

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA



II CONGRESSO INTERNACIONAL
DE ESCOLAS DE GASTRONOMIA

Concepção de Currículos em Cursos de Formação Profissional em Gastronomia

Maria Terezinha Antunes

UFCSPA – Brasil



PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA



PORTO ALEGRE



PORTO ALEGRE

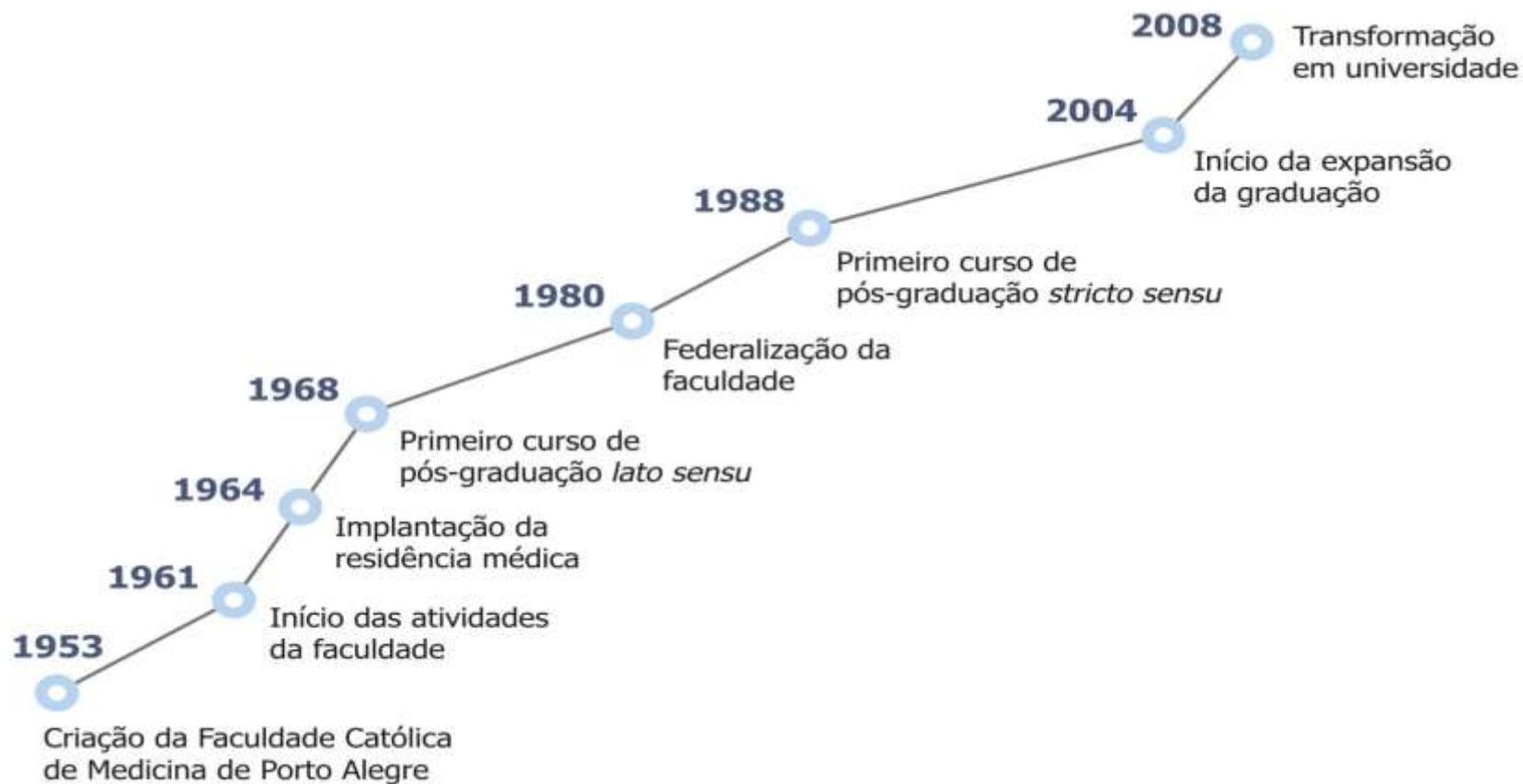


Gastronomia
UFCSA

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA



PORTO ALEGRE



Gastronomia

UEGSPA

- **Até 2003 – Curso de Medicina e Pós-Graduação *lato e stricto sensu*)**
- **2004- ampliou para a área da saúde**
 - **dois novos cursos de graduação: Nutrição e Biomedicina**
- **2007- curso de Fonoaudiologia**
- **2008- curso de Psicologia, primeiro curso noturno da Instituição**
- **2009- mais dois novos cursos: Enfermagem e Fisioterapia**
- **2010- Curso de Farmácia- segundo curso noturno**
- **2011- Cursos Tecnológicos -**
 - Gastronomia e Toxicologia Analítica - noturnos**
- **2012- Curso de Biomedicina - noturno.**

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

- **PÓS GRADUAÇÃO stricto sensu:**
 - **4 PROGRAMAS:**
 - - HEPATOLOGIA
 - -PATOLOGIA
 - -CIÊNCIAS DA SAÚDE
 - -REABILITAÇÃO
- **PESQUISA:**
 - **38 GRUPOS DE PESQUISA CADASTRADOS NO CNPq**

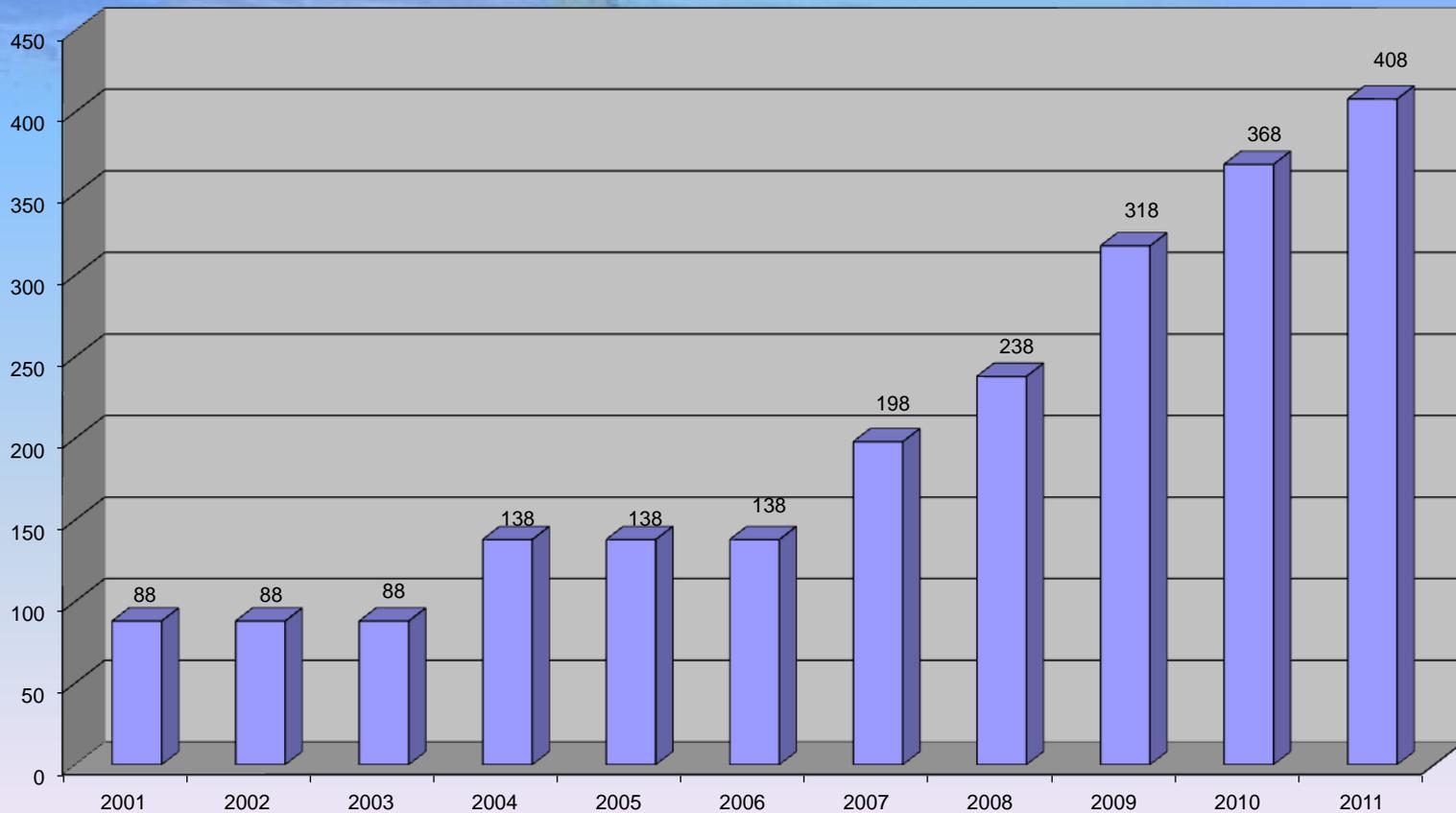
PORTO ALEGRE



Gastronomia

Vestibular - Vagas

UFCSPA



PORTO ALEGRE



O Egresso da UFCSPA, como profissional das ciências da saúde, deverá ter uma formação integral e sólida fundamentação teórico-prática, para atuação consciente de acordo com a realidade social.

Deverá ser dotado de autonomia, de senso crítico e de responsabilidade, em uma perspectiva humanística e fundamentada no trabalho interdisciplinar para o desenvolvimento de atitudes e habilidades que possibilitem o desempenho profissional competente.

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

**Implantação do Curso
Superior Tecnológico
em Gastronomia 2011**



**Diversificação,
qualidade e
pluralidade das
formas de expansão
do ensino**

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

Porque criar o curso?

Justificativa

A necessidade crescente de formação de profissionais para atuar no turismo e lazer nas atividades de hotelaria, comércio de alimentos, espaços gastronômicos, hospitais, alimentação em empresas envolvendo os aspectos de hospitalidade e saúde

PORTO ALEGRE



Justificativa

Promover e difundir a qualidade da gastronomia brasileira e regional e possibilitar a harmonização entre saúde, bem-estar e sociedade

Capacidade instalada: corpo docente, laboratórios, referência no ensino e na pesquisa na área da saúde

A ABRH-RS divulga pesquisa informando as Carreiras de sucesso no RS: medicina, contabilidade, tecnologia da informação e gastronomia (ZH 2010)

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

Histórico

Perspectivas
de mercado
de trabalho

Mercado de
trabalho

Legislação

Áreas de
conhecimento

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

Gastronomia no Brasil

A gastronomia é regionalizada e sua origem é permeada pelo processo histórico de formação de nossa cultura, com forte miscigenação de temperos, cores, aromas e sabores

PORTO ALEGRE



Curso Superior Tecnológico em Gastronomia no Brasil cadastrados no INEP para o ano de 2011

112 Cursos tecnológicos em Gastronomia e 8 bacharelado

No Rio Grande do Sul existem 5 cursos de Tecnólogos em Gastronomia

(INEP – 2011)

PORTO ALEGRE



Gastronomia

UFCSPA

Perspectivas do mercado de trabalho na gastronomia:

- 1. Um dos recursos turísticos de arte e manifestação cultural do país, com faturamento equivalente a 2,4% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro**
- 2. Responsável por 8% dos empregos diretos no país, o que representa quase 6 milhões de pessoas**
- 3. Segundo o IBGE, 60 milhões de brasileiros fazem refeições fora de casa (cerca de 32% da população do país), no montante anual de 22 bilhões de transações comerciais e faturamento em torno de R\$ 420 milhões por dia**
- 4. estima que o setor fature R\$ 154 bilhões por ano**

(Associação Brasileira da Indústria da Alimentação -ABIA)

PORTO ALEGRE



Gastronomia

UFCSPA

Perspectivas do mercado de trabalho na gastronomia

O Brasil é o 7º país no *ranking* mundial de eventos, pelo quarto ano consecutivo, entre os dez países que lideram o *ranking* da ICCA

É o primeiro e o único país latino-americano a ocupar esta posição, desde 2006

(ICCA-Associação Internacional de Congressos e Convenções)

PORTO ALEGRE



Perspectivas do mercado de trabalho na gastronomia

A Fundação Getúlio Vargas (FGV) e Embratur indicam que o impacto econômico de um evento internacional (EI) na cidade que sedia o evento é significativo, considerando que o gasto médio diário do turista estrangeiro de EI é de 285 dólares, contra 68 dólares de um turista de lazer

(EMBRATUR 2010)

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

Perspectivas do mercado de trabalho na gastronomia

No período de 2003 à 2009, foi diagnosticado um crescimento de 114%, de acordo com a receita gerada por estrangeiros que visitam o Brasil, passando de US\$ 2,47 bilhões para US\$ 5,3 bilhões

(EMBRATUR 2010)

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

Projeto Pedagógico do Curso (PPC)

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

Objetivo do curso

Formar profissional com competência para atuar em atividades de gestão e inovação tecnológica de ambientes e processos alimentícios contextualizados às necessidades culturais, sociais, econômicas e científicas com qualidade e ética, na esfera da gastronomia

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

Perfil do Egresso

Ao concluir o curso o egresso deverá possuir habilidades e competências que assegurem a capacidade de decidir e atuar, com respaldo técnico e científico, de forma dinâmica e criativa, aos desafios profissionais e as demandas das necessidades culturais, sociais, econômicas e científicas da população

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

Proposta didático pedagógica

Proporcionar ações de ensino, pesquisa e extensão das áreas de conhecimento da gastronomia, através de planejamento curricular integrado, participativo, interdisciplinar, multiprofissional e contextualizado

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

Organização Curricular:

Carga horária total: 2.430 horas

Modalidade: tecnológico

Integralização: mínima de 5 semestres

Regime: seriado semestral

Turno: noturno

Número de vagas: 20 (vinte)

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

Programas curriculares

As disciplinas com atividades teóricas e práticas dividem-se em três eixos básicos:

Ciência, Arte e Cultura

Ciência dos alimentos

Empreendedorismo

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

Soma da carga horária total Ca	Carga (h/a)	Percentual mínimo exigido em relação à carga horária (%)
Disciplinas obrigatórias	1830	75,3%
Estágios obrigatórios	600	24,7%
Carga horária total	2430	100%

PORTO ALEGRE



INDICADORES INSTITUCIONAIS INSCRITOS VESTIBULAR/SISU

	Candidatos UFCSPA	Candidatos Gastronomia
2009	6.436	-
2010	11.905	-
2011	19.995	1.077
2012	35.298	2.151

PORTO ALEGRE



Gastronomia

INDICADORES INSTITUCIONAIS CONCORRÊNCIA POR VAGA

	UFCSPA		Gastronomia	
ANO	NÚMERO	% relação ano anterior	NÚMERO	% relação ano anterior
2009	20,23	-20%		
2010	32,35	60%		
2011	48,98	51,4%	53,85	-
2012	78,79	61,9%	107,55	99,8%

PORTO ALEGRE



INDICADORES INSTITUCIONAIS PONTO DE CORTE

	2009	2010	2011	2012
Gastronomia	-	-	728,18	730,74
UFCSPA (média)	542,67	748,42	728,51	715,82

PORTO ALEGRE



Gastronomia

UFCSPA

INDICADORES INSTITUCIONAIS

Procedência dos alunos

	UFCSPA		gastronomia	
	% RS	% outros estados	% RS	% outros estados
2009				
2010	77,63	22,37	-	-
2011	81,80	18,20	100%	0
2012	84,97	15,03	100%	0

PORTO ALEGRE



Gastronomia
UFCSPA

<http://cebolasmorrem.wordpress.com>

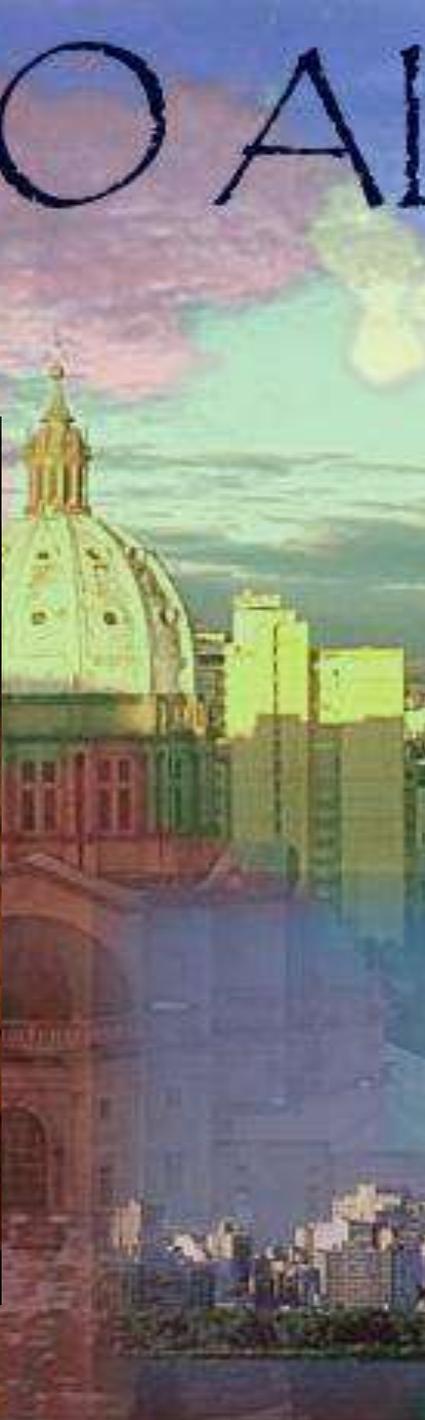
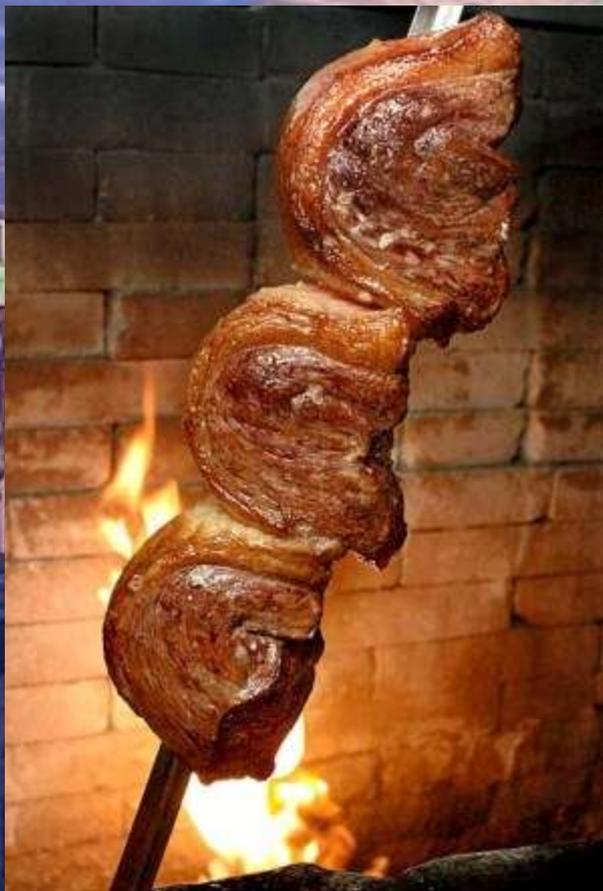
/







PORTO AL



PORTO ALEGRE



PORTO ALEGRE



PORTO ALEGRE



Gastronomia

UFCSPA

