

Secretaria-Geral
da Governadoria



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

Processo: 201400020019374

Nome: COORDENAÇÃO DE ENSINO-PRG

PARECER SGG/COCES - CEE-18459 Nº 52/2022

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 Pirenópolis, conforme anexo (000031365116).

Eis o histórico e passamos a análise.

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 Pirenópolis, está situada na Avenida Benjamim Constant, Qd. 58, Lt. 02, Centro, em Pirenópolis/GO; Já o Curso obteve sua renovação de reconhecimento pela Resolução CEE/CEP/CES N. 05, de 14 de junho de 2018, com vigência até 31/12/2022 (4019988).

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 (000031334971), dispensando-se, assim, a visita da comissão de especialistas.

3. Do Curso

As Informações a seguir foram extraídas do PPC,

"Este atende ao disposto na Legislação que disciplina a elaboração de projetos pedagógicos de cursos de graduação destinados à formação de tecnólogos em Gastronomia. Ademais, a concepção norteadora deste Curso está intimamente vinculada às orientações da LDB (Lei 9.394, de 20/12/1996) e em consenso com as Diretrizes Curriculares Nacionais que enfocam o compromisso da instituição formadora em preparar profissionais para atuarem qualitativamente na sociedade brasileira, contribuindo de modo ativo para o exercício da cidadania, o fortalecimento da democracia e o desenvolvimento social do País e

também, preparando o futuro graduado para enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições de exercício profissional. A revisão e reestruturação do PPC do Curso de Tecnologia em Gastronomia em Pirenópolis é também uma estratégia do Campus para atingir sua Visão 2024 de “Ser o centro de excelência e referência em ensino superior público de hospitalidade, lazer e cultura do Brasil”, enquanto afirma sua missão de “Construir conhecimento inovador e crítico, com responsabilidade social, ambiental e econômica”.

3.1 Dos Objetivos

O curso objetiva sobretudo, capacitar profissionais com ampla visão da gastronomia, inserida na ótica da segurança alimentar e da sustentabilidade, visando ainda habilitando profissionais em boas práticas de manipulação de alimentos, com domínio das preparações e técnicas culinárias, bem assim, desenvolver competências profissionais para empreender e prestar consultorias na área de alimentos e bebidas.

3.2 Do Perfil de Conclusão

O plano de curso prevê que, após conclusão o egresso estará apto a atuar em um mercado altamente competitivo, numa economia globalizada, com novos paradigmas para exercer atividades específicas de sua formação ou outras afins e para saber argumentar e transmitir ideias, na transformação da sociedade, com equidade e que o capacite a absorver e desenvolver novas percepções das nuances do conhecimento, das linguagens e de novas tecnologias.

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 foi dividida em 04 (quatro) núcleos, totalizando 2400 horas, conforme destacado abaixo:

- Núcleo Comum - 120 horas;
- Núcleo Modalidade - 300 horas;
- Núcleo Específico de Gastronomia: - 1.440 horas;
- Núcleo Livre: 120 horas de atividades Complementares e 180 horas de estágio supervisionado;
- TCC - 60 horas
- Integralização: mínimo de 3 anos e máximo de 5 anos.

A pretensão de oferta é de 40 (quarenta) vagas anuais, sendo 32 (trinta e duas) - Processo seletivo (PS), 08 (oito) Sistema de Avaliação Seriado (SAS) e outras formas advindas de políticas públicas que sejam adotadas pela Universidade.

4. Da Nominata de Professores e Coordenação do Curso

A nominata do corpo docente apresentada relacionam 15 (quinze) professores, dentre eles, 10 (dez) são especialistas e 03 (três) mestres, 01 (um) doutor e 01 (um) graduado. A coordenação está sob a responsabilidade do Prof.º Esp. Vanderlei Alcântara Ramos Sobrinho.

5. Da Biblioteca, Acervo e Laboratório

A Biblioteca da Unidade Universitária de Pirenópolis possui acervo correspondente a 2.230 títulos e 4.437 exemplares em diversas áreas do conhecimento e para o curso específico são 173 títulos.

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 na partir da fl. 92 os projetos de pesquisa no âmbito do Curso na unidade de Pirenópolis.

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 pela Universidade Estadual de Goiás - Unidade Universitária de Pirenópolis, sediada na Avenida Benjamim Constant, Quadra 58, Lote 02, Centro, em Pirenópolis/GO.

- Nome do Curso: Gastronomia
- Modalidade: Superior em Tecnologia
- Regime: Semestral
- Turno: noturno
- Vagas: 40 anuais (32 PS + 08 SAS)
- Carga horária: 2.400 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
- Diretor da UEG/Pirenópolis

É o voto.

Carolina Tavares Araújo
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 28 dias do mês de outubro de 2022.



Documento assinado eletronicamente por **CAROLINA TAVARES ARAUJO, Conselheiro (a)**, em 31/10/2022, às 15:58, 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 01/11/2022, às 07:40, 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 **ELCIVAL JOSE DE SOUZA MACHADO, Presidente**, em 06/11/2022, às 09:43, 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 informando o código verificador 000034964341 e o código CRC BAAEA063.

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



Referência: Processo nº 201400020019374



SEI 000034964341