

Termo Aditivo nº 01/2020

Portaria nº 09, de 08 de Junho de 2020, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Readequação do Projeto Pedagógico do
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Período de pandemia da Covid-19.

Presidente Prudente/SP.

Portaria nº 09/2020 – Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Dispõe sobre o Termo Aditivo nº 01/2020 que trata da readequação do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Unoeste, Campus de 2, ao período de pandemia da Covid-19.

Artigo 1º Fica aprovado, ad referendum do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, da Unoeste, o termo Aditivo nº 01 ao Projeto Pedagógico do Curso, com homologação do Colegiado da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Artigo 2º O ato de readequação do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, deu-se em decorrência da necessidade de reorganização das atividades educacionais por conta da pandemia que gerou a suspensão das atividades presenciais nos ambientes escolares.

Artigo 3º A proposta redefinidora do Projeto Pedagógico do Curso alinha-se aos padrões de qualidade essenciais a todos os estudantes submetidos a regimes especiais de ensino, que compreendam atividades não presenciais mediadas por tecnologias digitais de comunicação e de informação.

Artigo 4º A reorganização do calendário escolar no Projeto Pedagógico considerou o atendimento aos objetivos de aprendizagem previstos nos currículos de ensino superior, bem como o disposto na legislação sobre o cumprimento da carga horária.

Artigo 5º Esta Portaria entra em vigor nesta data.

Presidente Prudente/SP, 08 de junho de 2020.

Diretor da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Termo Aditivo nº 01/2020

Readequação do Projeto Pedagógico do CST Gastronomia, Campus 2 de Presidente Prudente/SP.

1. Introdução

Consiste o presente instrumento em Termo Aditivo ao Projeto Pedagógico do CST Gastronomia, readequado este em função da suspensão das atividades presenciais como medida de enfrentamento da emergência de saúde pública provocada pela disseminação comunitária da Covid-19.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou, em 11 de março de 2020, que essa disseminação comunitária em todos os Continentes se caracteriza como pandemia. Para contê-la, a OMS recomenda três ações básicas: isolamento e tratamento dos casos identificados, testes massivos e distanciamento social.

O Ministério da Saúde edita a Portaria nº 356, de 11 de março de 2020, que dispõe sobre a regulamentação e operacionalização do disposto na Lei nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus (Covid-19).

No dia 17 de março de 2020, por meio da Portaria nº 343, o Ministério da Educação (MEC) se manifestou sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a situação de pandemia da Covid-19, para instituições de educação superior. Posteriormente, tal Portaria recebeu ajustes e acréscimos por meio da Portaria nº 345, de 19 de março de 2020, e da Portaria nº 356, de 20 de março de 2020.

Considerando a realidade do Estado de São Paulo, estado onde se localizam os Campi da Universidade do Oeste Paulista, foi observado o Decreto nº 64.862, de 13 de março de 2020, que dispõe sobre a adoção, no âmbito da Administração Pública direta e indireta, de medidas temporárias e emergenciais de contágio da Covid-19, bem como recomendações no setor privado estadual. Em seu artigo 4º. é recomendada a suspensão de “aulas na educação básica e superior, adotada gradualmente, quando couber”.

Em 28 de abril de 2020, foi aprovado o Parecer CNE/CP nº 05/2020 que trata da reorganização do Calendário Escolar e da possibilidade de cômputo das atividades não presenciais para fins de cumprimento de carga horária mínima anual, em razão da pandemia da Covid-19. O presente Parecer foi homologado, parcialmente, pelo Ministro de Estado da Educação em Despacho de 29 de maio de 2020. O presente Parecer recomenda que o projeto pedagógico curricular de curso indique as metodologias, infraestrutura e reorganização temporária do Calendário, bem como os meios de interação com as áreas e campos de estágios e ambientes externos de interação onde se darão as práticas do curso. Deverá ser indicada a normatização para as atividades referentes ao TCC, avaliação, extensão, atividades complementares, entre outras.

Assim considerado, justifica-se a necessidade da readequação do Projeto Pedagógico do Curso ao Período Emergencial, traduzindo a sua capacidade de respostas às adversidades. Essa grave crise sanitária colocou a nu as nossas fragilidades. Então emerge a necessidade de trabalho em rede de gestores e docentes, apoio mútuo, compartilhamento, trabalho criativo, muitas inovações e a solidariedade. Passa-se a

considerar, ainda mais, o trabalho interdisciplinar e colaborativo, bem como o fortalecimento das relações horizontais, com atenção especial à formação dos estudantes.

As necessidades sociais devem ser a força motriz do planejamento. Hoje, mais do que nunca, os programas educacionais devem ser orientados para a comunidade; compartilhando experiências com a comunidade; alinhamento da missão social da IES/Cursos com as necessidades da população. Isso sem perder de vista as orientações contidas nas Diretrizes Curriculares Nacionais.

Com a crise social imposta pela Pandemia urge a adoção de posturas e abordagens diferenciadas na condução das atividades educacionais de formação dos estudantes: mais tolerância, mais respeito, mais amorosidade, mais escuta, mais partilha, mais confiança, mais esperança.

Nessa linha de raciocínio, o Projeto Pedagógico expressa as políticas e os compromissos do Curso nesse momento emergencial de Pandemia da Covid-19.

2. Políticas e Compromissos do curso nesse momento emergencial de Pandemia da Covid-19 (descrever o texto com propostas de garantia dos direitos e objetivos de aprendizagem neste momento a fim de minimizar os efeitos da pandemia na educação)

3. Proposta Pedagógica do Curso

3.1 Objetivos do Curso e Perfil Profissional do Egresso

Nesse universo, a Unoeste, disponibiliza seus recursos humanos e físicos na produção de habilidades para a formação na área da gastronomia, visando a produção da mão-de-obra qualificada por meio de competências adquiridas com a formação profissional referenciada por investimentos no conhecimento e na perspectiva de desenvolvimento sustentável. Com o intuito de atender às necessidades do mercado de trabalho, o curso foi criado por Portaria da Reitoria da Unoeste nº 027, de 08 de agosto de 2011 e está sendo ofertado em dois períodos: matutino e noturno, no Campus II, com tempo mínimo de integralização de 4 semestres letivos e máximo de 6 semestres, e carga horária de 1.880 horas, incluídas aqui as 200 horas de atividades complementares e as 40 horas da disciplina optativa Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS). A criação do curso considerou em termos legais a Resolução nº 3, de 18 de dezembro de 2002, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia, bem como a proposta do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia – 2010. O funcionamento do curso vem ao encontro da vocação e da missão da Unoeste que já mantém curso na área de Alimentação, representado pelo Curso de Nutrição (bacharelado), junto à Faculdade de Ciências da Saúde. Isso colabora para a existência de condições favoráveis que viabilizam o curso, com alto nível de qualidade. Por outra vertente, a necessidade de formar profissionais da área de Gastronomia se evidencia e com o funcionamento na Universidade dos Cursos de Turismo com ênfase em hotelaria, Publicidade e Propaganda, CST em Gestão Comercial e em Agronegócio, que concorrem para o ensino interdisciplinar, ensejando a formação de pessoas aptas a integrar equipes multiprofissionais. O currículo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, para a formação do perfil profissiográfico do egresso, foi construído conforme orientação das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional

de Nível Tecnológico (Resolução CNE/CP 3, de 18/12/2002), assim como está em consonância com as orientações estabelecidas pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia sendo resultante, fundamentalmente, da reflexão sobre a missão, concepção, visão e objetivos do curso e do perfil desejado e campo de atuação para o egresso, completado pela legislação que regulamenta o exercício da profissão do Tecnólogo em Gastronomia e, ainda, levando em consideração as tendências atuais, que face às transformações do mundo contemporâneo direcionam a formação dos indivíduos para o desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como princípio fundamental formar um profissional egresso que seja ético, crítico, reflexivo, capacitado para enfrentar os desafios das rápidas transformações sociais e, conseqüentemente, do mercado de trabalho.

3.2 Estrutura Curricular e Conteúdos Curriculares

Diante da atual realidade, se fez necessária a readequação da disposição das disciplinas dentro da estrutura curricular. Essa alteração no campo das disciplinas práticas foi disponibilizar o conteúdo de forma remota, seguindo a padronização flexibilizada de metodologia discutida e aprovada pelo NDE para este formato. No que tange ao conteúdo prático, foi antecipado o conteúdo teórico referente as práticas em laboratório e as aulas práticas serão repostas assim que for possível. Sem perda de qualidade de ensino-aprendizagem.

3.3 Proposta Metodológica

Cada aula apresenta um plano para sua execução, onde determinados pontos foram adaptados para melhor aproveitamento do aluno. Tempo de duração, as aulas devem apresentar metodologias diversificadas para se trabalhar o conteúdo, tais como, discussão individual através do chat ao vivo, construção do diário de bordo com interação bilateral, fórum de discussão em grupos, uso de questionários interativos, trabalhos orientados, estudos de caso, Aulas ao vivo, aulas gravadas, construção de Wikipédia, disponibilização de material em imagem, vídeo, texto e áudio, tudo via plataforma online, APRENDER. A universidade disponibiliza o google meet para uso em aulas ao vivo. Foi disponibilizado material didático personalizado de apoio no formatado ao ensino remoto com conteúdo de gastronomia. O laboratório de aula show pode ser utilizado neste período de pandemia para aulas ao vivo ou gravadas.

3.4 Avaliação do Processo de Aprendizagem

O plano de ensino de cada disciplina apresenta de forma bem clara todos os meios pelos quais o aluno será avaliado, assim como suas datas. É destacado os pesos de cada meio de avaliação, na formação da nota final. Todas essas notas estão à disposição do aluno através do Quadro de Notas do APRENDER, e a média final é lançada em sistema em até 7 dias após a finalização da disciplina. O registro de presença da prova é comprovado pelo registro de presença do aluno em sistema pertinente, que deve ser feito no mesmo dia. O aluno faz a verificação da nota também via sistema pertinente, podendo solicitar ou não a revisão. Quando o aluno não comparecer no dia da realização da prova, o mesmo tem 3 dias para se manifestar e justificar, quando for plausível, o professor pode aplicar uma segunda chamada, que

deve ser agendada em data e horário pertinentes aos envolvidos. O corpo técnico pode ser solicitado a apoiar tal atividade. No caso do não comparecimento e da não solicitação da segunda chamada dentro do prazo, deve ser atribuído zero ao componente. Caso necessite de revisão o aluno deverá procurar a coordenação para revisão.

3.5 Estágio Curricular Supervisionado

O estágio não está sendo aplicado neste período e poderá ser repostado nos períodos seguintes, assim como de formas semelhantes dentro da estrutura já existente do curso.

3.6 Trabalho de Conclusão de Curso

O PPC do Curso não apresenta TCC.

3.7 Apoio ao Discente

Quinzenalmente é feito, por vídeo chamada, aulas práticas de cozinha, onde nós enviamos de forma segura alimentos para a casa dos alunos e eles produzem ao vivo com o professor. Cada professor acompanha a presença e desenvolvimento do aluno e em cada “falta”, assumimos um protocolo de comunicação envolvendo a coordenação com o objetivo de entender as dificuldades e propiciar opções. A Universidade conta para apoio ao estudante com o SUAPP, Anjos da Unoeste, Curso de Psicologia e NAE.

1. Infraestrutura

4.1 Espaços para o trabalho remoto (professores e estudantes)

A estrutura fornecida aos professores e alunos é o uso da plataforma APRENDER assim como a ferramenta de vídeo chamada GOOGLE MEET.

4.2 Acesso tecnológico dos estudantes às aulas remotas

A estrutura fornecida aos alunos é o uso da plataforma APRENDER assim como a ferramenta de vídeo chamada GOOGLE MEET.

4.3 Laboratórios, Clínicas e Hospitais

Um laboratório de para a gravação de aulas práticas foi disponibilizado aos professores.

2. Planos de Ensino

Em cada plano de ensino foi revisado o plano para sua execução, onde determinados pontos foram adaptados para melhor aproveitamento do aluno. Tempo de duração, as aulas devem apresentar metodologias diversificadas para se trabalhar o conteúdo, tais como, discussão individual através do chat ao vivo, construção do diário de bordo com

interação bilateral, fórum de discussão em grupos, uso de questionários interativos, trabalhos orientados, estudos de caso, Aulas ao vivo, aulas gravadas, construção de Wikipédia, disponibilização de material em imagem, vídeo, texto e áudio, tudo via plataforma online, APRENDER. A universidade disponibiliza o google meet para uso em aulas ao vivo. Foi disponibilizado material didático personalizado de apoio no formatado ao ensino remoto com conteúdo de gastronomia. O laboratório de aula show pode ser utilizado neste período de pandemia para aulas ao vivo ou gravadas.

3. Proposta de reposição de carga horária de forma presencial ao final do período de emergência

Está previsto reposição de 100% da carga horária presencial de todas as disciplinas práticas.

4. Proposta de reorganização do calendário escolar considerando o retorno gradual das atividades com presença física dos estudantes e professores, seguindo orientações das autoridades sanitárias. Aulas não presenciais? Aulas presenciais? Readequação do calendário? Como?

O calendário foi adaptado, levando em consideração diferentes cenários futuros respeitando a carga horária de cada disciplina e sua necessidade de prática presencial. Assim, disciplinas que podem ter seu conteúdo remoto terão, e nas disciplinas que a evidencialidade da presença for constatada, será resposta em momento pertinente.