



**PORTFÓLIO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM  
GASTRONOMIA**

**São Luís**

**2019**



- 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**
- 2. EVOLUÇÃO DA AVALIAÇÃO DOS PROFESSORES DO CURSO  
DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA PELOS ALUNOS**
- 3. INICIAÇÃO ACADÊMICA**
  - 3.1 CURSOS NOTURNOS**
  - 3.2 ACOLHIMENTO DOS ALUNOS**
  - 3.3 LIGA ACADÊMICA DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**
  - 3.4 OFICINAS GASTRONÔMICAS ACADÊMICAS**
- 4. ATIVIDADES ACADÊMICAS DESENVOLVIDAS NO CURSO DE  
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**
  - 4.1.ENSINO**

**4.1.1. AULAS PRÁTICAS**

**4.1.2. LIGA ACADÊMICA**

**4.1.3. PROJETO INTEGRADOR**

**4.1.4. METODOLOGIAS ATIVAS**

**4.1.5. EVENTOS**

**4.1.6. EXTENSÃO**

**4.1.7. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - CADERNOS**

**GASTRONÔMICOS DO CEST**

**5. PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO ENSINO-  
APRENDIZAGEM**

**5.1. SISTEMA DE AVALIAÇÕES DA APRENDIZAGEM**

**5.2. NÚCLEO DE ORIENTAÇÃO PSICOPEDAGÓGICO (NOP)**

# 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

## 2. CONCEITO PELO MEC

| Tipo de avaliação |                      | Conceito |
|-------------------|----------------------|----------|
| AUT               | Autorização de Curso | SC       |

3. SC - Sem Conceito. Autorizado por Portaria do MEC

## 4. A COORDENAÇÃO DO CURSO

### Coordenador do Curso

Profa. Esp. Maria Tereza Silva de Medeiros

#### Graduação

Nutrição - UFRJ (1972)

**Pós-graduação:** Especialização em Nutrição Clínica pela ASBRAN (2015)

Especialização em Didática Universitária - FAMA (2002)

Especialização em Nutrição - UFMA (1981)

| Regime Acadêmico  | Nº de Vagas                       | Grau concedido           |
|-------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| Seriado Semestral | 120 anuais, sendo 60 por semestre | Tecnólogo em Gastronomia |

## 5. DURAÇÃO

| Duração             | Integralização Curricular  | Carga Horária    | Turno   |
|---------------------|--|------------------|---------|
| 4 semestres letivos | - Mínimo de 4 (quatro) semestres letivos<br>- Máximo de 6 (seis) semestres letivos | 1.680 horas/aula | Noturno |

## 2. EVOLUÇÃO DA AVALIAÇÃO DOS PROFESSORES DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA PELOS ALUNOS

FACULDADE SANTA TEREZINHA – CEST  
Comissão Própria de Avaliação – CPA

AVALIAÇÃO DOS PROFESSORES PELOS ALUNOS - 1º/2019  
Posição: 23/07/2019

| Nº ORD. | PROFESSOR |                                  | GT |       |       |       |       | INTER-<br>VENÇÃO | OBSERVA-<br>ÇÕES         |
|---------|-----------|----------------------------------|----|-------|-------|-------|-------|------------------|--------------------------|
|         | CÓD.      | NOME                             |    | 2º/17 | 1º/18 | 2º/18 | 1º/19 |                  |                          |
| 1       | 0339      | Elizangela França Teixeira       | GT | -     | -     | dest. | amar. |                  |                          |
| 2       | 0571      | Janaina Maiana A. Barbosa        | GT | -     | -     | -     | amar. |                  | Téc. Dietética           |
| 3       | 0725      | Alberto Allan Rodrigues Patricio | GT | -     | -     | -     | verd. |                  | Proj. Int. III           |
| 4       | 0571      | Janaina Maiana A. Barbosa        | GT | -     | -     | dest. | verd. |                  | P.G.U. Alim. Gastronomia |
| 5       | 0540      | Laercio Benedito de S. Junior    | GT | -     | amar. | verd. | verd. |                  |                          |
| 6       | 0182      | Vilma de Fátima Diniz de Sousa   | GT | -     | verd. | dest. | verd. |                  |                          |
| 7       | 0404      | Abraão Limeira de Oliveira       | GT | -     | -     | -     | dest. |                  |                          |
| 8       | 0725      | Alberto Allan Rodrigues Patricio | GT | -     | dest. | dest. | dest. |                  |                          |
| 9       | 0625      | Allanne Pereira Araujo           | GT | -     | dest. | dest. | dest. |                  |                          |
| 10      | 0735      | Carlos Eduardo da Silva Ferreira | GT | -     | -     | -     | dest. |                  |                          |
| 11      | 0751      | Daniela Castelo Branco R. Mariz  | GT | -     | -     | -     | dest. |                  |                          |
| 12      | 0741      | Herika Polyana S. M. Rabelo      | GT | -     | -     | dest. | dest. |                  |                          |
| 13      | 0414      | Jethânia Glasses C. Furtado      | GT | -     | -     | dest. | dest. |                  |                          |
| 14      | 0736      | José Arimatea Lisboa Junior      | GT | -     | -     | dest. | dest. |                  |                          |
| 15      | 0727      | José Hailton Costa Coelho        | GT | -     | -     | verd. | dest. |                  |                          |
| 16      | 0759      | Sheyla Yonara Dantas de Farias   | GT | -     | -     | -     | dest. |                  |                          |
| 17      | 0522      | Silvio Carvalho Marinho          | GT | -     | dest. | dest. | dest. |                  |                          |
| 18      | 0560      | Thalita de A. V. Câmara          | GT | -     | -     | dest. | dest. |                  |                          |

### 3 ATUALIZAÇÃO DOCENTE

Fotografias - Workshop “metodologias ativas da aprendizagem” facilitador professor Sérgio Cutrim em 04 de fevereiro de 2018.



Fotografias - Projeto “Docente Atualizado, Prática Pedagógica Confiante”



**Oficina:** “Olhos docentes: a visão nas atividades de vida diária dos professores”.

Data: 20/10/2018.

Carga horária: 04 horas

Ministrante: Prof.<sup>a</sup> Ma. Sandra Maria de Medeiros

**Palestra:** “A construção da identidade profissional e os saberes da docência na educação superior”.

Ministrante: Prof.<sup>a</sup> Maria Vilani Cosme de Carvalho

## Fotografias - Encontro Pedagógico Docente 2019.2: a prática em foco



**Período:** 31/07 a 02/08/2019/Carga Horária: 09 horas.

**Palestra:** “Metodologias Ativas: possibilidades e tecnologias para transformar a sala de aula”.

Data: 31/07/2019.

Ministrante: Prof. Dr. João Batista Bottentuit Júnior.

**Workshop:** “O Ensino superior dialógico, que avalia e inclui o aprendiz”.

Data: 01/08/2019

Ministrante: Prof. Dra. Francinete Braga Santos.

**Workshop:** “Planejamento pedagógico: do plano de ensino ao plano de aula, necessárias atualizações”.

Data: 02/08/2019

Ministrante: Prof. Me. Ednan Baldez dos Santos

## Fotografias - Reunião de Conselho de Curso 2019.1



### 3 INICIAÇÃO ACADÊMICA

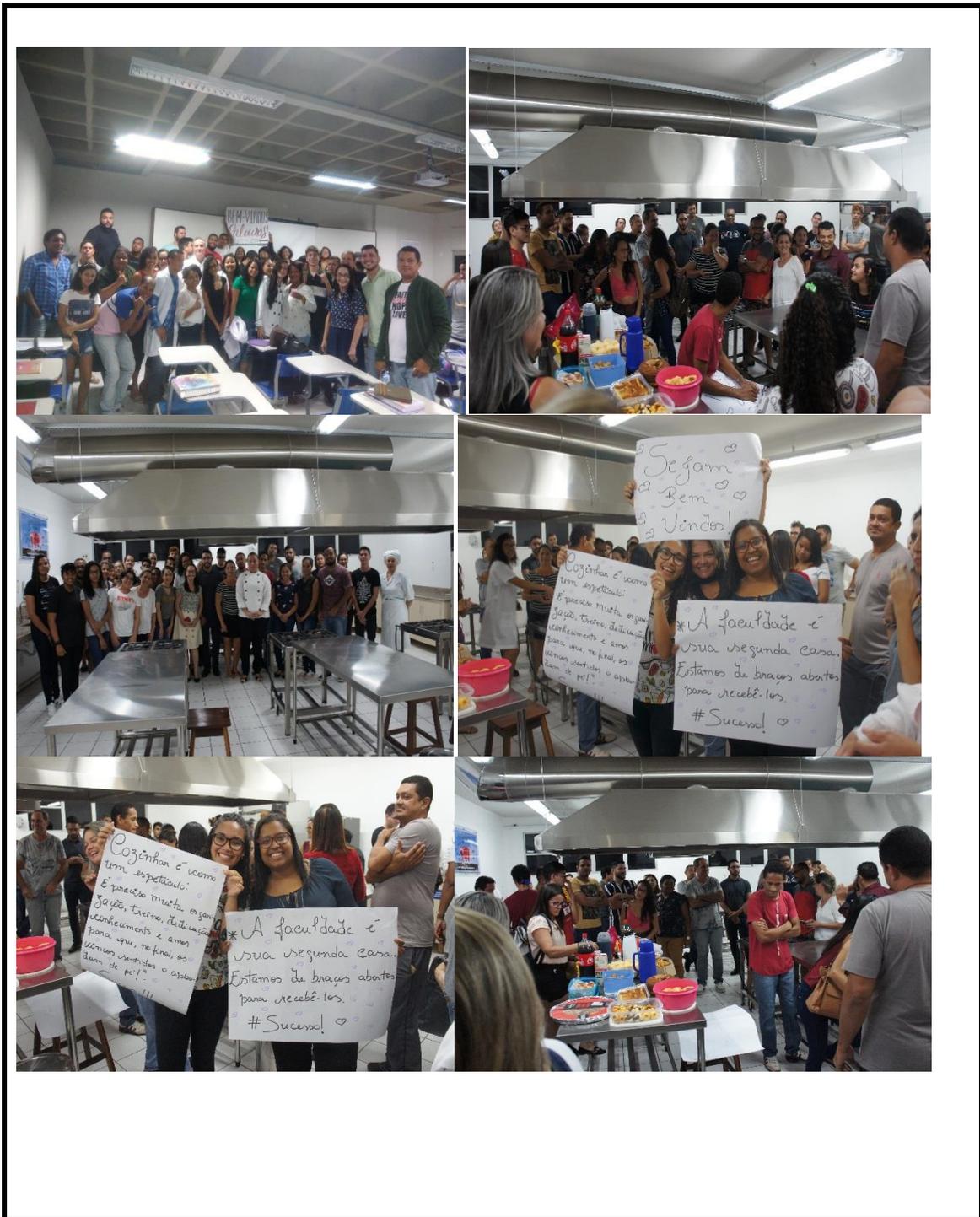
#### 3.1 CURSOS NOTURNOS

Fotografias - Iniciação Acadêmica 2019.1 e 2019.2



## 3.2 ACOLHIMENTO DOS ALUNOS

Fotografias – Acolhimento dos alunos 2019.1 e 2019.2



### 3.3 FOLDER ILUSTRATIVO PARA OS ALUNOS DO 1º PERÍODO

#### ORIENTAÇÕES AOS ALUNOS DO 1º PERÍODO



O manual do aluno do 1º período contém as informações gerais do Laboratório de Tecnologia em Gastronomia, o horário de funcionamento, o agendamento, além das normas de uso do laboratório.



- ❖ Horário: de acordo com o SITE e o horário de aulas
- ❖ Grupos são divididos em 3 grupos de acordo com a chamada e o professor
- ❖ O aluno deverá comparecer ao laboratório com Jaleco ou Dólmã e

sapatos fechados de acordo com a aula e sapatos conforme.



**MATERIAL DOS ALUNOS**

**UNIFORME:**

- Calça branca ou azul de cozinheiro sem bolso ou com bolso interno.
- Dolmã branca
- Avental de cintura branco
- Chapéu ou bandana branca (touca descartável branca, se necessário).
- Meia branca
- Sapato preto ou branco, fechado, impermeável, antiderrapante, sem salto e solado de borracha.

**PARA AS DISCIPLINAS PRÁTICAS DE SALÃO, BAR E ADEGA**

Camisa social branca  
Calça social preta (ou saia preta).  
Gravata borboleta preta (para mulheres, permitido lenço preto).  
Colete de garçom preto ou cinza.  
Meia branca

Calçado social preto fechado, sem salto



**MATERIAL PESSOAL:**

**1º período:**

- Faca de chef (lâmina de 200 mm – 7” 10”).
- Faca de legumes (lâmina 76 ou 82 mm ou 4”).
- Faca de desossar (lâmina de 129 mm – 5”, 6” ou 7”).
- Faca de tornear
- Cutelo (lâmina de 143 mm – 6”).
- Chaireira (10” ou 12”).
- Descascador de legumes e batatas
- Boleador (tamanho pequeno, mec grande)
- Tesoura de cozinha
- Pinça para peixes
- Pinça para carnes
- Pinça grande para alimentos (Pegador

---

Fouet (batedor pêra) de 25cm - 30cm.  
Talheres para degustação (garfo, faca, colher – carnes e sobremesa)  
Espátula de silicone  
Estamine tecido branco para coar (60 cm X 10 cm) – no mínimo 2  
Opcional)  
Mandolina de legumes (opcional)  
Zester  
Cortador de pizza  
Moedor para pimenta (pequeno)  
Termômetro culinário de haste  
Pilão com socador para temperos em olietileno  
Sifão ou maçarico (Opcional)  
Maleta ou bolsa para guardar os utensílios;

*“Historicamente, a cozinha é evolutiva, nunca de maneira ordenada, mas sempre evolutiva. A gastronomia nunca descartou nenhuma das fases por que passou e seguirá não descartando nada nem ninguém. Pelo contrário, nós vivemos hoje um momento mundial onde a gastronomia é cada vez mais generosa, menos competitiva e mais aberta a receber informações da tecnologia ou da antropologia, das ciências exatas e das ciências humanas; e isso faz com que a gente viva uma cozinha de paz, de alegria, de sublimação, de prazer.” Alex Atala*



**Equipe**




**Projeto Integrador.**

**EQUIPE**

| DISCIPLINA  | PROFESSOR                               |
|---|---|
| História e Cultura em Gastronomia                         | Prof. Alberto Al Rodrigues Patric       |
| Gestão Empreendedora e Marketing em Gastronomia           | Prof. Laercio de Sousa Junior           |
| Portuguesa Instrumental                                   | Prof. Lidimar Ac Carvalho               |
| Bioquímica dos Alimentos                                  | Prof. Thalita de Albuquerque Vei Câmara |
| Microbiologia dos Alimentos                               | Prof. Silvio Car Marinho                |
| Habilidades de cozinha                                    | Prof. José Arim Lisboa Junior           |
| Técnicas Dietéticas                                       | Prof. Allanne P Araujo                  |
| Projeto Integrador: Estudo sobre a Antropologia Alimentar | Prof. Thalita de Albuquerque Vei Câmara |

**DIREÇÃO GERAL**  
Profa. Ma Maria de Nazareth Mende

**VICE DIREÇÃO GERAL**  
Dra. Maria da Conceição Lima Melo Ro

**DIRETORIA ACADÊMICA**  
Profa. Esp. Rosanna Maria Couto de Sá M

**COORDENAÇÃO DO CURSO**  
Profa. Esp. Maria Tereza Silva de Medel




## 4. ATIVIDADES ACADÊMICAS DESENVOLVIDAS NO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

### 4.1 ENSINO

#### 4.1.1 AULAS PRÁTICAS

Fotografias – Aula Prática da disciplina Cozinha Brasileira I 2018.2



Fotografias – Aula Prática da disciplina Cozinha Brasileira II 2019.1



Fotografias – Aula Prática da disciplina Cozinha Brasileira II 2019.1



Fotografias – Aula Prática da disciplina Habilidades de Cozinha 2019.2





Fotografias – Aula Prática da disciplina Planejamento de Cardápios 2019.2

Fotografias – Aula Prática da disciplina Panificação 2019.2



Fotografias – Aula Prática da disciplina Planejamento de Eventos 2019.2



Fotografias – Aula Prática da disciplina Confeitaria 2019.2



Fotografias – Aula Prática da disciplina Cozinha Francesa e Garde Manger 2019.2



Fotografias – Aula Prática da disciplina Enologia, Sommelier e Serviços de Bar 2019.2



Fotografias – Aula Prática da disciplina Cozinha Americana e Asiática 2019.2

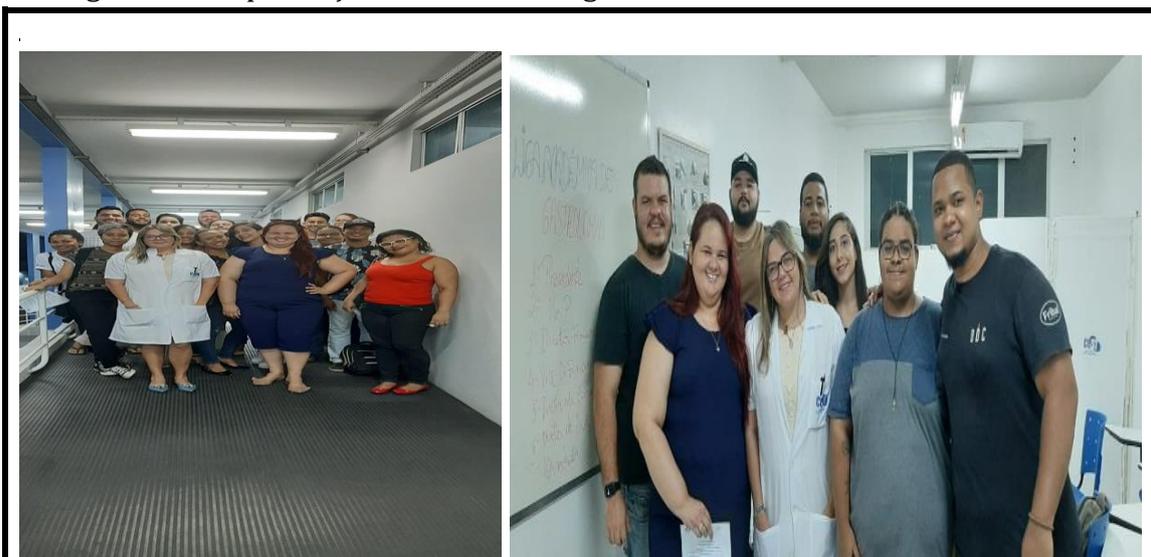


Fotografias – Aula Prática da disciplina Gestão Empreendedora e Marketing 2018.1



#### 4.1.2 LIGA ACADÊMICA DO CURSO DE GASTRONOMIA

Fotografias – Implantação da Primeira Liga Acadêmica 26 de setembro 2019.2



**Objetivo:**

O objetivo da Liga é fomentar o ensino, a pesquisa e a assistência no desenvolvimento acadêmico dos estudantes de Gastronomia em suas áreas de atuação, além de organizar e incentivar atividades e promoções de caráter político, cultural, científico e social que visem o aprimoramento da formação universitária de seus membros relacionados com a atividade da Gastronomia.

### 4.1.3 PROJETO INTEGRADOR

Fotografias –Projeto Integrador 2018.1 e 2018.2



Fotografias –Projeto Integrador 2019.1



Fotografias –Projeto Integrador 2019.1



### 4.1.3 METODOLOGIAS ATIVAS

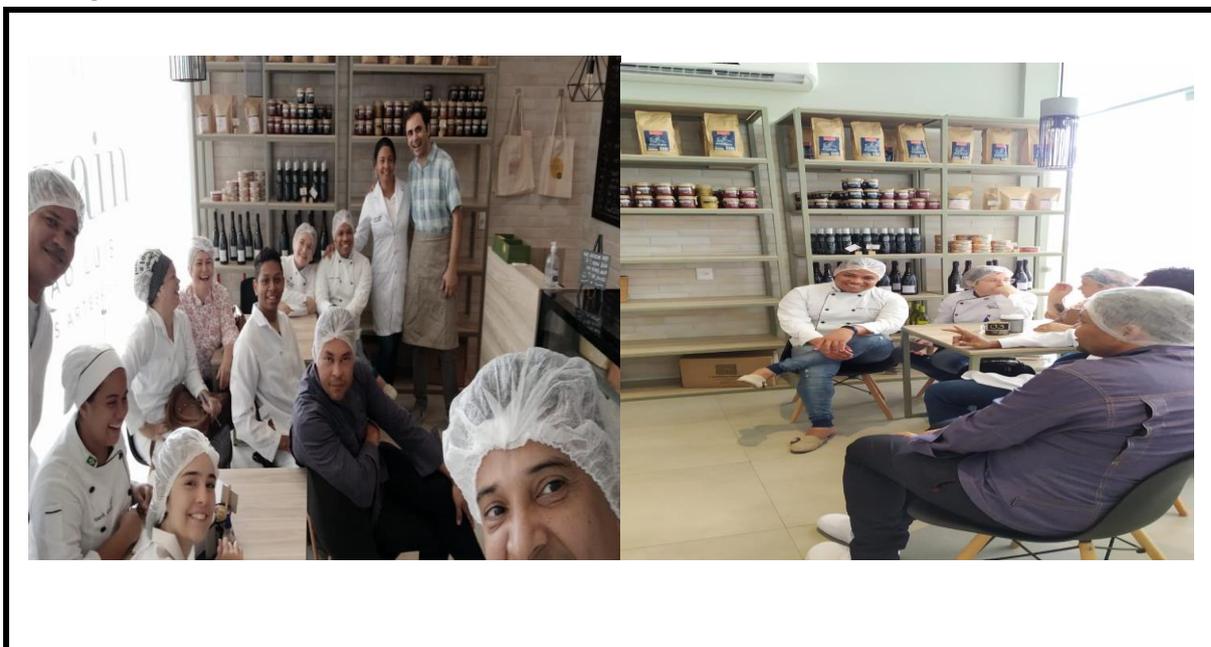
Fotografias – Jogo Caça aos Conceitos 2019.1



Fotografias – Trabalho da disciplina Empreendedorismo e Marketing 2019.1



Fotografias – Visita Técnica Panificadora Levain - SLZ São Luís - MA 2019.2



Fotografias -Tour Cultural da disciplina Fundamentos de Turismo - MA 2019.2



#### 4.1.4 EVENTOS GASTRONOMICOS

Figura e Fotografias – I Feira do Curso de Tecnologia em Gastronomia 2018.1



**Data:** 10 de maio de 2018

**Geral :** Realizar uma amostra com degustação de pratos idealizados e confeccionados pelos alunos do Curso de Tecnólogo em Gastronomia.

## Fotografias – II Feira do Curso de Tecnologia em Gastronomia 2018.2



**Data:** 26 de outubro 2018

**Objetivo Geral :** Realizar uma amostra com degustação de pratos idealizados e confeccionados pelos alunos do Curso de Tecnólogo em Gastronomia.

## Fotografias – Festival de Sobremesas do Curso de Tecnologia 2019.2



### Realização

- ❖ O concurso foi realizado no dia 11 de outubro de 2019, na Faculdade Santa Terezinha – CEST,

### Objetivo Geral:

Estimular a interação, integração e criatividade da comunidade interessada, incentivando o interesse pela gastronomia e suas diversas competências teóricas e práticas.

**“GASTRONOMIA CEST, IRRESISTÍVEL ALQUIMIA DE SABORES”**

## 4.1.5 ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Fotografias – BBC São Luís - MA 2018.2



Fotografias – Aluna do 3º período participando do Programa DAQUI 2019.2



Fotografias – Curso de Hot Dog 2019.2



Fotografias – Curso de Red Velled 2019.2



Fotografias – Menu Degustação 2019.1



## PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO ENSINO APRENDIZAGEM

### 5.1 Sistema de Avaliações da Aprendizagem

O Processo de avaliação da aprendizagem consta de: três Avaliações da Aprendizagem (uma por mês), Leitura e interpretação de artigos científicos, Produção de Textos e Resenhas, que são definidas e disponibilizadas em Conselho de Curso semestralmente, agrupados por transdisciplinariedade entre os docentes. Em caso de não alcance da média, cabe ainda Avaliação Substitutiva e Avaliação Final.

### 5.2 Núcleo de Orientação Psicopedagógico (NOP)

Figura - Campanha do Novembro Azul 2019



Fotografia - Campanha do Setembro Amarelo 2019



Conscientização sobre a prevenção do suicídio a Faculdade Santa Terezinha - CEST planejou diversas ações abrangendo alunos, professores e demais colaboradores da instituição, no intuito de pôr em evidência a questão referente à campanha Setembro Amarelo.

Fotografia - Campanha do Outubro Rosa 2018



Conscientização sobre a prevenção do Câncer de mama - CEST