DE ATENDIMENTO DIFERENCIADO A PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS

A Fadba, ciente da singularidade de cada ser humano e de seu compromisso com o contínuo desenvolvimento da pessoa por inteiro, mantém-se atenta no sentido de aper-

feiçoar constantemente suas práticas e serviços de modo a ofertar condições de acesso, permanência e sucesso para todos e entende 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).

Na IES, a política de acessibilidade e de atendimento diferenciado a pessoas com necessidades educativas específicas passa pela harmonização do ambiente e condições de utilização dos serviços prestados, prezando pela segurança e autonomia dos indivíduos, sendo progressivamente ampliada para o desenvolvimento de uma cultura que engloba a dimensão atitudinal e os aspectos pedagógicos condizentes com a consciência social de respeito às diferenças e a inserção incondicional de todas as pessoas no mundo do trabalho.

As ações referentes a tal política institucional constam no plano de acessibilidade e são planificadas, monitoradas e avaliadas pelo Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (Naic)[2], a quem compete: promover práticas de inclusão e convivência com a pessoa portadora de deficiência, e/ou com necessidades educacionais especiais, visando sua atuação nas atividades de estudo, trabalho, cultura, lazer, entre outras atividades desenvolvidas no âmbito institucional; acompanhar estudantes com necessidade educativa específica em situações de avaliação da aprendizagem, quando isso for necessário; indicar serviços de tradutor e intérprete de Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), a fim de promover acessibilidade e atendimento prioritário, imediato e diferenciado. Isso para utilização, com segurança e autonomia total ou assistida, dos espaços, mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações, dos serviços de transporte, dos dispositivos, sistemas e meios de comunicação e informação; sugerir a política de acessibilidade e inclusão para as pessoas com deficiência na Fadba, com base nas orientações legais previstas na ordem federal; auxiliar no estudo e indicação para redução de barreiras estruturais, atitudinais, programáticas, pedagógicas e de comunicações, de acordo com as normas da ABNT – NBR 9050:2004 e orientações legais previstas pela ordem federal; promover ações que favoreçam a redução de discriminação e/ou preconceito, facilitando o convívio com as diferenças e diversidade; e, sugerir, à gerência de finanças, a aquisição de tecnologia assistiva e comunicação alternativa.

Assume-se, nesse contexto, como diretrizes gerais para o atendimento à referida política institucional, a necessidade de articulação dos diferentes setores e áreas de formação da Fadba, com a finalidade de promover condições de ensino, pesquisa e extensão na perspectiva da inclusão; a garantia de acesso, permanência e o máximo de autonomia

2. O Naic faz parte do Setor de Atendimento ao Estudante (SAE).

ao discente que apresente impedimento físico, sensorial, mental/intelectual, deficiências múltiplas, transtornos mentais, altas habilidades/superdotação para cursarem a educação superior; o estímulo para o fomento e a efetivação de parcerias interinstitucionais em prol da construção de ações no âmbito do ensino, pesquisa e extensão direcionados aos discentes que enfrentam algum tipo de restrição física, sensorial, mental/intelectual, deficiências múltiplas, transtornos mentais, bem como aqueles com altas habilidades/superdotação; a efetivação de ações que visam eliminar as barreiras de natureza arquitetônica, comunicacional, pedagógica, instrumental, legal e atitudinal; a atualização dos projetos pedagógicos dos cursos de graduação com conteúdo 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; o acompanhamento do ingresso, permanência e conclusão do curso pelos discentes, visando proporcionar-lhes os apoios educacionais necessários para o êxito acadêmico, entre outros.

4.12 POLÍTICA DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO CONTINUADA DE PESSOAL

Docentes e tutores do curso superior de Tecnologia em Gastronomia participam dos processos formativos institucionais, que se dão de modo coletivo, por meio de estratégias definidas, visto que os processos de formação se integram, superando a fragmentação, oportunizando a interdisciplinaridade, a contextualização e ação conjunta entre os docentes e tutores, de modo que seja configurada como um componente de mudança e de avanço institucional.

Tal 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 as expectativas 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, os processos de formação docente na Fadba estão comprometidos com: o respeito ao contraditório e escuta acolhedora; a valorização do saber advindo das experiências e inexperiências docentes; a identificação das teorias que fundamentam a prática; proposições centradas na superação de dificuldades previamente levantadas; o acompanhamento e avaliação como forma de replanejamento e novos movimentos de formação; a 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. A formação docente dentro do espaço da IES acontece especialmente na mobilização formativa, a qual é realizada em dois períodos anuais e reúne todos os professores. Tal 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.

Cabe à Assessoria Pedagógica (ASPED), planificar, monitorar e avaliar os processos didático-pedagógicos e fomentar os processos de formação continuada docente. Para tanto, além da mobilização formativa supracitada, outras ações na forma de linha de pesquisa, oficinas de ensinagem, comunidades de aprendizagem e cursos de pós-graduação, poderão compor o programa institucional.

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

estudos, discutir questões contemporâneas da docência, etc. Além dessas 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.

4.13 POLÍTICA DE DESENVOLVIMENTO ESPIRITUAL (PMDE)

Ações voltadas para o desenvolvimento espiritual são um diferencial na Fadba, por sua natureza e finalidade, configurando-se como elemento essencial e identitário de cada estudante e professor do curso superior de Tecnologia em Gastronomia.

Nesse sentido, a política de desenvolvimento espiritual se materializa por meio do envolvimento da comunidade em um programa intencional de discipulado (crescimento em Cristo/desenvolvimento espiritual) denominado Plano Mestre de Desenvolvimento Espiritual (PMDE). Tal política está comprometida com a missão, a visão, os valores e as crenças bíblico-cristãs. O PMDE fundamenta-se na compreensão da integralidade humana explicitada nas Escrituras Sagradas. Por meio do PMDE a Fadba intenciona: potencializar a relação fé, ensino, aprendizagem e vida; efetivar acompanhamento do desenvolvimento integral dos estudantes; oportunizar a vivência de situações que potencializem o relacionamento pessoal com Deus; fomentar a vida em comunidade através de uma rede de cuidado, também conhecidas como pequenos grupos; comprometer toda a comunidade do campus com a missão, o voluntariado e o serviço comunitário; e contribuir para o desenvolvimento de líderes comprometidos com o discipulado.

4.14 POLÍTICA DE DESENVOLVIMENTO DO ESTILO DE VIDA SAUDÁVEL (PMDS)

O desenvolvimento da saúde física, emocional e social também é objeto das políticas institucionais assumidas pela Fadba e o curso superior de Tecnologia em Gastronomia, tendo em vista que “sem saúde ninguém pode compreender distintamente suas obrigações, ou completamente cumpri-las para consigo mesmo, seus semelhantes ou seu Criador.”

(WHITE, 2000, p. 195). Nesse sentido, segundo a autora, "a saúde deve ser tão fielmente conservada como o caráter".

Tendo em vista que um estilo de vida saudável e os princípios de saúde fazem parte das crenças fundamentais de toda a Educação Adventista, tal política será materializada por meio das diretrizes que contam no Plano Mestre de Desenvolvimento da Saúde (PMDS), cujos objetivos são: a) estimular a adoção de um estilo de vida saudável em toda a comunidade escolar (alunos, docentes, colaboradores, administração); b) desenvolver ações que potencializem uma visão holística sobre os princípios envolvidos na concepção de educação integral, valorizando o cuidado com o corpo, templo do Espírito Santo; c) fomentar a adoção de práticas individuais e coletivas que fortaleçam uma vida saudável.

Nesse sentido, propõe-se a efetivação de ações integradas dentro e fora das salas de estudo, incrementando as relações fé, ensino, aprendizagem e ensino, pesquisa e extensão. Dentre as ações previstas, destacam-se: implantação de um programa de atividade física regular; realização de fóruns, capelas, ciclos de palestras, feiras de saúde; divulgação de informativos dentro do campus e nas redes sociais; inclusão de evento e atividades desportivas no calendário acadêmico; oferta de módulos curriculares que tratem das dimensões física e emocional, etc.

4.15 POLÍTICA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia, compreende a inovação tecnológica como parte de seu desenvolvimento, visto que os modos de comunicação e produção de conhecimento têm evoluído constantemente. Nesse sentido, tal inovação dialoga permanentemente com as práticas pedagógicas, especialmente por meio do Núcleo de Tecnologia e Comunicação (Nutec), dos recursos didáticos e objetos de aprendizagem, constituídos por diferentes mídias e tecnologias, ambientes virtuais, etc.

O estudante, a partir de sua matrícula, terá seus dados registrados no sistema de gestão acadêmica e financeira *Adventist Educational Managenment* (ADEMS). Por meio deste, acessa 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 AVA 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. Além disso, o Nutec realiza periodicamente uma escuta com estudantes no sentido de avaliar os serviços e indicar melhorias que contribuam para uma excelente aprendizagem.

CORPO DOCENTE, TUTORES E EQUIPE DE SUPORTE PEDAGÓGICO

5 CORPO DOCENTE, TUTORES E EQUIPE DE SUPORTE PEDAGÓGICO

5.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

O **Núcleo Docente Estruturante (NDE),** de curso de Tecnologia em Gastronomia, se constitui uma unidade de caráter consultivo e normativo, possuindo atribuições acadêmicas de concepção, acompanhamento, consolidação e contínua atualização dos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPC), por meio de reflexões e estudos periódicos. O NDE é constituído por: um mínimo de cinco professores pertencentes ao corpo docente, indicados pela Direção Acadêmica e apreciado pelo Consu, incluído o coordenador do curso, como seu presidente; pelo menos 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*; e todos os membros em regime de trabalho de tempo parcial ou integral, sendo pelo menos 20% em tempo integral.

O NDE reúne-se periodicamente, por convocação de iniciativa de seu presidente. Os registros das reuniões são efetivados por um de seus membros presentes, designado pelo presidente e assinado por todos os membros presentes. O processo decisório de NDE segue o seguinte fluxo: discussão e providências tomadas no próprio núcleo; e encaminhamento das discussões para o colegiado de curso, o qual aprecia e valida ou reencaminha para o NDE, visando nova análise.

Quadro 12 - Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Nome	Titulação	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho	Experiência Docente no Magistério Superior	Tempo de permanência no NDE
Djeyne Wagmacker Ferreira	Doutorado	Fisioterapia	Integral com dedicação exclusiva	18 anos	3 anos
Gabrielly Sobral Neiva	Mestrado	Nutrição	Parcial	06 anos	1 ano e seis meses
Jeandson Moraes da Silva	Especialização	Gastronomia	Integral sem dedicação exclusiva	3 anos	1 ano e seis meses
Marcia Otto Barrientos	Doutorado	Farmácia	Parcial	18 anos	1 ano
Ruth Alice dos Santos Paiva Caleia	Especialização	Gastronomia	Parcial	06 meses	4 meses

Fonte: Elaboração própria, 2021.

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia considera essencial a manutenção do NDE, evitando descontinuidades e fomentando sua permanência, por no mínimo de três anos, com possibilidade de recondução por igual período ou superior. Nesse sentido, a Fadba potencializa a permanência de seus membros por meio de: (a) remuneração concordante com as atividades desenvolvidas nos encontros sistemáticos e demandas solicitadas; e (b) garantia de regime de trabalho parcial. Quando necessário, a renovação parcial dos integrantes do NDE acontecerá nas seguintes situações: (a) desligamento docente; (b) solicitação formal do docente; e/ou (c) mínimo de 40% de ausência nas reuniões semestrais.

5.2 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

A Instituição dispõe de uma equipe multidisciplinar, composta por profissionais de diferentes áreas de conhecimento, responsável pela concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e os recursos educacionais para a mediação do aprendizado no ambiente virtual e futuramente EaD. A mesma tem plano de ação, documentado e implementado, e processos de trabalho formalizados.

Quadro 13 - Equipe multidisciplinar/Nutec

Nome	Titulação	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho	Experiência em EAD
Emerson Kiekow de Britto Rodrigues Alves	Especialização em Metodologias do Ensino Superior	Ciências da Computação	40h/semanais	Ambientes Virtuais de Aprendizagem – Moodle (12 anos)
Elenilda Farias de Oliveira	Doutorado	Enfermagem	Parcial	Assessora Pedagógica Ambientes virtuais de aprendizagem (24 meses)
Elíslei da Silva Cruz Ghissoni	Especialização	Administração	40/semanais	Tutora Fadba (18 meses)
Jean Magno Rodrigues do Ouro	Mestrado	Engenharia de Produção	Integral com dedicação exclusiva	Ambientes Virtuais de Aprendizagem - Moodle (8 anos)
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 (1 ano)

Fonte: Elaboração própria, 2022.

5.3 COORDENAÇÃO DE CURSO

O coordenador de curso é membro do Consu e desenvolve suas atividades em conformidade com as responsabilidades explicitadas no regimento geral, bem como no que está previsto no contrato de trabalho. Para materialização de suas intenções, de acordo com as necessidades do curso, tem um plano de ação, o qual é compartilhado no Colegiado de Curso, submetendo-se à aprovação dele. Posteriormente, é divulgado publicamente na página virtual do curso, de modo a favorecer a integração e melhoria contínua dos serviços desenvolvidos. Para o curso superior de Tecnologia em Gastronomia, a Fadba conta com o seguinte profissional:

- Coordenador: Jeandson Moraes da Silva
- Formação acadêmica: Gastrônomo
- Titulação: Especialista (mestrado em andamento)
- Regime de trabalho: Integral, sem dedicação exclusiva
- 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. Atualmente, coordena o curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Fadba e é discente do programa de mestrado do Centro Universitário Maria Milza (UNIMAM) no Programa de Sustentabilidade e Meio ambiente.

5.4 PERFIL DOCENTE

O professor é um aprendente, diferenciando-se do estudante por sua maturidade, responsabilidade e visão ampla do ato educativo que realiza. Age como mediador entre o sujeito e o conhecimento no processo de ensinagem, atuando em favor de uma aprendizagem ativa e duradoura. Em sua práxis pedagógica, atenta 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 à resolução de problemas reais.

O professor 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 seja autônomo e protagonize seus processos de investigação e reflexão sobre a prática docente. Por seu turno, para a obtenção de resultados ótimos da proposta educativa, o professor deve revelar capacidades metacognitivas, socioemocionais e profissionais para o exercício do magistério. O quadro 14, a seguir, apresenta as competências do perfil docente.

Quadro 14 - Competências constitutivas do perfil docente

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.

OBJETO DA COMPETÊNCIA	COMPETÊNCIA
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 delas.
Criatividade e Inovação	Empreender, criar 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.

5.5 CORPO DOCENTE

O corpo docente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia é composto por doutores, mestres e especialistas, com formação compatível com a proposta curricular, conforme quadro a seguir. A atribuição dos professores segue o que está previsto no regimento acadêmico e em conformidade com o contrato trabalhista e o plano de carreira. Os professores têm seu trabalho acompanhado pela coordenação de curso e avaliado numa ação tríplice: autoavaliação, avaliação da coordenação e avaliação dos estudantes.

Quadro 15 - Consolidação do Corpo Docente

Nome do Professor	Titulação	Regime de trabalho previsto	Experiência de docência superior	Experiência no Ensino a Distância	Experiência profissional	Produções triênio
Adriene Portela Prado Corrêa	Doutorado	Horista	05 anos	02 anos	12 anos	0
André Luis Marocci Rivas	Mestrado	Integral	07 anos	02 anos	09 anos	0
Djeyne Wagmacker Ferreira	Doutorado	Integral	18 anos	02 anos	10 anos	17
Elenilda Farias de Oliveira	Doutorado	Parcial	11 anos	02 anos	13 anos	22
Fabio Madureira Garcia	Mestrado	Horista	09 anos	02 anos	09 anos	02
Gabrielly Sobral Neiva	Mestrado	Parcial	06 anos	02 anos	06 anos	12
Jeandson Moraes da Silva	Especialização	Integral	03 anos	02 anos	03 anos	09
Leila Magda Rodrigues Almeida	Mestrado	Horista	03 anos	0 anos	08 anos	08
Márcia Otto Barrientos	Doutorado	Parcial	15 anos	02 anos	26 anos	22
Pablo Sanches	Mestrado	Integral	15 anos	02 anos	15 anos	09
Paula Paulina Costa Tavares	Mestrado	Parcial	11 anos	02 anos	13 anos	16
Ruth Alice dos Santos Paiva Caleia	Especialista	Parcial	06 meses	0 anos	1 ano	0
Sânzia Bezerra Ribeiro	Mestrado	Parcial	17 anos	02 anos	03 anos	14
Uerisleda Alencar Moreira	Mestrado	Horista	08 anos	07 anos	13 anos	10

Fonte: Elaboração Própria, 2022.

5.5.1 Formas de mediação do planejamento, da execução e avaliação do trabalho docente

No contexto da prática docente, o planejamento é compreendido como um ciclo, ampliado segundo o movimento teoria-prática-teoria, resultado de um conjunto de decisões pedagógicas, capazes de orientar o professor na condução do trabalho em sala de aula, como um roteiro da narrativa docente (ARAUJO, 2010). Nessa contextura, ele se

constitui uma oportunidade de aperfeiçoar as práticas pedagógicas, de modo que sejam priorizados processos que enfatizem o desenvolvimento de aprendizagens autônomas e impulsionem o trabalho de aprendizagem colaborativo.

Na instituição, em decorrência do planejamento, há os planos de ensinagem, que após construção prévia, são discutidos com as coordenações de curso. Concomitantemente, os estudantes analisam, avaliam e validam tais planos a partir da moderação docente. Essa medida se faz necessária para a contemplação dos princípios pedagógicos adotados na Instituição.

Uma vez publicitados os planos de ensino em meio físico e digital, a assessoria pedagógica e as coordenações de curso, por meio de encontros sistemáticos e observação do cotidiano docente, acompanha a implementação dos planos de ensinagem, buscando identificar as relações entre o propagado e factível, bem como avaliar e decidir quanto às medidas cabíveis para que as evidências de competências sejam verificáveis e o currículo assegurado. Para potencializar o acompanhamento docente, a Instituição promove o Programa de Formação e Desenvolvimento Profissional Docente, instituído a partir das necessidades formativas dos professores, bem como a realização de momentos de atendimento individual, encontros colegiados e reuniões sistemáticas com as lideranças de turmas.

Para avaliar tanto o planejamento quanto a efetivação do trabalho docente, a Instituição dispõe de mecanismos permanentes de escuta discente/docente (ouvidoria, coordenações de escola e curso). Também prevê a avaliação do desempenho docente, por meio de instrumentos (questionários *on line*) e técnicas (rodas de conversa) aplicadas em diferentes momentos do semestre letivo, vinculados a critérios previstos no plano de cargos e salários. Trata-se de um processo articulado envolvendo a assessoria de recursos humanos e coordenadores de curso, em três perspectivas: autoavaliação docente, avaliação docente realizada pelos estudantes e avaliação docente realizada pela coordenação de curso. O processo é concluído com a devida devolutiva ao professor.

5.6 COMPOSIÇÃO E FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE CURSO

O **colegiado de curso de Tecnologia em Gastronomia**, abaixo do Conselho Superior (Consu), é instância máxima no que tange às resoluções do curso, tendo a finalidade de

fomentar a boa qualidade pedagógica, propondo, acompanhando e avaliando os assuntos de interesse dele.

O colegiado do curso superior de Tecnologia em Gastronomia atua em parceria com o respectivo Núcleo Docente Estruturante (NDE), analisando e avaliando suas proposições. É constituído pelos seguintes membros: coordenador de curso, seu presidente; docentes do curso; e representante discente, indicado pelo diretório acadêmico, com mandato de um ano, podendo ser reconduzido por igual período até duas vezes.

Os colegiados do curso superior de Tecnologia em Gastronomia reúnem-se ordinariamente duas vezes por semestre e, extraordinariamente, quando convocado por seu presidente, por iniciativa própria ou a requerimento de dois terços dos membros que o constituem. As reuniões de colegiado de curso são secretariadas por um de seus membros, designado pelo presidente. Os registros das reuniões de colegiado de curso de graduação serão devidamente arquivados, e as decisões de interesse público divulgadas na forma de comunicados oficiais internos, observando-se as questões de natureza ética e a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

O processo decisório do colegiado do curso superior de Tecnologia em Gastronomia seguirá um fluxo assim determinado: análise das questões apresentadas pelo NDE, com validação ou retorno delas ao NDE; aquiescência ou aprovação das questões do colegiado para o Consu; e publicização das decisões.

5.7 PERFIL DO TUTOR

O tutor, por seu turno, será um articulador entre o professor e o estudante, no processo de aquisição e avaliação do conhecimento. O tutor, junto à equipe multidisciplinar, validará o conteúdo do ambiente virtual. Ele se engajará no trabalho cooperativo com vistas à resolução de problemas reais.

O tutor deverá ser uma pessoa que reconhece e respeita a individualidade, bem como valoriza cada estudante em suas particularidades com excelentes habilidades de comunicação. Por isso resumimos como competências constitutivas do perfil do tutor, as competências descritas a seguir.

Quadro 16 - Competências constitutivas do perfil do 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 delas.
Criatividade e Inovação	Empreender, criar e inovar de forma responsável, considerando novas oportunidades em cenários diversos e dinâmicos para o desenvolvimento sustentável das regiões.

Fonte: Elaboração própria, 2021.

As atividades de tutoria serão compreendidas como parte do processo de mediação pedagógica e organizadas por tutores, que se responsabilizarão de realizar processos de regulação da aprendizagem e encaminhamentos para correção de rota, sempre que necessário. Caberá, também, ao tutor:

- estudar e conhecer o material básico da disciplina/módulo, a fim de possuir domínio dos respectivos conteúdos, para oferecer orientação pertinente aos discentes em suas necessidades específicas;
- postar no ambiente virtual o material didático a ser utilizado no componente curricular;
- auxiliar os discentes com orientações sobre o uso do ambiente virtual de aprendizagem;
- manter contato constante com os discentes incentivando-os na utilização das ferramentas de interação, estudo e leitura do material;

- aplicar provas, quando houver;
- lançar notas das avaliações de aprendizagem.

As atividades dos tutores poderão ser desenvolvidas via plataformas digitais ou ainda, em momentos presenciais, de modo que haverá 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.

5.8 COMPOSIÇÃO DO CORPO DE TUTORES

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 17 a seguir.

Quadro 17 - Consolidação do Corpo de Tutores do curso

Nome	Titulação	Formação Acadêmica	Regime de Trabalho	Experiência em EAD
Elíslei da Silva Cruz Ghissoni	Especialização	Administração	40/semanais	Tutora Fadba (18 meses)
Samile Damasceno dos Santos	Especialização (Educação e Tecnologias Aberta e Digital)	Letras Vernáculas	40h/semanais	Tutora de Curso EaD na UFBA (3 anos); Tutora Fadba (15 meses)

Fonte: Elaboração própria, 2022.

A atribuição dos tutores segue o que está previsto no regimento acadêmico e em conformidade com o contrato trabalhista. Os tutores têm seu trabalho acompanhado pela coordenação de curso e avaliado numa ação tríplice: autoavaliação, avaliação da coordenação e avaliação dos estudantes. Os tutores têm seu trabalho acompanhado pelo

Nutec e pelos coordenadores de curso. São avaliados semestralmente como indicado anteriormente.

5.9 COORDENAÇÃO DA ESCOLA DE SAÚDE

A coordenação da Escola de Saúde (ESA) compõe a equipe pedagógica do curso e é exercida por um Professor (DE), designado pelo Consu, mediante indicação da Direção Acadêmica, a qual está diretamente vinculada. Atualmente, o coordenador designado para exercer esta função foi nomeado pela Portaria Fadba nº 01/2019. Para a escola de saúde, a Fadba conta com o seguinte profissional:

- Coordenadora da Escola de Saúde: Djeyne Wagmacker Ferreira
- Formação acadêmica: Fisioterapeuta (Faculdade Adventista de Fisioterapia, 2003)
- Titulação: Doutorado em saúde Humana
- Regime de trabalho: Integral com Dedicação exclusiva
- Atuação profissional na área: Djeyne Wagmacker Ferreira é graduada em Fisioterapia pela Faculdade Adventista de Fisioterapia (2003). Especialista em Condicionamento Físico Aplicado à Cardiologia pela União Metropolitana de Ensino (2005). Mestre em Saúde Humana (2013). Doutora em Saúde Humana pela Escola Bahiana de Medicina e Saúde Pública (2018). Professora da Fadba desde 2004, atuando com pesquisa, ensino e extensão nos seguintes temas: Cardiologia, bioestatística, epidemiologia e saúde do idoso. Entre os anos de 2016 a 2018, exerceu a função de coordenadora de curso. Atualmente, coordena a Escola de Saúde da Fadba.

A ESA foi organizada institucionalmente no ano de 2015, objetivando integração e articulação entre os cursos da área e como uma estratégia de geração de oportunidades para favorecer ações interdisciplinares e multiprofissionais. Nesse sentido, as temáticas comuns que implicam em unidade e tomada de decisão são devidamente discutidas e efetivadas.

Tal configuração contribui para aproximação dos professores que atuam em diferentes cursos, alinhamento no que tange a processos e em tempo, fomenta a percepção de todos sobre cenários reais de atuação profissional. As atribuições da coordenação da ESA estão descritas no regimento geral.

INFRAESTRUTURA FÍSICA E INSTALAÇÕES ACADÊMICAS

6 INFRAESTRUTURA FÍSICA E INSTALAÇÕES ACADÊMICAS

Nesta seção estão explicitadas as principais instalações físicas da IES, compondo sua infraestrutura física e tecnológica.

6.1 INSTALAÇÕES ADMINISTRATIVAS

As instalações administrativas da Faculdade Adventista da Bahia, estão distribuídas em seis prédios, a saber: prédio administrativo, central de atendimento, prédio do Instituto de Missões, prédios universitários 1 e 2 e 3. O principal deles é o prédio administrativo. Neste, estão as salas dos membros da Diretoria, a Secretaria Acadêmica, departamentos e setores vinculados a Direção Geral 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 de tais 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).

6.2 SALAS DE AULA/ESTUDO

Na Faculdade Adventista da Bahia, as trinta e quatro 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 à internet e mobiliário diversificado,

permitindo-se diferentes *layouts* metodológicos. Contam também com compartilhamento de conteúdo por meio da tecnologia de *smart* TV.

Estão localizadas em prédios distintos, a saber: prédio universitário 1, prédio universitário 2 e prédio universitário 3, 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 18 - Salas de aula/estudo do prédio universitário 1

SALA	ÁREA (M^2)	MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS PRÉDIO UNIVERSITÁRIO 1
111	56,14	41 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 televisão, 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado, 1 mural.
112	60,14	54 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Televisão, 1 computador (Teclado e Mouse), 1 Cabo HDMI, 1 mural, 1 ar-condicionado.
113	67,19	44 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse),1 televisão, 1 cabo HDMI, 1 ar-condicionado
114	60,13	63 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	51 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	52 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1Splitter (HDMI e VGA), 1 Projetor, 1 Cabo VGA e 1 Cabo HDMI, 1 ar-condicionado, 1 Extensor USB, 1 mural.
117	70,18	73 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 Projetor, 1 ar-condicionado, 1 cabo de áudio, 1 mural, 1 cabo HDMI.
118	70,18	50 mesas e cadeiras docentes, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Caixa de Som, 1 Cabo de áudio, 1 Projetor, 1 computador (teclado mouse), 1 Cabo HDMI, 1 Extensor USB, 1 mural, 1 ar-condicionado.
119	67,18	51 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 extensor USB, 1 ar-condicionado.

SALA	ÁREA (M²)	MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS PRÉDIO UNIVERSITÁRIO 1
120	67,19	45 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Televisão, 1 Cabo HDMI, 1 ar-condicionado.
201	66,55	47 mesas e 46 cadeiras docentes, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Caixa de Som, 1 Cabo de áudio, 1 Projetor, 1 computador (teclado mouse), 1 Cabo VGA, 1 Cabo HDMI e 1 Extensor USB, 1 ar-condicionado.
202	90,39	8 mesas grandes e 49 cadeiras docentes, 1 mesa do professor, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Projetor, 1 Cabo VGA, 1 Cabo HDMI e 1 Extensor USB, 2 cabos de áudio, 1 cabo de força para PC e 2 aparelhos de ar-condicionado.
211	54,29	44 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter HDMI, 1 Splitter VGA, 1 Projetor, 1 Cabo VGA, 1 ar-condicionado.
213	69,07	54 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Splitter (HDMI), 1 Cabo de Áudio, 1 Projetor, 1 extintor USB e 1 ar-condicionado.
214	53,9	74 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 extensor USB e 1 ar-condicionado.
215	173,53	84 mesas e cadeiras docente, 2 armários, 1 mesa e 1 cadeira do professor, 3 quadros brancos, 1 mural de vidro, 3 aparelhos de ar-condicionado, 2 projetores, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Caixa de Som, 1 Cabo de Áudio, 1 Cabo HDMI, 2 nichos.
216	79,9	8 mesas grandes e 61 cadeiras docentes, 1 mesa do professor, 2 Armários, 2 nichos, 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 extensor USB e 2 aparelhos de ar-condicionado.

Fonte: Gerência operacional, 2023.

Quadro 19 - Salas de aula/estudo do prédio universitário 2

SALA	ÁREA (M²)	MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS PRÉDIO UNIVERSITÁRIO 2
01	69,8	63 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Splitter (HDMI), 1 TV, 1 ar-condicionado.
02	69,8	53 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Splitter (HDMI), 1 TV, 1 ar-condicionado.
03	69,8	63 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Splitter (HDMI), 1 TV, 1 ar-condicionado.
04	69,2	61 carteiras, 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 quadro branco, 1 Computador (Teclado e Mouse), 1 Splitter (HDMI), 1 TV, 1 ar-condicionado.

Fonte: Gerência operacional, 2023.

Quadro 20 - Salas de aula/estudo do prédio universitário 3

SALA	ÁREA (M^2)	MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS PRÉDIO UNIVERSITÁRIO 3
01	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
02	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
03	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
04	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
05	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
06	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
07	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
08	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
09	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
10	48,96	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
11	96,10	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.
12	97,14	45 carteiras, 1 TV LED, 1 Computador (monitor, teclado e mouse), 1 mesa do professor, 1 cadeira, 1 ar-condicionado, 1 quadro branco.

Fonte: Gerência operacional, 2023.

6.3 AUDITÓRIOS

A Faculdade Adventista da Bahia, possui um conjunto de auditórios, nove no total, espalhados pelo campus (prédio administrativo, auditório central, auditório do prédio universitário 2, igreja do campus, Instituto de Missões, residencial feminino, residencial masculino, salão de atos e auditório do Núcleo de Práticas Jurídicas). Os auditórios possuem capacidade variada para receber pequenos, médios e grandes públicos, 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 à acessibilidade. O auditório central, em especial, foi construído considerando o conforto dos usuários, isolamento e qualidade acústica. To-

dos os auditórios são climatizados, estão conectados à internet, contam 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 à comunidade interna e externa.

Quadro 21 - Auditórios da Fadba

ESPAÇO	ÁREA (M^2)	CAPACIDADE
Auditório (prédio administrativo)	49,36	50 pessoas
Auditório Central	518,96	480 pessoas
Auditório do prédio universitário 2	139,6	130 pessoas
Igreja do Campus	2.120,00	1.480 pessoas
Instituto de Missões	122,4	124 pessoas
Residencial Feminino	216,00	160 pessoas
Residencial Masculino	216,95	175 pessoas
Salão de Atos	285,60	350 pessoas
Auditório do NPJ	85,17	60 pessoas

Fonte: Gerência operacional, 2023.

6.4 SALAS DE PROFESSORES

A Faculdade Adventista da Bahia possui três salas de professores, uma em cada prédio universitário. Todas as salas estão conectadas à internet e possuem ar-condicionado, amplas janelas em vidro para iluminação e ventilação natural, para caso de necessidade.

Quadro 22 - Salas de professores da Fadba

SALAS DE PROFESSORES	ÁREA (M²)	MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS
Prédio universitário 1	113,38	Ambiente para reunião de professores com TV; conexão de videoconferência e capacidade para 11 pessoas; 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; rede de descanso e impressora.
Prédio universitário 2	50,94	Mesa de reunião com capacidade para 15 pessoas; ambiente com sofá e poltronas para descanso; rede para descanso; banheiro; frigobar; uma copa e água potável disponível; impressora.
Prédio universitário 3	132,17	Mesa de reunião com capacidade para 9 pessoas, ambiente com sofá e poltronas para descanso; banheiro; geladeira; micro-ondas; copa e água potável disponível; impressora.

Fonte: Gerência operacional, 2023.

A limpeza e a higienização de tais espaços 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 de cronograma estabelecido pela gerência de serviços.

6.5 ESPAÇOS PARA ATENDIMENTO AOS DISCENTES

A Faculdade Adventista da Bahia, 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, Nei, espaço de trabalho do Laboratório de educação e estudos interdisciplinares (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.

6.6 ESPAÇOS DE CONVIVÊNCIA E ALIMENTAÇÃO

A Faculdade Adventista da Bahia, possui variados espaços de convivência e alimentação. Destaca-se aqui o centro de convivência, localizado no prédio universitário 1, 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 2.000 m^2 de área, contendo dois jardins não cobertos, integrados por um espaço coberto em propostas arquitetônicas distintas. 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 1, há o restaurante **Bahia Verde** com uma proposta saudável e inovadora no ramo de alimentação. No restaurante a comunidade acadêmica dispõe de diversas opções de lanches 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 à acessibilidade e podem ser avaliados pelos usuários por meio da Ouvidoria.

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.

6.7 LABORATÓRIOS

A Fadba possui variados laboratórios para uso acadêmico, atendendo as especificidades de seus cursos. 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 três técnicos responsáveis, os quais atendem as demandas explicitadas por professores e estudantes, nas atividades de ensinagem e aprendizagem.

A limpeza, higienização e manutenção dos laboratórios, ambientes e cenários para práticas didáticas, 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.

O curso superior de tecnologia em Gastronomia possui, nesse contexto, os laboratórios abaixo relacionados, para uso didático, potencializando a relação teoria/prática e as práticas profissionais.

6.7.1 Laboratórios Didáticos de formação básica

- **Laboratório de Informática -** 02 laboratórios de informática e todos climatizados. Tais laboratórios são utilizados para atender às demandas das atividades dos cursos, sendo utilizados para aulas práticas, avaliações, consultas, *workshops* e quaisquer outras atividades que necessitem de equipamentos de informática. O espaço físico foi projetado para atender até dois estudantes por computador. A altura das bancadas está de acordo com as regulamentações ergométricas, as cadeiras possuem regulagem de altura e há máquinas e mesas reservadas para pessoas com necessidades educativas específicas. Todas as máquinas estão ligadas à rede de computadores com acesso à internet. O laboratório 1 mede 69,07 m^2, tem capacidade para 68 pessoas, tem 35 computadores e (Processador Core i3 - 7° Geração 8 GB RAM SATA 256GB; Monitor 23" com Nobreak; Processador i3 4ª Geração, 4GB RAM, SSD 128GB, Monitor 23" com Nobreak). O laboratório 2 mede 69,1m^2, tem capacidade para 50 pessoas, com 26 computadores (Processador Core i3-10° geração, 16 GB RAM 237GB SSD NVM e Monitor 23" com Nobreak).

- **Laboratório de atividades sensoriais -** Possui 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, práticas de relaxamento e vivências corporais.
- **Laboratório Maker** - Espaço com 54m2, onde ideias e projetos podem ser construídos de maneira prática. Possui Impressora 3D, Kits para lógica, Kits para colagem, equipamentos para redes digitais, equipamentos para diagnóstico eletrônico, equipamentos para prototipagem, materiais para reciclagem, simulação, robótica, automação e introdução à informática, mecânica, entre outros.

6.7.2 Laboratórios didáticos de formação específica

- **Laboratório de Técnicas Dietéticas, Bebidas e Análise Sensorial -** Espaço multiuso subdividido em dois ambientes físicos. O primeiro espaço com 97,10 m² que tem por finalidade ampliar o conhecimento teórico-prático, para o desenvolvimento de práticas de manipulação e preparo dos alimentos e bebidas. O segundo espaço medindo 11,20 m² é destinado à experimentação e análise dos diferentes aspectos sensoriais relacionados à alimentação. Este espaço 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.
- **Laboratório de panificação e Confeitaria -** Espaço com 71,5m2 equipado com Fornos, batedeiras, amassadeiras, divisórias, entre outros. Tem por finalidade o desenvolvimento de habilidades relacionadas à produção de pães, bolos, massas, tortas, doces e outros produtos de panificação e confeitaria.
- **Restaurante Didático -** Espaço com 1.460,75m². Encontra-se 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 da metodologia de ensino empregada.

6.7.3 Laboratórios de ensino para a área de saúde

- **Laboratório de Histologia e Embriologia -** Espaço com 56,03 m², tem por finalidade a realização de atividades práticas de microscopia. Possui 26 microscópios, e tem sido laboratório base para diversas pesquisas ao longo de seus 24 anos de existência, oportunizando vivências em práticas laboratoriais, contribuindo desta forma com a ampliação do conhecimento teórico-prático, essenciais à formação do profissional de saúde.
- **Bromatologia, Biologia e Genética -** Espaço com 57,51 m², tem por finalidade a realização de atividades práticas de bioquímica, bromatologia, farmacologia e imunologia, oportunizando vivências em práticas laboratoriais, contribuindo desta forma com a ampliação do conhecimento teórico-prático, essenciais à formação do profissional de saúde.
- **Laboratório de Bioquímica, Fisiologia e Física Aplicada -** Espaço com 70,18 m², tem por finalidade a realização de atividades práticas de bioquímica, fisiologia 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 -** Trata-se de quatro espaços físicos conectados; possuem 46,85 m², 124,47 m², e 20,3m²², respectivamente, têm por finalidade o estudo da morfofisiologia do corpo humano com aulas práticas realizadas em modelos anatômicos, cadáveres e esqueletos.

6.7.4 Laboratórios de habilidades

- **Centro de simulações Hospitalares -** Espaço com 90,07m2**,** que tem por finalidade simular o ambiente hospitalar, de modo que favoreça a ampliação de conhecimentos teórico-práticos, para aquisição de habilidades em procedimentos específicos das mais variadas áreas da atuação em ambiente hospitalar. Possui 4 camas hospitalares com divisórias de cortinas presas ao teto, saídas de ar comprimido, oxigênio e vácuo presos à parede e conectados à uma casa de gás, bonecos de tamanho humano e equipamento próprio de uma Unidade de Cuidados Intensivos como bomba de infusão, monitor multiparamétrico, carrinho de parada, maca de transporte, mesinha para alimentação entre outros.

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 Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) - 2020 a 2024.

6.8 AMBIENTES E CENÁRIOS PARA PRÁTICAS DIDÁTICAS: OUTROS ESPAÇOS3

O Curso superior de Tecnologia em Gastronomia possui outros ambientes e cenários para práticas didáticas adequadas às atividades acadêmicas. São eles:

- **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 emocional e social de seus usuários.
- **Núcleo de Empreendedorismo e Inovação (Nei).** Espaço de uso comum, com 11,52 m^2. 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).
- **Núcleo de Estudos do Recôncavo em Administração e Negócios (Neran).** Espaço de uso comum, com 11,52 m^2 à disposição dos estudantes. O Neran, cenário de caráter inovador, atua 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.
- **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.

3. A composição de outros espaços está contemplada no catálogo de infraestrutura.

6.9 BIBLIOTECA

A Biblioteca Pastor José Viana foi fundada em 1979, e estava localizada num prédio antigo. A partir de 2022, ganhou novas instalações no Centro de Estudos e Pesquisas (Cesp). Tal Centro compreende um prédio de um andar, com 1.744m². O pavimento térreo possui 948m² e nele se encontra a recepção, sala da gerência, processo técnico, gabinete do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), gabinete do Núcleo de Apoio a Pesquisa (Naipe) e salão principal que abriga o acervo além do setor de periódicos. O pavimento superior possui 796m² e conta com sete salas de estudo em grupo um auditório com capacidade para cerca de 40 pessoas. Ao todo, a biblioteca pode atender simultaneamente cerca de 200 pessoas. Para possibilitar o acesso de pessoas com dificuldade de locomoção ao pavimento superior, a biblioteca conta com uma plataforma elevatória e sanitário adaptado. 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, 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 da biblioteca e auxiliares de serviços gerais, todos trabalhando de sorte a atender os três turnos. A Biblioteca conta, ainda, com uma equipe de monitores que auxilia em tarefas de suporte geral e atendimento ao público no salão principal, atuando em horário parcial, cobrindo os três turnos de trabalho.

6.9.1 Acervo

O curso superior 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 maior parte do acervo para o curso superior de Tecnologia em Gastronomia está disponível no formato digital por meio de uma parceria em contrato anual e acesso contínuo com a **"Minha Biblioteca".**

O catálogo do acervo da biblioteca pode ser consultado através do portal da instituição ou do link direto <http://biblioteca.adventista.edu.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, na página do catálogo, 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 à biblioteca, bases de dados e redes de informação. Quando o usuário da biblioteca (aluno ou professor) efetua login, são apresentados os links para nossas duas plataformas assinadas pela instituição que são: Base de Dados 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. Outra plataforma assinada pela instituição é a biblioteca digital "Minha Biblioteca" que conta com aproximadamente 11.300 títulos de e-books em um amplo acervo multidisciplinar.

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.

Quadro 23 - Acervo da Biblioteca

ÁREAS	LIVROS			PERIÓDICOS		MULTIMEIOS		OUTROS RECURSOS	
	Físico		Digital	Físico		Títulos	Exem-plares	Títulos	Exem-plares
	Títulos	Exem-plares	Títulos	Títulos	Exem-plares				
Ciências Exatas e da Terra	646	2.609	3.517	10	104	14	31	0	0
Ciências Biológicas	217	812	8	7	104	14	76	0	0
Engenharia/ Tecnologia	52	175	14	3	6	0	0	0	0
Ciências da Saúde	3.260	11.843	6.137	145	3.169	113	423	0	0
Ciências Agrárias	18	21	91	0	0	0	0	0	0
Ciências Sociais Aplicadas	7.622	22.626	6.321	216	3.726	396	484	27	27
Ciências Humanas	19.514	41.088	1.051	438	14.316	199	421	5	5
Linguística, Letras e Artes	1.141	2.972	417	17	106	70	152	2	2
Multidisciplinar	512	1.826	6	48	744	12	16	0	0
Total	32.982	83.963	17.562	884	22.275	818	1.603	34	34

Fonte: Biblioteca, 2023.

6.9.2 Política de empréstimo

Quanto à política de empréstimo, a biblioteca adota os critérios observados no quadro 24.

Quadro 24 - Política de empréstimo de livros da biblioteca

CATEGORIAS	QUANTIDADE DE LIVROS	DIAS ÚTEIS
Estudantes Ensino Médio e Ensino Superior	3	5
Estudantes Ensino Superior (concluinte)	4	10
Estudantes Ensino Superior (duas graduações)	5	10
Estudantes Ensino Superior (duas graduações concluintes)	7	15
Estudantes Pós-Graduação (encontros quinzenais)	5	20
Estudantes Pós-Graduação (encontros mensais)	5	30
Estudantes Pós-Graduação (Teologia)	8	30

CATEGORIAS	QUANTIDADE DE LIVROS	DIAS ÚTEIS
AFAM	3	5
Funcionários - professores	8	40
Funcionários Técnico Administrativo	3	10

Fonte: Biblioteca, 2023.

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.

6.9.3 Serviços

Aos usuários são ofertados 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) controle e agendamento das salas de estudo em grupo e auditório. 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.

6.9.4 Planos de atualização do acervo

A Faculdade Adventista da Bahia, entende que a biblioteca é um de seus setores acadêmicos de grande importância na contribuição do acesso à informação para os estudantes e professores. Nessa perspectiva, possui uma política de constante atualização e expan-

são do acervo, seja por meios físicos ou digitais, tendo permanentemente provisionado em seu planejamento financeiro essa ação.

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 ocorre gradativamente de acordo com os seguintes critérios: a) solicitação e/ou indicação do NDE, docentes e coordenação de curso; b) solicitação de discentes; c) indicação do bibliotecário; d) demanda de pesquisas realizadas; e) lançamentos nas áreas.

Na aquisição de livros básicos é observada a proporção de 01 (um) exemplar para cada 8 (oito) vagas. Quando o título aparece em mais de um componente curricular, é utilizado o critério de aquisição de igual número de exemplares a cada repetição. A composição do acervo se dá através de dotação orçamentária anual.

6.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Há instalações sanitárias nos distintos prédios, devidamente identificadas e limpas diariamente, seis vezes ao dia ou sempre que necessário. Os sanitários para uso dos estudantes, num total de oito, possuem tamanho médio de 45 m^2, acessíveis, com manutenção periódica, conforme fluxo institucional. Nesses espaços, há banheiros familiares e fraldários.

6.11 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

A Faculdade Adventista da Bahia percebe a área de tecnologia da informação e comunicação como um pilar no que tange à 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 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 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 utilizando a ferramenta zabbix, traz a eficiência e proatividade necessária ao contínuo funcionamento dos serviços ofertados.

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 Campus Area Network (CAN), gerenciadas por um equipamento firewall de última geração, capaz de garantir a devida segurança dos dispositivos conectados à WLAN ou LAN. Os diversos pontos de acesso WiFi, dão aos discentes, docentes e corpo técnico, uma experiência no acesso à rede e internet.

O Departamento de Tecnologia da Informação e Comunicação possui um plano de manutenção preventiva executado duas vezes ao ano, aproveitando o período de recesso das atividades acadêmicas. No recesso entre o primeiro e o segundo semestre são realizadas as atualizações de softwares.

6.11.1 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 7 Edu, sistema ERP composto de variados módulos, sendo eles:

- **Portal de Notícias -** Site de notícias e informes, responsável pelas socializações 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. Esse módulo interage com a ferramenta AVA.
- **Portal do Estudante -** Módulo responsável pelo acompanhamento do discente e auxilia no acesso às informações de secretaria, protocolos, requerimentos, notas, frequência, conteúdo programático, financeiro, matrícula, carteira de estudante virtual e outros. Esse 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, 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 adequado dos serviços. Para o armazenamento de arquivos, a Fadba utiliza serviço em Nuvem como One Drive e Drive da Google.

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

O Departamento de Tecnologia da Informação e Comunicação, está trabalhando no projeto de atualização da estrutura do Data Center, a fim de garantir a implementação de novos recursos redundantes, ainda mais eficientes.

O Datacenter atual fica localizado no centro 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 de energia é um fator de suma importância, por isso possui sistema gerador no prédio onde está localizado e um nobreak em seu Data Center e POPs espalhados pelos diversos prédios do campus para prevenir eventuais falhas no fornecimento elétrico por parte da concessionária de energia. 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.

6.11.2 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 docentes, tutores 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 por exemplo, o contrato SLA 5x9 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 estão contemplados no Plano de Contingência Institucional.

6.11.3 Recursos de tecnologias de informação e comunicação

A IES acompanha as tendências e o desenvolvimento tecnológico à medida que proporciona recursos que potencializam o processo formativo. Nesse contexto a IES destaca recursos de tecnologia de informação e comunicação que utiliza e considera inovadores:

- Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), explicitado *no item 5.12.5*;
- redes sociais, tais como Instagram e grupos de WhatsApp;

- Tecnologias de telefonia, tais como o sistema FreePBX e ChatBoot (Ane);
- Teleconferência e Videoconferência, tais como: Youtube e Zoom - a instituição tem licença para todo professor;
- programações específicas de computadores (software), tais como: Office para todos os professores e alunos; PSPP; Winpepi; Visual Studio; MySQL, Veyon, Kaspersky, Camtasia, Canva; software de simulação de empresas;
- objetos de aprendizagem, como: impressora 3D; Kits Arduino; Smart TV, projetores, caixa de som, microfone, Webcam, Roteadores de internet; computadores; computadores para treinamentos;
- tablets, monitor multiparamétrico; simulador de RCP; Osciloscópio, microscópio digital; fonte de bancada; mini retífica, Microscópio projetado na TV;
- conteúdos disponibilizados em suportes tradicionais e conteúdos de suportes eletrônicos como: Minha biblioteca; Vimeo para vídeo aulas; Revistas digitais; Sofia da Biblioteca; GTIfadba.com.br.; EBSCO.

6.11.4 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

A Instituição possui um Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA/Moodle) integrado ao sistema de gerenciamento acadêmico **7 Edu**. 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 initerruptamente, com SLA – 99,2%, garantido por contrato junto ao Data Center em Nuvem, atendendo a todas as prerrogativas técnicas 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 – 7

Edu, 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 réguas 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.

6.11.5 Plano de expansão e atualização de equipamentos

A instituição mantém os equipamentos de T.I., sempre funcionais e atualizados, fazendo a substituição dos mesmos, a partir do seu quinto ano de vida ou quando não apresentam mais vida útil, antes desse período. Porém, a instituição, através do departamento de tecnologia da informação e comunicação, está trabalhando na elaboração e planejamento de um documento anual: o Plano de expansão e atualização de equipamentos de tecnologia. Tal documento será entregue anualmente à diretoria, sempre no mês de setembro, para que as demandas sejam contempladas no orçamento do exercício vin-

douro, visando documentar as necessidades de ampliação nas áreas de infraestrutura de Tecnologia da Informação, armazenamento, equipamentos desktop, processamento, conexão de dados, segurança da informação e recuperação de desastres.

Como métrica, será considerada a demanda crescente dos meios de comunicação multimídia, novos projetos e empreendimentos da instituição que envolva o Departamento de Tecnologia da Informação e Comunicação, garantia, validade e licenciamento de softwares, depreciação e atualização do parque de máquinas e impressoras, além de demanda e oferta dos laboratórios e salas de aulas.

Esse documento norteará a diretoria nas decisões orçamentárias da área de Tecnologia da Informação e trará um cronograma prévio dos projetos a serem executados no próximo exercício, assim como alertará a mesma acerca de demandas crescentes em questões específicas, como exemplo, o uso crescente do acesso à internet, através dos wireless do campus.

Como indicadores de crescimento, serão utilizados os seguintes índices e demandas: armazenamento; processamento nos servidores; processamento nas estações; número de acessos a rede *wireless*; número de acessos à rede cabeada; número de ocorrências e atendimentos do suporte e Nutec; tempo médio de atendimento; tempo de vida dos ativos de T.I.; garantias e seguros; incidentes de segurança.

O instrumento também contemplará o relatório de atualização de *software* e licenciamento anual, o qual servirá de base orçamentária e planejamento para atualização do Sistema de Virtualização, Sistemas Operacionais, *Antivírus, Firewall*, Sistemas de detecção de Intrusão, *firmware* de roteadores e *switches e appliances* de gerenciamento da rede institucional.

6.12 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). Essa comissão conduzirá 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: a) 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 à composição que privilegie a maioria absoluta de um dos segmentos; b) 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 25 - Composição da CPA, 2023

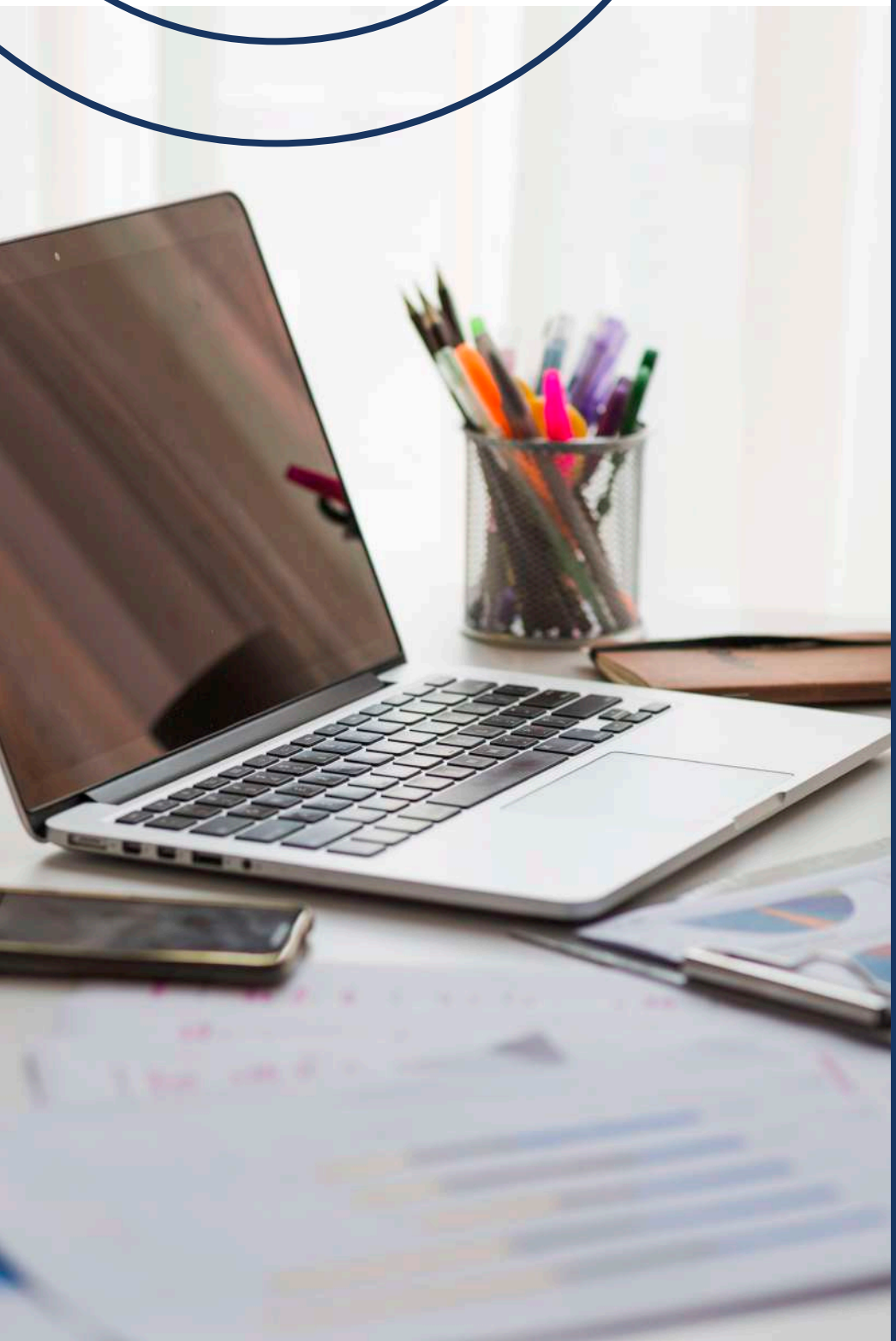
NOME	FUNÇÃO	ÁREA DE REPRESENTAÇÃO
Alice Vilaronga Luciano	Discente	Ciências da Saúde/ Nutrição
Diego Nascimento Araújo	Membro Externo	representante da sociedade civil e organizada
Gustavo Schulz de Oliveira	discente	Ciências Sociais Aplicadas / Direito
Jomar Lima da Conceição	Membro Externo	representante da sociedade civil e organizada
Gabriela Silva Santos	Secretária	representante Técnico Administrativo
Lucicleide Maria da Silva Liessi	Docente	Ciências Humanas / Pedagogia
Sheila Cunha Martins	coordenadora da CPA	representante docente
Tâmily Rebeca da Silva Santana	Discente – suplente	Ciências Humanas / Pedagogia
Uariton Barbosa Boaventura	Administrativo	representante Técnico Administrativo

Fonte: CPA, 2023.

A Comissão Própria de Avaliação (CPA) dispõe de infraestrutura física e tecnológica, específica. A sala de trabalho, com 5,41 m², está localizada no primeiro andar do prédio universitário. É climatizada, dispõe de conexão com a internet e possui: um armário, uma mesa, duas cadeiras, possibilitando, dessa maneira, que o processo de autoavaliação seja realizado adequadamente por seus componentes.

6.13 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)

O Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade Adventista da Bahia – CEP/Fadba tem regimento próprio 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 envolva seres humanos, desde que esteja conforme padrões metodológicos e científicos reconhecidos.



REFERÊNCIAS

REFERÊNCIAS

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

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

ÁVILA, H. SANTANA G. SANTOS T. "**Triste Bahia! Ó quão dessemelhante ":** pobreza e saúde no Recôncavo baiano. Cuba salud: 2018.

CANALE, F. ¿Epistemología bíblica para la investigación adventista? Uma propuesta 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: Unaspress, 2010.

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

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.

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.

ANEXO A

MATRIZ CURRICULAR

MATRIZ CURRICULAR

Tecnólogo em Gastronomia - 2022

Data inicial: 01/01/2022 Data final:

Título acadêmico: Tecnólogo em Gastronomia

Curso: Tecnólogo em Gastronomia

Status: Ativa

Mínimo para integralização: 4,0 Máximo para Integralização: 6,0 Qtd máxima de trancamentos: 0

Máximo de créditos para transferência: 75,0

1º Período	Créditos	Horas
Disciplina		
Aspectos Conceituais da Gastronomia (ACEG)	2,0	40,0
Bioquimica e Bromatologia (PBNU)	4,0	80,0
Cozinha Brasileira (COZBRA)	4,0	80,0
Formação espiritual (FORMESP)	2,0	40,0
Metodologia Científica e Pesquisa (METPESQ)	2,0	40,0
Técnicas de cozinha: Projeto integrador (TECOZ - PI)	6,0	120,0
	20,0	400,0
Totais:	20,0	400,0

2º Período	Créditos	Horas
Disciplina		
Ciência e Religião (CIERTG)	2,0	40,0
Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos (CHSA)	2,0	40,0
Cozinha quente - Projeto integrador (COZQ - PI)	6,0	120,0
Cultura e Sociedade (CSOC)	2,0	40,0
Panificação (PANTG)	4,0	80,0
Tecnologia dos alimentos (TECATS)	4,0	80,0
	20,0	400,0
Totais:	20,0	400,0

3º Período	Créditos	Horas
Disciplina		
Bebidas e Harmonizações (BEHAR)	2,0	40,0
Confeitaria (CONF)	4,0	80,0
Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas: Projeto integrador (COZCONT - PI)	6,0	120,0
Cozinha fria (COZFI)	4,0	80,0
Princípios de Vida Saudável (PVSTG)	2,0	40,0
Responsabilidade social e ambiental (RESSOAM)	2,0	40,0
	20,0	400,0
Totais:	20,0	400,0

4º Período	Créditos	Horas
Cozinha internacional: Projeto integrador (COZINTER)	6,0	120,0
Empreendedorismo e Inovação (EMPIN)	2,0	40,0
Gestão em Unidades de Alimentação (GEUATG)	4,0	80,0
Missão e voluntariado (MISVOL)	2,0	40,0
Organização de eventos gastronômicos (ORGEVG)	4,0	80,0
Metodologia Científica e Pesquisa (METPESQ)	2,0	40,0
	18,0	360,0
Disciplinas eletivas/optativas		
Optativa	2,0	40,0
	2,0	40,0
Outros Componentes Curriculares		
Atividades complementares	0,0	80,0
	0,0	80,0
	20,0	480,0
Totais:	20,0	400,0

Totais Gerais	Créditos	Horas
Atividades complementares	0,0	80,0
Disciplina	80,0	1.600,0
	80,0	1.680,0

ANEXO B

EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA DO CURSO

ANEXO B – EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA DO CURSO

1º SEMESTRE

MÓDULO: ASPECTOS CONCEITUAIS DA GASTRONOMIA				
SEMESTRE: 1º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 40h**	**Digital: -- h**

EMENTA: História da gastronomia e Estrutura Organizacional. Planejamento, ambiência, dimensionamento e instalações de serviços de alimentação.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- História da gastronomia a origem de suas práticas diárias em serviços de restaurante.
- As transformações no processo histórico na gastronomia mundial.
- Tipologia de restaurantes.
- Alimentação e cultura.
- Comida e identidade: somos o que comemos.
- Escolhas, prescrições e proscrições alimentares: o lugar da cultura.
- A construção social do gosto.
- Comida, corpo e saúde.
- Comida e patrimônio.
- O sentido simbólico das práticas alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ELEUTERIO, H. (2014). **Fundamentos de Gastronomia.** Editora Saraiva. **https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520933**

RIPPINGTON, N. (2014). **Curso Introdutório de Chef Profissional (2ª ed.).** Editora Manole. **https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449462**

DINIZ, RVW, Nunes, CH, Magalhães, EFF, & Costa, L. (2018). **Gastronomia brasileira I**. Grupo A**. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595027060** (Livro digital)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

UNES, CH, Costa, L., & Pinto, HR (2018). **Cozinha europeia** . Grupo A. h**ttps://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595028296** (Livro digital)

ALVARENGA, M., Dahás, L., & Moraes, C. (2021). **Ciência do comportamento alimentar.** Editora Manole. **https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555760071.** (Livro digital)

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador - BA: EDUFBA, 2008. 423 p. Disponível em: **http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=269327**

Ferreira, YTK, Nunes, CH, & Filho, MRDCP et al. (2020). **Cozinha das Américas** . Grupo A. **https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492489** (Livro digital)

Farrow, J. (2009). Escola de Chefs. Editora Manole. **https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443156**

PERIÓDICOS: **DIMENSÕES CONCEITUAIS DA GASTRONOMIA** http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2017/07/2.pdf **HISTÓRIA DA GASTRONOMIA MUNDIAL** https://www.uniasselvi.com.br/extranet/layout/request/trilha/materiais/livro/livro.php?codigo=29176

MÓDULO: BIOQUÍMICA E BROMATOLOGIA				
SEMESTRE: 1º	**CRÉDITOS: 04**		**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 40h**	**Digital: -- h**
EMENTA: bioquímica e bromatologia dos alimentos, sua aplicação para a prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação da saúde.				

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Introdução à análise de alimentos – Bromatologia.
- Métodos para análises de alimentos.
- Amostragem e preparo de amostras para análises de alimentos.
- Legislação e métodos para análises de alimentos.
- Água, comportamento das moléculas em solução, pH e pOH. Influência do pH em pigmentos de alimentos.
- Composição centesimal nos alimentos: umidade.
- Carboidratos: estrutura, função, digestão, absorção e metabolismo. Glicólise, Ciclo de Krebs e fosforilação oxidativa. Metabolismo do Glicogênio.
- Composição dos alimentos: carboidratos e fibras. Estudo da diferença de açúcares, mel e adoçantes.
- Lipídeos: estrutura, função, digestão, absorção e metabolismo. Oxidação de ácidos graxos e metabolismo dos corpos cetônicos. Metabolismo do colesterol e das lipoproteínas.
- Composição centesimal dos alimentos: lipídios.
- Proteínas: estrutura, classificação, digestão, absorção. Metabolismo e funções dos aminoácidos.
- Fatores que modulam a velocidade de uma reação bioquímica. Catalisadores: enzimas, coenzimas e cofatores.
- Composição centesimal dos alimentos: proteínas.
- Escurecimento enzimático e não enzimático: caramelização e reação de Mailard.
- Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis.
- Minerais: cálcio, fósforo, magnésio, enxofre, ferro, zinco, cobre, iodo, manganês, flúor, cobalto, selênio, molibidênio, cromo.
- Composição centesimal dos alimentos: vitaminas e minerais.
- Integração metabólica.
- Digestão, absorção e metabolismo dos nutrientes.
- Aditivos alimentares.
- Compostos fenólicos e atividade antioxidante.

Análises laboratoriais

- Equipamentos básicos e técnicas básicas de laboratório aplicadas à análise de alimentos.
- Características organolépticas.
- Determinação de densidade de líquidos e sólidos, diferença entre a densidade de líquidos açucarados e líquidos alcoólicos.
- Amostragem e preparo de amostras.
- Mel - Acidez titulável total por titulometria. Reação cromática com formação de hidroximetilfurfural (HMF).
- Umidade - Método gravimétrico baseado na quantificação do peso de dessecação da amostra.
- Carboidratos – Determinação de açúcares redutores em glicose, determinação de açúcares totais.
- Fibras - Determinação da fração de fibra bruta.
- Lipídios - Detecção de aldeídos/Reação de Kreis, determinação de índice de peróxido, determinação do ponto de fumaça.
- Proteínas - método Kjeldhl.
- Escurecimento enzimático e não enzimático: caramelização e reação de Mailard.
- Análise do leite - Testes de qualidade (Alizarol e Redutase).
- Pesquisa de conservantes – Formaldeído e peróxido de hidrogênio.
- Análise da influência do pH em pigmentos de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica dos alimentos**: teoria e aplicações práticas. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788527735261. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527735261. Acesso em: 12 mai. 2022.

ATOS, Simone Pires de (coautor). **Bioquímica dos alimentos**: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Erica, 2015. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788536520810. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520810. Acesso em: 12 mai. 2022.

NICHELLE, Pryscila Gharib. **Bromatologia**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788595027800. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595027800. Acesso em: 11 mai. 2022.

http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=278687

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PARKIN, Kirk L. (coautor). **Química de alimentos de Fennema**. 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2018. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788582715468. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582715468. Acesso em: 11 mai. 2022.

http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=275537

PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello Barros; ELIAS, Maria Fernanda; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (organizador). **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. Barueri: Manole, 2019. Livro Digital - MB. (1 recurso online). (Guias de nutrição e alimentação). ISBN 9786555761955. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555761955. Acesso em: 12 mai. 2022.

http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=278449

COMINETTI, Cristiane : Cozzolino, Silvia Maria Franciscato (organizador). **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. rev., ampl Barueri: Manole, 2020. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9786555761764. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555761764. Acesso em: 12 mai. 2022.

http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=278629

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. atual., ampl Barueri: Manole, 2020. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9786555761115. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555761115. Acesso em: 12 mai. 2022.

http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=278643

SILVA, Priscila Souza da. **Bioquímica dos alimentos**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788595026605. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595026605. Acesso em: 12 mai. 2022.http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=278668

PERIÓDICOS:

Anvisa - Alimentos - Legislação Específica de Alimentos - Regulamentos Técnicos por Assuntos (embrapa.br)

Biblioteca de temas de Alimentos (www.gov.br)

Artigo: REAÇÃO DE MAILLARD: UMA REVISÃO. Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora, v. 72, n. 1, p. 48-57, jan/mar, 2017 DOI: 10.14295/2238-6416.v72i1.541

Artigo: Bromatologia da pimenta malagueta in natura e processada em conserva. Página do Horticultor • Hortic. Bras. 31 (1) • Mar 2013 • https://doi.org/10.1590/S0102-05362013000100026

Artigo: Adoçantes Artificiais e Naturais: Propriedades Químicas e Biológicas, Processos de Produção e Potenciais Efeitos Nocivos Ribeiro, T. R.; Pirolla, N. F. F.; Nascimento-Júnior, N. M.*

Rev. Virtual Quim., 2020, *12* (5), 1278-1318. Data de publicação na Web: 18 de Agosto de 2020

http://rvq.sbq.org.br

Artigo: Análise do teor de acidez total titulável de amostras de uva de Juazeiro – Bahia (tirar referência do anexo)

Livro bromatologia on line Livro-Bromatologia-Online-2016.pdf (ifc.edu.br)

DETERMINAÇÃO DE CINZAS EM AMOSTRAS DE BETERRABA, CAPIM ELEFANTE E FARINHA DE PEIXE. Autor(es): Bruno Marcos Nunes Cosmo, Tatiani Mayara Galeriani, https://semanaacademica.org.br/area/bromatologia

ZINCO, ESTRESSE OXIDATIVO E ATIVIDADE FÍSICA. Autores: Josely Correa KouryCarmen Marino Donangelo. https://www.scielo.br/j/rn/a/BhXWBSZLdCG7q8dYF3tcTGm/?lang=pt

MÓDULO: TÉCNICAS DE COZINHA: PROJETO INTEGRADOR				
SEMESTRE: 1º	**CRÉDITOS: 06**		**CARGA HORÁRIA: 120h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: 60h**	**TDE: 0h**	**Digital: 0h**

EMENTA: noções básicas das principais técnicas de cozinha. Principais molhos, bases, caldos. Tipos de cortes. Importância e técnicas de preparo e padronização. Modos de cocção. Elaboração de uma ficha técnica.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Tipos de equipamentos e utensílios em uma cozinha: desenvolver técnicas e habilidades com estes.
- Caldos, fundos e molhos básicos: conhecimento, classificação, elaboração e utilização.
- Ficha técnica.
- Cortes.
- Serviços de impressão. Prototipagem **3D** e protótipos de cortes tamanho real.
- Técnicas de trabalho de cozinha com produtos de origem vegetal: escolha dos alimentos, pré-preparo e preparo dos alimentos, cortes, métodos de cocção, montagem, apresentação e decoração de pratos.
- Técnicas de trabalho de cozinha com produtos de origem animal: escolha dos alimentos, pré-preparo e preparo dos alimentos, cortes, métodos de cocção, montagem, apresentação e decoração de pratos.
- Condimentos, especiarias e ervas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GISSLEN, W. (2012). Culinária Profissional (6th ed.). Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520444566

RIPPINGTON, N. (2014). **Curso Introdutório de Chef Profissional (2nd ed.). Editora Manole.** https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449462

SOUZA, Anderson Santana et al. **Habilidades básicas em cozinha.** Porto Alegre: SAGAH, 2020. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492618**.** (Livro digital.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

OLIVEIRA, RGD, Magalhães, EFF, Costa, LADS, & Pinto, HR (2019). **Cozinha francesa** . Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788533500013

ELEUTÉRIO, H. (2014). **Fundamentos de Gastronomia** . Editora Saraiva. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520933

SILVA, A.B. D., & Venturi, I. (2018). **Técnica dietética II**. Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595027787

MARCHIONI, DML, & Carvalho, AMD (2022). **Sistemas alimentares e alimentação sustentável** . Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555763430

PHILIPPI, ST, Pimentel, CVDMB, & Martins, MCT (2022). **Nutrição e alimentação vegetariana: tendência e estilo de vida.** (Guias de nutrição e alimentação) . Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555769715

PERIÓDICOS:

TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS DO SÉCULO XX https://www.nucleodoconhecimento.com.br/gastronomia/tendencias-gastronomicas

GASTRONOMIA, HISTÓRIA E TECNOLOGIA: A EVOLUÇÃO DOS MÉTODOS DE COCÇÃO http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2016/03/56_CA_artigo_revisado.pdf

MÓDULO: COZINHA BRASILEIRA				
SEMESTRE: 1º	**CRÉDITOS: 04**		**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: 40h**	**Extensão: --h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA: gastronomia brasileira seu desenvolvimento teórico, prático de pratos regionais, apresentando suas particularidades de preparo, ingredientes e produtos**.**

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- História da alimentação no Brasil.
- Culinária Brasileira: influências sócio-econômicas e religiosas recebidas.
- Ingredientes típicos da culinária brasileira.
- Culinária da região nordeste.
- Culinária da região norte.
- Gastronomia ovo-lacto-vegetariana.
- Culinária da região centro-oeste.
- Culinária da região sudeste.
- Culinária da região sul.
- Ênfase na culinária baiana.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASCUDO, Luis da Camara. **A História da Alimentação No Brasil.** 4. Ed. São Paulo: Global. 2011. FREYRE, Gilberto. Casa Grande e Senzala. Disponível em: http://www.usp.br/cje/anexos/freire_gilberto_casa_grande_senzala.pdf. (Livro digital.)

"**De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem**": uma história da mandioca em perspectiva atlântica. Revista Brasileira de História. vol.37 no.75 São Paulo: May/Aug. 2017. Disponível em: http://www.scielo.br. Acesso em out/2017(Material digital.)

SILVA, Nil Castro da. **Culinária e Alimentação em Gilberto Freyre**: Raça, identidade e modernidade. Disponível em: https://muse.jhu.edu/article/557519/summary. Acesso em: 08 abr.2021. (Livro digital.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOCCATO, André; LELLIS, Francisco. **Os Banquetes do Imperador**. São Paulo: Editora Senac. 2013

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. Disponível em: http://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640. Acesso em: 04 out.2017. (Livro digital.)

TEMPASS, Mártin César. **Os grupos indígenas e os doces brasileiros**. Disponível em: http://www.seer.ufrgs.br/EspacoAmerindio/article/view/7201. Acesso em: 04 out.2017. (Material digital.)

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Cultura; Alimentação; Identidade. Disponível em: http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217. Acesso em: 04 out.2017. (Livro digital.)

CORÇÃO. Mariana. **A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil** de Câmara Cascudo. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-21862012000200008. Acesso em: 04 out.2017. (Material digital.)

PERIÓDICOS:

A FORMAÇÃO DA BRASILIDADE – a construção do discurso modernista sobre a culinária , autores; Adriana Salay Leme e Rafaela Basso. https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/35_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf

COZINHA DE INGREDIENTES: UMA FORMA DE ATUALIZAR TRADIÇÕES GASTRONÔMICAS? http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2013/04/Revista_Vol1_N228a34.pdf

MÓDULO: METODOLOGIA CIENTÍFICA E PESQUISA				
SEMESTRE: 1º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: produção do conhecimento científico, notadamente na área de saúde, considerando a diversidade de abordagens, métodos, tipos e desenhos de pesquisa, numa perspectiva transdisciplinar e de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Modos de arquivamento: fichamento, resumo e resenha.
- Estrutura de trabalhos acadêmicos: formatação, citação e referência.
- Desenhos da pesquisa científica.
- Procedimentos da pesquisa científica.
- Ética em pesquisa animal e humana.
- Artigo científico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

HULLEY, S. B; et al. **Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica**. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712030

BOSI, M. L. M; MERCADO, F. J. (org.) **Pesquisa qualitativa de serviços de saúde**. Petrópolis: Vozes, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=185577

VIEIRA, S; HOSSNE, W.S. **Metodologia científica para a área de saúde.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2001. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158658

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação.** São Paulo: Atlas, 2010. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522478392

FAZENDA, Ivani Catarina Arantes (Org.). **Metodologia da pesquisa educacional**. Celestino Alves da Silva Junior et al. 2008. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22935

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica**: **teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 22ª ed. -. Petrópolis: Vozes, 2013. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=223119

SAMPIERI, Roberto Hernandez. **Metodologia de Pesquisa**. 3ª ed. São PAULO: Mc Graw Hill, 2006. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788565848367

SECAF, Victoria. **Artigo científico: do desafio à conquista**. 4ª ed. São Paulo: Martinari, 2010. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=27350

PERIÓDICOS:

Journal of Public Health Research. ISSN 2279-9036

MÓDULO: FORMAÇÃO ESPIRITUAL				
SEMESTRE: 1º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40 h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: -- h**	**Extensão: 20h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: elementos constitutivos da formação espiritual a partir da pessoa de Jesus Cristo, conforme a revelação bíblica.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- O Plano da Redenção.
- A Pessoa de Cristo: histórico e bíblico.
- A experiência da salvação (graça, justificação e glorificação).
- Crescimento em Cristo (libertação e santificação).
- As disciplinas espirituais: oração, meditação, jejum e estudo da Bíblia.
- Aspectos contemporâneos da Espiritualidade: vida familiar, estilo de vida e finanças.
- A essência da adoração.
- Perdão e reconciliação.
- Relação entre amor e justiça.
- Jesus como resposta ao sofrimento humano.
- A esperança cristã.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AGUIAR, A.T. de. **O Deus de toda graça**: a reação divina diante da fragilidade humana. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 2014. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=242894

RODOR, A. **O incomparável**: Jesus Cristo. São Paulo - SP: UNASPRESS, 2011. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=197261

WHITE, Ellen. **Caminho a Cristo**. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 2013. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=259868

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LIESSI, Hebert D. **Oasis**: uma vida de intimidade com Deus através da oração. Cachoeira-BA, 2020. E-book. ISBN: 978-65-00-05658-7. Disponível em: <amazon.com.br/kindle>. Acesso em: 06/08/20. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=269145

LEWIS, C. S. **Cristianismo puro e simples**. São Paulo: Martins Fontes, 2008. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263809

STOTT, Jonh. **Cristianismo básico**. Viçosa, MG: Ultimato, 2007. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=243638

YANCEY, Philip. **O Jesus que eu nunca conheci**. São Paulo: Editora Vida, 2002. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22186

WHITE, Ellen. **O Desejado de todas as nações**. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 2012. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=251365

PERIÓDICOS:

Nascimento, J. **A INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS NA VIDA CRISTÃ**. Revista Ensaios Teológicos – Vol. 04 – Nº 01 – Jun/2018 – Faculdade Batista Pioneira – ISSN 2447-4878

2º SEMESTRE

MÓDULO: CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO DOS ALIMENTOS				
SEMESTRE: 2º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: --h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: controle higiênico, sanitário e a segurança alimentar, com foco na prevenção de doenças transmitidas pelos alimentos, na análise de perigos e pontos críticos de controle e na utilização das ferramentas legais para a produção de alimentos seguros.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Importância dos microrganismos nos alimentos.
- Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano no alimento.
- Alterações químicas causadas por microrganismos.
- Critérios para avaliação da qualidade de alimentos.
- Análise de pontos críticos de controle na produção e comercialização de alimentos.
- Sanitização dos alimentos.
- Sistema APPCC.
- Boas práticas de manipulação de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FRANCO, B. LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Ateneu, 2016. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263784

GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed.** . Barueri: Editora Manole, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da Segurança Dos Alimentos**. 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia** . Porto Alegre: Grupo A, 2017. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582713549

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. **Manipulação e Higiene dos Alimentos** . São Paulo: Editora Saraiva, 2014 https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521060

SILVA JÚNIOR, E, A, DA. **Manual de Controle Higiênico: Sanitário em Serviço de alimentação Alimentar**. 7. ed. São Paulo: Livraria 2014. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263775

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC 275, de 21/10/02**. Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF, BR. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=284194

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=284199

PERIÓDICOS:

PERCEPÇÃO SOBRE A HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS E PERFIL MICROBIOLÓGICO EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO. autores; Maria das Graças Gomes de Azevedo, Medeiros Lúcia Rosa de Carvalho Robson Maia Franco. https://www.scielosp.org/pdf/csc/2017.v22n2/383-392/pt

UTILIZAÇÃO DE APPCC NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. autores; Larissa Lagoa Ribeiro-FurtiniLuiz Ronaldo de Abreu. https://www.scielo.br/j/cagro/a/ksmxct3g5RcWZbgQ59Tnz3v/?lang=pt

MÓDULO: CIÊNCIA E RELIGIÃO				
SEMESTRE: 2º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: --h**	**Extensão: 20h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: relações entre ciência e fé, considerando o paradigma bíblico-cristão.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Conceitos: ciência, fé, religião.
- O método científico.
- Os limites da ciência.
- As relações entre ciência e religião.
- A influência do cristianismo no surgimento da ciência moderna.
- Os paradigmas de explicação da origem do universo e da vida.
- História do pensamento evolucionista.
- Homens e mulheres de ciência e fé em Deus.
- A visão adventista sobre ética em pesquisa com seres humanos e biotética.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MCGRATH, A. E. **Fundamentos do diálogo entre ciência e religião**. São Paulo: Loyola, 2005. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=15537

OLIVEIRA, P. A. R. de. **Religião e educação para a cidadania**. São Paulo: Paulinas, 2011. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=216313

ROTH, A. A. **Origens: relacionando a ciência com a bíblia.** São Paulo: Casa Publicadora Brasileira, 2007. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22746

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARBOUR, I. G. **Quando a ciência encontra a religião:** inimigas, estranhas ou parceiras. São Paulo: Cultrix, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=15179

NELSON, P. (et al). **Criação e evolução:** 3 pontos de vista. São Paulo: Vida, 2006. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=27171

PEARCEY, N. R. **A alma da ciência:** fé cristã e filosofia natural. São Paulo: Cultura Cristã, 2005 http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=182847

ROTH, A. A. **A ciência descobre Deus:** evidências convincentes de que o Criador existe. Casa Publicadora Brasileira, 2010. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=182410

SCARLATELLI, C; STRECK, D. R. **Religião, cultura e educação**. São Leopoldo: Unisinos, 2006. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=218512

PERIÓDICOS:

FLECKA, et. al. **Desenvolvimento do WHOQOL, módulo espiritualidade**(...). Rev Saúde Pública 2003;37(4):446-55 https://www.scielo.br/j/rsp/a/8wvKzDx4PBTDrJ3wQdgVkZw/abstract/?lang=pt

MÓDULO: TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS			
SEMESTRE: 2º	**CRÉDITOS: 4**	**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 20 h	**CH Prática: 20 h**	**Extensão: - h**	**TDE: 40 h**

EMENTA: princípios e métodos gerais de conservação de alimentos, bebidas e produtos de origem animal e vegetal.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Aspectos da tecnologia de alimentos.
- Estabilidade de alimentos.
- Procedimentos de limpeza e sanitização em indústrias de alimentos.
- Conservação de alimentos por redução da atividade de água.
- Conservação de alimentos por variação de temperatura.
- Conservação de alimentos pelo uso de fermentações.
- Conservação de alimentos pelo uso de aditivos.
- Conservação de alimentos por métodos não convencionais.
- Combinação de métodos para conservação de alimentos.
- Embalagens para alimentos.
- Tecnologia de leite e derivados.
- Tecnologia de carne e derivados.
- Tecnologia de frutas e hortaliças.
- Tecnologia de bebidas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e práticas**. 4. ed. Porto alegre: Artmed, 2018. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522484997

CANDIDO, Cynthia Cavalini; CARELLE, Ana Claudia. **Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva**. São Paulo: Érica, 2018. 227 p. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521466

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1. ed. Barueri: Editora Manole, 2015. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

NESPOLO, C.R. et al. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965

FILHO, Waldemar Gastoni V. **Bebidas não acoólicas**. Editora Blucher, 2010. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521217701

DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. **Tecnologia de Alimentos para Gastronomia**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291

BENDER, Arnold E. **Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos**. Tradução de Paulo Augusto Neves, Rosa Sirota, Raymundo Soares de Azevedo Neto. 4. ed. São Paulo: Roca. 2019. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=2630

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. **Química de alimentos de Fennema**. Porto Alegre : Artmed, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715468

PERIÓDICOS:

Características de consumo de alimentos em sous vide prontos para consumo no contexto habitual do lar. María Victoria Aviles, Elisa Fernanda Naef, Rosa Ana Abalos, https://www.scielo.br/j/bjft/a/D9tfmGffThmyS3BtGQgsL4C/?lang=en#

Desperdício de alimentos sob a ótica da economia circular: uma revisão sistemática da literatura internacional, Autoria: Omar Ouro Salim, Patricia Guarnieri, Fabrício Leitão.

file:///C:/Users/User/Downloads/Salim_Guarnieri_Leit%C3%A3o_2021_Desperdicio-de-alimentos-sob-a_65092.pdf

MÓDULO: CULTURA E SOCIEDADE				
SEMESTRE: 2º		**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: processo dialógico com ênfase nas relações étnico-raciais, diversidades, cultura e sociedade e no desenvolvimento de habilidades sociais para o cuidado em saúde efetivo**.**

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Desenvolvimento do protagonismo discente.
- Autoconhecimento, autocuidado, cuidado com o outro e habilidades comunicacionais.
- Respeito a diversidade.
- Princípios para desenvolvimento e manutenção de relações saudáveis: treino de habilidades sociais.
- Relações étnico-raciais, gênero, cultura e sociedade.
- Resolução CNE/CP n. 1/2004.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHANTER, Tina. **O gênero.** Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo A, 2011

https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536325828/pageid/0

KENDI, Ibram X. **Como ser Antirracista**. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Alta Books, 2020. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788550817309/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!/4/4/2%4051:1

METCALF, Peter. **Cultura e Sociedade**. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Saraiva, 2015.

https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788502629790/pageid/19

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BERNARDINO-COSTA, Joaze, et al. **Decolonialidade e pensamento afrodiaspórico**. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo Autêntica, 2018. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788551303382/pageid/0

CIASCA, Saulo, V. et al. **Saúde LGBTQIA+** : práticas de cuidado transdisciplinar. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Manole, 2021. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555764857/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!/4/2/2%4051:2

GONÇALVES-DIAS, Sylmara Lopes F. **Catadores e espaços de (in)visibilidades**. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Blucher, 2020. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580394108/pageid/0

r., Eduardo M. Habitar em risco: mobilidade e vulnerabilidade na experiência metropolitana. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Blucher, 2014. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521208488/pageid/10

Lima, Marcus Eugênio O. Psicologia Social do Preconceito e do Racismo. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Blucher, 2020. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555500127/pageid/0

PERIÓDICOS:

ATHILA, A. **Epidemias, protagonismos e direitos específicos de saúde**: a criação do Distrito Sanitário Yanomami e a Política de Saúde Indígena no Brasil (1991-2021). Astrolabio, v. 28, p. 50-82, 2022. Disponível em: https://revistas.unc.edu.ar/index.php/astrolabio/article/view/33939/36856.

FREITAS, Da et al. **Saúde e comunidades quilombolas**: uma revisão da literatura. Revista CEFAC [online]. 2011, v. 13, n. 5, pp. 937-943. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S1516-18462011005000033

MÓDULO: COZINHA QUENTE: PROJETO INTEGRADOR				
SEMESTRE: 2º	**CRÉDITOS: 06**		**CARGA HORÁRIA: 120h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: 40h**	**Extensão: 60 h**	**TDE: --h**	**Digital: -- h**

EMENTA: preparo de caldos e molhos básicos, bem como as técnicas de preparação de diferentes tipos de carnes vegetais e finalizações de pratos.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Cozinha quente: estrutura e funcionamento.
- Praças da cozinha quente.
- Gastronomia ovo-lacto-vegetariana.
- Funções dos profissionais na área quente.
- Organização da cozinha quente quanto à estrutura física e aos funcionários.
- Preparação de pratos.
- Receitas de sopas.
- Receitas de arrozes, pastas e grãos.
- Conhecer as principais características de peixes e frutos do mar: cor, brilho, frescor e odor.
- Compreender a classificação de peixes (achatados e redondos).
- Técnicas de cortes de carnes, aves e desossado.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

UEMURA, M. L., Cardoso, M.V.D. S., & Nunes, C. H. et al. (2020). **Cozinha quente e cozinha fria.** Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492601

CARDOSO, M.V.D. S., Nunes, C. H., & Pinto, H. R. et al. (2019). **Cozinha Quente**. Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595029583

PHILIPPI, ST, Pimentel, CVDMB, & Martins, MCT (2022). **Nutrição e alimentação vegetariana: tendência e estilo de vida**. (Guias de nutrição e alimentação) . Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555769715

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SOUZA, Anderson Santana et al. **Habilidades básicas em cozinha.** Porto Alegre: SAGAH, 2020. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492618. (Livro digital.)

PINTO, H. R., & Brito, V. S. (2018). **Cozinha italiana.** Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595026612

GISSLEN, W. (2012). **Culinária Profissional (6th ed.).** Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520444566

Farrow, J. (2008). Escola de Culinária: **150 das Melhores Receitas Clássicas e Contemporâneas Passo a Passo.** Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443057

PHILIPPI, ST, Pimentel, CVDMB, & Martins, MCT (2022). **Nutrição e alimentação vegetariana: tendência e estilo de vida.** (Guias de nutrição e alimentação) . Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555769715

PERIÓDICOS:

Trabalho cozinha quente. •NUNES, Marta. https://www.academia.edu/36200200/Trabalho_cozinha_quente

Cozinha e cozinheiros: Neusa Collet e Célia Rozendo. https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/9976/1/Odilon%20Seg%20Tese.pdf

MÓDULO: PANIFICAÇÃO				
SEMESTRE: 2º	**CRÉDITOS: 04**		**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: 40h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA: história, evolução, métodos e técnicas da panificação.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- História e evolução da panificação.
- Ingredientes para panificação: funções, tipos, características e aplicação.
- Cálculo em panificação: rendimento, encomenda (reverso) e percentual da produção.
- Classificação das massas de panificação: por família (massas magras, macias, ricas, pegajosas, doces) e composição dos ingredientes (rica, semi rica e pobre).
- Métodos de mistura da panificação: direto e indireto.
- Panificação ovo-lacto-vegetariana.
- Etapas e características das produções em panificação: pré-fermentação e fermentação (tipos e aplicações), mistura (TDM - tempo de desenvolvimento da massa / desenvolvimento do glúten), descanso, divisão, modelagem (baguete, bisnaga, boleamento, brioche, cordão, enrolado, filão, oval, pão achatado, pão de forma, recheado, rocambole, roseta, trançado, triangulo, trouxinha), fermentação final.
- Equipamentos e utensílios em panificação e confeitaria.
- Métodos de fermentação.
- Finalização de produções de panificação: decorações (sementes, egg wash, cremes, farinhas e outros ingredientes), cocção e armazenamento.
- Armazenamento e transporte de produções da panificação.
- Restrições alimentares em panificação: glúten, lactose, sódio, açúcar, vegetarianismos, veganismo, entre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais.** 5. ed. São Paulo: Manole, 2015. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520444795. (Livro digital.)

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoisserie: abordagem profissional.** São Paulo: Cengage Learning, 2012. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522113460. (Livro digital.)

GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de panificação e massa.** São Paulo: Erica, 2014. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536521886. (Livro digital.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da panificação.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2009. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520442180. (Livro digital.)

GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional.** 6. ed. São Paulo, SP: Manole, 2012. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520444566. (Livro digital.)

RIPPINGTON, Neil. **Curso introdutório de chef profissional.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2014. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449462.

SILVA, JLMD (2021). **Panificação: da moagem do grão ao pão assado** . Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555764895

Nespolo, CR, Oliveira, FAD, & Pinto, FST et al. (2015). **Práticas em tecnologia de alimentos** (Tekne) . Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582711965

PERIÓDICOS:

A CONFEITARIA NA PANIFICAÇÃO.SEBRAE. https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/artigos-tecnicos-panificacao/Artigo%20t%C3%A9cnico%2032%20-%20A%20confeitaria%20na%20panifica%C3%A7%C3%A3o.pdf

3º SEMESTRE

MÓDULO: COZINHA CONTEMPORÂNEA E TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS: PROJETO INTEGRADOR				
SEMESTRE: 3º	**CRÉDITOS: 06**		**CARGA HORÁRIA: 120h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: 60h**	**TDE: --h**	**Digital: -- h**

EMENTA: princípios e métodos de produções gastronômicas a partir da combinação da cozinha clássica associada às inovações tecnológicas e tendências do consumo alimentar.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Temas relevantes e atuais para a área de gastronomia.
- Experimentação gastronômica com uso de flores comestíveis.
- Gastronomia molecular.
- Finger Food.
- Fast Food.
- Aproveitamento integral de alimentos.
- Culinária diet e light.
- Culinária vegetariana.
- Culinária macrobiótica.
- Gastronomia ovo-lacto-vegetariana.
- Gastronomia hospitalar.
- Experimentação gastronômica com alimentos de ação medicinal.
- Experimentação gastronômica com alimentos probióticos e prebióticos.
- Experimentação gastronômica com alimentos funcionais.
- Experimentação gastronômica com alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânicos.
- Princípios básicos de nutrição frente à cozinha contemporânea.
- Adequação de ingredientes, técnicas e apresentação final de preparações, nos diferentes pratos da cozinha contemporânea:

1.Tempo e modo de preparo

2.Temperatura

3. Corte

4. Forma

5.Tamanho e peso da porção

6. Rendimento da preparação

7. Decoração e utensílios necessários

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

WARDLAW, GM, & Smith, AM (2013). **Gastronomia Contemporânea** (8ª ed.). Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788580551891

FARROW, J. (2008). Escola de Culinária: **150 das Melhores Receitas Clássicas e Contemporâneas** Passo a Passo Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443057

MCWILLIAMS, M. (2016). Alimentos: **Um Guia Completo para Profissionais** (10th ed.). Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520451649

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Silvia. **Cardápios: guia prático para a elaboração.** 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Roca, 2019. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527735360. (Livro digital.)

NACCACHE, Andréa (org.). **Criatividade brasileira: gastronomia, design, moda**. São Paulo: Manole, 2013. E- book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449394. (Livro digital.)

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527733571. (Livro digital.)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Ana Carolina Almada (org.). **Nutrição e gastronomia**. São Paulo: Manole, 2018. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520462393. (Livro digital.)

Nunes, C. H., Costa, L., & Pinto, H. R. (2018). **Cozinha europeia**. Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595028296

PERIÓDICOS:

COMPORTAMENTO CULTURA E SOCIEDADE, http://www3.sp.senac.br/hotsites/campus_santoamaro/cd/arquivos/revistas/revista_contextos_vol9_num1.pdf

AVALIAÇÃO DOS FATORES QUE INFLUENCIAM O CONSUMIDOR NA ESCOLHA DE RESTAURANTES DO TIPO SELF-SERVICE, autores; *Chayza Moreira Anjos, Lidiane Soares de Santana, Tânia Cristina Bispo Souza e Luísa Costa de Oliveira. https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/31_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf*

COZINHA MOLECULAR, Equipe de Campinas cria receita de nanopartículas de prata e magnetita, https://revistapesquisa.fapesp.br/cozinha-molecular/

MÓDULO: CONFEITARIA				
SEMESTRE: 3º	**CRÉDITOS: 04**		**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: 40h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA: as técnicas da confeitaria profissional e sua correta aplicação na execução de sobremesas: métodos de preparo, cocção e apresentação.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Aspectos históricos.
- Origem.
- Influência da colonização portuguesa.
- Preparos, decoração e embalagem.
- Doces em massa.
- Compotas.
- Geléias e geleiadas.
- Doces cristalizados e glaceados.
- Doces artesanais.
- Cremes.
- Caldas.
- Molhos de confeitaria.
- Habilidades básicas de confeitaria.
- Técnicas de preparo e finalização de sobremesas.
- O uso do chocolate.
- Confeitagem de tortas.
- Confeitagem de docinhos finos.
- Pastilhagem.
- Doces de vitrine.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SUAS, M. (2012). **Pâtisserie - Abordagem profissional**. Cengage Learning Brasil. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522113378

COSTA, Luana. **Confeitaria básica.** Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595026742. (Livro digital.)

ELEUTERIO, Helio; GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: Erica, 2014. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536521879. (Livro digital.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de gastronomia.** São Paulo: Erica, 2014. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520933. (Livro digital.)

FARROW, Joanna. **Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas**. São Paulo: Manole, 2007. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443668. (Livro digital.)

FARROW, Joanna. **Chocolate: receitas doces e salgadas**. São Paulo: Manole, 2005. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443675. (Livro digital.)

MORGAN, David. **Tortas: receitas doces e salgadas**. São Paulo: Manole, 2005. E- book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520441947. (Livro digital.)

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520444795. (Livro digital.)

PERIÓDICOS:

BUTTER MOCHI IRÁ AJUDÁ-LO A GANHAR CADA POTLUCK, https://www.foodandwine.com/cooking-techniques/steal-this-trick/secret

7 MANEIRAS DE USAR ESSA MASSA FOLHADA EM SEU FREEZER, https://www.foodandwine.com/7-things-to-make-with-puff-pastry-7110785

DOCES TRADICIONAIS DE PELOTAS/RS: A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO E FATOR NA CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE CULTURAL. https://periodicos.claec.org/index.php/relacult/article/view/1315

MÓDULO: COZINHA FRIA				
SEMESTRE: 3º	**CRÉDITOS: 04**		**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 40h**	**Digital: -- h**

EMENTA: origem, evolução e uso contemporâneo das produções da cozinha fria (garde manger), seus critérios, técnicas e particularidades.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Profissional Garde Manger.
- Estudo da Classificação de recebimento de mercadoria no Garde Manger.
- Estudo das características de frutas, vegetais e ervas.
- Estudo dos cortes para vegetais, folhas e verduras.
- Realizar as técnicas de higienização e manipulação de vegetais.
- Estudo dos cortes para frutas.
- Molhos frios e sopas frias.
- Gastronomia ovo-lacto-vegetariana.
- Saladas; aplicar técnicas de pré-preparo e produção na preparação de saladas simples e saladas compostas.
- Técnica de preparo de Sanduíches.
- Estudar técnicas de elaboração de farces: patês, terrines vegetariano e mousses salgadas.
- Salsichas; charcutaria.
- Identificar tipos e métodos de preparos de queijos.
- Elaborar tipos de hors doeuvres.
- Temperos e conservas.
- Alimentos defumados e salmoura.
- Apresentação de bufê.
- Tendências da cozinha fria nacional e internacional, com ênfase para uma gastronomia orgânica e sustentável.
- Técnicas para cozinha fria na contemporaneidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CARVALHO, R. D. (2014). **Cozinha Fria** - Da Ornamentação à Execução do Cardápio. Editora Saraiva. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536521794

UEMURA, M. L., Cardoso, M.V.D. S., & Nunes, C. H. et al. (2020). **Cozinha quente e cozinha fria.** Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492601

Farrow, J. (2009). **Escola de Chefs.** Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443156

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PHILIPPI, S. T., Pimentel, C.V.D.M. B., & Martins, M.C. T. (2022). **Nutrição e alimentação vegetariana**: tendência e estilo de vida. (Guias de nutrição e alimentação). Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555769715

SOUZA, Anderson Santana et al. **Habilidades básicas em cozinha.** Porto Alegre, RS: SAGAH, 2020. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492618. (Livro digital.)

MCWILLIAMS, M. (2013). **Preparo de Alimentos:** um Guia Prático para Profissionais (11th ed.). Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520445037

CHAGAS, M. (2020). **Medidas da memória**: receitas das vovós . Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788578683924

FARROW, J. (2008). Escola de Culinária: **150 das Melhores Receitas Clássicas e Contemporâneas Passo a Passo** . Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443057

PERIÓDICOS:

COZINHA FRIA , Pedro Ivo Coimbra Siqueira e Dantas, http://cm-kls-content.s3.amazonaws.com/201802/INTERATIVAS_2_0/COZINHA_FRIA/U1/LIVRO_UNICO.pdf

MÓDULO: BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES				
SEMESTRE: 3º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: -- h**	**TDE: --h**	**Digital: -- h**

EMENTA: princípios, técnicas de preparo e harmonização entre os diversos alimentos e bebidas não alcoólicas. Explora também bebidas quentes, assim como seus processos de produção e características.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- História da coquetelaria e das bebidas.
- Classificação de bebidas em geral.
- Características e tipologia de bares.
- Origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas.
- Bebidas não alcoólicas.
- Técnicas de preparo.
- Preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados).
- Coquetelaria internacional – IBA - International Bartender Association.
- Conhecimento de equipamentos e utensílios de bar.
- Ingredientes e essências em bebidas.
- Estrutura e "mise-en-place" de bar.
- Design e decoração de bebidas e coquetéis.
- Técnicas de baristas.
- Cafés e cafeterias.
- História do café e selos de qualidade.
- Práticas de elaboração de coquetéis e cafés.
- Short drinks, long drinks, tropicais, coquetéis médios, grogs e coquetéis sem álcool entre outros.
- Conceito de Café expresso, carioca, duplo, curto, ristreto, cortado, pingado, moccachino, capuccino, capuccino ice, frappês, cafés aromatizados, entre outros.
- Harmonização com pratos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (coord.). **Bebidas não acoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Blucher, 2016. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521217701. (Livro digital.)

ELEUTERIO, H. (2014). **Serviços de Alimentação e Bebidas**. Editora Saraiva. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536513300

Martens, I. S. (2023). **Fermentação: como obter alimentos diversificados e saudáveis**. Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555764710

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SANTI, Laura Umbelina (org). **Serviço de sala e bar.** Pearson. E-book Pearson. (204 p.). ISBN 9788543025490. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/unsap/9788543025490. (Livro digital.)

SAGAH, 2017. E-book: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595021297. (Livro digital.)

Mello, F.R. D., Martins, P.C. R., & Silva, A.B. D. et al. (2018). **Tecnologia de Alimentos para Gastronomia** (2nd ed.). Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595023291

Lashley, C., & Morrison, A. (2004). **Em Busca da Hospitalidade**: Perspectivas para um Mundo Globalizado. Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520443330

Souza, AS, Ferracini, DA, & Magalhães, EFF et al. (2020). **Habilidades básicas em cozinha** . Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492618

PERIÓDICOS:

O QUE SIGNIFICA A SIGLA GSM?, https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-que-significa-a-sigla-gsm.html

DRINKS COM BAIXA GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: TENDÊNCIA QUE VEIO PARA FICAR, https://revistalide.com.br/noticias/gastronomia/drinks-com-baixa-graduacao-alcoolica-tendencia-que-veio-para-ficar

MÓDULO: RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL				
SEMESTRE: 3º		**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**
CH Teórica: -- h	**CH Prática: -- h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: modos e parâmetros para uma atuação profissional sustentável, social e ambientalmente responsável.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Sociedade e meio ambiente.
- Evolução da questão ambiental e social no mundo.
- Direitos humanos: ética e educação ambiental.
- Gestão ambiental: histórico e perspectivas.
- Meio ambiente problema e/ou oportunidade de negócios.
- Economia e meio ambiente.
- Gestão ambiental empresarial: abordagens e modelos, a variável ambiental nos negócios.
- Desenvolvimento sustentável: histórico e perspectivas.
- Responsabilidade socioambiental.
- Sistema de gestão ambiental (Certificação Série ISO 14000).
- Conceitos. Política Ambiental. Planejamento. Implementação e Operação.
- Gerenciamento de resíduos gerados. Logística reversa e Utilização de tecnologias alternativas.
- Auditoria ambiental. (Certificação EMAS -Sistema Comunitário de Ecogestão e Auditoria).
- Relatórios de sustentabilidade.
- Legislação Ambiental & Políticas Públicas Ambientais.
- Política Nacional de Meio Ambiente (PNMA).
- Licenciamento ambiental e avaliação de impactos ambientais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DIAS, Reinaldo. **Responsabilidade social**: fundamentos e gestão. São Paulo: Grupo GEN, 2012. E-book. ISBN 9788522484461. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522484461/

PEREIRA, Adriana C.; SILVA, Gibson Zucca da; CARBONARI, Maria Elisa E. **Sustentabilidade, responsabilidade social e meio ambiente**. São Paulo: Editora Saraiva, 2011. E-book. ISBN 9788502151444. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502151444/

DIAS, Reinaldo. Gestão Ambiental - **Responsabilidade Social e Sustentabilidade**. São Paulo: Grupo GEN, 2017. E-book. ISBN 9788597011159. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011159/

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

TACHIZAWA, Takeshy. **Gestão Ambiental Responsabilidade Social Corporativa**, 9ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788597019803. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597019803/

ASHLEY, Patrícia A. **Ética, responsabilidade social e sustentabilidade nos negócios**. São Paulo: Editora Saraiva, 2018. E-book. ISBN 9788553131839. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788553131839/

CAJAZEIRA, Jorge Emanuel R.; BARBIERI, José C. **Responsabilidade social empresarial e empresa sustentável** - 3ª edição. São Paulo: Editora Saraiva, 2016. E-book. ISBN 9788547208325. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547208325/

FILHO, Cláudio Pinheiro M. **Responsabilidade Social e Governança** - O Debate e as Implicações. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. E-book. ISBN 9788522107933. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522107933/

MAY, Peter. **Economia do Meio Ambient**e. São Paulo: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788595153622. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595153622/

PERIÓDICOS:

MACÊDO, D. F. de, MOURA, E. O. de, SANTOS, D. da G., & RIBEIRO, R. L. A. de O. **Responsabilidade e consciência ambiental: uma análise da atuação do governo e da comunidade em um município alagoano**. Rev. Gest. Soc. Ambient.v. 15, n. 1, p. 1-17, Janeiro-Abril, 2021. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/357712699_Responsabilidade_e_Consciencia_Ambiental_Uma_Analise_da_Atuacao_do_Governo_e_da_Comunidade_em_um_Municipio_Alagoano

MÓDULO: PRINCIPIOS DE VIDA SAUDÁVEL				
SEMESTRE: 3º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: -- h**	**Extensão: 20h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: princípios de vida saudável e suas implicações no desenvolvimento da qualidade de vida.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- A integralidade do ser humano.
- Princípios bíblicos de saúde.
- Sentido e propósito da vida.
- Espiritualidade, religiosidade e saúde (conceitos).
- Saúde como adoração a Deus.
- Saúde na perspectiva da Organização Mundial de Saúde: atenção e prevenção.
- Estilo de vida e sua implicação sobre a saúde.
- Os remédios naturais: água, ar puro, alimentação adequada, exercício físico, luz solar, abstinência/temperança, repouso, alegria/atitude positiva/confiança em Deus.
- Elaboração e gestão de projetos em saúde e estilo de vida.
- Aspectos conceituais e históricos da relação homem, trabalho e o processo saúde e doença do trabalhador.
- Plano Mestre de Desenvolvimento da Saúde (PMDS).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

RAMIRES, J. A. F. (Org.). **Viva com mais saúde: 51 especialistas da USP orientando você a viver mais e melho**r. São Paulo: Phorte, 2009. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=184300

SCHNEIDER, E. **A cura e a saúde pela natureza: Como prevenir e tratar doenças**. Tatuí SP: Casa Publicadora Brasileira, 2011. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=198878

WHITE, E. G. **A ciência do bom vive**r. São Paulo: Casa Publicadora Brasileira, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=249347

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FINLEY, M; LANDLESS, P. **Viva com esperança.** 1ª ed. Tatuí, SP : Casa Publicadora Brasileira, 2014. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=242681

AUN NETTO, A. **Estilo de vida:** a arte definitiva. Osasco: Novo Século, 2005. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=21965

GAZZINELLI, M. F; REIS, D. C. dos; MARQUES, R. C. (Orgs.). **Educação em saúde:** teoria, método e imaginação. Belo Horizonte: UFMG, 2006. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=21972

LARIMORE, W. **Os 10 hábitos das pessoas altamente saudáveis.** São Paulo: Vida , 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=13031

PAMPLONA, J. **O poder medicinal dos alimentos.** Tatuí: Casa Publicadora Brasileira, 2012. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=197917

PERIÓDICOS:

Davidson, Richard. **Como interpretar Gênesis**. Diálogo. 6:3 (1994) Disponível em: http://circle.adventist.org/files/CD2008/CD2/dialogue/indexes/issue_p.htm

4º SEMESTRE

MÓDULO: COZINHA INTERNACIONAL: PROJETO INTEGRADOR				
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 06**		**CARGA HORÁRIA: 120h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: 40h**	**Extensão: 60h**	**TDE:--h**	**Digital: -- h**

EMENTA: princípios básicos, técnicos e históricos da gastronomia francesa, italiana, mediterrânea, japonesa e peruana. Com seus diferentes preparos de pratos.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Visão geral histórica e regional sobre a gastronomia das américas e europa.
- Ingredientes típicos.
- Pratos típicos de cada país.
- Gastronomia ovo-lacto-vegetariana.
- Elaboração e preparo de pratos típicos de cada país.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

OLIVEIRA, RGD, Magalhães, EFF, Costa, LADS, & Pinto, HR (2019). **Cozinha francesa** . Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788533500013

NUNES, CH, Costa, L., & Pinto, HR (2018). **Cozinha europeia** . Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595028296

PINTO, HR, & Brito, VS (2018). **Cozinha Italiana** . Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595026612

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LÖBLER, C. A., Oliveira, R.G. D., & Costa, L.A.D. S. (2019). **Cozinha da Ásia.** Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788533500372

FERREIRA, Y.T. K., Nunes, C. H., & Filho, M.R.D.C. P. et al. (2020). **Cozinha das Américas**. Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492489

SOUZA, AS, Ferracini, DA, & Magalhães, EFF et al. (2020). **Habilidades básicas em cozinha** . Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786581492618

MCWILLIAMS, M. (2013). **Preparo de Alimentos: um Guia Prático para Profissionais** (11ª ed.). Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520445037

GISSLEN, W. (2012**). Culinária Profissional** (6ª ed.). Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520444566

PERIÓDICOS:

UM ESTUDO DA INFLUÊNCIA DA COZINHA INTERNACIONAL SOBRE A COZINHA REGIONAL DE CANOA QUEBRADA – CE, file:///C:/Users/User/Downloads/leilianne,+v.+6++n.+1+-+8+ok.pdf

MANGIARE ALL'ITALIANA: COZINHA REGIONAL, COZINHA NACIONAL OU COZINHA INTERNACIONAL?, https://revistas.ufpr.br/letras/article/view/29780

MÓDULO: GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO				
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 4**		**CARGA HORÁRIA: 80 h**	
CH Teórica: 40 h	**CH Prática: 20 h**	**Extensão: - h**	**TDE:20h**	**Digital:-- h**

EMENTA: princípios de administração, planejamento, empreendedorismo e pesquisa para desenvolvimento de negócios em unidades produtoras de refeições e Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs).

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Fundamentos de Administração em UAN e Estrutura Organizacional de UPRs E UAN.
- Caracterização de UPRs UAN e formas de gerenciamento.
- Operacionalização de UAN (20h).
- Planejamento físico e funcional de UPRs x Fluxograma de UPRs.
- Gestão de Unidade de Alimentação Hospitalar: sistema de distribuição de refeições.
- Gastronomia hospitalar.
- Dimensionamento de equipamentos e planejamento de cardápios x política de abastecimento.
- Dimensionamento de equipamentos e utensílios.
- Planejamento de cardápios x política de abastecimento de gêneros alimentícios em UPRs.
- Gestão de custos em UPRs.
- Gerenciamento de Recursos Humanos em UPRs.
- Gestão de pessoas, segurança e saúde no trabalho.
- Gestão da qualidade em UPRs.
- Software de gestão.
- Tipos de equipamentos e utensílios em uma cozinha.
- Planejamento da estrutura física de serviços de alimentação.
- Dimensionamento de áreas.
- Revestimentos, ventilação, iluminação, sistema de exaustão.
- Análise de fluxos operacionais.
- Elaboração de planta física e “layout”.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de Negócios em Alimentação:** Princípios e Práticas. Barueri, SP : Manole, 2015. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151

ELEUTERIO, Helio. Serviços de Alimentação e Bebidas. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513300

MEZOMO, I. F. de B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. 6. ed. Barueri: Editora Manole, 2015. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=280743

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHIANANETO, I. I. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 4 ed. São Paulo: Editora Manole, 2014. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=268127

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes. **Gestão de custos em unidades de alimentação e nutrição(uan).** Nutrição Profissional, São Paulo, SP, v. 4, n. 18, p. 30-36, Mar/abr. 2008. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=85227

OLIVEIRA, Dimas Rodrigues. **Tecnologia e equipamentos em unidades de alimentação e nurição(uan)**. Nutrição Profissional, São Paulo, SP, v. 4, n. 22, p. 28-32, nov./dez. 2008 VAGO. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=85540

RUBIM, Cristina. **Gestão de negócios em unidades de alimentação e nutrição (uan): uma visão estratégica. Nutrição Profissional**, São Paulo, SP, v. 3, n. 16, p. 12-16, nov./dez. 2007. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=85557

GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos** 6a ed Barueri [SP] : Manole, 2019https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176

PERIÓDICOS:

GESTÃO DE PESSOAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, autores; Bruna Vianna de Oliveira e Viviane Bressane Claus Molina. https://revistas.anchieta.br/index.php/RevistaMultiSaude/article/view/1726/1536

CLIMA ORGANIZACIONAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Autores: Carolina Maria Carneiro Scrideli e Julieta Mieko Ueta**.** https://periodicos.ufsm.br/pap/article/view/49208/43100

MÓDULO: ORGANIZAÇAO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS				
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 04**		**CARGA HORÁRIA: 80h**	
CH Teórica: 40h	**CH Prática: 20h**	**Extensão: -- h**	**TDE: 20h**	**Digital: -- h**

EMENTA: planejamento, organização, finalização, atendimento e serviços em diferentes eventos gastronômicos.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Conceitos de eventos.
- Conceitos de turismo de eventos e negócios.
- Montagem de eventos.
- Etiqueta de mesa.
- Tipologia, classificação e novos formatos.
- Planejamento e organização de eventos.
- Fases do planejamento.
- Organização de eventos e mega eventos.
- Captação de eventos, entidades e mercado.
- Entidades de classe do setor.
- Mercado, inovação e tendências.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

NOGUEIRA, CG, Júnior, SC, & Lima, RMD et al. (2020). **Planejamento de Eventos gastronômicos**. Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786556900681

MENDONÇA, M.J. A., & Perozin, J.G.P. A. (2014). **Planejamento e Organização de Eventos** . Editora Saraiva. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536511030

YANES, A. F. (2014). Cerimonial, **Protocolo e Etiqueta em Eventos**. Editora Saraiva. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536513249

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BENNETT, C. (2016). **Etiqueta nos Negócios.** Cengage Learning Brasil. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522110575

EGGER-Moellwald, L. A., & Egger-Moellwald, D. (2014). **Etiqueta, Cerimonial e Protocolo**. Cengage Learning Brasil. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522116706

SCHMITZ, J. F., Mello, F.R. D., & Costa, A.C.D. S. et al. (2021**). Inovação e Tecnologia em Alimentação**. Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786556902272

WATT, D. C. (2004). **Gestão de Eventos em Lazer e Turismo**. Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788577800414

SCOTTO, C. (2013**). O Chic de Paris**: Decoração e Design de Interiores. Editora Manole. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449523

PERIÓDICOS:

EVENTOS GASTRONÔMICOS E ESTRATÉGIAS DE MARKETING: o festival Comida Di Buteco, em Belo Horizonte, MG.Suzuki, autores; Graziela da Silva, Burkowski, Rodrigo Mesquita e José Marcos Carvalho, **http://www.repositorio.ufop.br/handle/123456789/6904**

MÓDULO: EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO				
SEMESTRE: 4º		**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: Empreendedorismo e inovação na prática profissional

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

1. Empreendedorismo

a) Introdução ao empreendedorismo e inovação.

b) Processo histórico e evolutivo.

c) Conceitos fundamentais.

d) Perfil e comportamento empreendedor.

e) O empreendedorismo e a mentalidade empreendedora.

f) Mindset.

g) Tipos de empreendedorismo.

h) Empreendedorismo corporativo.

i) Empreendedorismo social.

2. Gestão da Inovação e do Conhecimento

a) Conceitos de ciência, tecnologia e inovação.

b) Inovação e tecnologia.

c) Inovações radicais, incrementais e disruptivas.

d) Conhecimento e inovação.

e) Conhecimento e organizações.

f) Software de gestão.

g) Organizações inovadoras.

3. Ideias e Negócios

a) Valor das ideias de negócios.

b) Criação de valor.

c) Da ideia à inovação.

d) Empresa startup.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LENZI, Fernando C. **A Nova Geração de Empreendedores : guia para elaboração de um plano de negócios.** São paulo: Grupo GEN, 2009. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522470358

DORNELAS, José. **Empreendedorismo na prática**. São Paulo: Editora Empreende, 2020. E-book. ISBN 9786587052014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786587052014/.

TAJRA, Sanmya F. **Empreendedorismo**: conceitos e práticas inovadoras. (Série eixos). São Paulo: Editora Saraiva, 2019. E-book. ISBN 9788536531625. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536531625/.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DORNELAS, José. **Empreendedorismo corporativo**. como ser empreendedor, inovar e diferenciar na sua empresa. 3ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9786559773701. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559773701/.

BESSANT, John; TIDD, Joe. **Inovação e empreendedorismo**. Porto Alegre: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788582605189. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582605189/.

DORNELAS, José. **Acontecendo, poderes empreendedores** - fazendo o aluno. São Paulo: Editora Empreende, 2017. E-book. ISBN 9788566103038. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788566103038/.

LENZI, Fernando C. **A nova geração de empreendedores**: guia para elaboração de um plano de negócios. São Paulo: Grupo GEN, 2009. E-book. ISBN 9788522470358. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522470358/.

TROTT, Paul J. **Gestão da Inovação e desenvolvimento de novos produtos**. Porto Alegre: Grupo A, 2012. E-book. ISBN 9788540701663. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788540701663/.

PERIÓDICOS:

Revista de Empreendedorismo, Negócios e Inovação - https://periodicos.ufabc.edu.br/index.php/reni

Cadernos de Gestão e Empreendedorismo - Periódicos UFF - https://periodicos.uff.br/cge

-Revista de Administração de Empresas https://doi.org/10.1590/S0034-759020220511

MÓDULO: MISSÃO E VOLUNTARIADO				
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: 20h	**CH Prática: --h**	**Extensão: 20h**	**TDE: -- h**	**Digital: -- h**

EMENTA: voluntariado e serviço comunitário fundamentados no amor ao próximo como práticas de protagonismo social, tendo no serviço a ênfase da genuína espiritualidade, missão, assistência humanitária e trabalho comunitário, segundo os pressupostos do Serviço Voluntário Adventista (SVA).

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Base bíblica da missão e da compaixão pela comunidade.
- Beneficência social.
- Humanidade e espiritualidade: construção e desconstrução de conceitos.
- Assistência humanitária e voluntariado.
- A ONU e suas organizações.
- Modelos de voluntariado.
- Relação entre voluntariado e competência profissional: voluntariado e empregabilidade.
- ONGs e ADRA.
- Programa Nacional de Voluntariado: "Pátria Voluntária".
- Serviço voluntário e transculturalidade.
- Assistência humanitária / Agências humanitárias globais (ONU).
    - Construção de projetos / SVA (Serviço Voluntário Adventista).
    - Resolução CNE/CP nº 2/ 2018.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DENNETT, J. A. **Florescendo**: em outra cultura. Londrina, Descoberta, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=14407

VENDEN, M. **Como Jesus tratava as pessoas**. Tatuí: Casa Publicadora Brasileira. 2006. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22624

WHITE, E. G. **Beneficência social:** instruções para o serviço de vizinhança cristã. Tatuí, São Paulo: CPB, 2007. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=24477

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BAUMGATNER, E. W. **Passaporte para a missão**. IASD, 2008. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=185429

CAVALCANTI, A. **Luzeiros:** conheça a surpreendente história das lanchas missionárias adventistas no Brasil. Ados, 2010. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=182707

RAMOS, A. P. **Desafio nas águas**. Tatuí, São Paulo: CPB, 2009. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=25310

WHITE, E. G. **Serviço cristão**. Tatuí, São Paulo: CPB, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22631

WHITE, E. G.. **A ciência do bom viver**. Tatuí, São Paulo: CPB, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22627

PERIÓDICOS:

GIL, Isabel Saz; LACRUZ, Ana Gil, LACRUZ, Marta Gil: **El voluntariado universitario en el marco de la Responsabilidad Social Universitaria**. Estudio de un Campus, Universidad de Zaragoza. Rev. educ. sup vol.50 no.197 Ciudad de México ene./mar. 2021 Epub 11-Oct-2021.

Augusto, Fábio Rafael: **Expressões do voluntariado: entre o projeto coletivo e o individual.** Análise Social, lv (1.º), 2020 (n.º 234), pp. 144-167 https://doi.org/10.31447/as00032573.2020234.06 issn online 2182-2999

MÓDULO: OPTATIVA (EAD) - LIBRAS				
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: bases conceituais e tecnológicas que fundamentam a língua de sinais brasileira, para uma comunicação funcional entre surdos e ouvintes e suas implicações na prática profissional.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

Aspectos teóricos

- Olhar a diversidade, olhar o todo – medo, diferença, realidade da inclusão.
- Categorização das necessidades especiais na legislação brasileira.
- Integração e inclusão: diferença de conceitos.
- Como ouvimos o som.
- Concepções de surdez.
- Mitos relacionados à língua de sinais e as pessoas com surdez.
- História das libras.
- Fundamentos históricos, biológicos e legais da surdez – conhecimentos jurídicos.
- Visão contemporânea sobre cultura e identidade surda.
- Aspectos que norteiam os fundamentos da inclusão – conceitos e nomenclatura.
- Legislação contextualizando com aspectos diversos sobre a surdez.
- Língua portuguesa como segunda língua.
- Surdo e suas relações sociais – social, afetivo e cognitivo.
- Papel e importância do intérprete em Língua Brasileira dos Sinais – LIBRAS.
- Aspectos linguísticos das Libras.

Aspectos práticos

- Alfabeto Manual – datilologia.
- Formação de vocabulário.
- Saudação e cumprimentos, calendário e dias da semana.
- Parâmetros - configuração de mãos, locação da mão, movimento e orientação da mão, e expressões não manuais (facial e corporal).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GESSER, A. **Libras?** que língua e essa?: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2011. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=198146

QUADROS, R. M. de. **Língua de sinais brasileira**: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=23470

SA, N. R. L. de. **Cultura, poder e educação de surdos.** São Paulo: Paulinas, 2006. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=202758

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARLOS, S. (org). **A surdez:** um olhar sobre as diferenças. São Paulo: Mediação, 2005. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=22687

EULALIA, F. **Surdez e bilinguismo**. São Paulo: Mediação, 2005. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=15864

KARIN, S. **As imagens do outro sobre a cultura surda**. Florianópolis: UFSC, 2009. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=11760

SALLES, H. M. M. L**. Ensino de língua portuguesa para surdos:** caminhos para a prática pedagógica (volumes 1 e 2). Brasília: MEC, 2004. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=203649

SACKS, O. W. **Vendo Vozes:** uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=205372

PERIÓDICOS:

AGUIAR, Girlaine Felisberto de Caldas. **Gênero instrução de percurso em Libras: um estudo de caso com sinalizantes de segunda língua ouvintes.** *In:* **Revista Brasileira de Vídeo-Registros em Libras.** Edição nº 005/2020. [artigo em Libras publicado em vídeo, 24m03s]. Florianópolis: UFSC, 2020. Disponível em: http://revistabrasileiravrlibras.paginas.ufsc.br ISSN: 2358-7911.

MÓDULO: OPTATIVA (EAD) – INGLES				
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: saudações formais e informais, termos técnicos em inglês utilizados na culinária, gêneros textuais e vocabulário específico utilizado na gastronomia, informativos, comunicação oral.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Vocabulário básico da língua inglesa
- Linguagem coloquial.
- Leitura e interpretação de pequenos textos.
- Vocabulário técnico relacionado a cardápios, receitas: leitura de folders, manuais, etc.
- Conhecimentos gerais relacionados à fonética e fonologia do inglês.
- Textos técnicos aplicados à gastronomia.
- Textos jornalísticos e textos publicitários relacionados à área gastronômica.
- Vocabulário técnico relacionado à gastronomia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SILVA, DCFD, Daijo, J., & Paraguassu, L. (2018). **Fundamentos de Inglês** . Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595024137

REJANI, M. (2014). **Inglês Instrumental:** Comunicação e Processos Para Hospedagem. Editora Saraiva. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536521831

DREY, RF, Selistre, ICT, & Aiub, T. (2015). **Inglês : práticas de leitura e escrita** (Tekne) . Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788584290314

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LARA, F. (2018). **Aprenda Inglês num Piscar de Olhos**. Editora Alta Books. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555206777

ABRANTES, EL, Vidal, AG, Petry, P., & Hainzenreder, LS (2018). **Oficina de tradução, versão e interpretação em inglês** . Grupo A. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595025431

PEREIRA, CA (2015). **Série Questões Simuladas - Inglês** . Grupo GEN. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-309-6724-6

THOMPSON, MADS (2016). **Inglês Instrumental** - Estratégias de Leitura para Informática e Internet . Editora Saraiva. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536517834

BARUM, G. C. (2011). **Inglês essencial para negócios:** uma ferramenta prática para aprimorar o inglês profissional. Editora Saraiva. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502125964

PERIÓDICOS:

EVENTOS, https://www.prazeresdamesa.com.br/mundo-mesa/eventos/

CARACTERIZAÇÃO DE FOOD TRUCKS PRESENTES EM EVENTOS GASTRONÔMICOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, https://periodicos.univali.br/index.php/ijth/article/view/10234

MÓDULO: OPTATIVA (EAD) - LÍNGUA FRANCESA				
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática:--h**	**Extensão: -- h**	**TDE: --h**	**Digital: 40h**

EMENTA: saudações formais e informais, termos técnicos em francês utilizados na culinária, gêneros textuais e vocabulário específico utilizado na gastronomia, informativos, comunicação oral.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Vocabulário básico da língua francesa.
- Linguagem coloquial.
- Leitura e interpretação de pequenos textos.
- Vocabulário técnico relacionado a cardápios, receitas: leitura de folders, manuais, etc.
- Conhecimentos gerais relacionados à fonética e fonologia do francês.
- Textos técnicos aplicados à gastronomia.
- Textos jornalísticos e textos publicitários relacionados à área gastronômica.
- Vocabulário técnico relacionado à gastronomia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MAZET Véronique**. Gramática francesa para leigos**. Rio de Janeiro – RJ: ALTA BOOKS,2014.

HÉLÈNE, Helen. **Dicionário de termos de gastronomia francês-português**. São Paulo:

GAIA: BOCCATO, 2006.

RICHTER, Mireille de. **A simplicidade e o requinte da culinária francesa**. Prefácio de Dante de Laytano. 2ª ed. Porto Alegre: Sulina, 1988.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

HEMINWAY Annie. **Francês: Sem Mistério.** 1. ed. Rio de Janeiro – RJ: ALTA BOOKS, 2013

BESSA, Rita; BATALHA, Anabel; CARDOSO, Patrick**. Termos Franceses da Gastronomia no Brasil: Confeitaria e Panificação.** Curitiba: CRV, 2018.

CORREA, Myrna. **Dicionário de gastronomia.** 1 ed. São Paulo: MATRIX, 2016.

LAROUSSE – Petit **dictionnaireFrançais-Portugais/Portugais-Français.** Paris: Larousse, 2000. .

BESCHERELLE. **L'orthographe pour tous. Paris** : Ed. Hatier, 2006. http://www.cuisineaz.com http://www.basesdelacuisine.com/Cadre3/index3.htm. (Livro digital.)

PERIÓDICOS:

FRENCH LANGUAGE: PRESENT AND NECESSARY, autor; RITA de Cássia Gomes BIBLIOTECA DIGITAL **DE PERIÓDICOS**, https://revistas.ufpr.br/extensao/article/view/24729/16567.

MÓDULO: OPTATIVA (EAD) - PRIMEIROS SOCORROS				
SEMESTRE: 4º	**CRÉDITOS: 02**		**CARGA HORÁRIA: 40h**	
CH Teórica: --h	**CH Prática: --h**	**Extensão: -- h**	**TDE: -- h**	**Digital: 40h**

EMENTA: elementos essenciais ao suporte básico de vida, atendimento inicial em emergências e medidas de prevenção de acidentes.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Órgãos internacionais e importância da padronização.
- Biossegurança em primeiros socorros.
- Princípios gerais em urgências e emergências.
- Etapas básicas nos primeiros socorros.
- Suporte básico e suporte avançado de vida.
- Funções, sinais vitais e sinais de apoio.
- Montagem de caixa de primeiros socorros.
- Desmaios (síncope).
- Afogamento.
- Lesões traumáticas e ortopédicas.
- Hemorragias.
- Acidentes com animais venenosos, peçonhentos e não peçonhentos.
- Intoxicação exógena.
- Queimaduras.
- Crises convulsivas.
- Corpo estranho no organismo.
- Parada cardiorrespiratória e manobra de ressuscitação cardiopulmonar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

NATIONAL ASSOCIATION OF EMERGENCY MEDICAL THECHNICIANS. **Atendimento pré-hospitalar ao traumatizado básico e avançado:** PHTLS (Prehospital Trauma Life Support). 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2007. 596 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=196126

FALCÃO, Luiz Fernando dos Reis; COSTA, Luiza Helena Degani; AMARAL, José Luiz Gomes do**. Emergências: fundamentos e práticas.** São Paulo, SP: Martinari, 2010. 1139 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=185592

HAFEN, Brent Q; FRANDSEN, Kathryn J; KARREN, Keith J. **Guia de primeiros socorros para estudantes.** 7.ed. Barueri - SP: Manole, 2002. 518 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=9869

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHAPLEAU, Will. **Manual de emergências: um guia para primeiros socorros.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 408 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=200529

OLIVEIRA, Beatriz Ferreira; PAROLIN, Monica Koncke Fiuza; TEIXEIRA JR. EDISON VALE. **Trauma: atendimento pre-hospitalar.** São Paulo: Atheneu, 2004. 306 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=14228

SANTOS, Raimundo Rodrigues; CANETTI, Marcelo Dominguez; RIBEIRO JR, Celio. **Manual de Socorro de Emergência**. São Paulo: Editora Atheneu, 2003. 369 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=199072

RIBEIRO JÚNIOR, Célio et al. **Manual básico de socorro de emergência**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 406 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=199072

OLIVEIRA, Beatriz Ferreira; PAROLIN, Monica Koncke Fiuza; TEIXEIRA JR. EDISON VALE. **Trauma: atendimento pré-hospitalar.** São Paulo: Atheneu, 2004. 306 p. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=14228

PERIÓDICOS:

O LEIGO EM PRIMEIROS SOCORROS. Autores; Maria das Graças Nogueira Ferreira, Salmana Rianne Pereira Alves, Cláudia Germana Virgínio de Souto, Nereide de Andrade Virgínio, José Nildo de Barros Silva Júnior, Anderson Felix dos Santos. http://www.facene.com.br/wp-content/uploads/2010/11/Artigo-02.pdf

Faculdade Adventista

BAHIA