e-MEC

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO

Informações gerais da avaliação:

Protocolo: 202205042
Código MEC: 2068176
Código da Avaliação: 177535
Ato Regulatório: Reconhecimento de Curso
Categoria Módulo: Curso
Status: Finalizada
Instrumento: 302-Instrumento de avaliação de cursos de graduação - Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento (presencial)
Tipo de Avaliação: Avaliação de Regulação

Nome/Sigla da IES:

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO - IF BAIANO

Endereço da IES:

46340 - IF Baiano - Campus Catu - Rua Barão de Camaçari, 118 Centro. Catu - BA.
CEP:48110-000

Curso(s) / Habilitação(ões) sendo avaliado(s):

Informações da comissão:

N? de Avaliadores : 2
Data de Formação: 16/03/2023 10:14:37
Período de Visita: 05/06/2023 a 07/06/2023
Situação: Visita Concluída

Avaliadores "ad-hoc":

Suely Gomes de Souza (65674677700)
Marcelo Alexandre de Vasconcelos (69529388420) -> coordenador(a) da comissão

Curso:

DOCENTES

Nome do Docente	Titulação	Regime Trabalho	Vínculo Empregatício	Tempo de vínculo ininterrupto do docente com o curso (em meses)
CASSIANE DA SILVA OLIVEIRA NUNES	Doutorado	Integral	Estatutário	36 Mês(es)
Fernanda Meneses De Miranda Castro	Doutorado	Integral	Estatutário	42 Mês(es)
Hildemar Lacerda Da Conceicao	Especialização	Integral	Estatutário	42 Mês(es)
JANAINA DOS REIS ROSADO	Doutorado	Integral	Estatutário	36 Mês(es)
JOANA FIDELIS DA PAIXAO	Doutorado	Integral	Estatutário	36 Mês(es)
José Rômulo De Magalhães Filho	Doutorado	Horista	Outro	12 Mês(es)
Karina Lavinia Pitta Do Carmo Regis De Souza	Doutorado	Integral	Estatutário	42 Mês(es)
Lais Moreira Cavalcanti	Especialização	Integral	Estatutário	42 Mês(es)
MOISES LEAL MORAIS	Mestrado	Integral	Estatutário	36 Mês(es)
ROSALI AMARAL DE MATOS	Mestrado	Integral	Estatutário	6 Mês(es)
TABATA TORMENA	Mestrado	Integral	Estatutário	6 Mês(es)

CATEGORIAS AVALIADAS

ANÁLISE PRELIMINAR

1. Informar nome da mantenedora.

Código da Mantenedora*: 13736; CNPJ*: 10.724.903/0001-79; Razão Social*: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA BAIANO - REITORIA
Categoria Administrativa*: Pessoa Jurídica de Direito Público - Federal; CEP*: 40301015 Caixa Postal:
UF*: BA Município*: Salvador
Bairro*: BARBALHO Endereço*: RUA EMIDIO DOS SANTOS; Complemento: REITORIA Nº*: S/N

2. Informar o nome da IES.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano Campus Catu

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

Lei nº 11.892/2008, que criou os Institutos Federais
Resolução Interna nº 20 de 18de maio de 2019, de criação do Curso CST Gastronomia
Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano Campus Catu
Endereço: Rua Barão de Camaçari, 118 – Centro - CEP 48110-000E-mail: gabinete@catu.ifbaiano.edu.br
CNPJ: 10.724.903/0005-00Telefone: (71) 36417901

4. Descrever o perfil e a missão da IES.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) é uma instituição de ensino, pesquisa e extensão pública, gratuita, localizada em 19 Territórios de Identidade no Estado da Bahia, sob o modelo de multicampia. A IES procura difundir a Educação Profissional, Científica e Tecnológica (EPCT). O IF Baiano tem sua origem a partir das escolas agrícolas que têm sua presença na Bahia desde 1877. Trata-se de uma instituição que é considerada na rede EPCT eminentemente agrícola (RESENDE, S/D). o IF Baiano, há mais de dez anos, faz parte do movimento de interiorização e expansão da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica pública, gratuita, cuja trajetória conta com mais de 100 anos, iniciada com as 19 Escolas de Aprendizes Artífices, uma em cada estado da federação que existia em 1909, destinadas ao ensino primário gratuito. Em 1937, as Escolas de Aprendizes Artífices foram transformadas em Liceus Industriais e, em seguida, em Escolas Industriais. Alinhadas à expansão industrial da época, as Escolas Industriais focaram no ensino profissional em todo o Brasil. Em 1959, as Escolas Industriais ganharam autonomia e se tornaram Escolas Técnicas Federais, cujo objetivo era a iniciação técnica, com formação de excelência reconhecida por todo o país. A partir da Lei nº 11.892/2008, tais instituições passaram a ter um perfil institucional mais amplo e objetivos maiores, e foram denominados Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. A partir de então, as antigas Escolas Agrotécnicas Federais de Catu, Guanambi, Santa Inês e Senhor do Bonfim passaram a integrar o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. A missão do IF Baiano é ofertar educação profissional, científica e tecnológica pública, gratuita e de excelência em diferentes níveis e modalidades, voltada ao desenvolvimento humano, social, econômico, cultural, tecnológico e científico de todos e de todas, em diferentes regiões da Bahia e do Brasil.

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

O IF Baiano atua inicialmente nas áreas onde estão localizados os 14 campi, podendo estender-se a todo território baiano com a implementação do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, lançado em abril de 2007, como política do Plano de Desenvolvimento da Educação - PDE (MEC, 2007). Catu, cidade que abriga um dos campi do IF Baiano,

possui 56.037 habitantes e a 43ª maior população da Bahia, sendo que 83,89% encontram-se na zona urbana. Concentra sua economia na atividade industrial que corresponde a 77,97% do PIB municipal. O setor de serviços teve um crescimento considerável, principalmente com o desenvolvimento da economia nas décadas de 1970 e início de 1980, assim como pela permanência de algumas grandes empresas na cidade (IBGE, 2016). A indústria continua sendo a principal geradora de mão-de-obra representada pelos setores extrativista, transformação e construção civil, que correspondem a 51,64% dos empregos gerados não agrícolas na cidade e com salários médios de R$ 2.007,67. A administração pública municipal é outra importante geradora de renda, ocupando 26,23% dos postos de trabalho do município (IBGE, 2016). De acordo com o cenário econômico descrito anteriormente, o setor de serviços é um dos que mais vem gerando uma grande demanda de pessoas, que devem atender às exigências de qualificação desse mercado. A profissionalização dos trabalhadores e gestores nas atividades do turismo e de serviços, por sua vez, é apontada como condição fundamental para o desenvolvimento do setor. Disso resulta a importância dos programas de educação que visam à qualificação do corpo técnico nele empregado tendo em vista que a qualificação técnica dos trabalhadores e gestores nas atividades do turismo está diretamente vinculada à melhoria do sistema de prestação de serviços e, consequentemente, a satisfação dos clientes (SANCHO, 2001). No Brasil, em 2009, a atividade de serviços de alimentação apresentou a maior participação na produção das Atividades Características do Turismo (ATC): 41,9%, com R$ 89,5 bilhões no valor acumulado. Os serviços de alimentação apresentaram a maior participação nas remunerações das ATC: 29,0%, com R$ 14,1 bilhões de rendimentos pagos (IBGE, 2012). Segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios - PNAC, o setor é significativamente carente de pessoas qualificadas, tanto no âmbito da gestão quanto dos demais funcionários dos empreendimentos de Alimentos e Bebidas (IBGE, 1999). Informações extraídas do PPC. A abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia visa atender à demanda especificada no Planejamento de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal Baiano, construído em 2014, que visa o desenvolvimento da Instituição de 2015 a 2019. Esse curso encontra-se vinculado ao Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, do qual já são ofertados no Campus o Curso Técnico em Cozinha, na modalidade PROEJA, além do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. O curso permitirá aos egressos destes cursos o enriquecimento e aprofundamento dos conhecimentos aprendidos anteriormente, bem como uma oportunidade profissional necessária a uma região carente de formação técnica e superior, como é o caso de Catu e região circunvizinha. Conforme Estudo de Demanda para oferta de cursos no Campus, realizado em 2015, indicou que o litoral do território Litoral Norte apresenta grandes investimentos turísticos, um dos principais vetores para demanda de profissionais da gastronomia.

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

A Bahia é uma das 27 Unidades Federativas do Brasil situada ao sul da regiãoNordeste, ocupando uma área de 564.692,7 Km². A população é composta por 15.276.566habitantes (2016), com densidade de 24,82 hab./km² (2016). O crescimento demográfico é daordem de 0,84% ao ano (2010/2015), com população urbana de 10.856.091 habitantes(SEI/IBGE, 2013). A economia baiana apresentou em 2012, uma taxa de crescimento de3,1%, como reflexo direto do bom desempenho registrado em praticamente todos os setoreseconômicos da Bahia (SEI/IBGE, 2012).Com relação à educação na Bahia, onde até a bem pouco tempo o ensino superiorfederal reduzia-se unicamente à Universidade Federal da Bahia — UFBA, iniciativas recentesampliaram a participação da União na educação superior da Bahia com a criação daUniversidade Federal do Recôncavo Baiano — UFRB, da Universidade Federal do Vale doSão Francisco — UNIVASF.Universidade Federal do Sul da Bahia — UFSB e pela expansão da própria UFBA, emVitória da Conquista e Barreiras. Soma-se à expansão federal da educação superior aparticipação mantida pela administração estadual com as Universidades Estaduais de Feira deSantana — UEFS, do Sudoeste Baiano —- UESB, de Santa Cruz — UESC e a Universidadedo Estado da Bahia — UNEB que está presente em 24 municípios. Dessa forma, totalizammais de 40 municípios com educação superior pública federal e estadual.Seguindo os princípios da LDB nº 9394/96, que abordam o acesso, a permanência e osucesso dos (as) alunos (as) em suas formações, em consonância com o Plano deDesenvolvimento Institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano— PDI/ IF Baiano (2021), que salienta a importância da promoção da integração e daverticalização da educação básica à educação profissional e superior, o curso Superior deTecnologia em Gastronomia apresenta-se como possibilidade concreta de crescimento eexpansão de direitos e projeções socioculturais de muitos alunos (as) e membros dacomunidade e da região.O IF Baiano atua inicialmente nas áreas onde estão localizados os campi (Figura 1),podendo estender-se a todo território baiano com a implementação do Plano de Expansão daRede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, lançado em abril de 2007, comopolítica do Plano de Desenvolvimento da Educação — PDE (MEC, 2007)

7. Informar o nome do curso (se for CST, observar a Portaria Normativa n° 12/2006).

Curso Superior de Tecnologia - GASTRONOMIA

8. Indicar a modalidade de oferta.

Presencial.

9. Informar o endereço de funcionamento do curso.

Rua Barão de Camaçari, 118 – Centro - CEP 48110-000

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

A abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia visa atender à demandaespecificada no Planejamento de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto FederalBaiano, construído em 2014, que visa o desenvolvimento da Instituição de 2015 a 2019 epropõe, como objetivo estratégico, "Expandir a oferta de cursos e vagas EPT" (PDI, 2014, p.32).
Esse curso encontra-se vinculado ao Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, do qualjá são ofertados no Campus o Curso Técnico em Cozinha, na modalidade PROEJA, além docurso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. Trata-se, pois, de um curso queencontra alicerçado no eixo do qual faz parte.Sob esse viés, a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia culmina comum dos objetivos mais expressivos dos Institutos Federais: promover a verticalização doensino. O curso permitirá aos egressos destes cursos o enriquecimento e aprofundamento dosconhecimentos aprendidos anteriormente, bem como uma oportunidade profissionalnecessária a uma região carente de formação técnica e superior, como é o caso de Catu eregião circunvizinha.Sobre a verticalização do ensino, cabe destacar que esta consta, inclusive, nosdocumentos legais, como a Lei de Diretrizes e Bases (LDB) e a Lei nº 11.892/08, que instituia Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os InstitutosFederais. Nesta última lei, em seu artigo 6º, inciso III, consta que os Institutos Federais têmpor finalidades e características, entre outras, "promover a integração e a verticalização daeducação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestruturafísica, os quadros de pessoal e os recursos de gestão".A ideia de verticalização está presente, também, nas políticas de ensino do InstitutoFederal Baiano, quando é afirmado que "A integração e a verticalização, para além doaproveitamento dos recursos e insumos da Instituição, são formas de promover o diálogoentre as diferentes etapas dos itinerários formativos, contribuindo para aperfeiçoar econsolidar campos do conhecimento articulados às condições da estrutura física e dosrecursos humanos disponíveis" (PDI 2014, p. 56). Ainda, conforme as DiretrizesInstitucionais para os Cursos Superiores do Instituto Federal Baiano são princípios daEducação desta Instituição, a "verticalização do ensino, com a integração da educação básicaà superior, de modo a permitir a

continuidade e aprofundamento dos estudos aos seuseducandos". Nesse sentido, o Curso de Gastronomia se encontra em consonância com osobjetivos dos Institutos Federais e, por conseguinte, com os de nossa Instituição.Conforme Estudo de Demanda para oferta de cursos no Campus, realizado em 2015,indicou que o litoral do território Litoral Norte apresenta grandes investimentos turísticos, umdos principais vetores para demanda de profissionais da gastronomia. Nesse sentido, oenvolvimento da comunidade local é essencial, pois é ela quem vai desenvolver o produtogastronômico através dos aspectos culturais que envolvem a criação dos pratos. Contudo, éimportante destacar que a formação profissional permitirá que os produtos turísticos gastronômicos estejam alinhados a um modelo de desenvolvimento sustentável, que favoreçanão somente a economia, mas principalmente as comunidades locais nos aspetos culturais eidentitários.Nessas condições, o curso superior de tecnologia em Gastronomia embasará oconhecimento e o ensino com o objetivo de garantir o projeto nacional de aumentar aqualidade da educação. Considera-se também a Resolução N° 2, de 1o de julho de 2015 quecompõe prerrogativa para assegurar a efetivação de ações voltadas à:(...) a igualdade de condições para o acesso e a permanência escolar; a liberdade deaprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber; opluralismo de ideias e de concepções pedagógicas; o respeito à liberdade e o apreçoà tolerância; a valorização do profissional da educação; a gestão democrática doensino público; a garantia de um padrão de qualidade; a valorização da experiênciaextraescolar; a vinculação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais;o respeito e a valorização da diversidade étnico-racial. (BRASIL, 1996) Envolvido nessas premissas, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFBaiano Campus Catu prioriza os processos de formação alicerçados na articulação entreciência, tecnologia, ambiente, sociedade, cultura e conhecimentos específicos aliados aodesenvolvimento da capacidade de investigação científica como dimensões essenciais àmanutenção da autonomia e dos saberes necessários ao constante exercício da laboralidade,que culminam nas ações de ensino, pesquisa e extensão.Os cursos Técnicos em Alimento Integrado ao Ensino Médio e Técnico em Cozinha,na modalidade PROEJA, já existentes no IFBaiano/ Campus Catu, têm se mostrado de sumaimportância para a formação de profissionais de alimentos na região, buscando capacitartécnicos que compreendam as demandas da realidade local de forma crítica e global. Portanto,o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia insere-se nesse contexto para contribuir coma formação integral de seus educandos a partir de uma abordagem transversal e permanente daeducação etnorracial e da educação socioambiental em sua proposta curricular. Além disso, ocurso visa promover a verticalização da educação básica à educação superior, que possibilita aotimização da infraestrutura física, melhor aproveitamento do quadro de servidores e dosrecursos da gestão.O curso proposto oferece formação técnico-humanística continuada e visando aconexão entre os conhecimentos pelos projetos integradores, assim como a indissociabilidadeentre ensino, pesquisa e extensão, na área de gastronomia através de suas atividadesavaliativas.O baixo percentual hoje em torno de 5 a 6% de jovens na faixa etária que vai dos 17aos 24 anos de idade, que cursam o ensino superior na Bahia, cuja população é de 13 milhões de habitantes (IBGE, 2016), foi alterado positivamente com a ampliação da educação públicasuperior, corroborado pela criação dos IFs. Conclui-se, dessa forma, que o IF Baiano respondeadequadamente com a oferta de cursos superiores, abrindo novas e amplas perspectivas para asociedade baiana. Em Catu, por exemplo, o Instituto já oferece o curso superior de Tecnologiaem Análise e Desenvolvimento de Sistemas (ADS) e o Curso Superior de Licenciatura emQuímica.A abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia significa, por um lado, aoferta gratuita de um curso com área de atuação em franca expansão e, por outro, a formaçãode profissionais competentes e especializados que poderão atuar no desenvolvimentogastronômico, turístico e de serviços do município e das regiões do Litoral Norte e AgresteBaiano. Esse contexto econômico e tecnológico traz como consequência a ampliação domercado de trabalho regional em diversas áreas, especialmente em Gastronomia, requerendo anecessidade de implantação de novos cursos de base tecnológica para atender a demanda deformação de recursos humanos especializados. Além disso, o Campus conta com professoresqualificados na área específica e infraestrutura necessária para o início do curso deGastronomia.

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

NSA

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

NSA

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

Em cumprimento das recomendações do Despacho Saneador a disciplina de Libras com uma carga horária de 60h, está incorporada na matriz curricular como optativa.

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

NSA

15. Informar o turno de funcionamento do curso.

Vespertino.

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

1680 horas.

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

Período mínimo: quatro semestres1 Período máximo: oito semestres.

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

Fernanda Meneses de Miranda Castro é a atual coordenadora do curso. Possui graduação em Turismo pela Faculdade de Turismo da Bahia (2000), graduação em Administração de Empresas pela Universidade Católica do Salvador (2001), especialização em educação pela Fundação Visconde de Cairú, mestre em Cultura e Turismo pela Universidade Estadual de Santa Cruz e doutora em Desenvolvimento Urbano e Regional pela UNIFACS. Ensino: Turismo e Hospitalidade, Empreendedorismo, Controle e Custos Aplicados a Gastronomia, Gestão de Empreendimentos Gastronômicos, Planejamento de Eventos. Pesquisa: Competitividade de Destinos e Marketing: um estudo sobre a promoção do turismo em Ilhéus/ Bahia; Hospitalidade, Turismo e Gastronomia; Hospitalidade e Comunicação Virtual. Extensão: Transformando Vidas: uma proposta empreendedora para Mulheres em Situação de Vulnerabilidade Social.

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

IQCD= 3,83

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

Do total de 12 docentes temos: seis doutores(50%); quatro mestres(33,4%); dois especialistas (16,6%).

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

È ofertado o Francês na modalidade optativa.

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

A disciplina é ofertada como optativa.

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

NSA

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

NSA

25. Descrever o sistema de acompanhamento de egressos.

O Programa de Acompanhamento de Egressos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano Campus é realizado: pela Secretaria de Registros Acadêmicos (SRA), Diretoria Acadêmica, Coordenação de Ensino e Coordenações de Cursos Superiores. Adicionalmente, disponibilização de link na página eletrônica do Instituto para coleta de informações e sugestões da vida profissional deste, com a divulgação nas redes sociais.

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

O curso foi autorizado por meio da Resolução nº 49 de 17/09/2019.

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

O curso foi autorizado pela Resolução de Nº 20 de 18 de março de 2019. Processo: 23329000952/2016-00

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

NSA

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

40 vagas

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

NSA.

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

NSA

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

NSA

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

O tempo médio de permanência é de 34 meses.

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

2020 2021 2022 2023
Ingressantes 32 37 17 12
Matriculados 18 23 14 39
Concluintes 1 0 0 22
Estrangeiros 0 0 0 0
Matriculados estágios 0 0 0 0

Matriculados em TCC 0 0 0 0
Participantes projetos de pesquisa 1 1 9 9
Participantes projetos de Extensão 0 1 3 9

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

NSA

Dimensão 1: ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA 5,00

1.1. Políticas institucionais no âmbito do curso. 5

Justificativa para conceito 5:A instituição de ensino superior apresenta no seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC), na parte em que trata das políticas institucionais do âmbito do curso superior tecnológico em Gastronomia, aspectos ao envolvimento institucional com as práticas de ensino, pesquisa e extensão. A comissão avaliadora, utilizou de observações e confrontou informações inseridas no e-mec, bem como, entrevistou a coordenação do curso como forma de evidenciar a inter-relação no PDI e o PPC. Nesta analise, a comissão destaca, que essa inter-relação foi perceptível nos levantamentos realizados in loco, para tanto destacamos: integração com o ensino, pesquisa e extensão, levando a um aprendizado que envolve o manejo de informações e conhecimentos e desenvolvimento de competências em consonância ao perfil do egresso, a partir de ações metodológicas, avaliação continuada, relações teoria-prática, interdisciplinaridade e o incentivo a ações curriculares amplas, abrangendo algumas atividades complementares. Pode-se destacar algumas dessas políticas institucionais, como: Educação de Jovens e Adultos na Educação Profissional Técnica de Nível Médio, Educação Superior dos Cursos de Graduação, EXTENSÃO, pesquisa e outros.A comissão destaca que, no campo do ensino: A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em gastronomia emprega estratégias que visam a flexibilidade e a interdisciplinaridade dos conteúdos, compatibilizando-as com uma carga horária total do curso e dos elementos curriculares, garantindo assim, o desenvolvimento destas estratégias e dos conteúdos. Os elementos curriculares do curso, evidenciam ainda, uma estreita articulação da teoria com a prática. A IES oferece aos alunos de todos os cursos, os serviços de orientação e acompanhamento no planejamento de carreiras, através de atendimentos individualizados e/ou em grupos. A política institucional garante mecanismo de acompanhamento de egressos, possibilitando condições de empregabilidade e o desenvolvimento da capacidade profissional e habilidades fundamentais para o mercado de trabalho. No campo da pesquisa: A IES apresentou através de evidencia a institucionalização de incentivo a publicação e a produção científica entre alunos, docentes e demais interessados. A ideia central desta politica é a sistematização e institucionalização da pesquisa intensificando a interação docente-discente na prática investigativa. Como apoio ao discente a instituição Apoia mobilidade acadêmica nacional e internacional, apresentou convênios de intercâmbios nacionais e internacionais. A comissão destaca também dentre as políticas da instituição o apoio psicopedagogico que é formado por uma assessoria pedagógica e psicológica, com atendimento de alunos com dificuldade de aprendizagem como dislexia, tdaa, com algum tipo de diagnostico ou adptração de aprendizagem, como aluno de baixa visão, alem de atendimento com alunos com depressão e faz encaminhamento a profissionais específicos. A IES registrou que tem ações voltadas a responsabilidade social como política, onde busca atuar como uma escola cidadã, fortalecendo, por meio de atividades escolares e pela cultura interna, a importância de o aluno construir-se como um ser social, sendo consciente e crítico para atuação responsável na vida social, bem como a comissão verificou entre as ações citadas a cima práticas exitosas ou inovadores para sua revisão.

1.2. Objetivos do curso. 5

Justificativa para conceito 5:A referida instituição de ensino superior, apresenta no seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC), mais especificamente, na parte em que trata dos objetivos: geral e especifico do curso, um relato, amplo de pontos que se destacam, tais como: a estrutura curricular, características locais e regionais e a inserção de pontos que versa novos campos do conhecimento. Destaca-se pontos desses objetivos do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, como:O curso superior de Tecnologia em Gastronomia tem como objetivo formar Tecnólogos em Gastronomia com condições de exercer a atividade profissional em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados, através do emprego de procedimentos técnicos e científicos necessários à gestão, ao empreendedorismo e à manipulação e produção de alimentos e preparação de pratos. Tudo isso norteado pela ética, compromisso e responsabilidades socioambientais, de acordo com normas e legislação vigentes.. A comissão observou in loco, que tais objetivos alinham-se ao perfil profissional do egresso na medida em que tem neles o foco de sua materialização. Analisando o PPC, bem como, confrontando informações inseridas no e-mec, e entrevista com os gestores (coordenador geral do curso e o Núcleo de Desenvolvimento Estruturante - NDE), como forma de evidenciar tal modelo, ficou claro:a interface de todos estes pontos na estrutura. Usando todos os instrumentos necessários a tal coleta, conclui-se que há o atendimento a este ponto. A comissão na visita in loco, percebeu que todas asa ações trazem novas práticas emergentes no campo do conhecimento relacionado ao curso.

1.3. Perfil profissional do egresso. 5

Justificativa para conceito 5:A referida instituição de ensino superior, apresenta no seu PPC, mais, especificamente, na parte em que trata do perfil do egresso, relato, de como se compreende esse egresso do CST em Gastronomia há prática quanto ao funcionamento da mesma. No entanto, na analise deste relato, bem como, confrontando informações inseridas no e-mec com base documental e entrevistas com os gestores a comissão destaca, pontos a baixo, como forma de evidenciar perfil do egresso. O egresso do CST em Gastronomia, é um profissional atuante para planejar, coordenar e operacionalizar produções culinárias, atuando nas diversas fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos econômicos, culturais e sociais. Para esta formação e inserção no mercado de trabalho, o profissional em gastronomia deve ser capaz de: • Planejar, organizar e executar eventos e projetos gastronômicos; • Dimensionar cardápios dentro dos padrões da etiqueta formal, atendendo aos critérios de preparo e decoração de pratos e serviços de mesa; • Gerenciar atividades nos ambientes de cozinha e nos empreendimentos alimentícios; • Desenvolver soluções em gastronomia, projetos ou representação de produtos para alimentação; • Aplicar técnicas para o refinamento gastronômico, respeitando as diversas identidades culturais e regionais, nacionais e internacionais; • Aplicar e reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos. Quanto às competências gerais a serem desenvolvidas, espera-se: • Capacidade para contextualizar a gastronomia como expressão cultural; • Comunicação eficiente nas formas oral e pictórica; • Domínio da arte e tecnologia da gastronomia; • Aplicação dos critérios de higiene e segurança em alimentação; • Postura ética e responsabilidade profissional. • Capacidade para elaboração e apresentação de pratos de culinárias específicas; • Condições para planejar, supervisionar e coordenar serviços gastronômicos; • Condições para gerenciar e operacionalizar eventos gastronômicos; • Capacidade de avaliação do impacto da gastronomia no contexto social e ambiental; • Condições para avaliar a viabilidade econômica de projetos de gastronomia. Desse modo, este profissional deverá desenvolver habilidades para o exercício das competências técnicas necessárias, bem como aplicar seus conhecimentos no âmbito de sua vida profissional e cidadã. Além disso, buscar-se-á formar um profissional articulado com as

necessidades locais e regionais, através da flexibilização da estrutura do curso, no que tange ao ensino, pesquisa e extensão, permitindo reformulação e planejamento do projeto em função de novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho. Foi relatada e apresentada pela coordenação do curso na visita in loco, ação de comparativo que será realizado, entre a atuação do egresso e a formação recebida, subsidiando ações de melhoria relacionadas às demandas da sociedade e do mundo do trabalho. Usando todos os instrumentos necessários a tal coleta, conclui-se que há a proposta no PPC um modelo descrito do perfil do egresso pela instituição de ensino. Foi relatada ações de melhoria relacionadas às demandas da sociedade e do mundo do trabalho.

1.4. Estrutura curricular. Disciplina de LIBRAS obrigatória para licenciaturas e para Fonoaudiologia, e optativa para os demais cursos (Decreto nº 5.626/2005). 5

Justificativa para conceito 5:A IES, apresenta no seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC), mais, na parte em que trata da organização curricular, um relato de como funcionará este currículo, apresentando os conteúdos curriculares, a matriz curricular do curso, e o ementário e as bibliografias. No entanto, na analise deste relato documental, bem como, confrontando demais informações inseridas no e-mec, e entrevista com o coordenador geral do curso, como forma de evidenciar tal estrutura, são relatas em ambas situações, que a estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia emprega estratégias que visam a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a acessibilidade metodológica dos conteúdos compatibilizando-as com uma carga horária total do curso e dos elementos curriculares garantindo o desenvolvimento destas estratégias e dos conteúdos. Os elementos curriculares do curso evidenciam ainda uma estreita articulação da teoria com a prática empregando em todo o percurso instrumentos e estratégias para a busca de um aprendizado; Para a garantia da interdisciplinaridade, as disciplinas serão desenvolvidas com práticas integrativas, foram estabelecidos em quatro módulos básicos de formação para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da IES. MÓDULO A - Auxiliar de Cozinha; MÓDULO B – Auxiliar de Padaria e Confeitaria. O PPC contempla ainda a disciplina de Libras ofertada de modo optativo na estrutura curricular do curso com carga horária de 60 horas. A estrutura curricular, constante no item 8.1 do PPC, Estrutura Curricular (p.28-30) está implementada. A proposta curricular deste curso tem como pressuposto que o currículo não se limita à elaboração de um conjunto de disciplinas, mas expressa a vontade acadêmico-política de formar um profissional qualificado, com capacidade crítica-criativa e domínio de conhecimentos requeridos ao exercício profissional. Os eixos do currículo explicitam os parâmetros e diretrizes do processo de formação profissional por isso apresentam-se em módulos cuja fundamentação orienta o desdobramento das disciplinas. As ementas, conteúdos programáticos e as bibliografias das disciplinas instrumentalizam o (a) aluno (a), assegurando-lhe o desenvolvimento das dimensões cognitivas e interventivas necessárias à sua formação. A estrutura curricular do curso está dividida em dois módulos, correspondentes às certificações intermediárias. O primeiro módulo corresponde aos 1º e 2º semestres e o (a) aluno (a), ao finalizar, poderá receber a certificação de Auxiliar de Cozinha. Após conclusão do 3º e 4º semestres, o (a) aluno (a) receberá certificação em Auxiliar em Padaria e Confeitaria. Ao concluir o curso e as atividades complementares o (a) aluno (a) terá o diploma de Tecnólogo em Gastronomia. Nesse sentido, as linhas, os eixos, os módulos e as disciplinas da matriz curricular se apresentam de forma interdisciplinar (vertical e horizontal), permitindo uma correlação de seus contextos com as concepções do objeto do curso. O curso não oferece pré-requisitos para as disciplinas, com o objetivo de proporcionar flexibilização curricular, conforme exposto na sua matriz. A interdisciplinaridade e a acessibilidade metodológica são expressas através do conjunto de disciplinas oferecidas por semestre que dialogam e permitem a realização de atividades interdisciplinares, resultando em produtos como a Revista Digital Sabor e Saúde: os novos tempos da Gastronomia publicada em 2021 pela primeira turma do curso, que também pode ser considerado um elementos inovador. O curso tem 1680 horas e a hora-aula é de 60 minutos. A disciplina LIBRAS é oferecida como Optativa, no 2º semestre do curso, com 60 horas., com integralidade mínima de 2 anos (4 semestres) e máxima de 4 anos (8 semestres). A comissão também destaca que dentre as estratégias acadêmicas que garantem a flexibilização, interdisciplinaridade e contextualização do curso e do aprendizado do aluno, merecem destaque: - Uso de metodologias ativas de aprendizado; - Atividades práticas diversas bem como projetos que permitam a integração de conhecimentos; - Disciplinas optativas e extracurriculares; - Ambientes diversos para realização de estudo de casos, de projetos e/ou pesquisas, desenvolvendo a aprendizagem dentro da interação dos diferentes saberes, organizados em áreas, temas e ou conteúdos. Bem como a comissão verificou entre as ações citadas a cima, elementos inovadores do processo.

1.5. Conteúdos curriculares. 5

Justificativa para conceito 5:A IES apresenta no seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC), um relato dos conteúdos curriculares a ser colocado em prática quanto ao funcionamento da mesma. Na analise deste relato, bem como, confrontando informações documentais inseridas no e-mec, e entrevista com o coordenador geral do curso, como forma de evidenciar tal modelo de proposta de conteúdos curriculares foi explanado e apresentado in loco para comissão, que tais conteúdos expressam coerência com as Diretrizes Curriculares Nacionais, com as políticas institucionais e legislações do ensino superior que regem esta modalidade Nas indagações da comissão, a mesma apresenta que há o encadeamento das disciplinas que compõem o currículo estabelecendo uma relação de interdependência entre os conteúdos de várias ciências e áreas de conhecimento, destacamos algumas áreas, ora apresentada, tais como: Vitivinicultura e Enogastronomia; Cozinha Contemporânea e Criativa; dentre varias outras descritas no PPC. A comissão constatou com evidências documentais e relatos, que o currículo contempla algumas atividades complementares, como um instrumento de interdisciplinaridade de temas emergentes. Esta organização curricular proposta pelo curso superior tecnológico em Gastronomia, contempla às exigências legais que dispõe sobre a oferta de LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais, na condição de disciplina optativa. Há integração dentre as disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente, considerando assuntos voltados a Ética, Responsabilidade Social e Sustentabilidade, entendendo a necessidade da aderência do projeto pedagógico do curso com o desenvolvimento integrado e sustentável da região. Assim, o coordenador reintera na entrevista, referente aos conteúdos curriculares, que atende aos pilares básicos de desenvolvimento integrado e sustentável, que são: ecológico, econômico, social, cultural e o político como preconiza os padrões de qualidade definidos pelo MEC e evidenciados pela comissão.O Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia descreve in loco que terá um papel integrador e organizador na implantação e desenvolvimento da estrutura curricular, planejada conjuntamente com o corpo docente e de tutores, buscando integrar o conhecimento das várias áreas. Para a implementação e execução do currículo, o Coordenador trabalhará com o seu Núcleo Docente Estruturante – NDE, seu Conselho de Curso e demais professores. Para obtenção do título, o discente deve cursar e ser aprovado em todos os componentes curriculares e integralizar a carga horária de total do curso. A comissão avaliadora verificou que há um processo da indução com o contato com conhecimento recente e inovador, referente aos conteúdos na área da gastronomia da IES.

1.6. Metodologia. 5

Justificativa para conceito 5:A IES apresenta no seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC), um relato de exposições da metodologia projetada para o curso superior tecnológico em Gastronomia. Nesta analise, foi confrontado informações inseridas no e-mec (documental), e entrevista com os gestores (coordenador geral do curso, NDE e colegiado), como forma de evidenciar tal metodologia a ser utilizada. Também na questão metodológica a comissão descreve que a IES relata que o curso Tecnológico em Gastronomia está comprometido a manter plena articulação entre teoria e prática, garantindo a interdisciplinaridade, a flexibilidade e a contextualização das situações na construção do perfil profissional pretendido, garantindo assim a formação de cidadãos críticos, reflexivos e autônomos. A Metodologia do Curso é apresentada no item 8.2 Metodologia (p. 32-34) e baseia-se na concepção dialógica entre a formação técnica, humana, ética e profissional, objetivando a formação autônoma e cidadã dos tecnólogos. Para tanto, o processo metodológico oportunizará o desenvolvimento do espírito científico e o raciocínio crítico, por meio de experiências acadêmicas capazes de garantir a apropriação e o aprofundamento dos conhecimentos específicos e do exercício

profissional, sob uma perspectiva interdisciplinar e com estreita relação entre os Projetos, a saber, Projeto Político Pedagógico (PPP) do Campus, Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI), bem como as legislações vigentes. A proposta pedagógica para o desenvolvimento da metodologia educacional das competências apresentadas nas disciplinas deve prever não só a articulação entre as bases técnicas, como também o desenvolvimento da competência de aplicação em busca de soluções tecnológicas envolvendo todas as disciplinas. Assim, a comunicação entre as disciplinas dos módulos deverá ocorrer continuamente. Conforme a Lei de Diretrizes e Bases N° 9.394/1996, no capítulo IV, art. 43: a educação superior tem por finalidade promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição. O desenvolvimento das atividades de extensão ao longo do curso é de suma importância para que o (a) aluno (a) esteja em contato com o mercado de trabalho e outras entidades sociais relacionadas à sua área de atuação. As atividades de extensão são realizadas ao longo do curso e garantidas por meio da execução de projetos que culminam com a participação da comunidade, seja através de eventos, minicursos ou oficinas. O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia desenvolve projetos técnicos científicos, podendo ser na forma interdisciplinar integrando as áreas do curso, incentivando os (as) alunos (as) à produção do conhecimento e à participação, em conjunto com o corpo docente, de programas institucionais de bolsas de iniciação científica de fomento à pesquisa e à extensão. A pesquisa é uma ferramenta importante de complementação da formação ao longo do percurso escolar, pois auxilia o (a) aluno (a) na organização das ações embasadas em metodologia e rigor científico. A busca contínua de informações aprimora a habilidade do (a) aluno (a) de ter acesso rápido às informações utilizando diferentes ferramentas disponíveis em meio eletrônico e físico. As ações de extensão objetivam a integração entre os (as) alunos (as), a área profissional e a comunidade por meio do estabelecimento de parcerias institucionais com Associações de Bares, Restaurantes e da Agroindústria. A inter-relação entre o ensino a pesquisa e extensão contribui para uma formação completa, utilizando os conceitos teóricos para a aplicação direta com rigor científico, contribuindo para a eficiência e eficácia da formação. As metodologias de ensino são: aulas expositivo-dialogadas, atividades em laboratórios, trabalhos individuais e em grupos, debates, estudos de casos, seminários, painel integrado, ambientações profissionais, visitas técnicas, palestras, leituras de artigos e projeto integrador. A organização curricular, com bases conceituais e núcleos de conhecimento, possibilita, ao longo do curso, vivências pedagógicas, de modo integrado entre as distintas áreas de conhecimento e contextos formais e não formais de educação. Sob tal método, o percurso formativo oportuniza a compreensão e ação sobre a realidade, ao estabelecer relações entre os diversos aspectos educacionais com articulações de demandas sociais e o ensino universitário. Tais ações firmam-se profícuas com a formação integral do licenciando, ao se orientarem por normas e diretrizes legais vigentes, tendo em vista a oferta da educação superior de qualidade, inclusiva, ambiental, responsável e socialmente referenciada.Os componentes curriculares integrantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia organizam-se em semestres e compõem-se de aulas teóricas, práticas e/ou experimentais, oferecidas semestralmente e/ou em turmas extras de acordo com a demanda dos (as) alunos (as) e disponibilidade docente. A hora aula tem duração de 60 minutos.Conforme normatização do IF Baiano, a assessoria pedagógica e a coordenação do curso revisam a estruturação, a metodologia de ensino, os conteúdos programáticos dos componentes curriculares organizados nos documentos denominados Planos de Ensino, sendo posteriormente divulgados aos (às) alunos (as). Tal procedimento visa ao acompanhamento do conteúdo pelo discente, bem como a previsão de datas e conteúdos de avaliações. Além desses documentos, a coordenação do curso informará a relação de disciplinas e docentes, horários de aulas, regulamentações específicas aos (às) alunos (as), por meio do corpo docente/coordenação, bem como disponibilizados e atualizados na coordenação do curso.A IES relata ainda que, a formação do profissional é beneficiada à medida que a estrutura educacional proporcione formas de interação entre as diferentes áreas do conhecimento. Neste projeto, houve a preocupação de proporcionar ao educando do curso de Gastronomia a oportunidade de adquirir conhecimentos de diferentes áreas, levando-o a uma formação mais diversificada, porém sem perder de vista as aplicações próprias do profissional. A metodologia priorizará o desenvolvimento do espírito científico, coletivo e a interdisciplinaridade, com propósitos de uma atuação eficaz na área de alimentos e bebidas. E por último, a comissão verificou que a proposta é claramente inovadora e embasada em recursos que proporcionam aprendizagens diferenciadas dentro da área

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

Justificativa para conceito NSA:Não há previsão no PPC. Não se Aplica

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

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

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

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

1.10. Atividades complementares. Obrigatório para cursos cujas DCN preveem atividades complementares. NSA para cursos que não contemplam atividades complementares no PPC (desde que não esteja previsto nas DCN).	5

Justificativa para conceito 5:A referida instituição de ensino superior, apresenta no seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC), mais, especificamente, na parte em que trata das atividades complementares, relato, de como se compreende esta atividade no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, colocado em prática quanto ao funcionamento da mesma. No entanto, na analise deste relato, bem como, confrontando informações inseridas no e-mec com base documental e entrevista com a coordenação do curso, a comissão destaca, pontos a baixo, como forma de evidenciar estas atividades. As Atividades Complementares estão previstas no item 10. Atividades Complementares (p. 60-61) do PPC. A IES relata que foram concebidas de forma a contemplar os aspectos de inovação e flexibilidade, entendidos como a construção de um currículo não segmentado ou enciclopédico, mas, ao contrário, moderno e inovador. De acordo com a Resolução CNE/CES Nº 02/2007, o aluno (a) deverá desenvolver ao longo do curso atividades complementares acadêmicas — científicas — culturais. Estas atividades serão aceitas como componentes curriculares obrigatórios e serão realizadas ao longo do curso. A carga horária total mínima de atividades complementares será de 80 (oitenta) horas. As atividades complementares deverão ser contabilizadas em horas, estar devidamente comprovadas e assinadas por professor orientador/ supervisor responsável pela atividade, em formulário específico a ser fornecido pela Coordenação do Curso.A IES tem normas internas que regulam as Atividades Complementares, onde: As Atividades Complementares integram a parte flexível do currículo, sendo o seu integral cumprimento indispensável para a conclusão do curso e obtenção do respectivo diploma; As Atividades Complementares poderão ser desenvolvidas por meio de atividades teórico-práticas de aprofundamento em áreas específicas de interesse dos alunos, por meio de atividades de extensão, monitoria, seminários, eventos científico-culturais, podendo ainda envolver o planejamento e o desenvolvimento do Trabalho de Curso (TCC). Também a IES tem como atividades complementares , em alguns casos, ser de livre escolha do aluno, desde que tenha orientação docente; são coordenadas pelo docente responsável, subordinado à Coordenação de Curso; O aluno deverá cumprir a carga horária de atividade complementar entre o primeiro e o último semestre do curso. A IES considera como atividades complementares:Projetos de pesquisa orientados por docente da Instituição, aprovados pelo respectivo Colegiado de Curso; Programas de extensão, sob orientação do docente responsável; Cursos de extensão na área de interesse; Monitoria; Eventos diversos na área do curso; Participação em atividades de voluntariado; Estágios extracurriculares em linha de

atuação do curso; Seminários, painéis, outros eventos; Presença comprovada em defesas de monografias em cursos de pós-graduação lato sensu e stricto sensu.; e Participação no processo de autoavaliação institucional e do curso.A comissão verificou que nos documentos apresentados pela IES tem a existência de mecanismos comprovadamente exitosos ou inovadores na sua regulação, gestão e aproveitamento.

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

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

1.12. Apoio ao discente. 5

Justificativa para conceito 5:IES apresenta no seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC), uma descrição das ações que a instituição tem com o corpo discente do curso superior de tecnologia em Gastronomia. O apoio ao discente está previsto no PPC (p. 65-73).Confrontando informações inseridas no e-mec (documental), e entrevista com os gestores (coordenador geral do curso e discentes), como forma de evidenciar tal modelo. O atendimento ao discente é dado pela coordenação do curso, além dos programas institucionais a seguir listados e apresentados na visita in loco: PROGRAMAS DE NIVELAMENTO: no âmbito institucional do IF Baiano Campus Catu, o programa de Nivelamento garante a permanência e êxito do educando, já que busca diminuir a evasão e a repetência. Portanto, o programa de nivelamento e aprimoramento da aprendizagem é um dos componentes das ações do Plano de Avaliação, de Intervenção e Monitoramento e tem o intuito de aperfeiçoar o processo de ensino-aprendizagem, através de ações afirmativas voltadas à melhoria da qualidade do ensino, aumentando as chances de permanência dos estudantes. PROGRAMAS DE MONITORIA: a monitoria, prevista em regulamentação específica do IF Baiano, é uma estratégia acadêmica para melhores resultados em termos de ensino, pesquisa e extensão dos cursos técnicos de nível médio e dos cursos de graduação, através da criação de práticas e experiências educacionais referentes ao fortalecimento da indissociabilidade ensino-pesquisa extensão, à articulação entre teoria e prática, bem como à integração curricular em suas diferentes fases, a cooperação mútua e a melhoraria dos níveis de desempenho escolar, de modo a prevenir a repetência e, consequentemente, a evasão.PROGRAMAS DE TUTORIA ACADÊMICA: A tutoria acadêmica objetiva seguir o percurso formativo, social e profissional dos estudantes, orientando-os no decorrer do período de formação. O funcionamento, as atividades e disposições baseiam-se no regulamento da tutoria acadêmica do IF Baiano. De acordo com o Art. 6° deste documento, os objetivos do programa de tutoria do IF Baiano visam: I. Potencializar o itinerário formativo dos estudantes, a partir da identificação de limites e possibilidades;II. Contribuir para a redução dos índices de retenção e evasão do processo educativo;III. Estimular a interação e a boa convivência na comunidade acadêmica;IV. Incentivar o respeito à diversidade, o trabalho em equipe, a solidariedade e a ética;V. Oferecer orientações acadêmicas visando à melhoria do desempenho no processo de aprendizagem, desde o ingresso até sua conclusão;VI. Contribuir com a acessibilidade dos estudantes no Campus, sobretudo daqueles com necessidades educacionais específicas, deficiências e altas habilidades; VII. Promover o desenvolvimento da cultura de estudo, o hábito da leitura complementar às atividades regulares, por meio de acompanhamento personalizado.PROGRAMAS DE APOIO A EVENTOS ARTÍSTICOS, CULTURAIS E CIENTÍFICOS: a política de apoio à participação dos estudantes em eventos artísticos culturais e científicos tem o objetivo de auxiliar na formação acadêmica e aumentar a possibilidade de acesso à pesquisa e à extensão. Ao participar de eventos de cunho artístico, cultural ou científico, o estudante tem a oportunidade de exercer a sua cidadania e, ao mesmo tempo, inserir-se no mercado de trabalho, por ser um espaço plural, latente e privilegiado de conhecimento significativo para a superação das desigualdades sociais. Ademais, o engajamento dos estudantes consolidado na atuação destes em eventos artísticos, culturais e científicos, possibilita-lhes a frequente tentativa de equilibrar as demandas socialmente exigidas e as inovações surgidas, a partir do trabalho acadêmico.PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL E ESTÍMULO À PERMANÊNCIA: O Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino-Aprendizagem, Permanência e Êxito (NUAPE) tem como missão desenvolver atividades de coordenação pedagógica e orientação educacional dos cursos integrados diurnos e noturnos do Campus Catu, contribuindo para a melhoria do processo educativo. Compete ao NUAPE: realizar orientação pedagógica individual e coletiva dos estudantes; auxiliar na organização do trabalho pedagógico junto aos docentes como: análise e monitoramento dos planos de ensino, reuniões pedagógicas, apoio para a elaboração e articulação de projetos didáticos; elaborar relatórios técnicos referentes ao processo de ensino-aprendizagem; mediar conflitos entre professores e estudantes; prestar assessoria pedagógica às coordenações de curso.PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA E INCLUSÃO SOCIAL DO ESTUDANTE —PAISE: a política de Assistência Estudantil do IF Baiano, inserida no Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante (Paise), oferece aos estudantes benefícios, como Residência Estudantil e Auxílios de: moradia, alimentação, transporte, material acadêmico, uniforme, cópia e impressão, creche eventual, permanência e Proeja. O PAISE tem como objetivo contribuir para a permanência e a conclusão do curso do estudante em vulnerabilidade socioeconômica. Participam do processo de seleção para recebimento dos benefícios os estudantes de todas as modalidades, matriculados no IF Baiano e com renda per capita familiar de até um salário mínimo e meio. Dessa forma, o acesso público e equitativo à educação profissional e tecnológica constitui meta para as tessituras educativas e de Assistência Estudantil. Assim, a viabilidade da promoção de política assegura o acesso efetivo de indivíduos em situação de risco socioeconômico ao ensino.PROGRAMA DE ACOMPANHAMENTO PSICOSSOCIAL E PEDAGÓGICO: Esse Programa tem por objetivo acompanhar os estudantes em seu desenvolvimento integral, a partir das demandas diagnosticadas no cotidiano institucional. Uma das funções é prestar atendimento individualizado, ou em grupo, para estudantes que procuram o serviço por iniciativa própria, por solicitação ou por indicação de docentes e/ou pais. Subentende-se que este programa busca oferecer ações de prevenção relativas a comportamentos e situações de risco (uso e abuso de substâncias psicoativas, violência); fomentar diálogos temáticos com os familiares dos estudantes, a fim de garantir a participação destes na vida acadêmica do educando, bem como a democratização das decisões institucionais; realizar acompanhamento sistemático das turmas, de modo a identificar dificuldades de natureza diversa, passíveis de desencadear reflexos no desempenhoacadêmico dos estudantes. Ao detectá-las, cabe intervenção ou encaminhamentos, quando necessário. Quanto ao apoio pedagógico, o Programa inclui a normatização do horário de atendimento do estudante pelo docente, o apoio e acompanhamento de atividades de monitoria, a implantação de oficinas de nivelamento, a realização e/ou apoio a eventos, seminários, palestras, cursos de extensão e de capacitações, visando ao desenvolvimento, aperfeiçoamento e fortalecimento dos graduandos (as).PROGRAMA DE INCENTIVO À CULTURA, ESPORTE E LAZER — PINCEL: esse Programa tem o objetivo de assegurar aos estudantes o exercício dos direitos culturais e as condições à prática da cultura esportiva, do lazer e do fazer artístico, visando à qualidade do desempenho acadêmico, à produção do conhecimento e à formação cidadã. É de responsabilidade do PINCEL apoiar e incentivar ações artísticas e culturais, com o intuito de valorização e difundir as manifestações culturais estudantis; garantir espaço adequado ao desenvolvimento de atividades artísticas; A comissão na avaliação in loco, destaca que a IES apresentou em seu PDI a participação do corpo discente em centros acadêmicos. A comissão verificou in loco acordos e parcerias da IES para intercâmbios nacionais e internacionais e destaca também a promoção de ações comprovadamente exitosas ou inovadoras, em relação ao apoio discente.

1.13. Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa. 5

Justificativa para conceito 5:A instituição de ensino superior apresenta no seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC), mais, especificamente, na parte em que trata da organização didática pedagógica, um relato dos processos avaliativos externos e internos e sua interface com a gestão do curso a ser colocado em prática quanto ao funcionamento da mesma. Na analise destes relatos, bem como, confrontando informações inseridas no e-mec, e entrevistas e observações com o coordenação do curso, CPA da instituição e o NDE do curso, como

forma de evidenciar tal modelo, ficou claro, alguns pontos a serem utilizados nestes processos: A gestão do curso é planejada para se realizar tendo como referência fundamental os resultados da auto avaliação e avaliações externas. Tal processo objetiva coletar informações reais e atualizadas necessárias ao acompanhamento e aprimoramento contínuo do planejamento do curso. Importa destacar que tanto os resultados da auto avaliação quanto da avaliação externa, como fontes essenciais de insumos para a gestão do curso, são amplamente divulgados (com apresentação analítica dos dados coletados), discutidos e organizados de modo que resultem em respostas práticas no que tange à melhoria geral do curso, o que só é possível acontecer quando os resultados, de fato, são apropriados por todos os atores do curso. Nesse sentido, as principais ferramentas utilizadas para realizar a avaliação do curso são: acompanhamento do plano de ensino, reuniões de colegiado de curso, resultado da auto avaliação, resultado da avaliação externa e informações da ouvidoria. Tais ferramentas possibilitam um olhar mais objetivo sobre os avanços e as demandas apresentadas no curso. Dessa forma, é possível atualizar, redefinir e redirecionar o projeto do curso, seus objetivos e a própria prática pedagógica. A IES cita algumas ações resultantes do processo de avaliação do projeto do curso: - Levantamento e atualização do conteúdo - O objetivo é manter atualizados os conteúdos programáticos dentro das perspectivas de formação de um profissional com conhecimentos contemporâneos sobre as várias disciplinas, facilitando o ingresso deste no mercado de trabalho. Essa fase é desenvolvida ao longo do semestre em que está sendo ministrado o conteúdo já definido no início do semestre letivo. Em todas as disciplinas são desenvolvidos levantamentos de atualizações conceituais, observando as necessidades do ambiente organizacional, juntamente com cada docente e quando necessário, são convocadas reuniões do Colegiado de Curso e NDE para avaliação e atualização do conteúdo. - Redefinição do programa das disciplinas e bibliografias - O objetivo é redefinir os programas de cada disciplina que serão ministradas no semestre seguinte, após realizado o levantamento dos conteúdos atualizados. Os programas de cada disciplina do curso são redefinidos em reunião pedagógica específica, em que cada docente apresenta qual será o novo conteúdo da disciplina que ministra e, se necessário, faz os ajustes no programa, considerando a interdisciplinaridade. Dessa forma, os programas e as bibliografias a serem utilizados são definidos nesta reunião pedagógica, estando presentes todos os professores do curso. - Acompanhamento e controle do desenvolvimento do conteúdo - O objetivo do acompanhamento no desenvolvimento do conteúdo programático é de avaliar se o compromisso do professor, junto ao curso, atende às perspectivas e às diretrizes traçadas para a formação atualizada do profissional. Esse acompanhamento e controle são feitos através da análise do conteúdo registrado pelo docente em instrumento próprio da Instituição. - Avaliação externa – Em âmbito institucional, o resultado da Avaliação Externa (ENADE, CPC, IGC, autorização, reconhecimento, renovação de reconhecimento) é objeto de análise e discussão e serve para redirecionar as ações e orientar o planejamento do curso. Auto avaliação – Para que seja possível identificar o perfil e o significado da atuação da Instituição de Ensino, a IES relata que é importante avaliar a globalidade de sua organização, por meio da análise dos valores e das crenças que ela defende, das atividades propostas, dos diferentes cursos, programas, projetos e órgãos envolvidos. A orientação de ações acadêmicas e administrativas deve ancorar-se nesse conhecimento a ser construído em diálogo com o contexto social em que está inserida a IES. A auto avaliação, coordenada pela Comissão Própria de Avaliação – CPA - objetiva, portanto, promover a análise global e integrada do conjunto de dimensões, estruturas, relações, compromisso social, atividades, finalidades e responsabilidades sociais da IES . Os processos de auto avaliação coordenados pela CPA ocorrem semestralmente, onde cumpre o papel de canal de comunicação, intermediando o diálogo entre o corpo discente, a coordenação do curso e o corpo dirigente da Instituição. Os instrumentos a serem utilizados, os padrões a serem alcançados, assim como os conceitos que fundamentam deste processo são de responsabilidade da CPA, nomeada pelo dirigente principal e sua regulamentação aprovada em Conselho Superior. A Avaliação Institucional apresenta indicadores para além da revisão de ações, um redirecionamento de suas estratégias de atuação, alimentando, assim, o próprio acompanhamento de seu Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). Os resultados encontrados servirão de análise crítica a cada um dos setores envolvidos e deverão gerar Plano de Ação norteador para a superação de dificuldades e falhas apontadas, assim como também para a elevação de pontos positivos. Os resultados das avaliações externas realizadas por órgãos oficiais também serão objetos de análise e reflexão e por isso compõem o Plano de Ação Institucional. Nessa perspectiva contribui para o sucesso da tríade planejamento, controle, avaliação e possibilita à Instituição prover-se de um diagnóstico constante e atualizado acerca de sua atuação junto ao corpo discente. Usando todos os instrumentos necessários a tal coleta, conclui-se que o modelo de avaliação ora apresentado pela instituição de ensino prever a assimilação dos resultados e delineamento do processo avaliativo periódico do curso.

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

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

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

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

1.16. Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem. 5

Justificativa para conceito 5:A referida instituição de ensino superior, apresenta no seu PDI, detalhes em que trata das tecnologias de informação e comunicação TICs., quanto ao funcionamento do curso superior tecnológico em gastronomia. Na analise, foram confrontados informações inseridas no e-mec (documental) , e entrevista com os gestores (coordenador geral do curso e demais gestores). A IES, relata em seus documentos, A integração de dados, imagens e sons, a universalização e o rápido acesso à informação e a possibilidade de comunicação autêntica reduzem as barreiras de espaço e de tempo e criam um contexto mais propício à aprendizagem. No Curso Superior de Tecnologia em gastronomia, serão utilizados (as): Os recursos didáticos são componentes do ambiente educacional que estimulam os educandos, facilitando e enriquecendo o processo de ensino e aprendizagem. A utilização desses recursos no processo de ensino surge com o intuito de preencher os espaços deixados pelo ensino tradicional, propiciando aos (às) alunos (as) a ampliação de seus horizontes, isto é, de seus conhecimentos. Os principais recursos didáticos disponíveis para os professores e alunos (as) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano Campus Catu são: computadores; lousa digital; aparelhos de som e de DVD; filmes em DVD; filmadora; jornais; cartazes; revistas; livros; projetores multimídia e softwares. O Campus dispõe de redes sem fio disponíveis para os docentes e discentes e a interatividade entre estes segmentos, além dos encontros presenciais, é realizada de maneira virtual através do Sistema Único de Administração Pública (SUAP) e pela plataforma Moodle, onde docentes e discentes podem se comunicar e utilizar como repositório de materiais didáticos. Este recurso permite ao discente o acesso a materiais e/ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar, propiciando experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.Diversas dependências comuns da IES disponibilizam serviço de wireless aos estudantes. A comissão verificou in loco que, a estrutura de TICs possibilitam experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

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

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

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

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

1.19. Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem. 5

Justificativa para conceito 5:A IES apresenta no seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC), um relato de exposições dos Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem no curso superior tecnológico de Gastronomia. Nesta analise, foi confrontado informações inseridas no e-mec (documental), e entrevista com os gestores (coordenador geral do curso), como forma de evidenciar tais procedimentos a ser utilizada. Desta forma, destacamos como pontos centrais desse processo, Os procedimentos de avaliação do processo de ensino-aprendizagem estão previstos no item 12. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM do PPC (P. 61-62). A Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem segue as orientações contidas na Organização Didática dos Cursos da Educação Superior (2012) do IF Baiano e as orientações da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96 (BRASIL, 1996). Tais dispositivos recomendam que a avaliação da aprendizagem deverá ser de caráter contínuo e cumulativo, adotando, de modo integrado, as funções diagnóstica, formativa e somativa, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.No que tange aos aspectos qualitativos inclui-se: o diagnóstico, a orientação e a reorientação do processo ensino-aprendizagem, com o intuito de aprofundar os conhecimentos e desenvolver habilidades e atitudes nos (as) alunos (as). Com relação aos aspectos quantitativos, a comprovação da aprendizagem deverá ser feita de maneira diversificada e a partir de um viés reflexivo dos envolvidos no processo. As avaliações deverão ser realizadas de acordo com a carga horária das disciplinas, com um mínimo de duas avaliações por período letivo.Serão aceitos como meios de avaliação: produções multidisciplinares, envolvendo ensino, pesquisa e extensão; atividades de campo; produções científicas e culturais; projetos de intervenção; relatórios técnicos; provas; resumos individuais das aulas; trabalhos individuais e coletivos; exercícios sequenciados; seminários; participação em eventos; relatório de visitas técnicas. Ou seja, instrumentos que atendam às particularidades do conhecimento envolvido nos componentes curriculares e às condições individuais e singulares do (a) estudante, permitindo a demonstração de concepções e representações construídas ao longo de suas experiências escolares e de vida.Os processos de avaliação deverão passar permanentemente por análise do Colegiado do curso com o intuito de propor eventuais melhorias e inclusão ou complementação conforme resultados de avaliações externas como o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) e avaliações internas, refletida no rendimento dos estudantes. A avaliação leva em conta aspectos como rendimento (considerados a partir de critérios qualitativos e quantitativos), bem como frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) para aprovação do (a) aluno (a). Portanto, em cada componente curricular, para obter aprovação, o estudante deve alcançar média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete) e frequentar, no mínimo, 75% das aulas.O estudante que deixar de participar de alguma avaliação poderá solicitar a segunda chamada, num prazo máximo de 48 horas, mediante requerimento. O (A) aluno (a) fará jus à avaliação final escrita, caso a sua média esteja compreendida no intervalo de 2,9 (dois pontos e nove décimos) a 6,9 (seis pontos e nove décimos). Será aprovado o estudante que obtiver média final maior ou igual a 5 (cinco), calculada pela seguinte fórmula: MF = (MOx7 + AFx3)/10, onde MF é Média Final; MO é Média Obtida na disciplina; AF é a Nota Obtida na Avaliação Final. Deverá ser respeitado o prazo mínimo de 72h (setenta e duas horas) entre a divulgação da média e a realização da avaliação final, considerando o calendário acadêmico. Caso haja dúvidas quanto à correção da avaliação final, o estudante poderá solicitar, via a Secretaria de Registros Acadêmicos do Campus, a recorreção da avaliação. No dia da entrega do resultado de cada avaliação, o professor deverá registrar os resultados por escrito e entregar cópia à coordenação do curso. Após a divulgação dos resultados, o estudante terá o prazo de, no máximo, 72 horas para solicitar a recorreção. O coordenador do colegiado do curso formará uma comissão com 3 (três) docentes da área, para a recorreção definitiva, sobre a qual não caberá recurso. Nesta questão avaliativa, por ultimo, a comissão percebeu, que o curso tem um alinhamento da CPA, devido a atuação da comissão ser bastante efetiva na IES, produzindo interação e apresentando respostas que serviram de melhoria do processo de aprendizagem. Esta constatação ficou evidenciada através dos relatórios apresentados pela CPA e pela entrevista realizada pela comissão in loco. Destaca-se que todo o material produzido é divulgado e compartilhado entre os pares institucionais, para o aperfeiçoamento das futuras ações ora planejadas pelo curso.

1.20. Número de vagas. 5

Justificativa para conceito 5:A IES apresenta no seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC), um relato de exposições referente ao numero de vagas, no curso superior tecnológico de gastronomia. Nesta analise, foi confrontado informações inseridas no e-mec (documental), e entrevista com os gestores (coordenador geral do curso, NDE), como forma de evidenciar tais informações. Durante a visita in loco a comissão evidenciou através da análise do PPC em reuniões com a coordenação e o NDE que O número de vagas para o curso está fundamentado em Estudo de Demanda apensado ao drive disponibilizado à comissão e ata da audiência pública realizada no município de Catu, também disponibilizada no drive. Todo o corpo docente trabalha em regime de dedicação exclusiva, o que permite atender plenamente o quantitativo discente e as turmas são compostas de no máximo 40 estudantes para respeitar as condições de infraestrutura física e tecnológica para o ensino e a pesquisa. o curso está fundamentado em estudos quantitativos e qualitativos, que comprovam sua adequação à dimensão do corpo docente e às condições de infraestrutura física e tecnológica para o ensino e a pesquisa

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

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

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

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

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

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

1.24. Atividades práticas de ensino para licenciaturas. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA:Não se Aplica

Dimensão 2: CORPO DOCENTE E TUTORIAL **4,90**

2.1. Núcleo Docente Estruturante – NDE. 5

Justificativa para conceito 5:O NDE, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, é composto pelos professores: Fernanda Meneses de Miranda Castro, doutora, integral, presidente do NDE; Aline Mascarenhas de Oliveira, mestre, integral; Karina Lavinia Pitta do Carmo Regis, doutora, integral; Tabata Tormena, mestre, integral; Cassiane da Silva Oliveira Nunes, doutora, integral, segundo nomeação pela Portaria 52/2023 – cat- GAB-/CAT-DG/IF Baiano de 11 de maio de 2023. As professoras Fernanda e Karina atuam no núcleo desde a sua concepção. O Núcleo é formado por cinco docentes, todos em regime de trabalho de dedicação exclusiva, sendo três doutoras, duas mestres. A coordenadora do curso é a presidente. Partes dos membro atuam desde a concepção do curso.

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

2.3. Atuação do coordenador. 5

Justificativa para conceito 5:A atuação do coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, está de acordo com o PPC. O regime de trabalho da coordenadora do curso é de tempo integral. Ela atende a gestão do curso, a relação com os docentes, discentes e equipe de trabalho, além da representação dos colegiados superiores, como previsto na Organização Didática dos Cursos Superiores do IF Baiano. A coordenadora é Bacharel em Administração/Bacharel em Turismo/Especialização em Metodologia do Ensino Superior/Especialização em Educação Profissional e Tecnológica/Mestrado em Cultura e Turismo/Doutorado em Desenvolvimento Urbano e Regional. Segundo informações nos documentos apresentados no drive a coordenadora possui 25 anos de experiência profissional, 10 na educação, 19 na docência e atuação no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia três anos, com uma carga horária de 6 horas semanas no curso. Todo trabalho da coordenadora é embasado nos planos de ação (2020, 2021, 2022 e 20230, CONFORMES DOCUMENTOS APRESENTADOS.

2.4. Regime de trabalho do coordenador de curso. 5

Justificativa para conceito 5: Dos doze docentes vinculados ao curso, onze são estatutários em regime integral com dedicação exclusiva e um tem regime de 40 horas.

2.5. Corpo docente. 5

Justificativa para conceito 5: Todos docentes do curso atuam em regime de 40 horas, a maioria com Dedicação Exclusiva, todos são membros do Colegiado, tem o trabalho norteado pela Regulamentação da Atividade Docente do IF Baiano que garante distribuição de carga horária em Ensino, Pesquisa e Extensão – PIT e RIT. O corpo docente é composto por: especialistas, mestres e doutores com experiência em ensino médio, superior e mercado de trabalho. Eles participam de Grupos de Pesquisa: Comunidades Virtuais do IF Baiano, Hospitalidade, Cultura e Meio Ambiente, Educação Científica e Popularização das Ciências. Em reunião com a coordenadora, NDE e docentes pode -se vivenciar que os docentes tem preocupação em buscar mecanismos para desenvolvimento dos conteúdos, procuram estimular o raciocínio critico com base na bibliografia proposta e ao perfil do egresso, permitindo assim a integração de conhecimento por meio estudos, pesquisa e a divulgação dos mesmos.

2.6. Regime de trabalho do corpo docente do curso. 5

Justificativa para conceito 5: Dos doze docentes vinculados ao curso, onze são estatutários em regime integral com dedicação exclusiva e um tem regime de 40 horas.

2.7. Experiência profissional do docente. Excluída a experiência no exercício da docência superior. NSA para cursos de licenciatura. 5

Justificativa para conceito 5:O corpo docente do IF Baiano, possui experiência profissional, tendo um tempo médio de experiência de 23,64 anos, o que é evidenciado também pelo seus currículos lattes que traz uma atualização e interação com a pratica profissional de suas respectivas áreas de atuação e aplicação de conhecimentos. A experiência profissional dos docentes permite apresentar exemplos contextualizados com relação a teoria e a prática nas diferentes unidades curriculares.

2.8. Experiência no exercício da docência na educação básica. Obrigatório para cursos de licenciatura e para CST da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. NSA para os demais cursos. 5

Justificativa para conceito 5:A historia que acompanha a criação dos cursos do IF Baiano, como escola técnica de ensino médio, permite aos docentes experiência na educação básica, visto que atuam nos cursos técnicos integrados ao ensino médio em alimentos, Agropecuária, atuam também no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano. Todos os membros do corpo docente possui experiência na docência da educação básica.

2.9. Experiência no exercício da docência superior. 5

Justificativa para conceito 5:O corpo docente possui formação e experiência média de 14,1 anos em docência no ensino superior e em reunião durante a visita in loco virtual ficou evidenciado a experiência em suas respectivas áreas de atuação, bem como são responsáveis pela elaboração e correção de suas atividades e avaliações somativas e ainda utilizam de feedbacks por parte da CPA e coordenação para melhoria de suas práticas docente.

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

2.12. Atuação do colegiado de curso ou equivalente. 5

Justificativa para conceito 5:O Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano – Campus Catu está institucionalizado pela Portaria Normativa 6/2021 - CAT-GAB/CAT-DG/RET/IFBAIANO, de 15 de setembro de 2021. O Colegiado tem como presidente, a coordenadora do curso, docentes que atuam no curso, dois representantes estudantis. O mandato da representação do Colegiado, com vigência anual, é o órgão deliberativo de coordenação didática que tem por finalidade. O Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano – Campus Catu tem deve articulação com o Núcleo Docente Estruturante (NDE); Diretoria Acadêmica (DA); Coordenação de Ensino (CE); Assessoria Pedagógica (AP); Coordenações de Pesquisa e Extensão (CPE); representação estudantil do respectivo curso; Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Especificas; Núcleo de Estudos de Gênero e Sexualidades (GENI); Núcleo de Estudos Africanos e Indígenas (NEABI). Dentre as atribuições do colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano - Campus Catu estão: eleger o Coordenador e o Vice Coordenador do Curso; planejar, acompanhar e avaliar a implementação e o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso, junto ao NDE; avaliar e coordenar as atividades didático-pedagógicas do curso, utilizando a autoavaliação institucional e o resultado das avaliações externas.

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

2.16. Produção científica, cultural, artística ou tecnológica. 4

Justificativa para conceito 4:5o% dos docentes possuem no mínimo 7 produções nos últimos 3 anos.

Dimensão 3: INFRAESTRUTURA 4,89

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

Justificativa para conceito 5: Os docentes do curso, que atuam em tempo integral, têm a sua disposição gabinetes que permitem desenvolver seus trabalhos acadêmicos e institucionais. Os gabinetes possuem mesas com cadeiras, computador, internet cabeada e com rede sem fio, salas com ventilação natural, com ar condicionado, iluminação adequada, possuem armários para a guarda de seus materiais pessoais. As salas permitem privacidade para atendimento a discentes.

3.2. Espaço de trabalho para o coordenador. 5

Justificativa para conceito 5:O coordenador possui uma sala que possibilita viabilizar a gestão do curso. No espaço existe 4 mesas, armários para documentos, armário para guardar equipamentos e objetos pessoais, banheiro, internet cabeada e rede sem fio, computadores e notebook, conforme informação no drive e vivenciado na visita in loco. Este espaço possibilita diferentes forma de trabalho.

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

Justificativa para conceito 5: Existem duas salas coletivas de professores. Ambas possuem recursos de tecnologia (internet cabeada, rede sem fio. As salas possuem impressão em ilha, servidor técnico administrativo à disposição. As salas possuem sofás, mesas para reunião, uma copa com pia, bebedouro, cafeteira e forno micro-ondas. As salas possuem ar condicionado, janelas que permite ventilação, são arejadas e iluminada. Tem dois banheiros (um masculino e outro feminino)

3.4. Salas de aula. 5

Justificativa para conceito 5:O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano – Campus Catu, possui salas de aulas que atendem às necessidades do curso. Apresentam manutenção periódica por meio de um contrato com empresa especializada na prestação de serviço de manutenção predial, preventiva e corretiva de acordo com contrato de prestação de serviço 02/2019. Todas as salas do Pavilhão II possuem ar condicionado, além de iluminação artificial e ventilação natural. Todas as salas são dotadas de mesa e cadeira para professor, com média de 40 carteiras para alunos (as), algumas delas adaptadas para canhotos. Esses ambientes possuem rampas de acesso, quadro branco, salas equipadas com tomadas adaptadas para uso de recursos audiovisuais didático/tecnológicos: tela de projeção, projetor Datashow, caixas de som, computador e Internet banda larga, além de rede sem fio disponibilizada para docentes e discentes

3.5. Acesso dos alunos a equipamentos de informática. 5

Justificativa para conceito 5:O acesso dos discentes aos equipamentos de informática, ocorre através dos laboratórios de informática, por computadores disponíveis na biblioteca e através da rede sem fio do campus disponibilizada ininterrupta para utilização pessoal. Portanto, atende as necessidades institucionais do curso, conforme normas e manuais de segurança. Os equipamentos passam por avaliações periódicas.

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

Justificativa para conceito 5:O acervo bibliográfico do CST em gastronomia do IF Baiano- campus Catu é físico e virtual. O físico está informatizado e tombado e o virtual possui contrato prestação de serviço número 06/2020, com validade até 2023, com a empresa PEARSON. O NDE é o responsável pela adequação conforme documento apresentado no drive e apresentado na visita in loco. Essa adequação está de acordo com as unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC do curso. O acervo garante o acesso ininterrupto do discente.

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

Justificativa para conceito 5:O acervo bibliográfico do CST em gastronomia do IF Baiano- campus Catu é físico e virtual. O físico está informatizado e tombado e o virtual possui contrato prestação de serviço número 06/2020, com validade até 2023, com a empresa PEARSON. O NDE é o responsável pela adequação conforme documento apresentado no drive e apresentado na visita in loco. Essa adequação está de acordo com as unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC do curso. O acervo garante o acesso ininterrupto do discente.

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

Justificativa para conceito 4:O Laboratório de informática, referenciado no PPC do curso, e evidenciado na visita in loco, é composto por 25 microcomputadores. Este laboratório é utilizado como suporte as atividades práticas e os projetos de diversos componentes curriculares. Todas as maquinas tem acesso à internet e os softwares necessários. Este laboratório possui normas de funcionamento, conforme documentos no drive e exposto pela coordenadora nas apresentações do mesmo. Na visita pode observar-se que os laboratórios apresentam manutenção, serviços de apoio técnico e recursos de tecnologia de informação, comunicação às atividades do curso. Este laboratório tem espaço adequado ao numero de vagas e acessibilidade.

3.9. Laboratórios didáticos de formação específica. NSA para cursos que não utilizam laboratórios didáticos de formação específica, conforme PPC. 5

Justificativa para conceito 5: Os laboratórios: Cozinha fria e quente; Laboratório de análise sensorial de alimentos; Laboratório de bebidas; Laboratório de panificação e confeitaria; Restaurante didático e Agroindústria, estão descritos no PPC, evidenciado na visita. No drive, foi postado toda documentação e regulamento dos mesmos, além da demonstração virtual. O Laboratório de cozinha Quente e Fria é utilizado para as aulas práticas das disciplinas de Cozinha: Técnicas Básicas em Cozinha, Cozinha Fria Gard Manger, Cozinha Francesa, Cozinhas Europeias e Mediterrâneas, Cozinha Brasileira I e II, Cozinha Contemporânea e Criativa, Cozinha das Américas e Cozinha da Bahia. Contém lavatório de mãos, porta toalha, porta sabão, lixeiras, bancadas de granito e aço inoxidável, pia com duas cubas, bancadas de apoio com armários, fogões industriais, fornos e eletrodomésticos. O Laboratório de Panificação e Confeitaria. Contém lavatório de mãos, porta toalha, porta sabão, lixeiras, bancadas de aço inoxidável, pia com cubas em aço inox, equipamentos e utensílios para o preparo dos produtos. É composto por: um forno elétrico, um fogão de seis bocas, duas batedeiras semi industriais, quatro batedeiras planetárias Arno, dois liquidificadores, duas balanças, um freezer, um balcão refrigerado, duas mesas de aço inox, duas pias, um lavatório para higienização de mãos, suporte para papel, sabonete líquido e álcool. Laboratório de Agroindústria: Composto de setores de processamento de vegetais, carnes e leite. O setor de processamento vegetal é composto por: uma embaladora a vácuo, um desidratador de vegetais, um cutter, uma seladora de potes de doces (selo de alumínio), uma seladora de saquinhos (de pé), uma prensa para extração de óleos vegetais, uma despolpadora de frutas média, um fogão semi-industrial quatro bocas, uma seladora a vácuo. O setor de processamento de carnes é composto por um moedor elétrico médio de carnes, uma embutideira manual, uma seladora a vácuo grande. O setor de processamento de leite possui material e utensílios para a fabricação de queijos, iogurte e doce de leite: um pasteurizador, três tachos, um batedor de manteiga, uma desnatadeira, uma envasadora, uma unidade de água gelada, um compressor de ar e um fogão industrial. Este laboratório não é exigência Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia, mas serve de apoio para a integração do curso com os demais. O Laboratório de Análise Sensorial é utilizado para o desenvolvimento da disciplina Análise Sensorial de Alimentos. Possui cabines individuais climatizadas e sala de preparo de amostras, separada das cabines e devidamente equipada para o preparo de alimentos. O Laboratório de Bebidas dá suporte à disciplina Bares. O Restaurante Didático, atende as disciplinas, Planejamento de Eventos, Análise Sensorial e Nutrição. Todos os laboratórios estão adequados às condições de acesso às pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida. Portanto, os laboratórios atendem muito bem as exigências do curso e ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia.

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

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

Justificativa para conceito NSA:NSA

Dimensão 4: Considerações finais.

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

Suely Gomes de Souza
Marcelo Alexandre de Vasconcelos

4.2. Informar o número do processo e da avaliação.

202205042

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

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO (IF BAIANO)
IF Baiano - Campus Catu - Rua Barão de Camaçari, 118 Centro. Catu - BA. CEP:48110-000

4.4. Informar o ato autorizativo.

Reconhecimento de Curso

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

GASTRONOMIA, Curso Superior Tecnologia, Presencial.....

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

Os documentos que subsidiaram as análises da comissão foram: PPC,PDI, Regimento Interno, Regulamentos Internos, Projeto Pedagógico dos Cursos previstos, Relatório de Autoavaliação Institucional, resoluções, atas de reuniões, portarias e demais relatórios de práticas e evidências.

4.7. Redigir uma breve análise qualitativa sobre cada dimensão.

Esta comissão, ao proceder a análise da documentação apresentada, visita às instalações "in loco", as reuniões com os gestores, professores e comissões previstas no regulamento, tendo realizado as considerações sobre cada uma das três dimensões analisadas e avaliadas, todas integrantes deste relatório, atribuiu os seguintes conceitos por dimensão:
Dimensão: organização didático-pedagógica: - Com base nos relatos, entrevistas e analise documental realizadas in loco na IES, percebeu nas evidencias, ações implantadas no contexto da organização didático-pedagógico. Ações essas que refletem políticas definidas para o ensino, pesquisa e extensão. Bem como, políticas para acompanhamento dos egressos e atendimento aos discentes, com regulamentações previstas para o estimulo a produção acadêmica.
Dimensão: corpo docente e tutorial: - A organização do Corpo Docente está contemplada satisfatoriamente, com os docentes em regime de trabalho de tempo na sua maioria integral. Os professores possuem experiência considerável na área e na docência,
Dimensão: infraestrutura: - A infraestrutura vista da IES, , possui capacidade para ofertar o curso e conta com diversos recursos de tecnologia da informação (TIC) já implementados e em funcionamento. Pudemos observar a sala dos professores, devidamente equipada, com espaço para o atendimento individualizado e em grupo dos alunos, e uma biblioteca, com ambientes para estudos. Considerando o que foi apresentado para esta comissão, a formalidade do processo, complementarmente ao histórico da IES, também ressaltamos que as análises foram baseadas nos referenciais de qualidade dispostos nos indicadores da educação superior brasileira (SINAES).

Considerações finais da comissão de avaliadores e conceito final :

CONSIDERAÇÕES FINAIS DA COMISSÃO DE AVALIADORES

Antes da visita in loco, a Comissão de Avaliação entrou em contato com a IES para se apresentar através do ponto focal; discutir a agenda da visita e solicitar a disponibilização de recursos e documentos necessários para fomentar os trabalhos. A IES providenciou toda a documentação comprobatória pertinente à avaliação. Os procedimentos de análise e verificação in loco foram realizados pela comissão atendendo as normas e premissas dos instrumentos de avaliação vinculado ao sistema eMEC e, de forma antecipada, foram analisados os documentos protocolados pela IES, como PDI e PPC vigentes. Durante a avaliação foram consultados: o Despacho Saneador; Plano de Desenvolvimento Institucional; Projeto Pedagógico do Curso, constituição da CPA, portarias e resoluções da IES; documentação de docentes; atas de reuniões; instrumento de avaliação de cursos de graduação e Legislação associada (Diretrizes curriculares, resoluções e portarias). Também foram realizadas reuniões com a CPA, NDE, técnicos administrativos, docentes e discentes. De forma geral, a avaliação in loco transcorreu de maneira ética, gentil e profissional entre todos os atores envolvidos nesse processo. Informamos que a professora Aline Mascarenhas de Oliveira foi excluída indevidamente do quadro de docentes inscrita no e-MEC.

CONCEITO FINAL CONTÍNUO	CONCEITO FINAL FAIXA
4,93	**5**