



**PROJETO DE AUTORIZAÇÃO DO CURSO
SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA**

- TECNÓLOGO -

**BRUSQUE (SC)
2012**

Centro Universitário de Brusque (UNIFEBE)

Reitor da UNIFEBE

Prof. Me. Günther Lothar Pertschy

Vice Reitor da UNIFEBE

Prof. Me. Alessandro Fazzino

Pró-Reitor de Administração

Prof. Prof. Me. Alessandro Fazzino

Pró-Reitor de Ensino de Graduação

Prof. Me. Claudemir Aparecido Lopes

Pró-Reitora de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão

Prof^a. Me. Heloisa Maria Wichern Zunino

Assessoria de Desenvolvimento

Prof^a. Me. Fabiani Cristini Cervi Colombi

Robson Zunino

Contabilidade

Prof^a. Me. Célia de Souza Sedrez

Colaboração

Prof. Me. Júlio O. Vieira

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	7
1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES.....	8
1.1 MISSÃO DA UNIFEBE.....	10
1.1.1 Visão da UNIFEBE	10
1.1.2 Princípios e valores institucionais	10
1.1.2.1 Diretrizes do ensino de graduação.....	11
1.1.2.2 Diretrizes do ensino de pós-graduação.....	13
1.1.2.3 Diretrizes da Pesquisa	14
1.1.2.4 Diretrizes da extensão	15
1.1.3 Objetivos da Instituição.....	16
1.1.3.1 Objetivo geral.....	16
1.1.3.2 Objetivos específicos	16
2 JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE SOCIAL DO CURSO	17
2.1 NECESSIDADE SOCIAL DO CURSO	17
2.2 NOME DO CURSO.....	19
2.3 TITULAÇÃO CONCEDIDA	19
2.4 MISSÃO DO CURSO.....	19
2.5 OBJETIVOS DO CURSO.....	19
2.5.1 Objetivo geral	19
2.5.2 Objetivos específicos	20
2.6 PERFIL PROFISSIONAL.....	20
2.7 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES.....	21
2.8 MERCADO DE TRABALHO	22
3 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR, REGIME DE FUNCIONAMENTO, DURAÇÃO DO CURSO E EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS	23

3.1	MATRIZ CURRICULAR	23
3.1.1	Núcleos de conteúdos da matriz curricular	25
3.2	REGIME DE FUNCIONAMENTO	28
3.3	CARGA HORÁRIA E DURAÇÃO	29
3.4	LOCAL DE FUNCIONAMENTO	29
3.5	SISTEMAS DE INGRESSO E VAGAS OFERECIDAS	29
3.6	METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	30
3.7	EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS	32
3.8	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	32
3.9	ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO	33
4	QUALIFICAÇÃO E REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE	34
4.1	COORDENADOR DO CURSO	34
4.2	CORPO DOCENTE DO CURSO	35
5	SUFICIÊNCIA DAS BASES FÍSICAS	35
5.1	INFRAESTRUTURA ESPECÍFICA RECOMENDADA PARA O CURSO	35
5.2	CAMPUS SANTA TEREZINHA.....	36
5.2.1	Bloco A	36
5.2.1.1	Sala de Reuniões.....	38
5.2.2	Centro de Convivência – Bloco B	39
5.2.3	Bloco C	40
5.2.3.1	Biblioteca Infantil.....	41
5.2.3.2	Sala de Trabalho Docente.....	42
5.2.4	Bloco D	43
5.2.5	Prédio do Anfiteatro.....	44
5.2.6	Adequação da infraestrutura aos portadores de necessidades especiais	45
6	ADEQUAÇÃO DE LABORATÓRIOS E EQUIPAMENTOS	46
6.1	CARACTERIZAÇÃO	46

6.2 OBJETIVOS.....	47
6.3 RECURSOS HUMANOS ENVOLVIDOS	48
6.4 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO	49
6.5 POLÍTICA DE USO	49
6.5.1 Aulas no laboratório	50
6.5.2 Internet	50
6.6 EQUIPAMENTOS DE APOIO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO	51
6.7 EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA DISPONÍVEIS	51
7 BIBLIOTECA ACADÊMICA DA UNIFEBE.....	53
7.1 Caracterização.....	53
7.2 OBJETIVOS.....	54
7.3 ESPAÇO FÍSICO	54
7.4 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO	55
7.5 RECURSOS HUMANOS ENVOLVIDOS	55
7.6 MANUTENÇÃO	56
7.7 SEGURANÇA DO ESPAÇO FÍSICO E EQUIPAMENTOS.....	56
7.8 RESPONSABILIDADE SOCIAL.....	56
7.9 INFORMATIZAÇÃO DA BIBLIOTECA	57
7.10 EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS	58
7.11 SERVIÇOS PRESTADOS	58
7.11.1 Apoio à normatização de trabalhos acadêmicos.....	59
7.12 POLÍTICA DE EMPRÉSTIMO E CONSULTA	60
7.12.1 Estatística de empréstimo.....	62
7.13 POLÍTICA DE DESENVOLVIMENTO DE COLEÇÕES.....	62
7.13.1 Formas de aquisição	63
7.13.2 Responsáveis pela seleção.....	63
7.13.3 Instrumentos auxiliares do processo de seleção	63

7.13.4 Critérios gerais de seleção.....	63
7.13.5 Aspecto quantitativo.....	64
7.14 ACERVO GERAL.....	64
7.14.1 Acervo da Biblioteca Infantil	65
8 PLANEJAMENTO ECONÔMICO-FINANCEIRO E ORÇAMENTO DE RECEITAS E DESPESAS	65
9 PARECERES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES SOBRE A AUTORIZAÇÃO DO CURSO	65
ANEXOS	66

APRESENTAÇÃO

O presente projeto foi elaborado de acordo com a autonomia concedida ao Centro Universitário de Brusque (UNIFEBE), em seu ato de renovação de credenciamento, nos termos do artigo 36 da Resolução nº. 107, de 20 de novembro de 2007 e do Parecer nº. 009, de 28 de fevereiro de 2012, ambos do Conselho Estadual de Educação de Santa Catarina (CEE/SC), e solicita a autorização para a implantação do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** nesta Instituição.

Para a organização deste projeto foram considerados: a Legislação Educacional (Resolução CEE/SC nº. 100, de 22 de novembro de 2011, Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, Diretrizes Curriculares Nacionais, entre outras), os documentos norteadores da UNIFEBE (PDI, PPI, Regimento Geral e Estatuto) e os Instrumentos de Avaliação aplicáveis ao Curso.

Neste projeto consta da justificativa da necessidade social do curso, sua organização curricular, seu regime e duração, o ementário e bibliografia das disciplinas, qualificação e regime de trabalho do corpo docente, número de vagas e divisão de turmas e turnos, demonstração das condições de laboratórios, biblioteca e equipamentos didáticos, planejamento econômico-financeiro, demonstração da regularidade fiscal e parafiscal da instituição mantenedora e os pareceres de aprovação dos órgãos colegiados competentes para o funcionamento do **Curso de Superior de Tecnologia em Gastronomia**.

O **Curso de Superior de Tecnologia em Gastronomia** da UNIFEBE pretende formar um profissional com uma sólida formação técnico-científica e profissional, capaz de atender às atividades e competências básicas de sua área de atuação, e de estar atento as transformações sociais, econômicas e tecnológicas que ocorrem no meio onde ele está inserido.

Nesse sentido, ao oferecer o **Curso de Superior de Tecnologia em Gastronomia**, a UNIFEBE poderá instigar novos interesses e pesquisas, e dar importante contribuição social à comunidade onde está inserida, oferecendo mão-de-obra qualificada, contribuindo para o incremento e desenvolvimento sócio-econômico de Brusque e região.

1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES

A Fundação Educacional de Brusque (FEBE), instituída pela Lei Municipal nº 527/73, de 15/01/1973, idealizada pelo Prof. Pe. Orlando Maria Murphy, é uma entidade pública dotada de personalidade jurídica de direito privado. Seu funcionamento foi regulamentado pelo Decreto Municipal nº 646/75, de 08/08/1975 e, atualmente, é regida por Estatuto aprovado pelo Ministério Público, registrado no Cartório de Títulos e Documentos, Pessoas Jurídicas e Outros Papéis da Comarca de Brusque/SC sob o nº 000622, fls. 020, no livro A-5, em 18/02/1999. A FEBE é administrada pelo Conselho Curador, pelo Conselho Administrativo e por sua Presidência.

A FEBE mantém o Centro Universitário de Brusque (UNIFEBE), credenciado pelo Decreto Estadual nº 647/03, de 29/08/2003 e reconhecido pelo Decreto Estadual nº 2.029, de 16/12/2008.

O Estatuto da UNIFEBE determina que a sua Administração Superior seja exercida pelo Conselho Universitário, pela Reitoria e pelas Pró-Reitorias. São também órgãos da Administração Acadêmica da UNIFEBE, os colegiados e as coordenações de cursos.

Ela está situada no município de Brusque que possui área total de 292,75 km². Em 2008 a população de Brusque era de 99.917 mil. A base econômica do município divide-se entre a indústria têxtil e metal mecânica. O município faz parte do *cluster* têxtil do Vale do Itajaí. Possuindo um total aproximado de 7.217 empresas instaladas, o que gerou em 2007 uma renda per capita de R\$ 12.200,00.

No início de sua trajetória a UNIFEBE oferecia cursos em parceria com a Furb, porém utilizando-se do art. 86 da Lei Complementar Estadual 170/98, ela transformou os cursos em próprios. Iniciando assim o processo de ampliação de oferta de cursos.

Visando a adaptação da Instituição à sua nova realidade, em abril de 1999 a ESES, foi extinta e criado o Centro de Educação Superior de Brusque (CESBE), aprovado pelo Parecer nº 75/99 do CEE/SC. Em março de 2001 o CESBE,

inaugurou seu novo *campus* localizado no bairro Santa Terezinha, na Rua Dorval Luz, nº. 123. E em 12 de agosto de 2003, foi aprovada a criação da UNIFEBE.

As atividades da UNIFEBE são desenvolvidas em sua grande maioria no *campus* Santa Terezinha, onde atualmente funcionam 14 cursos de graduação (Administração, Arquitetura e Urbanismo, Ciências Contábeis, Design de Moda, Direito, Educação Física (Bacharelado e Licenciatura), Engenharia Civil, Engenharia de Produção, Pedagogia, Psicologia, Sistemas de Informação, Tec. em Gestão Comercial, Tec. em Design Gráfico, Tec. em Processos Gerenciais, Tec. em Logística) e 02 de pós-graduação *lato sensu*.

Possui ainda o Curso Superior de Tecnologia em Produção Têxtil que é oferecido em parceria com o SENAI de Brusque, e funciona na sede da instituição parceira.

Buscando atender a demanda regional, a UNIFEBE oferece o Curso Superior de Tecnologia em Processos Gerenciais fora de sede, no município de São João Batista.

Atualmente a Instituição possui 2.202 alunos matriculados na graduação e 32 alunos na pós-graduação. Quanto ao corpo docente em 2011 estavam em exercício na Instituição 3 professores graduados, 94 especialistas, 113 mestres e 17 doutores, totalizando 227 docentes. Com relação ao regime de trabalho 146 docentes eram horistas, 64 possuíam tempo parcial e 17 em tempo integral. Além disso, no referido período a UNIFEBE contava com 87 funcionários técnico-administrativos atuando na gestão acadêmica e administrativa da IES.

As atividades de extensão da UNIFEBE contam com a participação da comunidade acadêmica e da comunidade local e regional, sendo desenvolvidas no âmbito dos cursos de graduação, e muitas de forma institucional, podendo-se destacar o evento UNIFEBE na Comunidade e o Natal Solidário.

A pesquisa, focada na iniciação científica, tem como linhas: Inclusão Social; Meio Ambiente; Sustentabilidade; Memória Cultural; Educação e Saúde; Ética e Cidadania; Tecnologia e Produção; e Trabalho e Organização Social.

1.1 MISSÃO DA UNIFEBE

A missão para a qual a UNIFEBE foi constituída tem a ver com a sua história, com a sua identidade e com os seus fins. Ou seja, a UNIFEBE é chamada a:

“Atuar no Ensino Superior pautado em uma perspectiva humanista e comprometido com o desenvolvimento que promova a qualidade de vida na sociedade”.

Essa missão baseia-se numa visão do ser humano como ser completo, nas suas dimensões biológica, psicológica, sócio-política, profissional e transcendente. Não entendendo o ser humano como ser compartimentado, pretende-se atuar no seu desenvolvimento pleno, integral.

1.1.1 Visão da UNIFEBE

Planejar uma instituição de Ensino Superior é pensá-la para o futuro, mas sem perder de vista a sua história. História, presente e futuro são categorias indissociáveis e indispensáveis para se ter uma visão do que poderá ser a UNIFEBE daqui a cinco ou mais anos. Neste sentido a UNIFEBE tem a seguinte visão:

“Ser referência em Educação Superior atuando como protagonista na produção do conhecimento voltado para o bem comum”.

1.1.2 Princípios e valores institucionais

A partir da missão, delineiam-se os princípios que regem a UNIFEBE, formando suas bases de atuação:

- formação plena do ser humano;
- promoção da cultura, do bem comum e do desenvolvimento social;
- construção e socialização do conhecimento;
- função social da educação;
- dignidade da pessoa humana;
- não discriminação;
- pluralismo de idéias e de concepções;
- liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar o pensamento, a arte e o saber;
- razoabilidade e eqüidade;
- gestão democrática e unidade administrativa;
- dimensão comunitária;
- valorização profissional;
- qualidade do ensino.

Desses princípios se delinham as diretrizes que norteiam o trabalho Institucional.

1.1.2.1 Diretrizes do ensino de graduação

Um ensino pautado em uma perspectiva humanista, comprometido com o desenvolvimento que promova a qualidade de vida, deve propiciar uma reforma intelectual e moral que supere o espírito de indiferença e que prepare para a vida numa sociedade democrática e pluralista. Neste sentido, a educação deve contribuir para a formação do ser humano em todos os seus aspectos.

O profissional, além da competência técnica para o exercício de suas funções, deve ser um cidadão em plenitude, que compreenda o contexto sóciopolítico e cultural em que está inserido, tendo condições de discuti-lo de forma participativa, ajudando a implementar as mudanças necessárias ao progresso da sociedade e ao bem estar de todos.

Os princípios que regem o ensino na UNIFEBE constituem o eixo do planejamento das atividades acadêmicas, articuladas à pesquisa e à extensão.

Pretende-se que esta organização do ensino venha consolidar e concretizar a Missão Institucional que está comprometida com as demandas da comunidade de Brusque e região.

A partir dessa perspectiva, o ensino será pautado por diretrizes específicas em consonância com as diretrizes nacionais:

- a) compromisso com uma educação humanística e crítica no desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes na formação integral do homem, com vistas ao exercício de sua cidadania;
- b) garantia da qualificação do ensino por meio da formação continuada e ampliação de sua inserção na comunidade;
- c) condições de trabalho aos cursos de graduação para o desenvolvimento de Projetos Pedagógicos coerentes com a missão, princípios, diretrizes, objetivos institucionais, bem como, com as diretrizes nacionais;
- d) compromisso com a avaliação permanente do ensino de graduação estimulando sua articulação com a avaliação da pós-graduação, da pesquisa, da extensão e gestão universitária;
- e) ampliação da política de expansão das vagas e dos cursos em atendimento às demandas sociais;
- f) desenvolvimento e implementação de atividades de ensino à distância (EAD);
- g) desenvolvimento de políticas de mudança na estruturação e nos procedimentos de gestão acadêmica;
- h) intensificação das ações que visem a qualidade de vida e a melhoria das condições de trabalho da comunidade acadêmica;
- i) fomentar os acadêmicos para serem protagonistas no seu processo de aprendizagem e parceiros dos docentes e demais acadêmicos na busca da formação humana e profissional que se deseja;

- j) compreensão do processo de aprendizagem como eixo fundante do ensino de graduação, objetivando a formação integral do educando, pautada nos quatro pilares do conhecimento;
- k) atuação do professor como mediador pedagógico junto aos acadêmicos, que passa a exigir mais do que apenas a reprodução das informações, por ele, fornecidas em sala de aula;
- l) promoção de ações pedagógicas que sejam mais eficientes e eficazes para colaborar com a aprendizagem de nossos acadêmicos e melhorar a qualidade do ensino de graduação;
- m) integração do processo de ensino e aprendizagem consolidados a partir da iniciação a pesquisa e aos trabalhos científicos acadêmicos;
- n) garantia na prestação de serviços à comunidade pela articulação do ensino com a pesquisa e a extensão.

Em síntese, ao acadêmico compete aprender a desenvolver competências e atitudes que lhes permitam analisar e discutir criticamente o conhecimento e propor soluções para os problemas que hoje se apresentam pela humanidade e o seu entorno, como também tomar decisões com responsabilidade, ética profissional e competência.

1.1.2.2 Diretrizes do ensino de pós-graduação

As atividades realizadas na Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão (Proppex) da UNIFEBE buscam o desenvolvimento de estratégias que propiciem melhores condições de atuação profissional. Para que isso se concretize, as diretrizes pedagógicas dos cursos de pós-graduação oferecidos pela instituição permitem que os profissionais nela especializados sejam capazes de compreender a importância dos fatores de qualidade em sua vida profissional e pessoal, assim como, no contexto social em que se integram.

Nesse movimento qualitativo, as ações da pós-graduação constituem uma base de sustentação que se alicerça no ensino de graduação. A parceria solidária entre as modalidades de ensino garante estratégias de desenvolvimento técnico e científico à medida que, permite uma atuação acadêmica e de continuidade dos estudos, articulando seu diálogo com a pesquisa e a extensão, favorecendo a tríplice função universitária.

São diretrizes da Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão:

- a) o desenvolvimento do conhecimento científico que esteja relacionado ao exercício profissional;
- b) a busca da excelência e a aproximação da instituição com a comunidade, na oferta de cursos de especialização ou extensão, nos projetos e estudos que identifiquem necessidades regionais, sempre respeitando os princípios da ciência e os avanços da tecnologia;
- c) o engendramento do ensino de forma sistematizada, em níveis diversos, promovendo a criação de grupos de pesquisa;
- d) a valorização da formação acadêmica de seus docentes, entendendo-os como os agentes de auxílio e consolidação da pesquisa, enquanto fator de qualidade e diferencial das instituições de ensino.

1.1.2.3 Diretrizes da Pesquisa

A pesquisa na UNIFEBE, que tem como compromisso a iniciação científica, é compreendida como o principal instrumento de produção do conhecimento científico. Diante desta perspectiva, a UNIFEBE vem desencadeando um processo de discussão no sentido de implementar um programa permanente de pesquisa, privilegiando a sala de aula como espaço de questionamentos que podem ser transformados em questões de investigação científica. A relação entre teoria e prática também se constitui em um pressuposto que dá significado à concepção da

pesquisa na instituição, pois a relevância do conhecimento está relacionada com seu potencial de transformação e de ação humana.

A pesquisa na UNIFEBE compreende as seguintes diretrizes:

- a) capacitação e aperfeiçoamento de docentes;
- b) incentivo e orientação para o desenvolvimento da iniciação científica, na forma de engajamento dos discentes em pesquisas;
- c) estimulação para criação de pesquisas produtivas e núcleos institucionais de investigação que visem o atendimento das necessidades regionais;
- d) projetos de pesquisa desenvolvidos a partir da problematização diagnosticada em Brusque e região, nas várias áreas do conhecimento, por professores, acadêmicos e também por outras instituições, em parcerias.

1.1.2.4 Diretrizes da extensão

Um ensino pautado em uma perspectiva humanista, comprometido com o desenvolvimento que promova a qualidade de vida deve propiciar uma reforma intelectual e moral, que supere o espírito de indiferença e que prepare para a vida numa sociedade democrática e pluralista. Nesse sentido, a educação não pode se limitar ao repasse de informações técnicas ou teóricas. Mesmo nos cursos de formação técnica, a educação deve contribuir para a formação do ser humano em todos os seus aspectos. O profissional, além da competência técnica para o exercício de suas funções, deve ser um cidadão em plenitude, que compreende o contexto sócio-político e cultural em que está inserido, e que tem condições de discuti-lo de forma participativa, ajudando a implementar as mudanças necessárias ao progresso da sociedade e ao maior bem estar de todos.

Para a consecução desses objetivos, a UNIFEBE privilegia um ensino pautado no interacionismo, acreditando que o conhecimento não pode ser adquirido de forma passiva e mecânica, mas que acontece na interação entre educadores, educandos e os conteúdos do saber acumulado historicamente.

Assim, o aluno deverá desenvolver habilidades de leitura e interpretação crítica, tornando-se capaz de compreender com profundidade os temas estudados e postar-se de maneira criativa para propor e implementar novas formas de atuação e de interpretação.

A UNIFEBE acredita que o aprendizado só será efetivo, à medida que o educando torna significativo para si aquilo que estuda, o que implica em atividades de ensino que privilegie a participação do educando, sem perder de vista o papel fundamental do professor como mediador desse processo.

Dessa forma, estaremos contribuindo na formação de sujeitos integrados e atuantes no seu meio, que possam participar e promover uma sociedade democrática e pluralista, que se desenvolva de maneira solidária e responsável na direção de maior qualidade de vida para todos os seus integrantes.

1.1.3 Objetivos da Instituição

Os objetivos que se derivam do caráter humanístico e pluralista que se quer imprimir à educação, são os expostos a seguir.

1.1.3.1 Objetivo geral

“Atuar no ensino superior, promovendo a formação acadêmica de cunho humanístico nos seus aspectos profissionais e científicos”.

1.1.3.2 Objetivos específicos

Conforme o Art. 9º do Estatuto da UNIFEBE os objetivos específicos são constituídos em:

- a) formar acadêmicos nas diferentes áreas do conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua;

- b) estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;
- c) incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;
- d) promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;
- e) suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;
- f) estimular o conhecimento do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade; e
- g) 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.

2 JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE SOCIAL DO CURSO

2.1 NECESSIDADE SOCIAL DO CURSO

A história da gastronomia no Brasil começa a partir do momento que os portugueses chegam ao país e tem os primeiros contatos com os índios que tinham sua culinária própria baseada em frutos da terra como o milho , o feijão a mandioca, a fava, a goiaba.

A colonização no Brasil culminou com o nascimento da culinária brasileira que é resultado da mistura de três povos : portugueses, índios e africanos. Após a independência a culinária brasileira buscou matérias primas e detalhes na cultura de outros povos, criando assim uma identidade própria tornando-se riquíssima.

Alguns fatores como a globalização que facilitaram o comércio e a exportação dos alimentos e a evolução tecnológica que desenvolveu novas técnicas de enlatamento e refrigeração, articulados a meios de transporte rápidos e eficientes favoreceram para uma universalização dos alimentos. Já a culinária regional, faz um movimento contrário mantendo suas peculiaridades e tornando-se um atrativo ao turismo de cada região.

Atualmente a gastronomia se caracteriza pela mistura de alimentos e especiarias de diferentes regiões, desencadeando em uma globalização gastronômica, onde tradição e inovação caminham juntas.

Com essa a diversificação cultural e global da gastronomia o interesse pelo ramo tem crescido seja pela necessidade de profissionais com formação de referência ou por uma grande parcela da população que tem atração pela culinária.

O mercado de trabalho para o profissional da gastronomia no país é amplo principalmente com as perspectivas de crescimento do setor turístico em função de eventos esportivos internacionais e do cenário econômico atual. Estes aspectos aumentam o nível de exigência dos consumidores para a melhoria dos produtos alimentícios e como consequência mão de obra qualificada.

Esse crescimento também pode ser observado no município de Brusque que tem se desenvolvido de maneira acelerada, segundo dados do IBGE (2011) é a 10ª economia do estado, com 107.763 habitantes, apresentando uma taxa média de crescimento de 3,3% ao ano. Com esse cenário e com a complexidade da vida urbana, surge uma nova dinâmica da vida social fazendo com que as pessoas se alimentem fora de casa. Em consequência disso restaurantes e similares vem ocupando espaços na cidade oportunizando para os profissionais da gastronomia vastas oportunidades de atuação.

É nesse sentido que justifica-se a oferta do **Curso de Superior de Tecnologia em Gastronomia** no Centro Universitário de Brusque para prover a capacitação de profissionais qualificados e para incremento da competitividade do setor turístico, local e regional.

O curso além de preparar o profissional para atuar de forma qualificada na área de gastronomia, através da articulação ensino, pesquisa e extensão oportuniza a criação de projetos sociais que possibilitam a sociedade o conhecimento de gastronomia e educação alimentar, promovendo o papel social da UNIFEBE expresso em sua missão.

2.2 NOME DO CURSO

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

2.3 TITULAÇÃO CONCEDIDA

Tecnólogo em Gastronomia.

2.4 MISSÃO DO CURSO

Graduar tecnólogos em gastronomia dotados de habilidades e competências para atuar na promoção da culinária e da gastronomia e na gestão de ramos alimentícios.

2.5 OBJETIVOS DO CURSO

2.5.1 Objetivo geral

Formar tecnólogos em gastronomia para exercer a atividade profissional em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados. Empregando procedimentos técnicos e científicos necessários à gestão, ao empreendedorismo e à manipulação e produção de alimentos e preparação de pratos.

2.5.2 Objetivos específicos

Fornecer conhecimentos básicos e específicos que compõe o currículo do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**, bem como sistematizar a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos, de forma a:

- a) proporcionar conhecimentos técnicos científicos necessários para graduação em tecnologia em gastronomia.
- b) fornecer noções de empreendedorismo para que ele seja capaz de atuar em seu ambiente de trabalho, considerando os aspectos financeiros, administrativos e organizacionais.
- c) formar profissionais capazes de compreender que a gastronomia é uma área do conhecimento que envolve saberes científico e artístico.
- d) desenvolver habilidades em conhecimentos práticos referentes a técnicas culinárias de forma criativa.;
- e) atuar de forma ética procurando minimizar o desperdício e os resíduos gerados, procurando minimizar os impactos gerados na sua atuação.
- f) capacitar os estudantes para atuar no âmbito operacional da produção de alimentos e gerenciamento das rotinas de cozinha .
- g) atuar com qualidade, eficiência e resolubilidade, em equipe ou autonomamente, em todos os setores da gastronomia.

2.6 PERFIL PROFISSIONAL

Os egressos do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** da UNIFEBE serão capazes de atuar em unidades gastronômicas de natureza pública e privada, nos diversos segmentos de prestação de serviços e na indústria de alimentos e bebidas, estando aptos a gerenciar empreendimentos gastronômicos, com habilidades em culinária, a partir da utilização dos princípios científicos de diversas áreas do conhecimento.

Além disso, também deverá conhecer os processos legais e de gestão de empreendimentos de alimentos e bebidas, no que tange às áreas de vendas e marketing, planejamento estratégico, custos, pessoal e controle.

O perfil profissiográfico proposto desenvolve competências para elaborar projetos e prestar consultoria, gerenciar cozinhas e empresas de alimentação, com pleno conhecimento da importância da higiene pessoal, ambiental e de utensílios para manipulação de produtos alimentícios.

Com uma sólida formação integral, o gastrônomo habilitado pela UNIFEBE, terá um perfil que o possibilitará trabalhar em empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, *catering*, bufês, na elaboração e preparação de cardápios, na assessoria e consultoria para restaurantes, na vistoria de cozinhas industriais e restaurantes, na administração de restaurantes, entre outros.

A organização curricular proposta para o **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** possibilita ao egresso, no exercício de sua profissão, ter como fundamento em suas tomadas de decisões, o rigor técnico-científico necessário, aliado a princípios éticos e humanísticos.

2.7 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

Para alcançar o perfil profissiográfico desejado, o **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** da UNIFEBE proporcionará aos seus egressos as seguintes competências e habilidades:

- a) formação humanística e social;
- b) Supervisionar, organizar e controlar serviços, compras, estoque de alimentos e de materiais, manutenção e pessoal;
- c) Gerenciar serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagem, restaurantes (comerciais e industriais), bares, buffets, refeições transportadas e hospitais e afins;
- d) identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária;

- e) aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais;
- f) identificar e dimensionar equipamentos, móveis e utensílios para a montagem de estabelecimentos de alimentação;
- g) planejar cardápios;
- h) planejar atividades de produção de alimentos;
- i) participar do planejamento de sistemas de coleta e disposição final de resíduos sólidos e líquidos;
- j) planejar e promover eventos culturais em gastronomia;
- k) implantar e aplicar as Boas Práticas na manipulação, produção e conservação de alimentos;
- l) implantar serviços de alimentos e bebidas;

2.8 MERCADO DE TRABALHO

Com o crescimento das cidades e da economia, o mercado de trabalho para o profissional da gastronomia está em expansão pois é um dos segmentos da economia nacional que possui maior demanda, tanto de trabalho, quanto de profissionais qualificados.

O campo de atuação é bastante amplo para restaurantes – não apenas no preparo dos alimentos, mas na elaboração de cartas culinárias, na gestão de procedimentos utilizados e na coordenação de equipe. Ainda, a atuação é possível em empresas que prestam serviços gastronômicos, como para grandes companhias que possuem seus próprios restaurantes. O profissional também pode atuar na indústria alimentícia, em diversas áreas, além da oportunidade de desenvolver atividades de docência em instituições de ensino dos mais diversos níveis acadêmicos e segmentos gastronômicos.

Nesse sentido a sólida formação humanística oferecida pela UNIFEBE e o instrumental pedagógico que dão acesso as ferramentas necessárias para o desenvolvimento de habilidades específicas são base segura para a formação de

um profissional crítico e criativo, preparado para atuar em diferentes segmentos da área da gastronomia e atento as mudanças do mundo contemporâneo.

3 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR, REGIME DE FUNCIONAMENTO, DURAÇÃO DO CURSO E EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS

O **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** da UNIFEBE propõe uma matriz curricular distribuída em 5 fases e organizada em três eixos: ciência, arte e cultura, ciência dos alimentos e empreendedorismo. Além de atender aos preceitos legais, a matriz curricular do Curso foi pensada de forma a estruturar as disciplinas através de visão orgânica e integrada dos conteúdos para que os objetivos propostos possam, efetivamente, serem alcançados.

A matriz curricular do curso prevê aulas práticas e teóricas que permitirão ao aluno a capacidade de atuar e coordenar atividades em diversas áreas operacionais de um serviço de alimentação. As aulas teóricas buscam contribuir para o desenvolvimento da capacidade de empreender, pensar e inovar tão necessárias na área gastronômica. Já as aulas práticas terão enfoque predominante a partir da 3ª fase do curso onde o aluno aprende desde técnicas de preparo mais básicas da cozinha, ingredientes e corte de carnes, peixes e aves, até o preparo de pratos mais elaborados da cozinha nacional e internacional, clássica e contemporânea, passando por panificação e confeitaria.

Também no decorrer de sua formação espera-se que o aluno desenvolva espírito empreendedor e autônomo.

3.1 MATRIZ CURRICULAR

FASES	DISCIPLINAS	C/H	CRÉDITO
I	História da Gastronomia	60	04
	Ciência dos Alimentos e Nutrição	60	04
	Técnicas Culinárias Básicas	60	04
	Higiene e Segurança dos Alimentos	60	04
	Química Culinária	30	02

FASES	DISCIPLINAS	C/H	CRÉDITO
	Leitura e Produção de Textos	30	02
	SUBTOTAL	300	20
II	Técnicas Culinárias Avançadas	90	06
	Serviços de Bar e Restaurante	60	04
	Filosofia	30	02
	Cozinha Quente	60	04
	Marketing em Gastronomia	30	02
	Gestão de Pessoas	30	02
	SUBTOTAL	300	20
III	Cozinha Fria	60	04
	Panificação	60	04
	Cozinha Brasileira	60	04
	Cozinha Francesa	30	02
	Enologia	60	04
	Logística de Compras	30	02
	SUBTOTAL	300	20
IV	Planejamento de Cardápio	30	02
	Confeitaria	60	04
	Cozinha Italiana	60	04
	Cozinha das Américas	60	04
	Cozinha do Mar	60	04
	Sociologia	30	02
	SUBTOTAL	300	20
V	Organização de Eventos em Gastronomia	60	04
	Gastronomia Diet e Light	30	02
	Cozinha Oriental	60	04
	Cozinha Mediterrânea	60	04
	Empreendedorismo	60	04
	Responsabilidade Socioambiental	30	02
	SUBTOTAL	300	20
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES*	100	-
TOTAL GERAL		1600	100

* ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO ACADÊMICO DURANTE O CURSO, NA INSTITUIÇÃO OU FORA DELA. SUA REGULAMENTAÇÃO SERÁ DEFINIDA POR REGULAMENTO ESPECÍFICO.

DISCIPLINAS OPTATIVAS		
DISCIPLINAS	C/H	CRÉDITO
Libras	30	02

3.1.1 Núcleos de conteúdos da matriz curricular

A matriz curricular do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** da UNIFEBE foi elaborada de acordo o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Sua estrutura curricular foi dividida em três grandes eixos: ciência, arte e cultura, ciência dos alimentos e empreendedorismo.

O eixo da ciência, arte e cultura é composto de conhecimentos de diferentes culturas relacionadas à gastronomia mundial e regional. Paralelamente, a ênfase artística que permitirá o desenvolvimento e aprimoramento de habilidades artísticas e criativas na formação, gerando uma atuação diferenciada e inovadora. Além disso, nesse esse eixo apresenta conteúdos de formação geral como filosofia, sociologia, responsabilidade socioambiental, entre outros.

O eixo ciência dos alimentos oferece a compreensão científica sobre os alimentos e processos aos quais eles possam ser submetidos, dominando técnicas e procedimentos para seu manuseio.

Já o domínio dos conceitos e técnicas de gestão integram o eixo empreendedorismo que possibilitará ao profissional gerir e administrar seu ambiente de trabalho, podendo atuar de forma independente na formatação do seu próprio empreendimento ou na coordenação e assessoramento de profissionais da área ou áreas afins.

A seguir são apresentados os núcleos de conteúdos do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** da UNIFEBE:

CIÊNCIA, ARTE E CULTURA		CIÊNCIA DOS ALIMENTOS	
Confeitaria	Cozinha Brasileira		
Cozinha das Américas	Cozinha do Mar		
Cozinha Francesa	Cozinha Fria	Ciência dos Alimentos e Nutrição	Enologia
Cozinha Italiana	Cozinha Mediterrânea	Gastronomia Diet e Light	Higiene e Segurança dos Alimentos
Cozinha Oriental	Cozinha Quente		
Filosofia	História da Gastronomia	Química Culinária	Técnicas Culinárias Avançadas
Leitura e Produção de Textos	Panificação		
Responsabilidade Socioambiental	Serviços de Bar e Restaurante		
	Sociologia		Técnicas Culinárias Básicas

EMPREENDEDORISMO

Empreendedorismo

Gestão de Pessoas

Logística de Compras

Marketing em
Gastronomia

Organização de
Eventos em
Gastronomia

Planejamento de
Cardápio

3.2 REGIME DE FUNCIONAMENTO

Os princípios metodológicos de uma instituição de ensino superior devem estar norteados pela sua missão e conduzir ao alcance do perfil desejado do egresso. A UNIFEBE busca uma proposta metodológica que privilegia a profissionalização do aluno, sem deixar de formar um cidadão crítico e capaz de pensar e estabelecer por si soluções inovadoras, não só para a organização em que trabalha como também para a comunidade em que vive e a sociedade de um modo geral.

Tem-se a noção de que o processo ensino-aprendizagem é composto por quatro elementos de realidade que devem ser considerados: o aluno, o professor, o conteúdo e as variáveis ambientais, ligadas às características da UNIFEBE. Cada um desses elementos exerce uma rede de influências sobre os demais, ligando-os e alterando suas características.

Ao refletir-se sobre cada elemento entende-se que o aluno é um participante efetivo do processo de ensino-aprendizagem e não um mero coadjuvante; que o professor é um orientador no processo, e não o detentor do conhecimento; que o conteúdo adequado é a base da captação e compreensão pelo aluno das informações necessárias ao seu aprendizado; que a percepção das variáveis ambientais, em especial as questões de relacionamento e clima organizacional da UNIFEBE, são fundamentais para o desempenho adequado de todos os atores do processo.

No sentido de privilegiar tal noção, a UNIFEBE adota como prática pedagógica a vivência do aluno conciliada aos conteúdos abordados em sala. Tal experiência trazida pelos alunos requer do professor uma constante inovação nas metodologias de ensino.

A prática de ensino desenvolvida em sala de aula, por mais diversificada que seja, deve privilegiar o princípio de que a aquisição de conhecimento e o desenvolvimento de habilidades e competências é um processo a ser compreendido como decorrência das trocas que o graduando estabelece na interação com o seu

meio social, profissional e cultural, cabendo ao professor ser o mediador desse processo, articulando as trocas, tendo em vista o desenvolvimento do senso crítico dos conteúdos.

Assim, de forma a viabilizar a realização desta concepção metodológica de ensino propõe-se o regime semestral seriado e presencial, composto de 5 (cinco) semestres letivos consecutivos, totalizando 1.600 (mil seiscentas) horas para a realização deste curso.

3.3 CARGA HORÁRIA E DURAÇÃO

O **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** está projetado para uma duração de 5 (cinco) semestres, com carga horária total de 1.600 (mil seiscentas) horas. Esse curso segue o Regimento Geral da UNIFEBE, tendo 100 (cem) dias letivos por semestre. O cronograma de funcionamento do curso acontecerá de segunda-feira a sexta-feira com duração de 4 (quatro) aulas por dia letivo.

3.4 LOCAL DE FUNCIONAMENTO

O **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** funcionará nas dependências do campus do Centro Universitário de Brusque (UNIFEBE), no município de Brusque, Estado de Santa Catarina, na Rua Dorval Luz, nº. 123, bairro Santa Terezinha, servindo-se de suas salas de aula, laboratórios de informática, biblioteca acadêmica, auditório e demais dependências da instituição.

3.5 SISTEMAS DE INGRESSO E VAGAS OFERECIDAS

Serão oferecidas 80 (oitenta) vagas anuais que serão preenchidas por meio de Processo Seletivo Especial ou através do Vestibular da ACAFE.

3.6 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Há várias maneiras de verificar o aproveitamento do acadêmico nas disciplinas. Na UNIFEBE estabeleceu-se o contrato didático, que objetiva esclarecer, como o acadêmico será avaliado no decorrer da disciplina, buscando a transparência da prática docente no processo de ensinar e aprender. Neste sentido, o colegiado do curso, através da busca da avaliação formativa, que visa investigar a trajetória do acadêmico em seu processo evolutivo de aprendizagem, resolve explicitar suas ações quanto à avaliação no seguinte tocante:

a) *Quanto aos procedimentos de avaliação*

- Cabe ao docente, a partir da observação sistemática do educando e da aplicação de instrumentos avaliativos adequados, a atribuição de notas;
- a avaliação do acadêmico será expressa numa escala de notas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), com uma casa decimal, e deverá ser registrada no diário de classe e entregue a coordenação de curso ao final da disciplina;
- estará aprovado o acadêmico com média final igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero);
- os procedimentos de avaliação devem estar coerentes com a missão, perfil e objetivos pretendidos na formação do acadêmico;
- a avaliação do processo de ensinar e aprender deve permitir o uso de diferentes instrumentos de avaliação, cabendo ao professor eleger o instrumento que melhor se aplique a avaliação.

b) *Quanto aos instrumentos de avaliação usados pelo curso*

O ser humano na sua busca pelo aprender, utiliza meios próprios de percepção, que poderiam ser a capacidade de abstração, memória, imaginação, sentimento, percepção sensorial e categorial e outros. Assim sendo, os professores

devem também utilizar de instrumentos variados que possibilitem despertar no acadêmico seus meios de percepção.

A seguir relaciona-se alguns instrumentos de avaliação que serão utilizados no curso de **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**:

- estudo de caso;
- estudo dirigido;
- prova operatória;
- relatório;
- seminário;
- simpósio.

c) Quanto aos critérios de avaliação

Os critérios de avaliação deverão estar claros no plano de ensino, como também estarem em sintonia com os objetivos da aprendizagem de cada conteúdo programático da disciplina. Descrevem-se abaixo alguns critérios utilizados pelo curso:

- domínio do conhecimento prático-teórico;
- capacidade de síntese e objetividade;
- habilidade de negociação;
- uso de conceitos teóricos na solução de problemas;
- atitude ética e responsável.

d) Quanto à devolutiva do resultado da avaliação

O resultado da avaliação deverá ser socializado com os acadêmicos num prazo máximo de 15 dias após a aplicação do instrumento de avaliação. Pondera-se

aqui a importância deste momento para reflexão dos resultados obtidos, tanto pelo acadêmico, quanto também pelo professor;

O acadêmico que obtiver média na disciplina igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero) estará aprovado na disciplina. A comunicação é realizada pelo site da UNIFEBE, na Central do Aluno, em que o mesmo tem acesso a média de cada disciplina concluída nas fases efetuadas, além da frequência, e outras informações relacionadas à vida do acadêmico na instituição.

3.7 EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS

O ementário (Anexo A) proposto aborda temas atuais na área da gastronomia, de acordo com as disciplinas elencadas na matriz curricular. Ele foi elaborado paralelamente ao currículo do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**, pela coordenação e pelo corpo docente, podendo ser modificado ao longo dos trabalhos.

3.8 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** serão regidas por regulamento específico, que terá por finalidade normatizar as referidas atividades que compõem o currículo pleno do curso, sendo o seu integral cumprimento indispensável para a outorga de grau.

As Atividades Complementares do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** compreendem um conjunto de atividades, num total de 100 (cem) horas, desenvolvidas pelo aluno fora do horário regular das disciplinas oferecidas pelo Curso.

Os objetivos das Atividades Complementares visam propiciar aos acadêmicos uma formação acadêmica ampla e interdisciplinar. Elas podem ser desenvolvidas em qualquer fase do curso e serão integralizadas com atividades de

ensino, iniciação científica ou extensão que não constem da matriz curricular do curso do aluno.

3.9 ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

Conforme estabelece a Lei nº. 11.788, de 25 de setembro de 2008, o estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

Neste sentido, a UNIFEBE passou a incluir o estágio curricular não obrigatório nos Projetos Pedagógicos de Cursos, bem como a instituição vem organizando uma sistemática de acompanhamento e avaliação deste processo. A UNIFEBE vem cumprindo o seu papel de acompanhamento e supervisão dos seus acadêmicos no decorrer do estágio conforme previsto nos art. 7º e 8º da Lei nº. 11.788, de 25 de setembro de 2008.

O estágio pode ser oferecido por pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, desde que observadas as obrigações previstas no art. 9º da Lei nº. 11.788, de 25 de setembro de 2008.

A UNIFEBE somente formalizará Termo de Convênio e Termo de Compromisso de Estágio quando a entidade concedente, demonstrar que o estagiário exercerá atividades práticas vinculadas à área de formação acadêmico-profissional respectiva. Da mesma forma a UNIFEBE está atenta a duração máxima do estágio, na mesma unidade concedente, nos limites permitidos em lei.

Desta forma, a UNIFEBE considera os estágios curriculares não obrigatórios como atividades programadas, orientadas e avaliadas que proporcionam ao acadêmico aprendizagens profissional, social e cultural, na participação em atividades de trabalho vinculadas à sua área de formação acadêmico-profissional. O

estágio é oportunidade de unir a teoria adquirida em sala de aula condicionada à prática do cotidiano da vida profissional.

Para o acadêmico realizar o estágio curricular não obrigatório, é necessário que ele esteja regularmente matriculado e com frequência efetiva no curso de graduação correspondente à área de atuação.

O acompanhamento e supervisão do estágio é realizado periodicamente, exigindo-se assim do estagiário a apresentação do relatório e avaliação do estágio, como também à Unidade Concedente de Estágio a apresentação da avaliação do estagiário. Esses documentos são submetidos à apreciação do professor orientador do Curso, com o objetivo principal de verificar se o estágio está atendendo a sua finalidade essencial, proporcionar ao estudante a complementação do ensino e da aprendizagem.

4 QUALIFICAÇÃO E REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE

O **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** da UNIFEBE tem o objetivo de constituir um corpo docente altamente qualificado. O corpo docente será formado por profissionais com boa experiência acadêmica e profissional.

Vale a pena ressaltar que a Instituição conta com uma política de incentivo à formação continuada de seus professores, seja em cursos stricto sensu (mestrado ou doutorado), seja em cursos lato sensu (especialização). Salientamos que dentro da política de Formação Continuada também existe a prática de fomento à participação de docentes e acadêmicos em eventos de natureza científica.

4.1 COORDENADOR DO CURSO

A gestão do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** terá a participação de professores, acadêmicos, coordenação do curso, constituindo-se assim o seu colegiado do curso. O coordenador será definido após a aprovação interna do curso.

4.2 CORPO DOCENTE DO CURSO

De acordo com o artigo 12 do Regulamento do Processo Seletivo Docente, aprovado pela Resolução CA nº 28/10, de 20 de outubro de 2010, alterado pela Resolução nº. 14/12, de 14 de março de 2012, as disciplinas dos novos cursos na primeira fase da primeira turma serão lecionadas por professores colaboradores.

A titulação mínima para o exercício do magistério superior exigida dos professores nos cursos de graduação da UNIFEBE é a de ser graduado e pós-graduado na área ou área afim da disciplina a ser lecionada.

Excepcionalmente na falta de professor pós-graduado, poderá ser autorizado pelo Conselho Universitário (Consuni) em caráter excepcional e por no máximo 01 (um) semestre letivo, na condição de colaborador ou substituto, docente graduado na área da disciplina ou afim, que comprovar experiência profissional ou produção intelectual, técnica ou científica, relacionadas com a disciplina ou em casos excepcionais, por profissionais de notório saber.

Excepcionalmente, na falta de professor habilitado de acordo com o caput do referido artigo, poderá ser autorizado na condição de colaborador, docente graduado na área da disciplina ou afim que comprovar experiência profissional ou produção intelectual, técnica ou científica relacionada com a disciplina.

A partir da segunda fase do Curso, a contratação de docentes se dará por meio de processo seletivo com caráter público e realizado de maneira a preencher da forma mais adequada possível o quadro de docentes da Instituição.

5 SUFICIÊNCIA DAS BASES FÍSICAS

5.1 INFRAESTRUTURA ESPECÍFICA RECOMENDADA PARA O CURSO

De acordo com o previsto nos Referências Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Bacharelado e Licenciatura, para o funcionamento do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** é recomendada a seguinte infraestrutura:

- Cozinha fria e quente;
- Laboratório de bebidas;
- Laboratório de panificação e confeitaria;
- Restaurante didático;
- Laboratório de informática com programas específicos;
- Biblioteca com acervo específico e atualizado.

5.2 CAMPUS SANTA TEREZINHA

O *campus* do Bairro Santa Teresinha, onde estão localizados os Blocos A, B, e C possui sistema de climatização em todas as suas salas de aula, auditório, Biblioteca Acadêmica, laboratórios e as salas dos setores administrativos.



IMAGEM DO CAMPUS DA UNIFEBE LOCALIZADO NO BAIRRO SANTA TEREZINHA

5.2.1 Bloco A

Em 03 de março de 2001 foi inaugurado o Bloco A do *campus* da UNIFEBE iniciado em setembro do ano 2000.

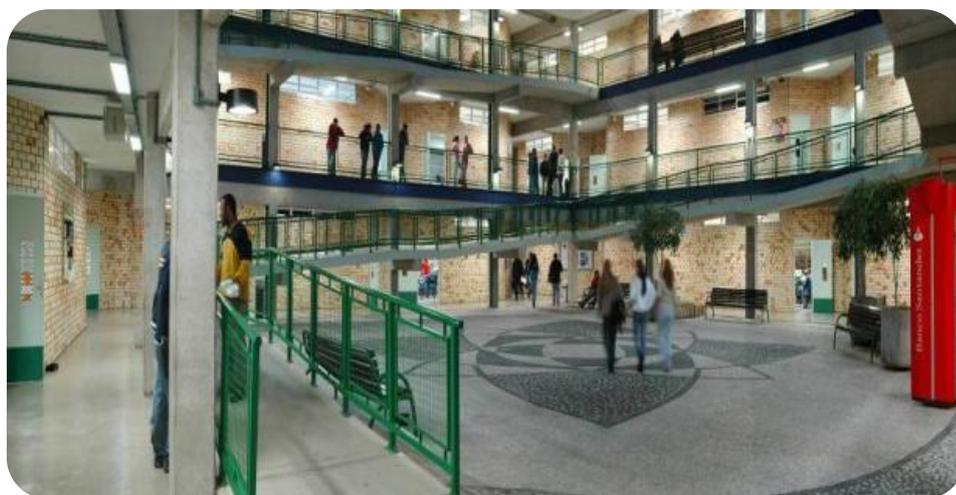


IMAGEM INTERNA DO BLOCO A

Além, das salas de aula (com medidas entre 47m² e 78m²), nesse prédio estão funcionando quatro laboratórios de informática, (90m² cada um), uma sala de vídeo conferência, uma sala para os professores com dois banheiros (masculino e feminino), uma sala de reuniões e 12 banheiros (6 masculinos e 6 femininos).



IMAGENS DA SALA DOS PROFESSORES



IMAGENS DAS SALAS DE AULA

Ainda nesse mesmo bloco, de 5,4 mil metros quadrados, estão funcionando a Secretaria Acadêmica, o setor de Recursos Humanos, o Núcleo de Informática, a Assessoria Jurídica e a Reitoria.

5.2.1.1 Sala de Reuniões

A sala de reuniões é localizada no segundo piso do Bloco A, sendo climatizada e possuindo projetor multimídia, que é constantemente utilizado nas reuniões.

Nela ocorrem as reuniões dos Conselhos da mantida (UNIFEBE) e da mantenedora (FEBE), além das reuniões dos colegiados de cursos, e outras reuniões de planejamento e gestão que se fazem necessárias.



IMAGENS DA SALA DE REUNIÕES DO BLOCO A

5.2.2 Centro de Convivência – Bloco B

Em primeiro de agosto de 2002 foi inaugurado o Bloco de Convivência, também conhecido como Bloco B.



IMAGEM FRONTAL DO CENTRO DE CONVIVÊNCIA – BLOCO B

Com 1.050 m², esse bloco abriga o Diretório Central dos Estudantes, a Lanchonete, a Livraria, um setor de Fotocópias, a Assessoria de Comunicação Social, a Pró-Reitoria de Administração (Proad), a Contabilidade, o Financeiro, o setor de Serviços Gerais e o setor de Suprimentos.



IMAGEM FRONTAL DO CENTRO DE CONVIVÊNCIA – BLOCO B

5.2.3 Bloco C

O Bloco C da UNIFEBE teve sua obra iniciada em 29 de junho de 2004, e foi inaugurado em 23 de fevereiro de 2005.



IMAGEM DO PÁTIO DO BLOCO C



IMAGENS DO BLOCO C

Com uma área construída de 4.363,82 m², o prédio abriga a Biblioteca Acadêmica com 1.077,51 m², onde também funciona a Biblioteca Infantil, e um auditório com 153,66 m² para comportar 130 pessoas e 30 salas de aula que são

utilizados no período noturno e matutino pelos cursos de graduação e pós-graduação.



IMAGENS DO AUDITÓRIO DO BLOCO C

As salas de aula têm dimensões variando entre 43,87 m² e 77,96 m². Além das salas de aula, funcionam neste bloco, duas salas destinadas à Secretaria das Coordenações e a Pró-Reitoria de Ensino de Graduação (Proeng), a Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão (Propex), uma Sala de Trabalho Docente e a Assessoria de Desenvolvimento.

5.2.3.1 Biblioteca Infantil

Inaugurada em 28 de abril de 2009, a Biblioteca Infantil da UNIFEBE é mais um espaço com o objetivo de contribuir com o desenvolvimento local e regional.

Com 42 m² a Biblioteca Infantil foi projetada especialmente para crianças entre quatro e seis anos de idade. Com mobília adequada e ambiente climatizado, o espaço oferece mais de 1.500 títulos de renomados autores, estimulando o gosto pela leitura desde cedo entre os pequenos, além de desenvolver a imaginação, criatividade, lógica e atenção.



IMAGENS DA INAUGURAÇÃO DA BIBLIOTECA INFANTIL DA UNIFEBE



IMAGENS DA VISITA DA VISITA DA CEI TIA LAURA A BIBLIOTECA INFANTIL DA UNIFEBE

5.2.3.2 Sala de Trabalho Docente

A Sala de Trabalho Docente, localizada junto a Biblioteca Acadêmica, é o espaço onde os coordenadores de curso, membros do NDE e docentes realizam suas atividades com o objetivo de implantar melhorias no curso, consolidando desta forma o Projeto Pedagógico do Curso.

No local além das mesas de trabalho, também estão disponíveis dois computadores com acesso a internet, para auxiliar nos trabalhos.



IMAGENS DA SALA DE TRABALHO DOCENTE

5.2.4 Bloco D

A construção do Bloco D da UNIFEBE teve início no mês de janeiro de 2010, sob responsabilidade da empresa Stein Construtora Ltda, vencedora do Edital de Concorrência para Edificação de Obra Civil nº 001/2009. A obra do novo Bloco foi inaugurada no dia 22 de julho de 2010.

Inicialmente, o Bloco D terá o piso térreo. Neste primeiro piso estão localizados laboratórios de Engenharia de Produção, Educação Física, Design de Moda, além das salas de Desenho e Costura. A área total construída é de aproximadamente 1.280m².



IMAGENS DOS LABORATÓRIOS DO BLOCO D



IMAGENS DOS LABORATÓRIOS DO BLOCO D

5.2.5 Prédio do Anfiteatro

Além do campus do Bairro Santa Terezinha, a UNIFEBE possui, no centro do município de Brusque, um Anfiteatro.

O prédio do Anfiteatro é o primeiro imóvel próprio adquirido pela mantenedora da UNIFEBE. Inaugurado no dia 30 de abril de 1987, mede 1.442 m² (mil quatrocentos e quarenta e dois metros quadrados) e localiza-se à Rua Manuel Tavares, nº 52, no centro da cidade de Brusque. Nesse prédio encontram-se cinco salas de aula, uma sala de audiências e várias salas menores ocupadas pelo Núcleo de Prática Jurídica, banheiros e um auditório equipado com luz, som, palco com dois camarins e espaço na platéia para 450 pessoas sentadas.



IMAGENS EXTERNAS DO ANFITEATRO DA UNIFEBE

É no prédio do Anfiteatro que são realizadas as cerimônias de Colação de Grau dos cursos de graduação da UNIFEBE e a maioria dos eventos institucionais, promovidos tanto pela IES como pelos acadêmicos. Este prédio, também é bastante utilizado pela comunidade de Brusque na realização de eventos culturais.



IMAGENS INTERNAS DO ANFITEATRO DA UNIFEBE

5.2.6 Adequação da infraestrutura aos portadores de necessidades especiais

Para melhor atender aos acadêmicos portadores de deficiência a infraestrutura da UNIFEBE está de acordo com a Portaria MEC nº. 1.679, de 2 de dezembro de 1999. A estrutura arquitetônica da Instituição obedece ao que está disposto no artigo 2º, parágrafo único, alínea a do referido dispositivo legal, contendo as seguintes adaptações:

- não existem barreiras arquitetônicas, o que permite o acesso dos alunos com deficiência física aos espaços coletivos;
- existem vagas reservadas aos deficientes físicos no estacionamento;
- existem rampas com corrimãos que dão acesso aos três pisos da instituição, o que facilita a circulação dos usuários de cadeiras de rodas;
- nos banheiros existem barras de apoio nas paredes; foram instalados lavabos, bebedouros e telefones públicos em altura acessível aos usuários de cadeiras de rodas.

Quanto à adaptação para atender aqueles alunos portadores de deficiência visual e/ou deficiência auditiva, a Instituição no intuito de cumprir o disposto na Portaria MEC nº. 1.679, de 2 de dezembro de 1999, artigo 2º, parágrafo único, alíneas b e c, a Instituição tem a disposição a Profª. Raquel Pedroso, que possui especialização em Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), atendendo assim aqueles portadores de deficiência auditiva. Até o momento a Instituição não possui alunos com deficiência visual, porém se houver ingresso de alunos com essa deficiência as medidas necessárias para atendê-lo serão tomadas.

6 ADEQUAÇÃO DE LABORATÓRIOS E EQUIPAMENTOS

6.1 CARACTERIZAÇÃO

No ano 2000 foi implantado o Núcleo de Informática (NI) que é um setor que está diretamente ligado à Reitoria da UNIFEBE. Os Laboratórios de Informática, a partir de então, passaram a definir seus trabalhos e atendimento através do NI.

A UNIFEBE possui quatro Laboratórios de Informática. O primeiro foi implantado em maio de 1996, o segundo em fevereiro de 2003 e o terceiro em março de 2005. A implantação do quarto Laboratório de Informática ocorreu no segundo semestre de 2007.



IMAGENS DOS LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA DA UNIFEBE



IMAGENS DOS LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA DA UNIFEBE

Excetuando-se os horários de aulas, todos estão abertos gratuitamente aos acadêmicos e professores para elaboração de trabalhos escolares, monografias, teses e trabalhos de conclusão de cursos, bem como acesso à navegação na web.

Os usuários não precisam necessariamente ter conhecimento prévio de informática, pois os responsáveis pelo laboratório prestam-lhes assistência no uso dos computadores e softwares neles instalados.

6.2 OBJETIVOS

O Núcleo de Informática tem como objetivo principal garantir a organização do crescimento e desenvolvimento da Instituição em relação às novas tecnologias de informação, bem como resolver os problemas e necessidades que possam surgir.

O Núcleo é responsável pela manutenção e dinamização da Internet, inclusive do “site” da entidade, além de promover a autonomia e responsabilidade de cada departamento pela atualização das suas próprias páginas (*internet*) e modernização de seus equipamentos.

Ele tem como atribuições:

- a) manutenção dos equipamentos e planejamento na aquisição de hardware e software para a instituição;

- b) apoio técnico aos setores, auxiliando no acompanhamento da informatização da instituição;
- c) inserção e promoção das novas tecnologias nos cursos de graduação e pós-graduação, como recursos para o trabalho pedagógico e a pesquisa, possibilitando assim outras formas de promover o conhecimento no meio acadêmico;
- d) construção de um banco de dados da UNIFEBE, facilitando assim, pela comunicação em rede, o acesso a dados e serviços da instituição pelos acadêmicos, professores, técnico-administrativos e comunidade;
- e) acompanhamento de discussões em torno das novas tecnologias na educação, educação a distância, levando os novos conceitos da área aos professores e aos cursos;
- f) elaboração de um projeto de treinamento em informática para os professores, que faz-se necessário para elaboração de aulas e pesquisas, utilizando os recursos oferecidos pelo uso do computador;
- g) manutenção da rede local, instalação e configuração de programas e equipamentos, testes de sistemas, processamento e comunicação com sistemas *on-line*;
- h) gerenciamento do laboratório de informática;
- i) encaminhamento de projetos de informatização e reestruturação de novos setores;
- j) provimento de acesso remoto à Internet, aos professores e acadêmicos;
- k) gerenciamento do *site* da entidade, elaborando novas páginas, controlando as publicações enviadas pelos setores, disponibilizando *on-line* serviços e dados úteis aos acadêmicos, professores, técnico-administrativos e comunidade.

6.3 RECURSOS HUMANOS ENVOLVIDOS

Para atender as áreas de suporte, rede e *internet*, a UNIFEBE conta, hoje, com cinco técnico-administrativos e dois estagiário, além de dois docentes para dar

apoio pedagógico no desenvolvimento das atividades de EaD na plataforma *AVEA Moodle*.

6.4 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Os Laboratórios I, II e IV estarão abertos aos acadêmicos, professores e técnico-administrativos da UNIFEBE de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 12h e das 13h30min às 22h. Aos sábados funcionam apenas no período matutino, das 8h às 12h.

O Laboratório de Informática III funciona somente de segunda a sexta-feira, no período noturno, e nos sábados, no período matutino, de acordo com as necessidades do curso de Sistemas de Informação.

6.5 POLÍTICA DE USO

Os Laboratórios de Informática I, II e IV são destinados aos acadêmicos, professores e técnico-administrativos da UNIFEBE para realização de trabalhos e pesquisas de cunho acadêmico, tanto nos softwares quanto na Internet.

O Laboratório I atende, também, alunos da rede municipal, estadual e membros da comunidade.

Em qualquer tempo, os trabalhos acadêmicos têm prioridade sobre qualquer outro uso. O acesso à Internet é regulamentado.

O Laboratório III será usado exclusivamente para a área de Sistemas de Informação. Uma sala anexa a este laboratório, com 05 computadores e um monitor (funcionário) estará à disposição dos acadêmicos, de qualquer curso, para consultas e trabalhos durante o período da noite, de segunda a sexta-feira.



SALA PARA PESQUISA DO LABORATÓRIO III

6.5.1 Aulas no laboratório

O Laboratório de Informática constitui espaço didático primordial para os cursos de graduação, que utilizam os recursos de internet disponíveis (*sites, links, e-mails, e.books, blogs, chats, ICQ, Yahoo messenger, revistas virtuais* e outros) para os estudos.

Além dos computadores ligados em rede, outros equipamentos próprios do Laboratório, como projetores multimídia, tela de projeção, impressoras, microfones e vídeo-câmeras estão disponíveis para as atividades realizadas nos Laboratório.

6.5.2 Internet

Os Laboratórios de Informática da UNIFEBE colocam à disposição de acadêmicos e professores o mundo da Internet. Os usuários podem cadastrar-se, gratuitamente, para ter o seu endereço eletrônico (*e-mail*).

A pesquisa é livre e por esta razão, há restrições de uso da Internet.

A UNIFEBE também é provedora de Internet, realizando a autenticação dos técnico-administrativos, acadêmicos e professores com conexão através de linha discada e ADSL. Com a implantação da *Internet-2* (RCT-2), a UNIFEBE, através da sua mantenedora, disponibilizou o acesso à comunidade.

6.6 EQUIPAMENTOS DE APOIO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO

Os cursos de graduação da UNIFEBE têm à sua disposição os equipamentos didático-pedagógicos a seguir relacionados:

- 21 retroprojetores;
- 03 telas para retroprojetores;
- 03 televisores de 29 polegadas e 03 televisores de 20 polegadas;
- 01 vídeo cassete;
- 02 rádios (gravador com CD);
- 03 máquinas fotográficas;
- 24 projetores multimídia;
- 07 salas ambiente com projetor multimídia, computador e caixas de som;
- 03 *notebooks* e 06 *netbooks*;
- 09 caixas de som para computador e 06 drivers de DVD externos USB.

Além dos 24 (vinte e quatro) aparelhos de projetores multimídia que a UNIFEBE possui, o curso de Ciências Contábeis possui 1 (um) projetor e 1 (um) *notebook* a disposição.

6.7 EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA DISPONÍVEIS

A seguir apresentaremos uma relação dos equipamentos de informática que a UNIFEBE dispõe até o presente momento.

Tipos de Computadores	Administração			Ensino de Graduação (*)			Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão		
	Em rede	Isolado	Total	Em rede	Isolado	Total	Em rede	Isolado	Total
Core2Duo	06	-	06	30	-	30	-	-	-
Pentium Dual Core	04	-	04	-	-	-	01	-	01
Pentium IV	32	-	31	26	-	26	03	-	03

Tipos de Computadores	Administração			Ensino de Graduação (*)			Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão		
	Em rede	Isolado	Total	Em rede	Isolado	Total	Em rede	Isolado	Total
Pentium III	15	-	15	19	-	09	-	-	-
Celeron 2.56 Mhz	13	-	13	26	-	26	01	-	01
Servidores	10	-	10	08	-	08	-	-	-
Total	80	-	79	109	-	99	05	-	05

RELAÇÃO DOS COMPUTADORES INSTALADOS NA UNIFEBE*

FONTE: NÚCLEO DE INFORMÁTICA – MARÇO DE 2010

SETOR	Micro-computadores	Servidores	Impressoras	Kit multimídia	Scanner	No-break	Hub	Roteador	Roteador ADSL	Switches
Administração da Rede (NI)	08	12	02	08	01	08	02	01	04	33
Almoxarifado / Compras	01	-	01	01	-	-	-	-	01	-
Assessoria Jurídica	03	-	02	03	-	-	-	-	02	-
Biblioteca Acadêmica	20	-	02	19	-	-	-	-	05	-
Central Telefônica	01	-	02	01	-	01	-	-	02	-
Contabilidade	03	-	01	03	-	01	-	-	-	-
Secretaria das Coordenações de Cursos	10	-	03	10	-	-	-	-	05	-
Assessoria de Comunicação Social	03	-	02	03	01	-	-	-	02	01
Pró-Reitoria de Administração	02	-	01	02	-	-	-	-	01	-
Laboratórios de Informática	112	01	01	112	-	-	-	-	-	-
Núcleo de Prática Jurídica (NPJ)	17	01	05	16	01	-	-	-	08	-
Reitoria	04	-	02	03	-	-	-	-	04	-
Assessoria de Desenvolvimento	04	-	02	04	-	-	-	-	02	-
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação	02	-	01	02	-	-	-	-	02	-
Recursos Humanos	04	-	02	04	-	-	-	-	04	-
Secretaria Acadêmica	10	-	06	06	-	-	01	-	06	01
Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão	05	-	03	05	-	-	-	-	03	-
SOAE	01	-	01	01	-	-	-	-	01	-
Patrimônio	01	-	01	01	-	-	-	-	01	-
Tesouraria	03	-	02	03	-	-	-	-	03	-
Educação Física	01	-	-	01	-	-	-	-	-	-
Total	218	14	42	208	03	10	03	01	57	35

DEMONSTRATIVO DOS EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA DA UNIFEBE

FONTE: NÚCLEO DE INFORMÁTICA – MARÇO DE 2010

Os computadores lotados no laboratório de informática também estão à disposição dos professores e acadêmicos da pós-graduação e técnico-administrativos das IES.

7 BIBLIOTECA ACADÊMICA DA UNIFEBE

7.1 CARACTERIZAÇÃO

A Biblioteca Acadêmica batizada de Biblioteca Pe. Orlando Maria Murphy, em homenagem ao idealizador da UNIFEBE, é um órgão que está diretamente ligado à Reitoria do Centro Universitário de Brusque (UNIFEBE) e mantém o controle e a organização de todo o seu acervo.

Em 23 de fevereiro de 2005 a Biblioteca Acadêmica inaugurou seu novo espaço físico, localizado no segundo piso do Bloco C.



IMAGEM DA ÁREA DE ACESSO A BIBLIOTECA

Criada em 1973, a biblioteca comporta, além da área destinada ao acervo e ao espaço para consulta, setor de coleção especial, setor de referência, mapoteca, videoteca, espaço para estudo individual e em grupo.

A Biblioteca Acadêmica possui regulamento próprio devidamente aprovado pelo Conselho Universitário (Consuni), através da Resolução nº. 15/08, de 21 de maio de 2008.



IMAGEM DA BIBLIOTECA ACADÊMICA

7.2 OBJETIVOS

A Biblioteca Acadêmica da UNIFEBE tem por objetivos específicos:

- a) disponibilizar informações de caráter científico e técnico para a construção do conhecimento;
- b) maximizar o uso do acervo bibliográfico;
- c) criar metodologias que incentivem a comunidade acadêmica, real e em potencial, a frequentar a biblioteca.

7.3 ESPAÇO FÍSICO

A Biblioteca Acadêmica está localizada no segundo piso do Bloco C do *campus* e conta com um espaço de 987,85 m², sendo destes:

- 42,25 m² destinados à coordenação e processamento técnico;
- 42,25 m² estudo em grupo e orientação;
- 41,74 m² destinados à coleção de referência;
- 23,40 m² destinados à coleção especial;
- 17,40 m² destinados á videoteca.

O restante da área está dividido em:

- coleção de periódicos;
- cabines de estudo individual;
- espaço para leitura.



IMAGENS DAS MESAS PARA PESQUISA E LEITURA

7.4 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

A Biblioteca da UNIFEBE funciona nos seguintes horários:

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO	
De 2ª a 6ª feira	Das 7h30min às 12 h e das 13h às 22h
Sábados	Das 8h às 12h

FONTE: BIBLIOTECA ACADÊMICA – JUNHO DE 2011

7.5 RECURSOS HUMANOS ENVOLVIDOS

A estrutura organizacional é composta de bibliotecárias, auxiliares de biblioteca e estagiários, conforme demonstra a tabela abaixo:

DESCRIÇÃO/CARGO	HORAS/SEMANAIS
01 Bibliotecária chefe	40h
01 Bibliotecária	40h
02 Auxiliares de Biblioteca	40h
02 Estagiários	20h
Total de Colaboradores: 06	

FONTE: BIBLIOTECA ACADÊMICA – JUNHO DE 2011

7.6 MANUTENÇÃO

A manutenção do acervo se dá por avaliações periódicas da equipe da biblioteca e, os livros que necessitarem de restauração serão retirados do acervo e encaminhados a empresas terceirizadas para efetuar reparos. Neste processo também é avaliado o item custo/benefício da restauração dos mesmos.

7.7 SEGURANÇA DO ESPAÇO FÍSICO E EQUIPAMENTOS

Atualmente a Biblioteca Acadêmica possui ambiência adequada para a preservação dos acervos e o desenvolvimento de suas funções como um todo. Possui área suficiente e condições de expansão.

A escolha de mobílias e equipamentos obedece as rigorosas especificações de segurança contra acidentes, agressão ambiental ou biológica, assegurando boa conservação. Contemplam também, percursos de evacuação do edifício, saídas de emergência devidamente sinalizadas, sistemas de alarme e detecção de incêndios e, sistemas de combate a incêndios previstos no interior e exterior do edifício.

A próxima ação será a de elaborar um projeto para instalação de um sistema antifurto para o acervo da biblioteca.

7.8 RESPONSABILIDADE SOCIAL

A responsabilidade social das Instituições de Ensino Superior é uma das preocupações nos últimos anos.

Contribuir para a inclusão social, cultural e digital da sociedade tornou-se a mola propulsora de inúmeras iniciativas implantadas por universidades brasileiras. Essa responsabilidade social não cabe somente a universidade, mas a todo tipo de instituição de ensino superior, seja uma faculdade, escola superior, instituto ou centro universitário. Neste sentido, a biblioteca poderá contribuir facilitando o acesso a informação, com objetivo de minimizar as lacunas existentes em determinadas comunidades, no que diz respeito ao acesso aos livros.

A tabela a seguir, demonstra o número atendimentos à comunidade nos últimos três anos.

ANO	Nº DE ATENDIMENTOS
2008	1.012
2009	1.058
2010	1.113

FONTE: BIBLIOTECA ACADÊMICA – JUNHO DE 2011

Salientamos que em 1998, a Biblioteca Acadêmica atendia aproximadamente 200 pessoas da comunidade.

7.9 INFORMATIZAÇÃO DA BIBLIOTECA

Atualmente a Biblioteca Acadêmica encontra-se totalmente informatizada, possibilitando aos seus usuários consulta *on-line* ao acervo, renovação e reserva de materiais.

O *software* Pergamum permite que seja identificada a localização e a situação de exemplares, ou seja, se estes estão disponíveis no acervo ou emprestados.

Dando continuidade ao processo de informatização, foi iniciado em 2005, a impressão da carteira de identificação de usuários da biblioteca, que permite que os usuários realizem as rotinas de empréstimo e, como segue Medida Provisória nº 2.209 de 17 de agosto de 2001, concede o direito à meia-entrada em eventos culturais e esportivos.

7.10 EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS

A Biblioteca possui para desempenhar suas atividades e atender aos seus usuários os seguintes equipamentos:

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	FINALIDADE
02	Computadores Intel Celeron 1.10 GHz com 246 de RAM Pentium 3, 600 MHz, com 128 de RAM	processamento técnico e atividades administrativas
01	Pentium IV CPU 2.8 GHz , com 256 de RAM	processamento técnico, atividades administrativas, elaboração de carteira de usuários.
03	Pentium II, 350 MHz, com 128 de RAM, Pentium 100 MHz, com 32 de RAM, Intel Pentium III, 600 MHz, com 64 de RAM	terminais para rotinas de empréstimo, devolução e renovação de materiais.
05	IBM, com 16 de RAM Pentium 100 MHz, com 16 de RAM	terminais para consulta ao acervo, renovação e reserva de materiais.
08	Pentium III, 1,0 GHz, com 128 de RAM Intel Celeron 333 MHz, com 32 de RAM.	Terminais com acesso a internet para pesquisas e digitação de trabalhos
01	Impressora Laser HP 1000	atividades administrativas e impressão de etiquetas com código de barra
01	Impressora Zebra – Eltron P420 card printer	impressão de carteira de identificação de usuários
01	Scanner HP 3770	digitalização de fotos para a carteira de usuários
03	Leitoras ópticas	leitura de código de barras – efetivando as rotinas de empréstimo, renovação e devolução de materiais.

FONTE: BIBLIOTECA ACADÊMICA – NOVEMBRO DE 2009

7.11 SERVIÇOS PRESTADOS

Compete à Biblioteca Acadêmica executar os serviços a seguir:

- a) intercâmbio de publicações;
- b) lista de desideratas;
- c) seleção e aquisição de material bibliográfico nacional e estrangeiro;
- d) orçamento de material bibliográfico;
- e) processamento técnico e preparo físico do material bibliográfico;

- f) relatório do acervo de monografias, das publicações seriadas e dos multimeios;
- g) atendimento e orientação à comunidade acadêmica e externa;
- h) restauração de obras danificadas;
- i) orientação quanto ao uso da base de dados;
- j) manutenção e organização dos acervos;
- k) sumários de periódicos correntes;
- l) exposição de novas obras adquiridas;;
- m) empréstimo inter-bibliotecário (projeto SINBAC em andamento);
- n) levantamento bibliográfico automatizado;
- o) capacitação dos usuários quanto ao uso da biblioteca;
- p) orientação quanto à normalização bibliográfica;
- q) empréstimo local e domiciliar;
- r) cadastro de usuários.

7.11.1 Apoio à normatização de trabalhos acadêmicos

A partir do início do ano letivo de 2007, a UNIFEBE passou a adotar as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) como o referencial metodológico para os trabalhos acadêmicos de todos os cursos de graduação (alunos que ingressaram a partir do 1º semestre de 2007), ação consolidada pela Resolução Consuni nº 06/07, de 21 de fevereiro de 2007.

Considerando essa mudança um avanço qualitativo na elaboração, e padronização dos trabalhos acadêmicos. Cabe reiterar, que não somente para a disciplina de Metodologia Científica, mas para todas as disciplinas, as orientações metodológicas são as mesmas. Em outras palavras, para garantirmos a qualidade da produção científica na UNIFEBE, é imprescindível que todos os docentes sigam as mesmas diretrizes para orientação de trabalhos, conforme Instrução Normativa Proeng nº. 01/07, de 27 de março de 07.

Desse modo, na intenção de contribuir para a padronização nos procedimentos metodológicos e na qualidade das produções acadêmicas, a Pró-

Reitoria de Ensino de Graduação, juntamente com professores de metodologia e bibliotecárias da UNIFEBE, elaborou uma apostila didática, que servirá de alicerce e orientação, aos docentes e discentes, quanto ao referencial metodológico adotado pela UNIFEBE. O referido material apresenta-se como síntese, e, vem a definir alguns aspectos que a ABNT deixa em aberto. Esta apostila tem por finalidade, facilitar a execução de trabalhos acadêmicos e pesquisas dos discentes e docentes, abordando informações relativas às exigências atuais dos trabalhos científicos. Salientando que, o referido material se encontra disponível no site da UNIFEBE – Central de Aluno e Central do Professor, bem como na biblioteca da Instituição.

Por fim, destacamos que nosso intuito com esse material é contribuir para uma formação sólida e de qualidade, na construção crítica e criativa do conhecimento humano, de forma organizada e sistematizada, oferecendo orientações práticas desde os procedimentos de escrita até a apresentação formal dos trabalhos.

7.12 POLÍTICA DE EMPRÉSTIMO E CONSULTA

A consulta ao acervo da biblioteca é disponibilizada aos acadêmicos, professores, técnico-administrativos e comunidade em geral.

O empréstimo domiciliar restringe-se aos acadêmicos regularmente matriculados em todos os níveis de ensino da UNIFEBE, técnico-administrativos e professores da Instituição. Com a informatização, através do *software* Pergamum os usuários poderão realizar consulta *on-line* ao acervo, renovação e reserva de materiais.

As tabelas a seguir apresentam os tipos de materiais a serem emprestados, os prazos e as cotas de cada categoria de usuários:

- a) livros, monografias, relatórios de prática de ensino, projetos de pesquisa e materiais complementares;

CATEGORIAS	PRAZOS	COTAS
Docentes	15 dias	7 unidades
Acadêmicos da graduação e de cursos seqüenciais	07 dias	5 unidades
Acadêmicos da pós-graduação	15 dias	7 unidades
Alunos de cursos de extensão	07 dias	5 unidades
Técnico-administrativos	07 dias	5 unidades
Acadêmicos da graduação em fase de monografia e/ou relatório de estágio	07 dias	6 unidades
Egresso (ex-alunos)	07 dias	2 unidades

FONTE: BIBLIOTECA ACADÊMICA – JUNHO DE 2011

b) fitas de vídeo, disquetes e cd-roms;

CATEGORIAS	PRAZOS	COTAS
Docentes	07 dias	2 unidades
Acadêmicos da graduação, de cursos seqüenciais, da pós-graduação e de cursos de extensão	07 dias	2 unidades
Técnico-administrativos	07 dias	2 unidades

FONTE: BIBLIOTECA ACADÊMICA – JUNHO DE 2011

c) Mapas;

CATEGORIAS	PRAZOS	COTAS
Docentes	Só para uso em sala de aula	Conforme a necessidade
Acadêmicos da graduação, de cursos seqüenciais, da pós-graduação e de cursos de extensão	Só para uso em sala de aula	Conforme a necessidade

FONTE: BIBLIOTECA ACADÊMICA – JUNHO DE 2011

Para obras inexistentes no acervo da Biblioteca Acadêmica, o usuário poderá solicitar empréstimo entre bibliotecas, o qual poderá ser atendido pelas bibliotecas integrantes da Câmara de Bibliotecas da Associação Catarinense das Fundações Educacionais (ACAFE), através do Sistema Integrado de Bibliotecas do Sistema ACAFE (SINBAC), de acordo com sua disponibilidade.

7.12.1 Estatística de empréstimo

A tabela a seguir demonstra o número de empréstimos de 2008 até maio de 2011.

ANO	Nº DE EMPRÉSTIMOS
2008	41.952
2009	40.984
2010	43.239
Até maio de 2011	17.501

FONTE: BIBLIOTECA ACADÊMICA – JUNHO DE 2011

7.13 POLÍTICA DE DESENVOLVIMENTO DE COLEÇÕES

A implantação de políticas de seleção e aquisição, em qualquer biblioteca, deve ser elaborada como uma das formas de planejamento orçamentário e na busca da manutenção de qualidade do acervo.

Além disto, adquirir, manter ou descartar materiais bibliográficos e ou especiais tendo como base critérios previamente definidos, que, por sua vez são estabelecidos por meio das diretrizes previamente elaboradas para a formação ideal do acervo, é um instrumento indispensável para o planejamento e avaliação da coleção.

Considerando os objetivos da Biblioteca Acadêmica da UNIFEBE, os diferentes níveis de ensino (Graduação, Pós-Graduação e Cursos de Extensão Universitária); a demanda da comunidade interna (professores, acadêmicos e técnico-administrativos) e comunidade externa; crescente aumento da produção científica e cultural no mundo; a Biblioteca Acadêmica da UNIFEBE adota a seguinte política de seleção e aquisição de material.

7.13.1 Formas de aquisição

A Biblioteca promove a expansão de seu acervo por compra, doação e/ou permuta.

7.13.2 Responsáveis pela seleção

Coordenadores de curso e corpo docente da UNIFEBE: a Biblioteca Acadêmica através do estudo de demanda, outros segmentos da Instituição, através da necessidade de cada projeto específico.

7.13.3 Instrumentos auxiliares do processo de seleção

Catálogo de editoras; bibliografias fornecidas pelos professores; resenhas de livros; outras fontes de seleção.

7.13.4 Critérios gerais de seleção

- a) *Doações* – área de interesse do conteúdo do material, ano de publicação, atualidade da informação, valor histórico da obra, idioma, estado físico do material, disponibilidade de exemplares no acervo e autoridade.
- b) *Permuta* – área de interesse do conteúdo do material, disponibilidade de exemplares no acervo, idioma e autoridade.
- c) *Compra* – adequação ao currículo acadêmico e às linhas de pesquisa, disponibilidade de exemplares no acervo, idioma, custo, autoridade.
- d) *Obras de referência* – existência de obras similares, facilidade de acesso, idioma, ano de publicação, custo, autoridade e cobertura.
- e) *Periódicos* – necessidade do curso/área de interesse, autoridade, continuidade.
- f) *CDs, fitas, slides, mapas e outros materiais não-convencionais* – serão adquiridos quando comprovada a necessidade destes para o desenvolvimento do ensino, pesquisa e extensão.

7.13.5 Aspecto quantitativo

No processo de aquisição de material bibliográfico via compra, são adotadas as seguintes proporções:

- *bibliografia básica* – são adquiridos inicialmente 1 (um) exemplar para cada 6 (seis) alunos dos títulos de livros indicados nas bibliografias básicas das disciplinas, sendo um exemplar para consulta local e o restante para circulação (empréstimo domiciliar);
- *bibliografia complementar* – são adquiridos 2 (dois) exemplares dos títulos indicados nas bibliografias complementares das disciplinas, exceto nos casos em que haja demanda, ou por solicitação expressa efetuada pelos solicitantes que justifiquem a necessidade de um número maior de exemplares. Cabe ao professor indicar a necessidade de sua restrição para consulta local.

7.14 ACERVO GERAL

O acervo da Biblioteca Acadêmica da UNIFEBE está arranjado em grandes assuntos, de acordo com a Classificação Decimal de Dewey (CDD) e, para notação de autor a tabela Cutter-Sanborn. Para o processo de catalogação, é utilizado o Código Anglo-Americano (AACR2).

O acervo encontra-se disponível para consulta *on-line* podendo ser identificada a situação do exemplar, bem como renovação e reserva de materiais.

LIVROS/PERIÓDICOS	TÍTULOS/EXEMPLARES
Livros	21.677 títulos 45.685 exemplares
Periódicos de caráter informativo (local, estadual e nacional)	08 títulos
Periódicos especializados	280 títulos

FONTE: BIBLIOTECA ACADÊMICA – JUNHO DE 2011

MULTIMEIOS	MAPAS	TESES/DISSERTAÇÕES	MONOGRAFIAS
372 títulos / 603 exemplares	14 unidades	41 títulos	2.269 títulos

FONTE: BIBLIOTECA ACADÊMICA – JUNHO DE 2011

7.14.1 Acervo da Biblioteca Infantil

LIVROS/PERIÓDICOS	TÍTULOS/EXEMPLARES
Livros	1.003 títulos 1.219 exemplares

FONTE: BIBLIOTECA ACADÊMICA – SETEMBRO DE 2010

8 PLANEJAMENTO ECONÔMICO-FINANCEIRO E ORÇAMENTO DE RECEITAS E DESPESAS

9 PARECERES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES SOBRE A AUTORIZAÇÃO DO CURSO

O Projeto do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** foi elaborado de acordo com o previsto no artigo 36 da Resolução nº. 107, de 20 de novembro de 2007 e no Parecer nº. 009, de 28 de fevereiro de 2012, ambos do Conselho Estadual de Educação de Santa Catarina (CEE/SC).

Na Instituição, o presente projeto foi aprovado pelo Conselho Universitário (Consuni) através do Parecer nº. ____, de ____ de ____ de 2012, pelo Conselho Administrativo (CA), através da Resolução nº. ____, de ____ de ____ de 2012 e do Conselho Curador através da Resolução nº. ____, de ____ de ____ de 2012, apresentados nos anexos B, C e D, respectivamente.

ANEXOS

LISTA DE ANEXOS

ANEXO A - Ementário e Bibliografia das Disciplinas;

ANEXO B - Parecer Consuni nº. __, de _____, de 2012 – Autoriza a Criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNIFEBE;

ANEXO C - Resolução CA nº. __, de _____, de 2012 – Autoriza a Criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNIFEBE;

ANEXO D - Resolução CC nº. __, de _____, de 2012 – Autoriza a Criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNIFEBE.

Anexo A

Ementário das Disciplinas.

Anexo B

Parecer Consuni nº. __, de _____, de 2012 – Autoriza a Criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNIFEBE.

Anexo C

**Resolução CA nº. __, de _____, de 2012 – Autoriza a Criação
do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNIFEBE.**

Anexo D

**Resolução CC nº. __, de _____, de 2012 – Autoriza a Criação
do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNIFEBE.**