

**RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO****Informações gerais da avaliação:****Protocolo:** 201721866**Código MEC:** 1611106**Código da
Avaliação:** 144803**Ato Regulatório:** Renovação de Reconhecimento de Curso**Categoria
Módulo:** Curso**Status:** Finalizada**Instrumento:** 302-Instrumento de avaliação de cursos de graduação - Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento (presencial)**Tipo de Avaliação:** Avaliação de Regulação**Nome/Sigla da IES:**

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA - UFBA

Endereço da IES:53896 - CAMPUS CANELA - Escola de Nutrição - RUA ARAUJO PINHO, 32 CANELA. Salvador - BA.
CEP:40110-150**Curso(s) / Habilitação(ões) sendo avaliado(s):**

GASTRONOMIA

Informações da comissão:**Nº de Avaliadores** 2
:**Data de
Formação:** 31/05/2023 09:47:11**Período de Visita:** 12/07/2023 a 14/07/2023**Situação:** Visita Concluída

CATEGORIAS AVALIADAS**ANÁLISE PRELIMINAR****1. Informar nome da mantenedora.**

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (UFBA)

2. Informar o nome da IES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (UFBA)

3. Informar a base legal da IES, seu endereço e atos legais.

De acordo com o PDI 2018/2022 disponibilizado pela IES, a UFBA foi criada pelo Decreto-Lei nº 9.155 de 8 de abril de 1946 e e reestruturada pelo Decreto nº 62.241 de 8 de fevereiro de 1968 e situada no Campus Universitário: Canela e Ondina, Unidade: Escola de Nutrição / Rua Basílio da Gama - s/n CEP: 40.110-907 - Salvador - BA.

4. Descrever o perfil e a missão da IES.

De acordo com o PDI 2018-2022, o perfil institucional vincula-se com os percursos históricos do ensino superior e da pesquisa científica na Bahia, sendo a única Instituição universitária federal no Estado até meados da primeira década dos anos 2000, exercendo papel central no desenvolvimento baiano, formando profissionais de alto nível nas mais diversas áreas, de docentes para diferentes níveis de ensino, de mestres e

doutores, de pesquisadores e artistas.

No mesmo documento é descrita a sua missão, seja ela: "A Universidade Federal da Bahia, considerando o seu caráter público e a sua grande diversidade interna, tem a missão de produzir e disseminar ciência, tecnologia, arte e cultura, base para a formação sólida de profissionais, docentes e pesquisadores que atuem dentro de elevados padrões de desempenho técnico e ético e sejam cidadãos comprometidos com a democracia e a promoção da justiça social."

5. Verificar, a partir dos dados socioeconômicos e ambientais apresentados no PPC para subsidiar a justificativa apresentada pela IES para a existência do curso, se existe coerência com o contexto educacional, com as necessidades locais e com o perfil do egresso, conforme o PPC do curso.

O curso pretende, por meio da formação de bacharéis em Gastronomia, contribuir para o desenvolvimento de atividade econômica sustentável, no estado e em seu entorno, considerando seu papel de alta relevância na geração de empregos e divisas, visando inclusive a inclusão social, tendo como premissa promover o desenvolvimento da infraestrutura e a melhoria da qualidade dos serviços prestados ao turismo. Reforçam, ainda, a necessidade da formação de profissionais de alta competência para o atendimento desta demanda, formação essa atrelada ao desenvolvimento socioeconômico e ambiental da localidade, por ser uma região turística, destino sempre muito procurado.

6. Redigir um breve histórico da IES em que conste: a criação; sua trajetória; as modalidades de oferta da IES; o número de polos (se for o caso); o número de polos que deseja ofertar (se for o caso); o número de docentes e discentes; a quantidade de cursos oferecidos na graduação e na pós-graduação; as áreas de atuação na extensão; e as áreas de pesquisa, se for o caso.

A Universidade da Bahia foi fundada em 1946 por Edgard Rego dos Santos, durante o governo de Eurico Gaspar Dutra. Ela teve seus primeiros anos de formação em um período de renovação no país, com o fim do nazifascismo, o crescimento dos movimentos de libertação nacional e o fim da ditadura Vargas. A instalação oficial ocorreu em 2 de julho de 1946, na antiga Faculdade de Medicina, e várias instituições se uniram para formar a nova universidade. Ao longo de sua trajetória, a instituição passou a ser chamada de Universidade Federal da Bahia e incorporou diferentes perspectivas e feitos. Diversas unidades foram incluídas, como a Escola Politécnica, as Faculdades de Direito, Filosofia e Ciências Econômicas, a Escola de Enfermagem e a Escola de Belas Artes. Houve também a criação de novas unidades, como a Escola de Biblioteconomia, Odontologia e Farmácia. O Hospital das Clínicas foi inaugurado em 1948. A universidade possui uma história marcada por diversos ciclos e temas nacionais, refletindo a dedicação à causa universitária na Bahia. O primeiro ciclo da Universidade da Bahia, que abrangeu o período de 1946 a 1961, foi caracterizado por três perspectivas principais: cosmopolita, modernista e a busca pela superação do provincianismo. A universidade teve um envolvimento direto com a internacionalização, tanto nas artes, com a presença de professores estrangeiros em música, dança, teatro e artes plásticas, quanto nos estudos africanos e na criação da Escola de Administração por meio de um convênio com os americanos, financiado pela Fundação Ford. O ímpeto modernista refletiu o encontro tardio da Bahia com o modernismo. Além disso, a universidade buscava romper com o provincianismo e aderir a uma ideia mais ampla de civilização, refletido na palavra "desprovincialização" e no Plano de Desenvolvimento Institucional. O reitor Edgard Santos enfrentou o desafio de unificar as instituições preexistentes, cada uma com suas próprias tradições e normas, ao mesmo tempo em que buscava construir uma universidade completa. Ao final desse ciclo, a universidade era composta por 17 unidades de ensino, além do Hospital das Clínicas, Museu de Arte Sacra, Centro de Estudos Afro-Orientais (CEAO), Institutos de Extensão Cultural, Instituto de Física e Matemática (IFM), um teatro, uma orquestra sinfônica e um madrigal. A universidade estabeleceu um paradigma de cultura acadêmica transformadora, oferecendo cursos em todas as áreas do conhecimento, desenvolvendo programas de publicações e promovendo a diversificação da pesquisa. Exemplos disso foram a criação do Laboratório de Fonética Experimental, que resultou na publicação do Atlas Prévio de Fala Baiana em 1963, e do Laboratório de Geomorfologia e Estudos Regionais (LGERUB), além dos estudos de Antropologia Urbana na Faculdade de Filosofia e das atividades de pesquisa consolidadas na Faculdade de Medicina. Paralelamente, a universidade implementou uma política pioneira de assistência estudantil, investindo em moradia, alimentação, esportes, festas universitárias e apoio a viagens. No período de 10 anos, a universidade passou por uma transformação significativa, com um conjunto universitário completamente diferente do que existia no início do ciclo. Durante a década de 1960, a UFBA enfrentou uma crise financeira, recebendo apenas metade do orçamento previsto nos anos de 1962 e 1963. No entanto, o projeto universitário continuou avançando, e a década foi marcada por um ativismo vigoroso, resultado do amadurecimento da instituição em várias áreas, especialmente na política e cultura. No campo cultural, destacou-se a criação de projetos inovadores na Bahia, como o Teatro dos Novos, o Grupo de Dança Contemporânea, o Grupo de Compositores da Bahia e a Escola Baiana de Gravura. Houve também mobilizações significativas nas artes plásticas, com a realização de bienais, oficinas literárias e o surgimento da Geração Mapa. No âmbito político, o movimento estudantil se tornou vibrante, culminando na organização de seminários e conferências.

A década de 1970 foi marcada por esforços de reestruturação e pela implementação da Reforma Universitária de 1968. A UFBA experimentou um crescimento institucional significativo, com a criação de novas unidades de ensino e órgãos suplementares. A pesquisa ganhou destaque, com a criação de institutos básicos e a implantação de programas de pós-graduação. A flexibilidade e renovação curricular foram enfatizadas, e o sistema de cátedras foi extinto. A universidade também investiu em extensão e criou programas de desenvolvimento integrado, como o PRODESCA em Cachoeira. No campo das artes, houve consolidação de lideranças e uma postura de resistência diante da ditadura militar. Houve avanços na música, teatro, dança e cinema, com a criação de grupos, festivais e eventos que projetaram a identidade artística da Bahia nacional e internacionalmente. No entanto, a universidade conviveu com repressão política, inibindo o movimento estudantil e docente e limitando as manifestações coletivas. A década de 1970 foi encerrada com a realização do Congresso de Reconstrução da UNE em Salvador, em 1979, onde um estudante da UFBA foi eleito como o primeiro presidente da entidade nessa retomada, indicando os rumos que seriam tomados nos anos 1980.

Durante a década de 1980, a UFBA foi marcada por movimentos de reconstrução democrática e expansão do sistema de pesquisa e pós-graduação. Um exemplo significativo desse período foi a realização da 33ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência (SBPC) em Salvador, em 1981, onde ocorreram assembleias gerais da sociedade em uma lona de circo montada no campus da UFBA. Essa iniciativa simbolizou a luta em defesa da ciência, cultura e educação no Brasil em um momento delicado. Nesta década também foram criados novos programas e instituições na UFBA, como o Museu Afro-Brasileiro, o Memorial de Medicina, o curso de Engenharia Ambiental, a Companhia de Teatro da UFBA e a Fundação de Apoio à Pesquisa e Extensão (FAPEX). Nos anos 1990, a UFBA enfrentou desafios como a falta de investimento significativo no sistema universitário público e um grande número de aposentadorias de docentes. Apesar das limitações financeiras, a UFBA investiu em informatização e expandiu o sistema de pesquisa e pós-graduação. A década de 1990 também foi marcada pela ressignificação da extensão universitária, com a criação de programas como o "UFBA em Campo" e o "Programa das Atividades Curriculares em Comunidade (ACC)". Houve experiências inovadoras na concepção curricular, como no curso de Arquitetura, e a UFBA ampliou sua atuação na pesquisa científica e tecnológica, especialmente nos setores ligados à saúde e à indústria. A virada do século marcou uma UFBA conectada em rede, com laboratórios de informática e um site institucional. A universidade exercia seu poder de convocação das diversas redes de conhecimento, graças ao investimento no sistema de pós-graduação e pesquisa. Eventos de grande porte, como encontros científicos e seminários, ilustraram a capacidade da UFBA de promover intercâmbio acadêmico e científico.

Nos primeiros anos do século XXI, dois grandes temas ocuparam a cena na UFBA: a democratização do acesso à universidade pública e a autonomia universitária. A UFBA implementou um sistema de cotas em 2005, reservando vagas para estudantes oriundos do sistema público de ensino, sendo um modelo para outras universidades brasileiras. Em termos de financiamento, o governo federal instituiu o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI) em 2007, destinando recursos para as universidades que aderissem ao programa. Isso possibilitou a expansão do número de vagas e cursos na UFBA, assim como a construção e reforma de diversas instalações físicas, incluindo pavilhões de aula, bibliotecas, prédios de faculdades e residências universitárias.

7. Informar o nome do curso (se for CST, observar a Portaria Normativa nº 12/2006).

Bacharelado em Gastronomia

8. Indicar a modalidade de oferta.

Presencial

9. Informar o endereço de funcionamento do curso.

Rua Araújo Pinho, 32, Canela, Salvador - BA.

10. Relatar o processo de construção/implantação/consolidação do PPC.

O sistema de construção, implementação e consolidação, bem como o de acompanhamento auto avaliação do curso tem sido implementado, consoante os termos do SINAES - Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior, implantado na UFBA a partir de 2005. Ao longo do tempo este vem sendo atualizado conforme demandas externas de órgãos regulatórios e as próprias necessidades do curso, alunos e professores, por meio de colaboração contínua de seus pares.

11. Verificar o cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso (caso existam).

Conforme pesquisa por Diretrizes Curriculares de Cursos de Graduação junto ao site do MEC, não há diretrizes específicas para a formação do bacharel em Gastronomia. Há apenas para formação tecnológica neste campo de saber, o que não se aplica ao curso, por se tratar de uma oferta de bacharelado. Assim, tratando-se de curso sem DCNs, específicas, verifica-se que as competências e habilidades contidas nos

documentos apresentados pela IES encontram-se coerentes com a formação desejável, bem como com as áreas específicas de atuação do futuro profissional.

12. Identificar as Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica para cursos de licenciatura.

Não se aplica.

13. Verificar as especificidades do Despacho Saneador e o cumprimento das recomendações, em caso de Despacho Saneador parcialmente satisfatório.

As informações destacadas pelo Despacho Saneador foram consideradas, especialmente quanto à verificação do endereço e DCN do curso.

14. Informar os Protocolos de Compromisso, Termos de Saneamento de Deficiência (TSD), Medidas Cautelares e Termo de Supervisão e observância de diligências e seu cumprimento, se houver.

Não há.

15. Informar o turno de funcionamento do curso.

Noturno

16. Informar a carga horária total do curso em horas e em hora/aula.

O curso tem a carga horária total de 2490 horas e cada hora aula é composta por 50 minutos.

17. Informar o tempo mínimo e o máximo para integralização.

Integralização:

Tempo Mínimo: 4 anos

Tempo Máximo: 5 anos

18. Identificar o perfil do(a) coordenador(a) do curso (formação acadêmica; titulação; regime de trabalho; tempo de exercício na IES; atuação profissional na área). No caso de CST, consideração e descrição do tempo de experiência do(a) coordenador(a) na educação básica, se houver.

O Prof. Márcio Vasconcelos Luckesi é graduado em Comunicação Social, pela Universidade Católica do Salvador, UCSAL, Brasil (1994/1998); no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, pela Estácio / FIB, FIB, Brasil (2008/2010), possui especialização em Gestão de Negócios, pela Faculdade de Tecnologia Empresarial, FTE (2001/2002) e Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde, pela Universidade Federal da Bahia (2018/2021). Seu regime de trabalho é de 40h, não possui dedicação exclusiva, está na Instituição há 7 anos e 1 mês e já foi empreendedor em um Bar de propriedade própria onde oferecia serviços vinculados à gastronomia local.

19. Calcular e inserir o IQCD, de acordo com o item 4.9 da Nota Técnica nº 16/2017, Revisão Nota Técnica Nº 2/2018/CGACGIES/DAES.

$$5 \times 16 + 3 \times 8 + 2 \times 4 / 28 = 4$$

IQCD: 4

20. Discriminar o número de docentes com titulação de doutor, mestre e especialista.

Doutores: 16

Mestres: 8

Especialistas: 4

21. Indicar as disciplinas a serem ofertadas em língua estrangeira no curso, quando houver.

Não há oferta em língua estrangeira, apenas uma disciplina de segundo semestre intitulada "LEITURA DE TEXTOS EM LÍNGUA FRANCESA", com carga horária de 60 horas, mas que leva-se a entender que a mesma é ministrada em língua portuguesa.

22. Informar oferta de disciplina de LIBRAS, com indicação se a disciplina será obrigatória ou optativa.

Não há nenhuma menção à LIBRAS no PPC do curso. Única referência encontrada está no PDI 2018/2022, onde lê-se: "Vale registrar, também, os avanços na questão da acessibilidade para portadores de necessidades especiais, principalmente a partir da adoção do Plano de Acessibilidade da UFBA. As ações nesse âmbito têm se ampliado através do Núcleo de Apoio a Pessoas com Necessidades Especiais – NAPE, cuja atuação se estende à tradução de material didático para Libras e Braille e capacitação de professores e técnicos".

23. Explicitar a oferta de convênios do curso com outras instituições e de ambientes profissionais.

Existem parcerias para a oferta de estágio em 10 empresas de Salvador, incluindo restaurantes, hotéis e padarias, conforme relatado pela coordenadora de estágio do curso.

24. Informar sobre a existência de compartilhamento da rede do Sistema Único de Saúde (SUS) com diferentes cursos e diferentes instituições para os cursos da área da saúde.

Não há parceiras formadas com a rede pública de saúde, tampouco com a rede privada. Algumas ações são tomadas apenas como forma de ação extensionista, conforme relatado em reunião com docentes.

25. Descrever o sistema de acompanhamento de egressos.

Não há acompanhamento de egressos, conforme destacado pelo Coordenador do Curso em reunião virtual.

26. Informar os atos legais do curso (Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do curso, quando existirem) e a data da publicação no DOU ou, em caso de Sistemas Estaduais, nos meios equivalentes.

O curso GASTRONOMIA (Bacharelado), com vistas à renovação de reconhecimento, teve o ato autorizativo anterior aprovado por meio da Portaria MEC/SERES nº 311, de 28/04/2015, publicada no DOU em 29/04/2015. Já a UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA - UFBA foi recredenciada por meio da Portaria MEC nº 1266 de 12/09/2011, publicada no DOU em 19/09/2011.

27. Indicar se a condição de autorização do curso ocorreu por visita (nesse caso, explicitar o conceito obtido) ou por dispensa.

O ato de autorização da oferta do curso de Gastronomia de seu por dispensa.

28. Apontar conceitos anteriores de reconhecimento ou renovação de reconhecimento, se for o caso.

Conforme ato regulatório de Reconhecimento de curso, realizado por meio de visita in loco no período de 03/09/2014 a 06/09/2014, o conceito obtido foi "4",

29. Informar o número de vagas autorizadas ou aditadas e número de vagas ociosas anualmente.

São ofertadas 90 vagas anualmente. As vagas são preenchidas via SISU e as vagas que se tornam remanescentes podem ser preenchidas através de transferência interna e seleção de pessoas portadoras de diploma.

O número de vagas ociosas em 2021 foi de 64 (sessenta e quatro), em 2022 de 50 (cinquenta) e em 2023 de 78 (setenta e oito). Destaca-se contudo, que 2023 ainda haverá novo ingresso para o segundo semestre. Os dados foram repassados durante reunião com o corpo docente.

30. Indicar o resultado do Conceito Preliminar de Curso (CPC contínuo e faixa) e Conceito de Curso (CC contínuo e faixa) resultante da avaliação in loco, quando houver.

Baseado em consulta pública junto ao sistema E-mec, não foi encontrado o resultado do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes -ENADE, do último triênio, e nem do Conceito Preliminar de Curso – CPC. Já em relação ao Conceito de Curso – CC, consta o conceito “4”.

31. Indicar o resultado do ENADE no último triênio, se houver.

Não há. (Mediante consulta pública junto ao E-mec).

32. Verificar o proposto no Protocolo de Compromisso estabelecido com a Secretaria de Supervisão e Regulação da Educação Superior (SERES), em caso de CPC insatisfatório, para o ato de Renovação de Reconhecimento de Curso.

A instituição de ensino avaliada informou a esta comissão de avaliação não existir protocolo de compromisso firmado e em consulta pública junto ao E-mec podemos constatar tal fato.

33. Calcular e inserir o tempo médio de permanência do corpo docente no curso. (Somar o tempo de exercício no curso de todos os docentes e dividir pelo número total de docentes no curso, incluindo o tempo do(a) coordenador(a) do curso).

Tempo de exercício de todos os docentes: 166 anos e 11 meses.

Docentes: 28

Tempo médio de permanência: 5,93 anos por docente.

34. Informar o quantitativo anual do corpo discente, desde o último ato autorizativo anterior à avaliação in loco, se for o caso: ingressantes; matriculados; concluintes; estrangeiros; matriculados em estágio supervisionado; matriculados em Trabalho de Conclusão de Curso – TCC; participantes de projetos de pesquisa (por ano); participantes de projetos de extensão (por ano); participantes de Programas Internos e/ou Externos de Financiamento (por ano).

Com base nas informações fornecidas pelos gestores do curso de graduação em Gastronomia, os dados são:

Ano de 2015

Vagas (PPC): 90 (noventa).

Ingressantes: 90 (noventa).
Concluintes: 79 (setenta e nove).
Matriculados em Estágio: 33 (trinta e três).
Matriculados em TCC: 78 (setenta e oito).

Ano de 2016

Vagas (PPC): 90 (noventa).
Ingressantes: 94 (noventa e quatro).
Concluintes: 32 (trinta e dois).
Matriculados em Estágio: 43 (quarenta e três).
Matriculados em TCC: 101 (cento e um).

Ano de 2017

Vagas (PPC): 90 (noventa).
Ingressantes: 82 (oitenta e dois).
Concluintes: 55 (cinquenta e cinco).
Matriculados em Estágio: 48 (quarenta e oito).
Matriculados em TCC: 106 (cento e seis).

Ano de 2018

Vagas (PPC): 90 (noventa).
Ingressantes: 97 (noventa e sete).
Concluintes: 28 (vinte e oito).
Matriculados em Estágio: 39 (trinta e nove).
Matriculados em TCC: 62 (sessenta e dois).

Ano de 2019

Vagas (PPC): 90 (noventa).
Ingressantes: 78 (setenta e oito).
Concluintes: 26 (vinte e seis).
Matriculados em Estágio: 32 (trinta e dois).
Matriculados em TCC: 72 (setenta e dois).

Ano de 2020

Vagas (PPC): 90 (noventa).
Ingressantes: 62 (sessenta e dois).
Concluintes: 09 (nove).
Matriculados em Estágio: 16 (dezesesseis).
Matriculados em TCC: 74 (setenta e quatro).

Ano de 2021

Vagas (PPC): 90 (noventa).
Ingressantes: 64 (sessenta e dois).
Concluintes: 14 (quatorze).
Matriculados em Estágio: 21 (vinte e um).
Matriculados em TCC: 35 (trinta e cinco).

Ano de 2022

Vagas (PPC): 90 (noventa).
Ingressantes: 50 (cinquenta).
Concluintes: 16 (dezesesseis).
Matriculados em Estágio: 24 (vinte e quatro).
Matriculados em TCC: 53 (cinquenta e três).

Ano de 2023/1

Vagas (PPC): 45 (quarenta e cinco).
Ingressantes: 32 (trinta e dois).
Concluintes: NSA*.
Matriculados em Estágio: 05 (cinco).
Matriculados em TCC: 26 (vinte e seis).

*Colação de grau prevista para 17/09/2023.

OBSERVAÇÃO: Alunos participantes de projetos de pesquisa (por ano), participantes de projetos de extensão (por ano) e participantes de Programas Internos e/ou Externos de Financiamento (por ano) não foram citados.

35. Indicar a composição da Equipe Multidisciplinar para a modalidade a distância, quando for o caso.

Não são ofertadas disciplinas ou cursos na modalidade EaD, conforme confirmação em reunião realizada com o corpo docente.

Dimensão 1: ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA 3,64

1.1. Políticas institucionais no âmbito do curso. 3

Justificativa para conceito 3: Na área de ensino a IES oferece vagas de monitoria e atividades curriculares. Na extensão existe uma carga horária mínima obrigatória para a modalidade, sendo esta de 60 horas, em que são consideradas participações: cursos de formação complementar, especialização em nível de pós-graduação, oferecidas por quaisquer instituições voltadas para a Gastronomia ou áreas correlatas, devidamente regularizadas. Na área da pesquisa destacam-se os trabalhos de conclusão de curso e as vagas para bolsistas e voluntários nas diversas áreas científicas oferecidas pela IES.

1.2. Objetivos do curso. 4

Justificativa para conceito 4: Os objetivos elencados no PPC puderam ser corroborados através de entrevistas realizadas com docentes e discentes, onde foi destacado o papel que a gastronomia local para o desenvolvimento de técnicas de elaboração de pratos e o uso de ingredientes locais. Desta forma, o perfil do egresso, vislumbrado como um "saber humanístico", pode-se perceber que esta característica está presente a partir da estrutura curricular presente em a "gastronomia e o gastrônomo" e "sociologia e antropologia da alimentação", principalmente, ainda que esta preocupação também possa ser vista de forma transdisciplinar por todo o PPC. No entanto, não foram evidenciadas novas práticas emergentes no campo do conhecimento relacionado ao Bacharelado em Gastronomia, o que deve ser considerado ainda, que a área de estudos e a literatura técnica ainda é emergente.

1.3. Perfil profissional do egresso. 5

Justificativa para conceito 5: O perfil esperado para os egressos são reconhecidos pelas DCNs globais da área de atuação do profissional bacharel em gastronomia. São apontadas quais habilidades são esperadas dos formados, onde destacam-se a competência para tomada de decisão; a comunicação e incentivo à liderança. Estas habilidades podem incentivar que o egresso não apenas esteja apto ao mercado de trabalho, mas também preparado para empreender e gerar novos empregos, sobretudo em uma região bastante visitada por turistas, somada à ênfase na abordagem humana, poderá ser um grande diferencial no bem atender, gerando assim, a hospitalidade que é fundamental para prestadores de serviços.

1.4. Estrutura curricular. Disciplina de LIBRAS obrigatória para licenciaturas e para Fonoaudiologia, e optativa para os demais cursos (Decreto nº 5.626/2005). 4

Justificativa para conceito 4: A estrutura curricular constante no PPC é bastante diversificada e permite que o egresso seja habilitado para atuar na profissão de gastrônomo. Houve relatos pelos discentes que as turmas podem inclusive optar para que sejam ministradas aulas em idioma francês, aumentando a percepção sobre a culinária da França, ícone global da gastronomia. A carga horária total do é condizente com a média dos demais cursos de bacharelado e o uso de apenas 4 aulas durante o período noturno é compreensível. A bibliografia apresentada no PPC (2023) possui em sua maioria textos com mais de quinze anos, não sendo possível afirmar que as disciplinas seguem a literatura atualizada. Elementos comprovadamente exitosas não são citados no PPC, tampouco foram relatadas em reuniões realizadas com NDE, Coordenação, Corpo Docente e Discente.

1.5. Conteúdos curriculares. 3

Justificativa para conceito 3: Os conteúdos curriculares proporcionam conhecimentos técnico-científicos necessários ao exercício profissional, estudando aspectos históricos econômicos e socioculturais da produção e do consumo dos alimentos nas sociedades. O curso oferece carga horária adequada, bibliografia e acessibilidade metodológica, mas não há abordagem de conteúdos referentes à políticas de educação ambiental, educação em direitos humanos, relações étnico-raciais e do ensino específico de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena.

1.6. Metodologia. 4

Justificativa para conceito 4: A teoria-prática se dá através de demonstrações, práticas, experimentações, degustações, seminários, mostra de alimentos e trabalhos de campo, além de colocar

o aluno como sujeito e estimular a busca por soluções e maneiras equilibrar teoria e prática.

1.7. Estágio curricular supervisionado. Obrigatório para cursos cujas DCN preveem o estágio supervisionado. NSA para cursos que não contemplam estágio no PPC (desde que não esteja previsto nas DCN). 4

Justificativa para conceito 4: Estágio Curricular supervisionado institucionalizado conforme consta no PPC do curso, com carga horária de 300 h o que corresponde a 12% da carga horária total do curso, a coordenação do estágio supervisionado é exercida por docente responsável pelo componente curricular do departamento, a orientação por professor designado pelo departamento e a supervisão pelo profissional responsável por cada local e/ou área na qual é desenvolvido o estágio. O estágio curricular supervisionado é realizado em unidades conveniadas com a IES que tenham condições de proporcionar experiência prática na formação e também a integração entre o discente e a sociedade.

1.8. Estágio curricular supervisionado – relação com a rede de escolas da Educação Básica. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso avaliado.

1.9. Estágio curricular supervisionado – relação teoria e prática. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso avaliado.

1.10. Atividades complementares. Obrigatório para cursos cujas DCN preveem atividades complementares. NSA para cursos que não contemplam atividades complementares no PPC (desde que não esteja previsto nas DCN). 4

Justificativa para conceito 4: As atividades complementares à formação individual dos acadêmicos está contemplada no Projeto Pedagógico do Curso (2023) e considera como carga horária mínima das mesmas o total de 405 horas, equivalente à 16,3% da CHT. Suas regulações estão dispostas no anexo V do PPC, intitulado "REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES", podendo serem validadas as atividades desenvolvidas somente a partir da matrícula dos acadêmicos, inibindo assim que cursos e demais capacitações pretéritas ao seu ingresso no curso possam ser consideradas. O regulamento considera grandes áreas de abrangência para validação das horas complementares, sendo estas divididas entre: I - Pesquisa; II - Ensino; III- Extensão; IV – Representações estudantis; V – Estágio; VI – Cursos de Línguas Estrangeiras; VII – Eventos acadêmicos, científicos e técnicos e; VIII - Publicações, sendo que cada grupo contempla um número máximo de horas, inferindo assim, que o estudante se envolva em mais de um grupo para poder alcançar a carga horária mínima. Cabe destacar ainda que cada um destes macrogrupos possuem a descrição das atividades que podem ser validadas, quais documentos comprobatórios necessários e carga horária máxima para cada um destes subtipos. Não foram encontrados mecanismos exitosos ou inovadores neste conceito, onde o regulamento não difere-se de demais propostas aprovadas em inúmeras outras IES, justificando assim, seu conceito 4.

1.11. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Obrigatório para cursos cujas DCN preveem TCC. NSA para cursos que não contemplam TCC no PPC (desde que não esteja previsto nas DCN). 5

Justificativa para conceito 5: O TCC está implementado, consta no PPC (2023), apresenta a carga horária dividida nas disciplinas de TCC1 e TCC2, totalizando 64 horas, cursadas no 6º e 7º períodos, podendo ser executadas com liberdade de acordo com as facilidades e aptidões dos alunos e de acordo com as habilidades dos docentes em prol de uma orientação de qualidade. Há um repositório institucional de TCCs onde pode-se observar a divulgação dos mesmos via website da UFBA.

1.12. Apoio ao discente. 4

Justificativa para conceito 4: Há apoio discente regulamentado pela IES, através da Política de Apoio, Orientação e Assistência Estudantil (Resolução nº 04/99 do COU) e garantidas através da Pró Reitoria de Assistência Estudantil, que viabiliza a vida acadêmica para alunos que comprovadamente necessitam de apoio, tais como: moradia, alimentação, transporte, apoio pedagógico e psicossocial e acessibilidade. Alguns desses elementos puderam ser comprovadas através da documentação apresentada, outros em depoimentos de discentes, docentes e agentes universitários e também através da visita virtual onde elementos de acessibilidade puderam ser comprovados. Em reunião com discentes, também comprovamos a existência de Centro Acadêmico, representação estudantil no Colegiado do Curso, bem como em conselhos superiores, além de atividades recreativas como agremiação desportiva. Foram também citados pelos acadêmicos que existem programas institucionalizados para a execução de intercâmbios, especialmente para a Europa, dadas as características da formação almejada. Não foram, no entanto, apresentadas quaisquer práticas que possam ser consideradas como inovadoras, razão pela qual o conceito determinado foi 4.

- 1.13. Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa. 2
Justificativa para conceito 2:A gestão do curso é realizada considerando avaliações realizadas internamente: colegiado do curso, departamentos nos quais os componentes curriculares são alocados, comissões de trabalho e a avaliação do docente pelo discente.
- 1.14. Atividades de tutoria. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016). NSA
Justificativa para conceito NSA:Não se aplica para o curso avaliado.
- 1.15. Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016). NSA
Justificativa para conceito NSA:Não se aplica para o curso avaliado.
- 1.16. Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem. 5
Justificativa para conceito 5:Compreende a disponibilização do Ambiente Virtual de Aprendizagem (MOODLE), de e-mail institucional para docentes e discentes, disponibilização de rede de internet nos espaços da IES e a utilização pelos professores de um ambiente virtual para compartilhamento de informações, textos, filmes, agendas.
- 1.17. Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016). NSA
Justificativa para conceito NSA:Não se aplica para o curso avaliado, e em reunião com docentes, não há interesse em ofertar nenhuma disciplina na modalidade EaD.
- 1.18. Material didático. NSA para cursos que não contemplam material didático no PPC. NSA
Justificativa para conceito NSA:O PPC do curso (Atualizado em 2023) não contempla o uso de material didático comum e de uso obrigatório.
- 1.19. Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem. 2
Justificativa para conceito 2:O sistema de avaliação contempla variações de instrumentos, periodicidade e volume, de acordo com as especificidades dos componentes curriculares, porém não encontra-se no PCC do curso informações com relação a disponibilização aos discentes, das avaliações realizadas nem de informações sistematizadas.
- 1.20. Número de vagas. 2
Justificativa para conceito 2:Em todo o projeto pedagógico do curso (2023) não há menção ao dimensionamento das vagas a partir de critérios e métricas bem fundamentadas, passando a expor em alguns momentos apenas estudos qualitativos a respeito da carga horária média dos cursos de Gastronomia no Brasil. Estes itens necessitam ainda de atualização, pois os dados estão de acordo com o Cadastro de Instituições de Ensino Superior do Ministério da Educação disponível em junho de 2008, há mais de quinze anos, portanto, certamente não devem mais refletir a realidade. É plausível dimensionar a oferta de acordo com o que a estrutura física pode comportar para que o ensino seja de qualidade, conforme relatado pelo Coordenador e também na justificativa apresentada pela IES junto ao e-mec. No entanto, não são apresentadas, por exemplo, a metragem e a divisão de m² por aluno em laboratórios, para citar um exemplo. Estes dados quantitativos auxiliariam na explicação para que fossem permitidas a entrada de 45 alunos a cada semestre. De igual modo, não há fontes que reiterem a importância desse quantitativo ao considerar, por exemplo, a evasão do curso e também o índice médio de alunos que necessitam refazer disciplinas onde não conseguiram aproveitamento mínimo. Cabe destacar, também que 20% dessas vagas são reservadas para o Bacharelado Interdisciplinar em Saúde (Res. 02/2008 do CONSEPE/UFBA), diminuindo assim, 18 vagas para a oferta no SISU, sistema que é adotado pela IES.
- 1.21. Integração com as redes públicas de ensino. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os cursos que não contemplam integração com as redes públicas de ensino no PPC. NSA
Justificativa para conceito NSA:Não se aplica para o curso avaliado.
- 1.22. Integração do curso com o sistema local e regional de saúde (SUS). Obrigatório para cursos da área da saúde que contemplam, nas DCN e/ou no PPC, a integração com o sistema local e regional de saúde/SUS. NSA
Justificativa para conceito NSA:Não se aplica para o curso avaliado.

1.23. Atividades práticas de ensino para áreas da saúde. Obrigatório para cursos da área da saúde que contemplam, nas DCN e/ou no PPC, a integração com o sistema local e regional de saúde/SUS. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso avaliado.

1.24. Atividades práticas de ensino para licenciaturas. Obrigatório para licenciaturas. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso avaliado.

Dimensão 2: CORPO DOCENTE E TUTORIAL

4,00

2.1. Núcleo Docente Estruturante – NDE.

3

Justificativa para conceito 3: O NDE do Curso de Bacharelado em Gastronomia é composto por 6 professores, sendo que 4 destes possuem Dedicação Exclusiva. Pôde-se comprovar através de atas, que o NDE se reúne mensalmente, discutindo ações pertinentes ao curso e na constante atualização do Projeto Pedagógico, que foi recém atualizado, em 2023. No entanto, não existem ações de acompanhamento de egressos, conforme não foram observados nos documentos preliminares e confirmado via reunião com os mesmos, de forma verbal. Ainda que parte dos membros do NDE mantenha-se em atividade desde seu último ato regulatório, ao não acompanhar seus egressos e analisar como o mercado de trabalho vem absorvendo estas pessoas altamente capacitadas, torna-se inviável apresentar maior conceito sobre esta dimensão.

2.2. Equipe multidisciplinar. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016). NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso avaliado.

2.3. Atuação do coordenador.

3

Justificativa para conceito 3: O Coordenador do curso de Bacharelado em Gastronomia, Sr. Márcio Vasconcelos Luckesi, possui atribuições detalhadas no Regimento do Colegiado do Curso e pode-se verificar que atende às demandas existentes do curso, prezando pelas normativas apresentadas pelo já citado Regimento, atuando em sala compartilhada, com equipamentos de informação e comunicação que auxiliam no desempenho das suas funções. Como Coordenador, possui cadeira no órgão máximo da Unidade, definido pela UFBA como "Congregação". Não foram encontrados os planos de ação da gestão eleita, bem como de seus indicadores de desempenho para acompanhamento, seja em ambiente privado ou público, justificando assim a nota 3 para esta dimensão.

2.4. Regime de trabalho do coordenador de curso.

3

Justificativa para conceito 3: O coordenador possui carga horária de trabalho de 40h semanais, e ainda que não possua dedicação exclusiva, pode-se considerar que sua jornada diária permite o atendimento das demandas existentes, ainda que não possua um plano de ação com indicadores específicos para análise das particularidades do curso. Possui representatividade na Congregação, órgão superior da IES. Suas atribuições e métricas não estão disponíveis para consulta, seja em ambiente privado ou público, gerando assim, a nota 3 para este conceito.

2.5. Corpo docente.

5

Justificativa para conceito 5: O corpo docente do curso é altamente qualificado e pode-se verificar seu engajamento e atenção plena aos desafios que a profissão dos egressos exigirá no mercado de trabalho bastante competitivo. Ao analisar seus currículos, é perceptível a participação dos mesmos em eventos, ora internacionais, visando adquirir novas competências e manter-se atualizados frente às novas publicações. Ainda que o PPC (2023) apresente muitas bibliografias datadas com mais de 15 anos, ocasionalmente são encontradas referências a artigos recentes que contribuem para alcançar os objetivos das disciplinas propostas através do seu projeto pedagógico. Em reunião com discentes, também foi verificado que os seus professores incentivam e divulgam eventos técnicos e científicos para a participação de todos, inclusive, solicitando aos mesmos que enviem artigos e relatos de experiência. Também foi relatado pelos acadêmicos a existência de grupos de estudos, ainda que este documento não tenha sido anexado aos documentos fornecidos pela IES.

2.6. Regime de trabalho do corpo docente do curso.

5

Justificativa para conceito 5: Com base nos históricos funcionais e análise do regime de trabalho dos docentes, considera-se que o tempo dedicado ao curso permite que as demandas do curso possam ser atendidas, entre demandas administrativas, políticas e pedagógicas. Com a participação de docentes no Colegiado, NDE, conselhos superiores, entende-se que o curso está bem representado institucionalmente. Como a maioria dos docentes possuem Dedicação Exclusiva, facilita ainda mais as

práticas pedagógicas, relatadas pelos alunos que contatos e atividades são respondidos rapidamente pelos docentes. A documentação das atividades foram encaminhadas através do histórico funcional dos docentes, que disseram ser utilizados para o aperfeiçoamento constante das suas práticas e exercício pedagógico.

2.7. Experiência profissional do docente. Excluída a experiência no exercício da docência superior. NSA para cursos de licenciatura. 5

Justificativa para conceito 5: O corpo docente é bastante capacitado, o que pode ser comprovado por documentos comprobatórios, interpretação de respostas em reuniões com os mesmos e com discentes, permitindo que possam analisar o ambiente em que estão inseridos e desenvolver métodos de trabalho que se aplicarão na prática no exercício profissional dos seus egressos. Com base nestas competências e também na constante participação dos docentes em eventos, é possível afirmar que estão habilitados para o aperfeiçoamento contínuo do PPC do curso com base em novas demandas, novas técnicas e novas necessidades, que se tornam emergentes constantemente.

2.8. Experiência no exercício da docência na educação básica. Obrigatório para cursos de licenciatura e para CST da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. NSA NSA para os demais cursos.

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso avaliado.

2.9. Experiência no exercício da docência superior. 5

Justificativa para conceito 5: Com base na reunião realizada com o corpo docente do curso, bem como a análise documental apresentada sobre titulação e tempo de experiência docente, esta comissão pode constatar que os profissionais que integram o curso possuem vasta experiência na docência superior e demonstram-se aptos para promoverem ações didático-pedagógicas com vistas a contribuir para a superação das dificuldades de aprendizagem dos alunos. Em reunião junto ao corpo discente foi possível verificar também que os professores expõem o conteúdo fazendo uso de linguagem clara, bem como apresentam exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares sob sua responsabilidade, além de elaborarem atividades específicas (teórico-práticas) voltadas para a promoção da aprendizagem dos alunos, estes propõem avaliações diagnósticas de nivelamento, formativas e somativas, utilizando tais resultados para redefinirem sua práxis pedagógica, sendo vistos pelos alunos como líderes e amplamente reconhecidos pela sua produção acadêmica.

2.10. Experiência no exercício da docência na educação a distância. NSA para cursos totalmente presenciais. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso avaliado.

2.11. Experiência no exercício da tutoria na educação a distância. NSA para cursos totalmente presenciais. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso avaliado.

2.12. Atuação do colegiado de curso ou equivalente. 4

Justificativa para conceito 4: A presente comissão de avaliação pode verificar, mediante reuniões virtuais com os docentes e coordenador do curso, bem como por meio de análise dos documentos disponibilizados que o colegiado do curso avaliado encontra-se atuante e devidamente institucionalizado, apresentando representatividade junto aos segmentos. Pode-se avaliar também que o colegiado reúne-se com periodicidade determinada (conforme registro em atas), sendo a tomada de decisões deste coletivo devidamente registradas, existindo um fluxo contínuo determinado tanto para a tomada e encaminhamento das decisões, dispondo ainda de sistema específico de suporte aos registros realizados, bem como o acompanhamento e a execução de seus processos e decisões. No entanto, esta comissão não pode comprovar a realização de avaliações periódicas sobre seu desempenho, para implementação ou ajuste de práticas de gestão, motivo pelo qual atribuiu-se o conceito "4" para este componente avaliativo.

2.13. Titulação e formação do corpo de tutores do curso. NSA para cursos totalmente presenciais. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso avaliado.

2.14. Experiência do corpo de tutores em educação a distância. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016). NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso avaliado.

2.15. Interação entre tutores (presenciais – quando for o caso – e a distância), docentes e coordenadores de curso a distância. Exclusivo para cursos que ofertam disciplinas (integral ou parcialmente) na modalidade a distância (conforme Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016). NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso avaliado.

2.16. Produção científica, cultural, artística ou tecnológica. 3

Justificativa para conceito 3: Com base na análise documental disponibilizada, esta comissão pode constatar que, ao menos 50% (cinquenta por cento) dos professores do curso publicaram, no mínimo, 3 (três) produções nos últimos três anos, demonstrando relevância acadêmica nacional e internacional.

Dimensão 3: INFRAESTRUTURA 4,20

3.1. Espaço de trabalho para docentes em tempo integral. 5

Justificativa para conceito 5: Por meio da avaliação virtual pode-se perceber que a instituição organiza o espaço de trabalho dos docentes de modo que estes possam desenvolver suas atividades acadêmicas de modo reservado, em salas separadas ou divididas com seus pares (máximo duas pessoas por sala), em ambiente bem iluminado e arejado. Constatou-se ainda que há, nestes espaços, local reservado para a guarda de materiais e documentos, bem como áreas de convivência e uso comum, no qual professores podem interagir com seus pares e alunos.

3.2. Espaço de trabalho para o coordenador. 3

Justificativa para conceito 3: Ao verificarmos a sala de trabalho do coordenador do curso foi possível constatar que este espaço o permite desenvolver ações de cunho acadêmico e/ou administrativo adequadamente, pois há no local condições necessárias, tais como equipamentos tecnológicos como computador e impressora, etc. No entanto, por se tratar de um espaço de uso comum com a coordenação do curso de Nutrição, não é possível que este possa atender a comunidade acadêmica (seja de modo individual ou grupos) de forma privativa, o que justifica a aplicação do indicador "3" no que tange ao espaço de trabalho do coordenador.

3.3. Sala coletiva de professores. NSA para IES que possui espaço de trabalho individual para todos os docentes do curso. 4

Justificativa para conceito 4: XXX.

3.4. Salas de aula. 4

Justificativa para conceito 4: Considerando o tour virtual realizado, bem como a reunião com os alunos, os avaliadores puderam constatar que as salas de aula disponibilizadas aos discentes do curso de Gastronomia da UFBA atendem às necessidades institucionais e as do curso, apresentando conforto, acesso a recursos de tecnologias da informação e comunicação compatíveis às atividades a serem desenvolvidas. Pode ser verificado também que há flexibilidade relacionada quanto às configurações espaciais, com salas que comportam diferentes número de alunos, garantindo assim que as situações de ensino-aprendizagem possam ocorrer adequadamente. No entanto, esta comissão de avaliadores não pode constatar nenhum outro recurso utilizado pelo curso que pudesse configurar em práticas pedagógicas diferenciadas e exitosas, motivo pelo qual atribui-se o conceito "4" a este quesito avaliativo.

3.5. Acesso dos alunos a equipamentos de informática. 4

Justificativa para conceito 4: Com base no tour virtual realizado pelos avaliadores, juntamente com o coordenador do curso, foi possível verificar que o laboratório de informática ofertado aos discentes atende as necessidades destes. Encontra-se em local reservado, composto por mesas, cadeiras e equipamentos de informática com acesso à internet, sendo os equipamentos devidamente instalados com hardwares e softwares. No entanto, na ocasião da visita, bem como ao analisarmos os documentos disponibilizados pelo curso, não foi possível constatar que os equipamentos que compõem a sala de informática passam por avaliações periódicas quanto sua adequação, qualidade e pertinência, motivo pelo qual atribui-se o conceito "4" neste indicador avaliativo.

3.6. Bibliografia básica por Unidade Curricular (UC). 5

Justificativa para conceito 5: Em visita virtual à biblioteca, esta comissão pode constatar que o curso disponibiliza aos alunos tanto o acervo virtual, quanto o acervo físico, estando esse informatizado e tombado. Pode-se constatar também que o acervo (tanto físico quanto o virtual) é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e assinaturas de acesso mais demandadas e encontra-se referendado por relatório de adequação, assinado pelo NDE, comprovando a compatibilidade em cada bibliografia básica e complementar da UC, entre o número de vagas autorizadas e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo. Há evidências de plano de

contingência para a garantia do acesso e do serviço, motivo pelo qual atribui-se o conceito "5" a este critério avaliativo.

3.7. Bibliografia complementar por Unidade Curricular (UC). Considerar o acervo da bibliografia complementar para o primeiro ano do curso (CST) ou para os dois primeiros anos (bacharelados/licenciaturas). 5

Justificativa para conceito 5: Em visita virtual à biblioteca, esta comissão pode constatar que o curso disponibiliza aos alunos tanto o acervo virtual, quanto o acervo físico, estando esse informatizado e tombado. Pode-se constatar também que o acervo (tanto físico quanto o virtual) é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e assinaturas de acesso mais demandadas e encontra-se referendado por relatório de adequação, assinado pelo NDE, comprovando a compatibilidade em cada bibliografia básica e complementar da UC, entre o número de vagas autorizadas e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo. Há evidências de plano de contingência para a garantia do acesso e do serviço, motivo pelo qual atribui-se o conceito "5" a este critério avaliativo.

3.8. Laboratórios didáticos de formação básica. NSA para cursos que não utilizam laboratórios didáticos de formação básica, conforme PPC. 4

Justificativa para conceito 4: No que tange à avaliação dos laboratórios didáticos de formação básica, a presente comissão avaliadora pode verificar que tais espaços atendem às necessidades do curso e estão em consonância com o que preconiza o Projeto Pedagógico do Curso - PPC. Foi possível verificar ainda que há, em várias partes destes espaços, ampla divulgação quanto às regras e normas de funcionamento, utilização e segurança. Os laboratórios apresentam o conforto necessário. Por meio de amostragem, foi solicitado que alguns aparelhos/equipamentos fossem ligados, estando esses em funcionamento, o que nos leva a acreditar que há manutenção periódica destes. Nesta ocasião, foi possível ainda conversar com alguns funcionários técnico-administrativos presentes no local, que nos apresentaram os locais específicos nos quais são armazenados os insumos, materiais e equipamentos do curso, atestando que estes apresentam-se condizentes com os espaços físicos, bem como ao número de vagas, sendo informado ainda que há avaliação periódica frente às demandas, serviços prestados e à qualidade dos laboratórios. No entanto, esta comissão não pode constatar que as avaliações realizadas periodicamente servem de subsídios para a gestão acadêmica, de modo que esta possa planejar e/ou incrementar a qualidade do atendimento prestado e de demandas emergentes e/ou futuras, uma vez que, consta no Plano de Desenvolvimento da Unidade (PDU) que este não foi finalizado para o período de 2022 como previsto, impossibilitando assim tal análise, motivo pelo qual atribui-se o conceito "4" a este critério avaliativo.

3.9. Laboratórios didáticos de formação específica. NSA para cursos que não utilizam laboratórios didáticos de formação específica, conforme PPC. 4

Justificativa para conceito 4: No que tange à avaliação dos laboratórios didáticos de formação específica, a presente comissão avaliadora pode verificar que tais espaços atendem às necessidades do curso e estão em consonância com o que preconiza o Projeto Pedagógico do Curso - PPC. Foi possível verificar ainda que há, em várias partes destes espaços, ampla divulgação quanto às regras e normas de funcionamento, utilização e segurança. Os laboratórios apresentam o conforto necessário. Por meio de amostragem, foi solicitado que alguns aparelhos/equipamentos fossem ligados, estando esses em funcionamento, o que nos leva a acreditar que há manutenção periódica destes. Nesta ocasião, foi possível ainda conversar com alguns funcionários técnico-administrativos presentes no local, que nos apresentaram os locais específicos nos quais são armazenados os insumos, materiais e equipamentos do curso, atestando que estes apresentam-se condizentes com os espaços físicos, bem como ao número de vagas, sendo informado ainda que há avaliação periódica frente às demandas, serviços prestados e à qualidade dos laboratórios. No entanto, esta comissão não pode constatar que as avaliações realizadas periodicamente servem de subsídios para a gestão acadêmica, de modo que esta possa planejar e/ou incrementar a qualidade do atendimento prestado e de demandas emergentes e/ou futuras, uma vez que, consta no Plano de Desenvolvimento da Unidade (PDU) que este não foi finalizado para o período de 2022 como previsto, impossibilitando assim tal análise, motivo pelo qual atribui-se o conceito "4" a este critério avaliativo.

3.10. Laboratórios de ensino para a área de saúde. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC e DCN. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso de Gastronomia da UFBA.

3.11. Laboratórios de habilidades. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso de Gastronomia da UFBA.

3.12. Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniados. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso de Gastronomia da UFBA.

3.13. Biotérios. Obrigatório para os cursos da área de saúde, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso de Gastronomia da UFBA.

3.14. Processo de controle de produção ou distribuição de material didático (logística). NSA para cursos que não contemplam material didático no PPC. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso de Gastronomia da UFBA.

3.15. Núcleo de práticas jurídicas: atividades básicas e arbitragem, negociação, conciliação, mediação e atividades jurídicas reais. Obrigatório para Cursos de Direito, desde que contemplado no PPC. NSA para os demais cursos. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso de Gastronomia da UFBA.

3.16. Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Obrigatório para todos os cursos que contemplem, no PPC, a realização de pesquisa envolvendo seres humanos. 4

Justificativa para conceito 4: Com base na análise documental disponibilizada a esta comissão de avaliação pode-se constatar que o Comitê de Ética em Pesquisa - CEP encontra-se devidamente homologado pela CONEP e pertence à própria instituição. No entanto, não foi possível atestar que o referido comitê presta também atendimento a instituições parceiras, motivo pelo qual atribui-se conceito "4" neste critério avaliativo.

3.17. Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA). Obrigatório para todos os cursos que contemplem no PPC a utilização de animais em suas pesquisas. NSA

Justificativa para conceito NSA: Não se aplica para o curso de Gastronomia da UFBA.

Dimensão 4: Considerações finais.

4.1. Informar o nome dos membros da comissão de avaliadores.

Adriana de Araujo (Ponto Focal) e Leandro Baptista.

4.2. Informar o número do processo e da avaliação.

Processo: 201721866.

Avaliação: 144803.

4.3. Informar o nome da IES e o endereço (fazer o devido relato em caso de divergência).

O nome da instituição avaliada é: Universidade Federal da Bahia - UFBA. Seu endereço é: Rua: Araujo Pinho. Complemento: Campus Universitário Canela, n. 32. CEP: 40110150 - Salvador/BA.

Por meio da geolocalização apresentada pelo coordenador do curso antes do início da visita virtual às dependências da instituição, esta comissão pode atestar que não havia divergência entre o endereço apresentado nos documentos institucionais e local da avaliação in loco.

4.4. Informar o ato autorizativo.

O ato autorizativo é a Renovação de Reconhecimento de Curso.

4.5. Informar o nome do curso, o grau, a modalidade e o número de vagas atuais.

Curso de Gastronomia.

Grau: Bacharel.

Modalidade: Presencial.

Número de vagas atuais: 45 (quarenta e cinco). Entre os anos de 2015 a 2022, o curso ofertou 90 (noventa) vagas.

4.6. Explicitar os documentos usados como base para a avaliação (PDI e sua vigência; PPC; relatórios de autoavaliação - informar se integral ou parcial; demais relatórios da IES).

Considerando as dimensões avaliativas, os documentos apresentados a esta comissão foram:

a) Dimensão 1 - Organização didático-pedagógica:

1. Indicador 1.1. Políticas Institucionais no âmbito do curso.

2. Indicadores 1.2 a 1.6 - Objetivos, perfil do egresso, estrutura e conteúdos curriculares, metodologia.

3. Indicador 1.7. Estágio Curricular Supervisionado.

4. Indicador 1.10. Atividades Complementares.

5. Indicador 1.11. Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC).
6. Indicador 1.12. Apoio aos Discentes.
7. Indicador 1.13. Gestão do Curso.
8. Indicador 1.16 Tecnologias da Informação e da Comunicação (TIC) no processo de ensino-aprendizagem.
9. Indicador 1.19. Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem.
10. Indicador 1.20. Número de Vagas.

b) Dimensão 2 - Corpo Docente e Tutorial:

1. Indicador 2.1. Núcleo Docente Estruturante (NDE).
2. Indicadores 2.3 e 2.4 Coordenação do curso e regime de trabalho do coordenador do Curso.
3. Indicadores 2.5, 2.6, 2.7, 2.9, 2.16 - Informações sobre Corpo Docente.
4. Indicador 2.12. Atuação do colegiado de curso ou equivalente.

c) Dimensão 3 – Infraestrutura:

1. Indicador 3.1 e 3.3 Espaço de trabalho para docentes em tempo integral e sala coletiva de professores.
2. Indicador 3.2 Espaço de trabalho para o coordenador.
3. Indicador 3.4 Salas de aula.
4. Indicador 3.5 Acesso dos alunos a equipamentos de informática.
5. Indicador 3.16 Comitê de Ética em Pesquisa (CEP).
6. Indicadores 3.6 e 3.7 Bibliografia básica e complementar por Unidade Curricular (UC).
7. Indicadores 3.8 e 3.9. Laboratórios didáticos.

Observações: O PDI apresentado a esta comissão tem como vigência o período de 2018-2022.

4.7. Redigir uma breve análise qualitativa sobre cada dimensão.

Esta comissão avaliadora foi constituída pelos professores ADRIANA DE ARAUJO e LEANDRO BAPTISTA, sendo designada por meio de Ofício do INEP, para a realização da Avaliação externa de Renovação de Reconhecimento do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia – UFBA, conforme detalhamento: Código da Avaliação: 144803, Ato Regulatório: Renovação de Reconhecimento de Curso, mediante processo nº: 201721866 O curso é ofertado na modalidade de Ensino Presencial, e tem como mantida a UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA.

Realizou-se a visita virtual nas instalações do endereço, confirmado por geolocalização. Assim, após a designação mediante ofício circular e em concordância com os pares, foi elaborada a agenda de trabalho e encaminhada a IES. Inicialmente, foi preenchida a Análise Preliminar e feita a leitura da documentação apensada no sistema e-Mec, os quais foram: PDI, PPC, Regimento interno, Dados e-Mec, Atas e relatórios institucionais e de curso, CPA, Pastas docentes (colegiado e NDE), Regimentos e portarias institucionais, Matriz Curricular, Plano de atualização e manutenção de acervo da biblioteca, Regulamentos dos laboratórios e outros.

A comissão participou das reuniões virtuais, as quais foram previamente agendadas com a Procuradora Institucional em alinhamento com a Coordenação do Curso. Participaram ainda nas reuniões virtuais, membros do NDE, da Equipe Multidisciplinar, da CPA, docentes e discentes. No primeiro dia de Avaliação Virtual In Loco ocorreu a reunião de abertura com os dirigentes, reunião com a CPA, visita às instalações físicas (secretaria; auditórios; salas de aulas; sala de professores, de coordenação, NDE; instalações sanitárias; laboratórios de informática e específicos; biblioteca; área de convivência e outras dependências específicas).

Foram observadas ainda as orientações do INEP/MEC para a visita virtual e GEOLOCALIZAÇÃO. Foi utilizando, sempre, o link fornecido pelo INEP, a saber: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_MjA3YzZmMmUtYzA5Ny00NTkwLWFjMzAtY2E0YjJlODBiNGM5%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%2226f73897-c8ac-4b1e-978f-ea4c077434bf%22%2c%22Oid%22%3a%22298590c2b-c51d-4dda-8dd9-9b34c9ce49ab%22%7d. Sendo assim, após as reuniões do primeiro dia, a Comissão atuou no segundo e terceiro dia na elaboração do Relatório.

As impressões acerca da avaliação foram: 1) Análise Preliminar: A IES atendeu a todos os itens apresentados. 2) Organização Didático-pedagógica: Para a análise desse indicador, a avaliação foi pautada nas informações disponibilizadas no sistema e-Mec, confrontadas ao consultar os documentos armazenados por meio da disponibilização via Google DRIVE, previamente informada pela IES à Comissão e confirmadas nas reuniões. Assim sendo, os objetivos e conteúdos curriculares do curso condizem com as premissas apontadas nos documentos regulatórios do curso em questão, mantendo uma carga horária em disciplinas teóricas e práticas e horas de atividades complementares.

Foi relatado na reunião com o NDE e Corpo docente que houve estudos sobre a definição dos conteúdos curriculares do curso, a fim de que fossem condizentes com a realidade social de cada região brasileira.

3) Corpo docente e tutorial: Para a análise pontual dos indicadores desta dimensão, avaliou-se os documentos comprobatórios apensados pela IES, além das informações confirmadas com cada um dos segmentos durante as respectivas reuniões, indicadores de titulação, regime de contratação, composição do NDE, experiência profissional, experiência de magistério no ensino superior e básico dos docentes pretendidos ao curso. Esta comissão teve acesso ainda aos relatórios e Atas de reuniões.

4) Infraestrutura: A análise desse indicador foi pautada na visita virtual às instalações físicas, acompanhadas sempre pelo Coordenador do Curso. Foram verificadas as informações disponibilizadas no sistema e-Mec e as instalações existentes na IES, sendo todas devidamente confirmadas. Dessa forma, as instalações atendem aos critérios de avaliação e infraestrutura virtual e física no que tange ao acolhimento de pessoas com deficiências e/ou mobilidade reduzida.

Considerações finais da comissão de avaliadores e conceito final :

CONSIDERAÇÕES FINAIS DA COMISSÃO DE AVALIADORES

A comissão de avaliação constituída pelos professores: ADRIANA DE ARAUJO e LEANDRO BAPTISTA, designados por ofício, processo nº 201721866, avaliação nº 144803, para Avaliação Externa Virtual in loco de Renovação de Reconhecimento do Curso de Bacharelado em Gastronomia, na modalidade presencial da Universidade Federal da Bahia - situada na Rua: Araujo Pinho, Complemento: Campus Universitário Canela, nº: 32, CEP:40110150 – na cidade de Salvador/BA. O contato inicial foi realizado pelo ponto focal com o dirigente da IES, representado pelo (a) procurador institucional, que nos colocou em contato com o coordenador do curso, para que juntos pudessemos estabelecer a agenda de trabalho, bem como sanando as possíveis dúvidas da instituição em decorrência da avaliação.

Assim, esta Comissão realizou antecipadamente a análise prévia, conforme indicado no formulário eletrônico (FE) e no guia do avaliador. No primeiro dia, a comissão foi recepcionada pelo Procurador Institucional, coordenador do curso e demais representantes legais da IES. Após os protocolos iniciais, a comissão revisou os procedimentos de verificação e análise in loco em consonância com as orientações do INEP, seguindo as normas do instrumento de autorização. A avaliação transcorreu dentro da normalidade e conforme a agenda pré-estabelecida entre as partes.

A IES apresentou os documentos comprobatórios, os quais foram confrontados com as informações preenchidas pela IES no formulário eletrônico (FE) e nos documentos submetidos no E-MEC pela IES. Conforme previsto na agenda, as reuniões com Gestores, NDE, CPA, colegiado do curso, coordenador, professores e alunos do curso se deu de forma tranquila, contribuindo com a checagem das informações descritas no PDI e no formulário eletrônico (FE) preenchido pela IES. Tanto a visita quanto a inspeção das instalações gerais (infraestrutura) foi realizada em todas as dependências da instituição e ocorreu sem impeditivos, o que nos permitiu observar as condições dos espaços descritos nos documentos institucionais essenciais para oferta do curso. Foi disponibilizado à comissão a documentação necessária ao preenchimento do formulário eletrônico (FE) e para a atribuição de conceitos pela comissão em conformidade com a agenda da comissão de avaliadores e conceito final. Por fim, esta comissão realizou a reunião final com a participação dos dirigentes da instituição e os membros da comissão, tendo após o cumprimento deste protocolo encerrado os procedimentos da visita in loco.

CONCEITO FINAL CONTÍNUO

3,95

CONCEITO FINAL FAIXA

4