



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 - 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- VENÇÃO	OBSERVA- 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	Abrahão 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.^a Ma. Sandra Maria de Medeiros

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

Ministrante: Prof.^a 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

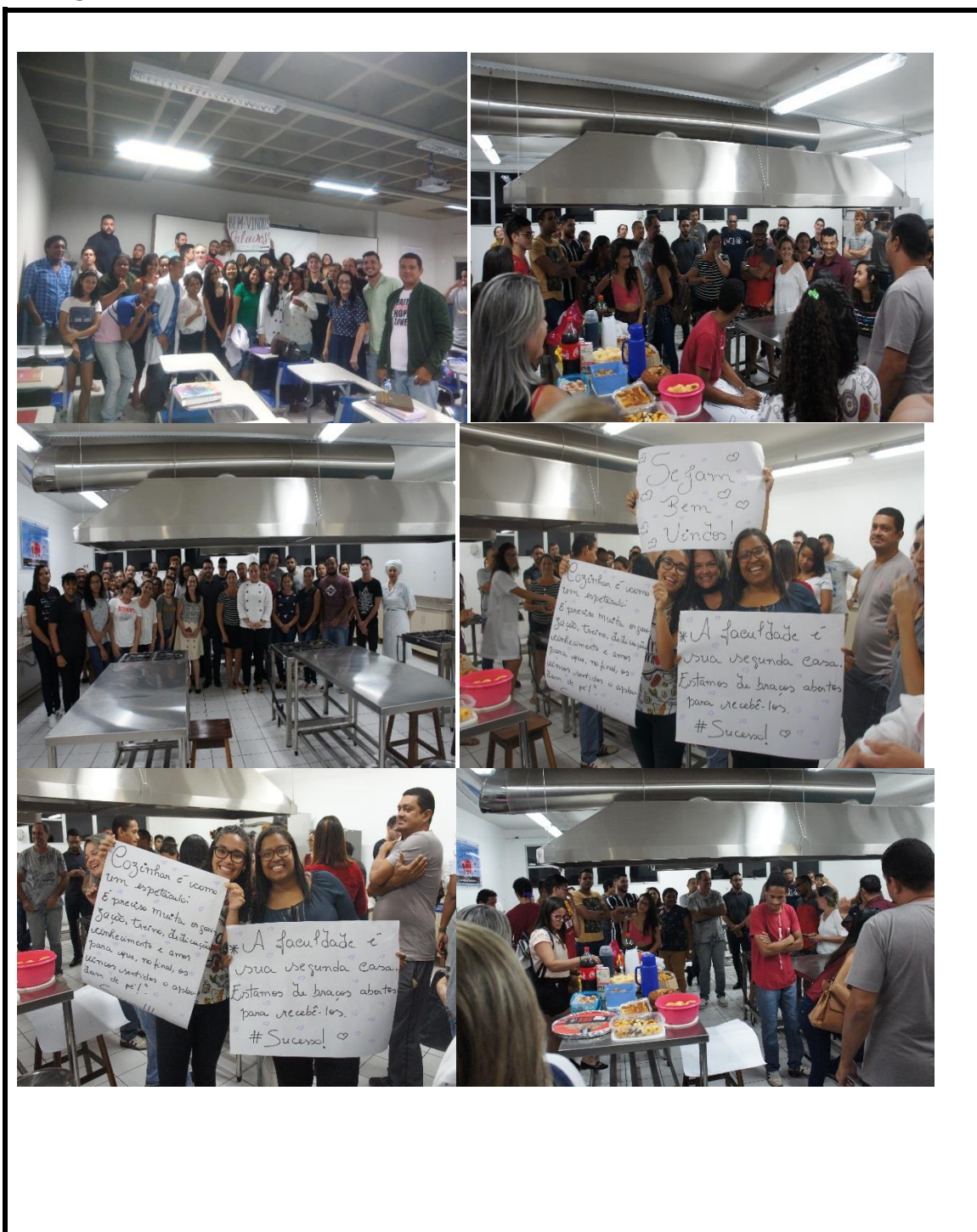
3.1 CURSOS NOTURNOS

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 Jalego 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” ou 10”).
- Faca de legumes (lâmina 76 ou 82 mm ou 4”).
- Faca de desossar (lâmina de 129 ou 147 mm – 5”, 6” ou 7”).
- Faca de tornear
- Cutelo (lâmina de 143 mm – 6”)
- Chaire (10” ou 12”)
- Descascador de legumes e batatas
- Boleador (tamanho pequeno, médio 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
Estame 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 polietileno
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. Laércio B de Sousa Junior
Portuguesa Instrumental	Prof. Lidimar A. Carvalho
Bioquímica dos Alimentos	Prof. Thaila de Albuquerque Vei Câmara
Microbiologia dos Alimentos	Prof. Silvio Car. Marinho
Habilidades de cozinha	Prof. José Arim. Lisboa Junior
Técnicas Dietéticas	Prof. Allanne P. Araújo
Projeto Integrador: Estudo sobre a Antropologia Alimentar	Prof. Thaila 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 Manger2019.2



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



Fotografias – Aula Prática da disciplina Cozinha Americana e Asiática 2019.2

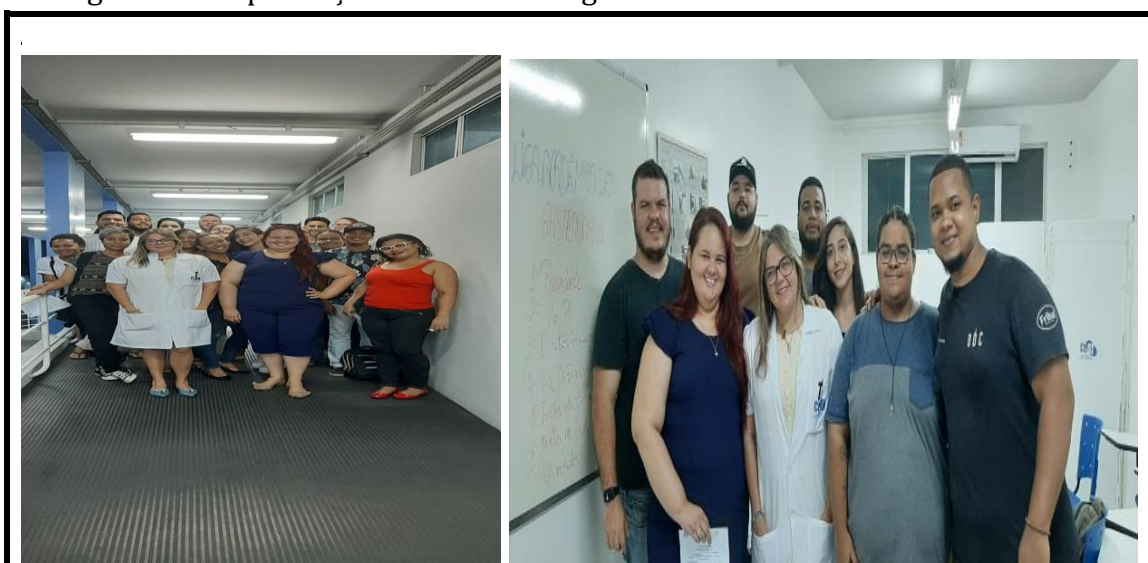


Fotografias – Aula Prática da disciplina Gestão Empreendedora e Marketing 2018.1



4.1.2 LIGA ACADÊMICA DO CURSO DE GASTRONOMIA

Fotografias – Implantação da Primeira Liga Acadêmica 26 de setembro 2019.2



Objetivo:

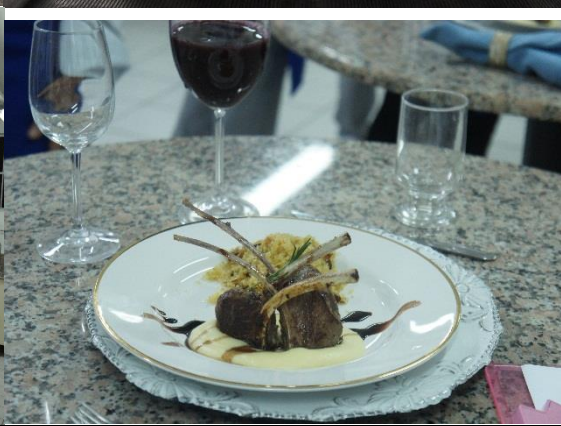
O objetivo da Liga é fomentar o ensino, a pesquisa e a assistência no desenvolvimento acadêmico dos estudantes de Gastronomia em suas áreas de atuação, além de organizar e incentivar atividades e promoções de caráter político, cultural, científico e social que visem o aprimoramento da formação universitária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

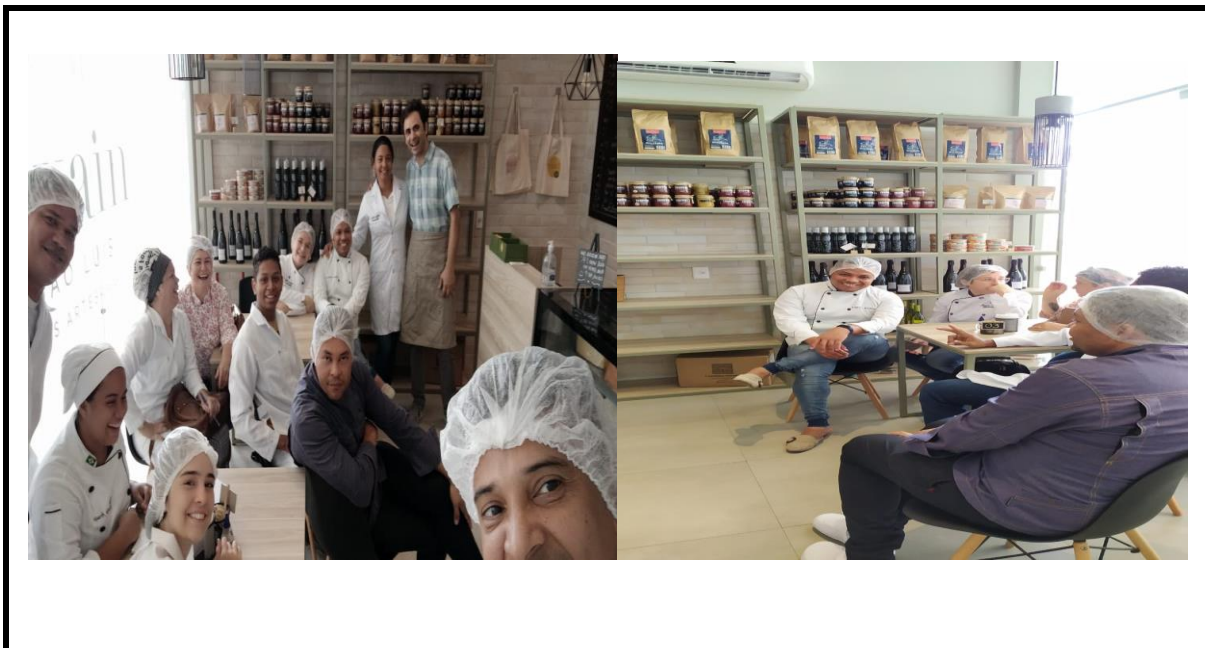
Fotografias – Jogo Caça aos Conceitos 2019.1



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 Velted 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