

Secretaria-Geral  
da Governadoria



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA-GERAL DA GOVERNADORIA  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DA CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

Processo: 201400020019417

Nome: UNIDADE UNIVERSITÁRIA DE CALDAS NOVAS

ASSUNTO: Renovação de Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

PARECER SGG/COCES - CEE-18459 Nº 35/2022

### I - Histórico

Trata-se de um pedido encaminhado pelo Reitor da Universidade Estadual de Goiás/UEG, Prof. Antônio Cruvinel Borges Netto, referente a renovação de reconhecimento do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, ofertado pela UEG - Unidade Universitária de Caldas Novas, conforme anexo (000031365372).

É o histórico e passamos ao parecer.

### II - Análise

#### 1. Dos atos autorizativos

A UEG obteve a prorrogação do seu ato autorizativo por meio da Resolução CEE/CES N. 11, de 03 de agosto de 2021, com vigência até 31/12/2023. A Unidade Universitária de Caldas Novas, está situada na Rua B/8, Qd. 18, s/n, Parque das Brisas em Caldas Novas/GO; o Curso obteve seu reconhecimento pela Resolução CEE/CEP/CES N. 10, de 29 de março de 2019, com vigência até 31/12/2022 (6917274).

#### 2. Da Visita *in loco*

O parágrafo único, do Art. 36, da Resolução CEE/CP N. 02/2016, define que *"O curso que obtiver no mínimo conceito 03 (três) no Conceito Preliminar de Curso, será dispensado da visita in loco nos casos de Renovação de Reconhecimento, ressalvado o interesse da instituição em melhorar o seu conceito de avaliação"*.

Por oportuno, o Curso em análise obteve o Conceito Preliminar de Curso (CPC) 03 (000031335554), dispensando-se, assim, a visita da comissão de especialistas.

#### 3. Do Curso

As Informações a seguir foram extraídas do PPC,

*"O município de Caldas Novas recebe turistas de todo o Brasil e de diversos países do mundo e tem 413 estabelecimentos de hospedagem, com o total de 25.000 quartos. Este panorama nos responsabiliza pela busca de excelência no ramo turístico, e, aliado a pesquisas realizadas pela rede hoteleira local que constatou a inexistência de mão de obra especializada na área de gastronomia, originou os anseios da comunidade pela criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. A valorização do Curso tem alcançado o âmbito nacional, trazendo candidatos de outras Unidades Federativas do País à busca de um ensino público e que oferece grandes oportunidades no mercado de*

*trabalho. O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Campus Caldas Novas é de extrema importância uma vez que além de atender toda a região Sul Goiano, atende ainda alunos de toda a região do país atraídos pelo turismo local regional".*

### **3.1 Dos Objetivos**

O curso objetiva sobretudo, capacitar profissionais para desenvolver habilidades para trabalhar em planejamento de cardápios, organização de eventos, consultoria gastronômica, produção de alimentos e treinamento de pessoal para a área. Desenvolver a capacidade de pesquisa, divulgação de receitas e ingredientes e novos conhecimentos produzidos, por meio de trabalhos científicos. Bem assim, adquirir habilidades de conhecer e calcular o valor nutricional das elaborações de pratos e desenvolver habilidades de criação de pratos inovadores, com criatividade utilizando adequadamente as técnicas de higienização de alimentos, do ambiente e pessoal.

### **3.2 Do Perfil de Conclusão**

O plano de curso prevê que, após conclusão o egresso estará apto a elaborar, executar e revisar periodicamente cardápios da culinária brasileira e internacional, considerando os aspectos sensoriais, custos de operação e produção e uso eficiente de recursos sustentáveis e/ou renováveis, dominando as habilidades básicas de cozinha, bem assim, aplicar procedimentos necessários à operacionalização dos serviços gastronômicos utilizando as boas práticas de manipulação e produção de alimentos.

### **3.3 Da Organização Curricular**

A Matriz Curricular do Curso de Tecnologia em Gastronomia foi elaborada nos termos da Resolução CsU N. 52, de 07 de agosto de 2014, que aprova o Regulamento das Diretrizes Básicas para a Estrutura Curriculares dos cursos de graduação da Universidade Estadual de Goiás.

A Estrutura curricular dividida em 04 (quatro) núcleos, totalizando 2445 horas, conforme destacado abaixo:

- Núcleo Comum - 120 horas;
- Núcleo Modalidade Tecnológica - 300 horas;
- Núcleo Específico de Gastronomia: - 1425 horas;
- Núcleo Livre: 210 horas de atividades Complementares e
- 180 horas de estágio supervisionado;
- TCC - 30 horas

O tempo mínimo de Integralização é de 6 semestres e máximo de 10 semestres.

Forma de Ingresso: 40, sendo 32 vagas via Processo Seletivo (vestibular) e 08 vagas via SAS – Sistema de Avaliação Seriada e outras formas advindas de políticas públicas adotadas pela Universidade.

### **4. Da Nominata de Professores e Coordenação do Curso**

A nominata do corpo docente apresentada relacionam 17 (dezesete) professores, dentre eles, 13 (treze) são especialistas e 03 (três) mestres e 01 (um) doutor. A coordenação está sob a responsabilidade de Prof<sup>a</sup>. Iana Cândida Cunha.

### **5. Da Biblioteca, Acervo e Laboratório**

O acervo da Biblioteca está catalogado e indexados primeiramente pelas grandes áreas do conhecimento somando um total de 6493 obras e 6731 exemplares. Os livros de formação específica

está concentrada nas áreas de ciências socialmente aplicáveis, com um total de 525 obras e 918 exemplares.

## 6. Do Incentivo à Pesquisa

Ressalta-se que está estabelecido no projeto Políticas de Incentivo à Investigação Científica, como Programa de Bolsa de Iniciação Científica PBIC- UEG; Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica PIBIC – CNPq – UEG; e Programa de Voluntárias de Iniciação Científica PVIC – UEG. Está claro que a instituição faz a articulação entre ensino, pesquisa e extensão, tripé para a formação universitária e foram destacados a partir da fl. 37 os projetos de pesquisa no âmbito do Curso na unidade de Caldas Novas.

A partir das considerações acima passamos ao voto.

## III - Voto

Diante do exposto, considerando as informações presentes no processo, somos por:

1. **Renovar o Reconhecimento** do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, até 31/12/2026, oferecido no Campus da Universidade Estadual de Goiás - Unidade Universitária de Caldas Novas, sediada na Rua B/8, Qd. 18, s/n, Parque das Brisas em Caldas Novas/GO.

- Nome do Curso: Gastronomia
- Modalidade: Superior em Tecnologia
- Regime: Semestral
- Turno: noturno
- Vagas: 40 anuais
- Carga horária: 2.445 horas
- Integralização: mínimo de 03 (três) anos e máximo de 05 (cinco) anos.

2. **Encaminhar** cópia deste voto para:

- Reitor da Universidade Estadual de Goiás
- Pró-Reitor de Graduação
- Coordenador da Unidade e ao
- Diretor do Instituto de Ciências Sociais Aplicadas.

É o voto.

**Julia Lemes Viera**  
Conselheira Relatora

## IV - Decisão das Câmaras

As Câmaras de Educação Profissional e Superior aprovou por Unanimidade o voto da relatora.

**Sala das Sessões do Conselho Estadual de Educação de Goiás**, em Goiânia aos 16 dias do mês de setembro de 2022.



Documento assinado eletronicamente por **JULIA LEMOS VIEIRA, Conselheiro (a)**, em 21/09/2022, às 08:57, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **SEBASTIAO LAZARO PEREIRA, Presidente**, em 26/09/2022, às 14:51, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **MARCOS ELIAS MOREIRA, Presidente**, em 27/09/2022, às 07:46, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.go.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador 000033786876 e o código CRC E552A530.

COORDENAÇÃO DA CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR  
RUA 23 63, S/C - Bairro SETOR CENTRAL - GOIANIA - GO - CEP 74015-120 - (62)3201-9821.



Referência: Processo nº 201400020019417



SEI 000033786876