

**PROJETO PEDAGÓGICO DO
CURSO DE
GASTRONOMIA**

Universidade Anhembi Morumbi

São Paulo/SP -

1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

A Universidade Anhembi Morumbi, com sede na cidade de São Paulo, iniciou suas atividades no ensino superior com o nome de Faculdade de Comunicação Social Anhembi, sendo naquela ocasião autorizado o funcionamento pelo Decreto n. 70.157, de 17 /02/1972, com publicação no Diário Oficial da União - Seção I - 18/2/1972, Página 1364.

Em 1982, a partir da união da Faculdade de Comunicação Social Anhembi com a Faculdade de Turismo Morumbi, surgiu a Faculdade Anhembi Morumbi, oferecendo os cursos de Comunicação Social, Turismo, Secretariado Executivo Bilingue e Administração.

Em 1997, a Instituição credenciou-se como Universidade, pelo Decreto s/n., de 12/11/1997, DOU 13/11/1997. No ano seguinte, fundou o Campus Mooca, no prédio que abrigava a fábrica da São Paulo Alpargatas no bairro da Mooca, um marco da industrialização do Estado.

Em 2001 a Universidade instalou o programa de mestrado em Hospitalidade, inédito no País e recomendado pela Capes, cuja implantação se deu no ano seguinte.

Em 2005 com um portfólio de cursos bastante ampliado, a UAM passou a integrar a Rede Internacional de Universidades Laureate. No mesmo ano, a Universidade Anhembi Morumbi obtém o credenciamento para oferta de cursos na modalidade EAD, pela Portaria 4.594, de 29 de dezembro de 2005, DOU 30/12/2005, com autorização de oferta para três cursos superiores de tecnologia na área de negócios.

No ano de 2006, a Universidade obteve o reconhecimento, pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Ensino Superior – CAPES, de mais dois cursos de Mestrado. Em maio daquele ano foram oferecidas vagas para a turma inicial de Mestrado em Design, o primeiro na cidade de São Paulo, na época. Em agosto do mesmo ano foi a vez da primeira turma de Mestrado em Comunicação. A recomendação destes dois cursos de pós-graduação stricto sensu e a aprovação do doutorado em Design (2012), pela Capes, foi mais um passo em direção da cultura de pesquisa na Instituição, ratificando seu status de Universidade.

Em 2007, a instituição deu mais um grande passo em seu desenvolvimento, com a autorização o curso de Medicina, por meio da Portaria MEC n. 152, de 02/02/2007 publicada no DOU de 05/02/2007.

Em 2012 ocorre o Recredenciamento da Universidade Anhembi Morumbi, com a Portaria MEC Nº 595 de 16/05/2012, publicada no DOU de 17/05/2012, pelo prazo máximo de 5 (cinco) anos, com Conceito Institucional (CI) 3 (três).

A Educação a Distância iniciou a oferta em polos de apoio presencial a partir do segundo semestre de 2012, implantando dois polos: Campinas e São Bernardo do Campo, ao final de 2013 contava com 39 polos credenciados, tendo solicitado aditamento de 34 polos em 2014 e 18 em 2015, evidenciando planos de expansão arrojados neste segmento.

No mês de dezembro de 2015 a Universidade Anhembi Morumbi teve o curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Bebidas recomendado pela Capes, totalizando sete cursos stricto sensu: 4 mestrados e 3 doutorados. Ainda no mês de dezembro obtém a primeira acreditação internacional da Universidade, por meio da obtenção desse status ao curso de Comunicação Social – Publicidade e Propaganda pela International Advertising Association – IAA.

Em 2018 a Universidade Anhembi Morumbi obteve o recredenciamento para oferta de Educação Superior na modalidade de Educação à Distância (EaD), com a Portaria nº 754, publicada no D.O.U. de 9/8/2018, Seção 1, Pág. 25, pelo prazo de 8 (oito) anos.

Em maio de 2021, a UAM, passou a integrar o grupo Ânima Educação, quarta maior organização educacional privada do cenário nacional, que tem como meta organizacional “transformar o país através da educação”, o que contribui, positivamente, para o fortalecimento da sua missão institucional, bem como para a formação sólida dos seus egressos.

A Universidade Anhembi Morumbi, com sede e limite territorial de atuação circunscrito ao município de São Paulo, Estado de São Paulo, é mantida pela mantenedora ISCP - Sociedade Educacional Ltda., conta com cinco campi na cidade de São Paulo, localizados nas regiões da Avenida Paulista I e II, Vila Olímpia, Mooca, Morumbi e mais dois campi nos municípios de São José dos Campos e Piracicaba.

Neste contexto se destaca a Universidade Anhembi Morumbi (UAM) como instituição tradicional no município de São Paulo, com mais de 50 anos de existência com a intenção de propiciar o direcionamento dos rumos de uma organização, de forma desafiadora, abrangente e detalhada.

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso: GASTRONOMIA
Grau: Tecnólogo
Modalidade: Educação a Distância
Duração do curso: 04 semestres
Prazo máximo para integralização do currículo: 07 semestres
Carga horária: 1.670 hora-relógio

3. PERFIL DO CURSO

3.1. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

É nesse contexto descrito anteriormente que o curso **Superior de Tecnologia em Gastronomia** da Universidade Anhembi Morumbi está inserido.

A gastronomia é uma atividade econômica que encerra as manifestações culturais e as identidades dos povos por meio da sua culinária - aí entendido o conjunto e ambiência onde são desenvolvidos os seus princípios e rituais.

A gastronomia local revela dados importantes sobre a região: alimentos e pratos típicos contribuem para o fortalecimento do senso de pertencimento e orgulho de um povo junto ao local onde vive. Além de contribuir para a manutenção da tradição e da diversidade da culinária local, mantendo a sua diversidade, a gastronomia preenche espaço significativo na economia da região.

Trata-se de atividade inserida na seara da hospitalidade, portanto, que viabiliza de forma consistente oportunidades de negócios e inserção de comunidades, ao se afirmar como um dos mais importantes vetores de desenvolvimento de territórios, antes comprometidos com suas limitações geográficas.

A Gastronomia é representante de um setor que hoje congrega cerca de um milhão de empresas e que gera seis milhões de empregos diretos em todo o país, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes¹. Este setor representa atualmente 2,4% do PIB brasileiro, além disso, o hábito de alimentação fora de casa é cada vez mais crescente e corresponde a 26% dos gastos dos brasileiros com alimentos. É também um setor com enorme potencial na geração de trabalho, principalmente no que se refere a oportunidades de primeiro emprego, absorção de mão de obra, melhoria da qualificação profissional e desenvolvimento de novas carreiras.

Em setembro de 2022, o setor de serviços no Brasil passou a ocupar um patamar 11,8% acima do nível de fevereiro de 2020 (cenário pré pandemia)²: o setor de

¹ ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/>. Acesso em: 25 de abr. de 2013.

² AGÊNCIA IBGE NOTÍCIAS. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/35457-servicos-crescem-0-9-em-setembro> Acesso em 16/01/2023.

serviços prestados às famílias, espectro no qual se inserem serviços de alimentação, foi responsável por um acumulado no ano de 30,3% e no qual houve aumento na receita de empresas de restaurantes, hotéis e serviços de bufê³.

No mesmo sentido, o índice de atividades relacionadas ao setor de hospitalidade, no qual se inclui a Gastronomia, está 0,7% acima do patamar de fevereiro de 2020, impulsionado pelo aumento na receita de empresas que atuam no setor, a exemplo de restaurantes, hotéis e serviços de bufê: entre janeiro e setembro de 2022 o agregado de atividades turísticas mostrou expansão de 36,9% em relação ao igual período de 2021⁴.

Os recentes investimentos de grandes redes de restaurantes e hotéis internacionais no Brasil estão tornando o segmento cada vez mais competitivo. Dessa forma, as oportunidades de trabalho estão se ampliando e a busca por profissionais qualificados aumenta a cada dia.

No mesmo sentido, relevantes premiações internacionais, como o Guia Michelin⁵ e a premiação “The World’s 50 Best”⁶, nas quais a Gastronomia Brasileira tem tido cada vez mais reconhecimento. Em novembro de 2023, a cidade do Rio de Janeiro sediou a Premiação “LATAM 50 BEST”⁷, cujo objetivo era divulgar a lista dos 50 melhores restaurantes da América Latina.

A organização e a premiação reúnem, a um só tempo, a mobilização dos setores gastronômico e de hospitalidade no país, e evidenciam o reconhecimento da Restauração Brasileira, com a presença de restaurantes como “A casa do Porco” (eleito 4º melhor restaurante da América Latina), “Lasai” (eleito 14º melhor restaurante da América Latina), “Oteque” (eleito 20º melhor restaurante da América Latina), “Nelita” (eleito 21º melhor restaurante da América Latina), “Evvai” (eleito 22º melhor

³ AGÊNCIA IBGE NOTÍCIAS. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/35457-servicos-crescem-0-9-em-setembro> Acesso em 16/01/2023.

⁴ AGÊNCIA IBGE NOTÍCIAS. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/35457-servicos-crescem-0-9-em-setembro> Acesso em 16/01/2023.

⁵ GUIA MICHELIN BRASIL. Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR Acesso em 08/12/2023.

⁶ THE WORLD’S 50 BEST RESTAURANTS. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/list/1-50> Acesso em 08/12/2023.

⁷ LATAM 50 BEST. Disponível em: <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/list/1-50> Acesso em 08/12/2023.

restaurante da América Latina), “Mani” (eleito 34º melhor restaurante da América Latina) e “Manu”, eleito o 35º melhor restaurante da América Latina.

Cabe também ressaltar o Projeto de Lei Federal nº 1.020/2022⁸, que tramita no Senado Federal, o qual estabelece que cozinheiros ou gastrônomos são os profissionais que organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade. Para exercer tal profissão, será necessária a realização de cursos de gastronomia em instituições públicas ou privadas.

Em um cenário pós pandêmico, ainda sob os efeitos da pandemia de COVID-19, de acordo com dados do IBGE, a economia brasileira avançou 1% no primeiro trimestre de 2022 em comparação com o último trimestre de 2021, graças aos avanços de segmentos como o setor hoteleiro⁹, no qual se inserem de forma direta, a Gastronomia, que configura, portanto, representante de um setor que hoje congrega cerca de um milhão de empresas e que gera inúmeros empregos diretos em todo o país.

No âmbito de investimentos e inovação, segundo o *Report Foodtech 2022*, o volume de investimentos em *foodtechs*, no Brasil, ultrapassou a marca de U\$1.000.000.000,00, entre 2010 e 2021¹⁰. Trata-se de levantamento que propõe sete categorias: Super Foods, Food Delivery, Smart Kitchen & Restaurant Tech, Farm-to-table, Food Safety & Traceability, Consumer Service e Waste Management.

Uma das categorias propostas, *Farm-to-table*, representa um dos aumentos mais significativos: alinhada à necessidade de conhecimento técnico para o exercício da profissão, trata-se de movimento liderado na década de 60 por Alice Waters e que propõe uma aproximação entre consumidor e produtor, diminuindo a quantidade de intermediários no processo.

⁸ <https://www12.senado.leg.br/radio/1/noticia/2022/04/29/projeto-quer-regulamentar-o-exercicio-das-profissoes-de-cozinheiro-e-gastronomo>

⁹ CNN Brasil. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/business/setor-hoteleiro-ajuda-a-impulsionar-crescimento-do-pib-do-1o-trimestre-de-2022/>

¹⁰ ABRASEL. <https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/foodtechs-brasileiras-ultrapassaram-o-valor-de-us-1-bilhao-em-investimentos-recebidos/>

Alguns dos principais chefs brasileiros e internacionais vêm seguindo essa metodologia de trabalho, orientados por uma compreensão profunda da cadeia de produção, técnicas refinadas e foco na sustentabilidade, a exemplo de Alice Waters¹¹, Rene Redzepi¹², Manu Buffara¹³, Rafa Costa e Silva¹⁴, César Costa¹⁵ e Roberta Sudbrack¹⁶.

Neste sentido, a Gastronomia representa um setor em franca expansão, para além do restaurante, perfeitamente alinhado ao cenário crescente de inovação, sustentabilidade e desenvolvimento internacional.

No âmbito do desenvolvimento do mercado de gastronomia no Brasil, as habilidades oferecidas a partir do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** contemplam a evolução do mercado e incluem desde serviços diretos aos clientes em restaurantes e bares até a distribuição de alimentos. A globalização da gastronomia traz consigo a necessidade de estabilização dos mercados, exigindo dessa formação maior eficiência e competitividade, bem como perfis profissionais preparados e flexíveis às exigências que se impõem por meio de padrões de qualidade cada vez mais altos. A observação desses fatores foi levada em conta na elaboração do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** da Universidade Anhembi Morumbi, concebido de modo a se integrar ao desenvolvimento econômico, cultural e social da região.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia atende à demanda crescente do mercado de trabalho por profissionais especializados que possuam, além da prática, habilidades e conhecimentos acadêmicos. Nesse contexto, o curso oferece uma formação integral, com abordagem atual e sintonizada com a dinâmica do mercado.

¹¹ Sustentabilidade na perspectiva do segmento gastronômico. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/12/36.pdf> Acesso em 16/01/2023.

¹² Revista Gula. Disponível em: <http://www.revistagula.com.br/noticias/restaurante-multipremiado-noma-vai-fechar-ao-publico-em-2024> Acesso em 16/01/2023.

¹³ CNN Brasil: viagem e gastronomia. Disponível em: <https://viagemgastronomia.cnnbrasil.com.br/noticias/brasileira-manu-buffara-e-eleita-a-melhor-chef-mulher-da-america-latina-em-2022/> Acesso em 16/01/2023.

¹⁴ Guia Michelin. Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/news-and-views/gastronomia-sustentavel-o-meio-ambiente-agrada Acesso em 16/01/2023.

¹⁵ Forbes. Disponível em: <https://forbes.com.br/forbeslife/2021/11/cesar-costa-do-corrutela-a-ideia-e-ser-o-mais-sustentavel-de-todos-os-restaurantes/> Acesso em 16/01/2023.

¹⁶ Correio 24 horas. Disponível em: <https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/roberta-sudbrack-o-excesso-perdeu-seu-lugar-no-mundo/> Acesso em 16/01/2023.

Tendo em vista as características regionais apresentadas, ressalta-se a relevância do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia contribui significativamente para o desenvolvimento humano, organizacional e regional do estado do **XXXXXXX**

4. FORMAS DE ACESSO

O acesso aos cursos superiores poderá ocorrer das seguintes formas: estudantes calouros aprovados no vestibular, na seleção do Prouni ou usando a nota do Enem. Os cursos superiores são destinados aos estudantes portadores de diploma de, no mínimo, ensino médio. A IES publicará o Edital do Vestibular, regulamentando o número de vagas ofertadas para cada um dos cursos, a data e o local das provas, o valor da taxa de inscrição, o período e o local de divulgação dos aprovados, além dos requisitos necessários para efetivação da matrícula. O edital contemplará também outras informações relevantes sobre os cursos e sobre a própria Instituição. Haverá, ainda, a possibilidade de Vestibular Agendado, processo seletivo em que o candidato poderá concorrer às vagas escolhendo a melhor data entre as várias oferecidas pela instituição.

O processo seletivo será constituído de uma prova de redação e de uma prova objetiva de conhecimentos gerais, composta por questões de múltipla escolha, nas áreas de Ciências da Natureza e Suas Tecnologias; Ciências Humanas e Suas Tecnologias; Matemática e Suas Tecnologias; e Linguagens, Códigos e Suas Tecnologias.

A prova de redação irá propor um tema atual a partir do qual serão verificadas as habilidades de produção de texto, raciocínio lógico, coerência textual, objetividade, adequação ao tema e aos objetivos da proposta, coerência, coesão, pertinência argumentativa, paragrafação, estruturação de frases, morfossintaxe, adequação do vocabulário, acentuação, ortografia e pontuação.

4.1. OBTENÇÃO DE NOVO TÍTULO

Na hipótese de vagas não preenchidas pelos processos seletivos, a Instituição poderá, mediante processo seletivo específico, aceitar a matrícula de portadores de diploma de curso de graduação, para a obtenção de novo título em curso de graduação preferencialmente de área compatível, nos termos da legislação em vigor.

4.2. MATRÍCULA POR TRANSFERÊNCIA

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei n. 9394/96), no artigo 49, prevê as transferências de estudantes regulares, de uma para outra instituição de ensino, para cursos afins, na hipótese de existência de vagas e mediante processo seletivo. De acordo com as normas internas, a Instituição, no limite das vagas existentes e mediante processo seletivo, pode aceitar transferência de estudantes, para prosseguimento dos estudos no mesmo curso ou em curso afim, ou seja, da mesma área do conhecimento, proveniente de cursos autorizados ou reconhecidos, mantidos por instituições de ensino superior, nacionais ou estrangeiras, com as necessárias adaptações curriculares, em cada caso.

Todas essas diretrizes valem para o curso e serão objeto de comunicação com o ingressante, pelo site institucional ou por comunicação direta.

5. OBJETIVOS DO CURSO

5.1. OBJETIVO GERAL

O objetivo geral do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi é o de formar egressos com o perfil moderno e alinhado à demanda de mercado por profissionais que atuem de forma proativa, integrada, inovadora e crítica em relação aos agentes internos (empresa na qual trabalha) e os agentes externos (fornecedores, clientes, etc.), buscando a constante atualização do contexto do universo gastronômico. Sabendo disto, o currículo espera formar profissionais aptos a exercerem atividades operacionais em empresas do setor de Gastronomia, capazes de compreender, analisar e interpretar a importância atual dos fenômenos turísticos e gastronômicos, conhecendo a sua evolução na vida cultural, social e econômica do país e as diversidades de desenvolvimento que possuem em nível local, regional e internacional, podendo então prever as consequências dos impactos do desenvolvimento do setor gastronômico.

5.2. OBJETIVO ESPECÍFICO

Além do objetivo geral acima descrito, o curso conta ainda com os seguintes objetivos específicos que compreendem competências e especializações definidas pelo Núcleo Docente Estruturante do curso para cada uma das unidades curriculares que compõem a matriz do curso, em alinhamento as normativas do curso. Esse conjunto de objetivos envolve:

- Formar profissionais que sejam capazes de desenvolver e aplicar novas tecnologias que beneficiem a prática gastronômica;
- Desenvolver competências para elaboração de projetos gastronômicos e atuação em consultoria;
- Formar profissionais que possam gerir equipes de trabalho no setor de Alimentos e Bebidas com eficiência e eficácia;
- Conciliar a teoria e a prática no desenvolvimento de habilidades e competências por parte do corpo discente, através de atividades inerentes à

construção do conhecimento na área gastronômica, além de aulas expositivas e dialogadas;

- Dotar os profissionais de uma visão holística e estratégica dos negócios para que possam alinhar os objetivos organizacionais com a Gastronomia;
- Formar profissionais que tenham uma visão estratégica do planejamento de cardápios e que possam contribuir com o gerenciamento de cozinhas e empresas de alimentação;
- Formar profissionais que saibam formular programas de treinamento de desenvolvimento para aumentar a produtividade e motivação dos colaboradores;
- Formar profissionais com técnicas de pesquisa, que estejam atentos às mudanças que se observam na área de Gastronomia;
- Reconhecer a importância da higiene dentro do ambiente gastronômico e na manipulação dos alimentos e bebidas;
- Zelar para que o aluno esteja capacitado para exercer funções básicas dentro de algum tipo de meio gastronômico, através do estudo das práticas dos diversos setores, do conhecimento dos termos técnicos utilizados na área e da prática das técnicas de base;
- Aprofundar o conhecimento de cada tipo de serviço, incluindo a cozinha internacional e atividades gastronômicas ligadas à confecção de doces e pães, elaboração de cardápios e menus e execução, na prática, dos conhecimentos adquiridos através de estágios, para que o aluno possa aprender a exercer tarefas mais complexas dentro das diferentes empresas do ramo;
- Capacitar o aluno a exercer atividades de forma independente, compreendendo a legislação trabalhista e de segurança do trabalho, reforçando os princípios de gestão contábil de empresas gastronômicas e entendimento da influência da cozinha internacional na cozinha local; compreensão da amplitude dos serviços gastronômicos “fora do restaurante”.
- Formar profissionais humanos, capazes de serem críticos e reflexivos, aptos a participarem ativamente e construtivamente na sociedade, com visão local e global de presente e futuro, e a trabalhar em equipe.

6. PERFIL DO EGRESSO

Por perfil e competência profissional do egresso, entende-se:

Uma competência caracteriza-se por selecionar, organizar e mobilizar, na ação, diferentes recursos (como conhecimentos, saberes, processos cognitivos, afetos, habilidades, posturas) para o enfrentamento de uma situação-problema específica. Uma competência se desenvolverá na possibilidade de ampliação, integração e complementação desses recursos, considerando sua transversalidade em diferentes situações (BRASIL Inep, 2019, p. 33).

A formação do egresso compreende as competências profissionais, incluindo os fundamentos de área e permanência necessários ao desempenho profissional do graduado, pautando-se pelos princípios de flexibilidade, interdisciplinaridade, contextualização e atualização permanente.

O Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia define os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de tecnólogos em Gastronomia. Tais diretrizes se constituem de orientações para a elaboração dos currículos, que devem ser necessariamente respeitadas pelas Instituições de Ensino Superior.

O processo educacional do curso de Gastronomia proporcionará ao egresso um conjunto de aptidões para se tornar Tecnólogo em Gastronomia, possuindo uma visão ampla e inovadora, com competências para gerenciar e operacionalizar os estabelecimentos que envolvam alimentos e bebidas.

Com formação fundamentada na ciência, na tecnologia e na dinâmica do setor produtivo e de serviços de alimentação, e nos requerimentos profissionais, culturais e éticos da sociedade atual, o egresso do curso de tecnologia em Gastronomia deve estar apto a compreender os processos de concepção, planejamento, organização, gerenciamento e operacionalização de produções gastronômicas, além de atuar nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais que os influenciam.

O profissional deverá, também: a) ter domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes; b) demonstrar criatividade e atenção à qualidade dos produtos e serviços por ele prestados; c) comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros de grupo de trabalho e outras

peças com quem manter contato; d) exercer atividades que envolvam a produção em cozinhas comerciais, bem como as relacionadas à gestão de empreendimentos gastronômicos; e) coordenar, executar e avaliar projetos na área de alimentos e bebidas, valorizando as diferentes culturas alimentares; f) gerenciar o próprio negócio.

Outras competências e habilidades estão relacionadas à capacidade de:

- Atualizar-se continuamente no tocante aos avanços do conhecimento técnico-científico e às inovações tecnológicas no campo da Gastronomia e assumir uma postura profissional ética e cidadã de respeito à diversidade étnico-racial e cultural de pessoas e grupos e de preservação ambiental;
- Evidenciar postura inovadora e empreendedora;
- Dominar conhecimentos relativos à história dos alimentos, considerando o contexto socioeconômico e cultural do estado, da região e do país;
- Executar técnicas culinárias e atividades de produção de alimentos, montagem de cardápios, desenvolvimento de fichas técnicas, controle de custos, gestão de pessoas e de negócios;
- Identificar utensílios e equipamentos de cozinhas, matérias primas e suas possibilidades de utilização, demonstrando habilidades para manipulação adequada e segura;
- Relacionar aspectos gastronômicos com o desenvolvimento turístico das regiões, levando em consideração os produtos típicos e a elaboração de roteiros turísticos gastronômicos;
- Reconhecer e executar técnicas culinárias de preparo de alimentos nas mais diversas tendências da Gastronomia, nacional e internacional;
- Conhecer e adotar as boas práticas para a preparação segura de alimentos;
- Integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços e de cozinha, os gêneros alimentícios, as relações de mercado e a ciência da alimentação;
- Compreender a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e do funcionamento de todos os serviços que envolvem o setor gastronômico, incluindo: cozinha, confeitaria e padaria e serviço;
- Reconhecer a importância da enologia no processo gastronômico e identificar as características dos vinhos e bebidas, buscando sua harmonização com o alimento;

- Conhecer e perceber o valor do vinho e das cervejas artesanais e suas histórias no mercado;
- Planejar, organizar e implementar eventos gastronômicos;
- Solucionar problemas relacionados às questões de educação ambiental e sustentabilidade, relações étnico-raciais ou socioculturais;
- Dominar técnicas e conhecimentos das novas tecnologias em equipamentos e utensílios;
- Conhecer a legislação inerente aos serviços de alimentação e produção da Gastronomia.

Dessa forma, o tecnólogo em Gastronomia estará qualificado para atuar em:

- Cozinhas em geral: unidades de alimentação de empresas, hospitais, clínicas, clubes, bufês, spas, *catering*, clubes, lanchonetes, *food trucks*, dentre outros;
- Padarias, confeitarias;
- Bares e restaurantes – culinária regional, nacional e internacional;
- Organização de eventos gastronômicos;
- Gestão de negócios de alimentos e bebidas;
- Consultoria gastronômica (planejamento, desenvolvimento e implantação de projetos de cozinha);
- Planejamento de cardápios;
- Treinamento de equipes.

7. METODOLOGIAS DO ENSINO/APRENDIZAGEM

A Universidade Anhembi Morumbi busca desenvolver os talentos e competências de seus estudantes para que se tornem profissionais éticos, críticos, empreendedores e comprometidos com o desenvolvimento social e ambiental. A aprendizagem é entendida como um processo ativo. Nesse sentido, o papel do educador se transforma e os currículos precisam incorporar a aprendizagem ativa e engajar os estudantes no processo de aprendizagem.

Para isso, o currículo do curso contempla novas ambientações e formas pedagógicas no processo de ensino-aprendizagem. Em termos didático-metodológicos de abordagem do conhecimento, isso significa a adoção de metodologias que permitem aos estudantes o exercício permanente do pensamento crítico, da resolução de problemas, da criatividade e da inovação, articulados a um itinerário de formação flexível e personalizado.

No contexto da matriz curricular, estão também previstos projetos ou trabalhos que potencializam a integração entre os saberes construídos e a realidade, fortalecendo a concepção de conhecimento como rede de significações e possibilitando, assim, uma visão global e sistêmica do conhecimento, em que se considera contexto histórico-social numa perspectiva relacional e de interdependência com o universo acadêmico e o mundo do trabalho. As experiências de aprendizagem dos estudantes possibilitam o alinhamento entre seus desejos, interesses e objetivos profissionais às demandas sociais, da comunidade local ratificando a função social da IES e a significatividade da aprendizagem.

Os procedimentos metodológicos adotados colocam ênfase nas metodologias ativas de aprendizagem¹⁷, comumente empregadas com o intuito de favorecer a autonomia e despertar o interesse do estudante, estimulando sua participação nas atividades em grupo ou individuais. As metodologias ativas consideram o estudante como sujeito social, não sendo possível o trabalho sem a análise das questões históricas, sociais e culturais de sua formação. Nesse contexto, em uma abordagem interacionista, o estudante não é visto como um ser passivo, que apenas recebe informações e conhecimentos, mas sim como um ser ativo, que

¹⁷ O papel positivo que exercem nas formas de desenvolver o processo de aprender tem sido o maior impulsionador de sua proliferação nos ambientes educacionais e o motivo central que levou a IES à sua incorporação.

faz uso de objetos e gera suas significações para conhecer, analisar, aprender e, por fim, desenvolver-se. Aqui, o estudante é o autor de sua aprendizagem.

Didaticamente, com a adoção das metodologias ativas conquistamos uma maior eficiência na atividade educativa, deslocando-se o papel do educador, como mero transmissor de um conhecimento estanque, para o de um mediador, que favorece, de forma ativa e motivadora, o aprendizado do estudante crítico-reflexivo.

As metodologias ativas contribuem para o desenvolvimento, de fato, das competências necessárias ao egresso que se espera formar, considerando atividades pedagógicas que estimulem o pensamento crítico-reflexivo, o autoconhecimento e a autoaprendizagem. Para isso, estão no escopo o uso de diversas metodologias ativas, como a sala de aula invertida (*flipped classroom*), a instrução por pares (*peer instruction*), o PBL (*project based learning* e *problem based learning*), o *storytelling*, dentre outras de acordo com as especificidades do curso e das Unidades Curriculares, havendo inclusive capacitações e programas de treinamento para os educadores. Existe um programa de formação de docentes direcionado para a hibridez, uso de tecnologias no ensino e aplicação das metodologias ativas de ensino e aprendizagem no ambiente digital.

Para que as metodologias ativas aconteçam não nos limitamos a todo aparato oferecido pela infraestrutura. No contexto da proposta pedagógica do curso, subsidiada pelo Ensino para a Compreensão (EpC), o conceito de compreensão está vinculado ao desempenho. Ter desempenho é mais do que "saber" é "pensar a partir do que se sabe".

Dessa forma a organização do trabalho pedagógico é orientada para uma constante atividade cognitiva dos estudantes, para a interação, debate e construção colaborativa dos conhecimentos. Elementos essenciais que embasam as metodologias ativas.

Neste contexto, as ferramentas tecnológicas e o aparato da infraestrutura cumprem papel de apoio e de cenário para o desenvolvimento e construção dos desempenhos a partir de metodologias ativas.

Observe-se que as metodologias ativas promovem a conexão com o sentido do que se constrói como conhecimento, ou seja, não se trata de atividades realizada com um fim em si mesmo.

Em síntese, as metodologias ativas conectam as experiências de aprendizagem à realidade dos estudantes e dos problemas do mundo real. Elas colocam o estudante no centro do processo ensino-aprendizagem, instigando sua autonomia na busca do conhecimento, estimulando sua capacidade crítica e reflexiva em torno do que está aprendendo e promovendo situações em que ele possa vivenciar e colocar em prática suas aprendizagens.

Elas promovem a aprendizagem ativa, possibilitando que os estudantes mobilizem os seus conhecimentos nas mais diversas situações, com flexibilidade e capacidade de resolução de problemas. O professor é um parceiro ativo neste processo, criando experiências de aprendizagem em que os estudantes possam vivenciar a colaboração, o compartilhamento de ideias e a pesquisa ativa.

Os estudantes são instigados a refletir e a se posicionar de forma crítica sobre problemas reais relacionados à futura profissão, a tomar decisões individuais e em grupo, propor soluções e avaliar resultados.

A **acessibilidade metodológica do currículo** concretiza-se nessa diversificação de métodos, adotados em razão da necessidade de atendimento especial. Em relação à acessibilidade plena, diversas ações são realizadas pelo Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Inclusão (NAPI).

Em suma, a abordagem didático-metodológica, no conjunto das atividades acadêmicas do curso, favorece o aprimoramento da capacidade crítica dos estudantes, do pensar e do agir com autonomia, além de estimular o desenvolvimento de competências e habilidades profissionais em um processo permanente e dinâmico, estabelecendo a necessária conexão reflexiva sobre si e sobre a realidade circundante, em específico com temas contemporâneos, como ética, sustentabilidade e diversidade cultural, étnico-racial e de gênero.

O ensino digital é uma abordagem metodológica, na qual estudantes e educadores desenvolvem suas interações no ambiente digital, buscando o alinhamento das

formas de interação com os objetivos educacionais. Essa modalidade permite maior flexibilidade, maior acessibilidade e interatividade na disponibilização de material didático. Com a constante evolução das tecnologias, as atividades digitais envolvem tanto momentos para autoaprendizagem quanto momentos síncronos, ao vivo, onde educador e estudante podem interagir em tempo real. Estes momentos síncronos são gravados para que o estudante se aproprie das discussões quantas vezes quiser e quando lhe for mais apropriado, além de utilizarem recursos tecnológicos que dão dinamismo aos encontros e atividades.

A partir de uma proposta pedagógica contemporânea, com uso de tecnologia em um cenário digital de aprendizagem, o curso propõe uma formação personalizada dos estudantes para o desenvolvimento de competências, conhecimentos, habilidades e atitudes de forma integrada, relacionando todo o processo de ensino-aprendizagem a uma conexão forte com o mundo do trabalho.

A convicção da necessária reconexão entre os mundos educacional e do trabalho levou à inserção de ferramentas tecnológicas no processo de aprendizagem. Para isso, a Instituição e o curso utilizam a tecnologia, desde sua concepção, como ferramenta de aprimoramento da experiência de aprendizagem e aproximação do educador ao estudante. **Temos nas tecnologias digitais de comunicação e informação um recurso para o aprimoramento da experiência de aprendizagem e de apoio à materialização dos princípios do currículo.**

Os recursos digitais são atrativos e servem como instrumentos de envolvimento e desenvolvimento dos estudantes. Eles são cuidadosamente escolhidos tanto no momento de realização do encontro síncrono com o docente como na elaboração do material didático digital pelo Professor Curador. O ponto de partida para a tomada de decisão, em relação aos recursos digitais a ser utilizados, parte do Plano de Ensino da UCD, visando o atendimento de suas metas de compreensão. Nas Unidades Curriculares Digitais que demandam a mobilização de competências mais práticas, a instituição disponibiliza laboratórios virtuais de aprendizagem como um elemento imersivo no processo de ensino-aprendizagem.

A instituição tem a inovação como um de seus pilares e a entende como um processo contínuo e de construção coletiva que se concretiza em um currículo vivo e em movimento que, com o apoio das tecnologias, busca integrar as experiências da formação profissional àquelas oriundas da relação com o mundo fora da escola.

De acordo com Moran (2015), há três dimensões importantes do currículo para a inovação na educação híbrida: ênfase no projeto de vida dos estudantes; ênfase em valores e competências amplas; integração de tempos, espaços, metodologias, tecnologias em equilíbrio com aprendizagens individuais e grupais (MORAN, 2015, p.29).

Nos currículos integrados às Unidades Curriculares Digitais, provocam um movimento de cooperação profissional e de integração de pessoas e saberes, que refletem nas diferentes comunidades de aprendizagem, frequentadas pelos estudantes durante o seu percurso formativo, aproximando a experiência acadêmica da realidade social e profissional.

A personalização traduz a hibridez no currículo e revela o modo como entendemos a educação e o seu papel diante das mudanças sociais impactadas pelos avanços tecnológicos. A personalização é uma forma de acolher as individualidades dos estudantes, suas preferências, ritmos e formas de aprender, assim como apoiá-los em suas dificuldades.

Aprender e ensinar em currículos integrados tendo a personalização como premissa da educação é um desafio permanente, que exige dos educadores e gestores, disposição para compartilhar saberes, dúvidas e perspectivas, assim como para planejar em conjunto.

8. ESTRUTURA CURRICULAR

Para a elaboração dos conteúdos curriculares foram analisados diversos fundamentos teóricos, em que se considerou a preparação curricular e a análise da realidade operada com referenciais específicos. Os currículos integrados têm a Unidade Curricular (UC) como componente fundamental, organizadas em 4 eixos: **Formação Geral, Formação na Área, Formação Profissional e Formação Específica**, que se integram e se complementam, criando ambientes de aprendizagem que reúnem os estudantes sob variadas formas, conforme detalhado no percurso formativo do estudante. A partir da estruturação das **Unidades Curriculares**, são formadas “**comunidades de aprendizagens**”, cujos agrupamentos de estudantes se diversificam.

A flexibilidade do Currículo Integrado por Competências permite ao estudante transitar por diferentes comunidades de aprendizagem alinhadas aos seus respectivos eixos de formação. O percurso formativo é flexível, fluído, e ao final de cada unidade curricular o aluno atinge as competências de acordo com as metas de compreensão estudadas e vivenciadas ao longo do semestre.

Figura 1 – Comunidades de aprendizagem e diversidade de ambientes



Assim, durante o seu percurso formativo, o estudante desenvolve, de forma flexível e personalizada, conforme perfil do egresso, as competências, conhecimentos, habilidades e atitudes de trabalho em equipe, resolução de problemas, busca de informação, visão integrada e humanizada.

O itinerário é flexível, visto que as atividades extensionistas e as complementares de graduação possibilitam diferentes escolhas, assim como as outras atividades promovidas pela instituição. A organização do currículo, contempla os conteúdos previstos nas Diretrizes Curriculares Nacionais, e inclui, a articulação entre competências técnicas e socioemocionais, sendo este um dos grandes diferenciais do curso.

8.1. MATRIZ CURRICULAR

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia					
Carga Horária Total:		1670 horas			
Tempo de Integralização (em semestres)		Mínimo:	4	Máximo:	7
Tipo	Denominação	CH Digital	Busca Ativa	Total CH	
Unidade Curricular	Gestão de negócios em alimentos e bebidas	120	40	160	h
Unidade Curricular	Cozinha brasileira, sustentabilidade e segurança alimentar	120	40	160	h
	Vida & Carreira	40	20	60	h
Tipo	Denominação	CH Digital	Busca Ativa	Total CH	
Unidade Curricular	Hospitalidade, turismo e gastronomia	120	40	160	h
Unidade Curricular	Garde manger e cozinha criativa	120	40	160	h
Tipo	Denominação	CH Digital	Busca Ativa	Total CH	
Unidade Curricular	Bebidas e harmonização	120	40	160	h
Unidade Curricular	Panificação e confeitaria	120	40	160	h
Tipo	Denominação	CH Digital	Busca Ativa	Total CH	
Unidade Curricular	Core curriculum	120	40	160	h
Unidade Curricular	Cozinha Internacional	120	40	160	h
RESUMO DOS COMPONENTES CURRICULARES				Total CH	
UNIDADES CURRICULARES				1.280	h
EXTENSÃO				170	h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES				0	h
ESTÁGIO CURRICULAR				0	h
UNIDADE CURRICULAR DIGITAL PERSONALIZÁVEL				160	h
TCC - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO				0	h
CH TOTAL				1.670	h

De acordo com o Decreto nº 9.057 de 25 de maio de 2017 nos cursos de graduação EAD da instituição, além das possibilidades de interação síncronas e assíncronas entre os atores pedagógicos, há atividades presenciais que podem acontecer no território do estudante, na IES, nos polos de educação a distância ou em ambiente profissional.

8.2. BUSCA ATIVA

A prática pedagógica denominada “**busca ativa**” consiste em uma metodologia ativa de ensino-aprendizagem na qual se busca o desenvolvimento de competências, conhecimentos, habilidades e atitudes por meio de ações dos estudantes, **orientadas e supervisionadas pelos educadores das respectivas Unidades Curriculares Digitais**, com a finalidade de ampliar e problematizar a abordagem dos temas ministrados nos diversos ambientes de aprendizagem, trazendo à discussão novos elementos, promovendo uma reflexão crítica, ética e responsável sobre o tema e sobre o seu impacto na realidade de cada estudante e as possíveis respostas aos problemas da atualidade.

O estudante não é visto como um sujeito passivo, que apenas recebe informações e conhecimentos, mas sim como um **sujeito ativo**, incentivado a buscar outros pontos de vista e gerar suas significações, contribuindo para a ampliação e aprofundamento dos conhecimentos construídos.

Na prática, a busca ativa se concretiza por meio da pesquisa orientada em diversos tipos de formatos e linguagens, considerando a personalização do ensino, as individualidades dos estudantes e seus interesses, além da promoção da compreensão e da apropriação de linguagens, signos e códigos da área.

Com a busca ativa pretende-se despertar o interesse do estudante em relação aos temas propostos pelos educadores nas Unidades Curriculares, tornando-os mais independentes na busca do conhecimento, o que contribui inclusive com seu desenvolvimento profissional. Ao se tornar um hábito, a busca ativa perpetua o aprimoramento das competências, através da capacidade de seleção e identificação da relevância de um certo conteúdo a ser trabalhado.

Cabe aos professores de cada Unidade Curricular Digital propor as atividades acadêmicas relacionadas à busca ativa, informando as diferentes possibilidades aos estudantes com vistas a autonomia intelectual dos mesmos.

Os projetos dos cursos fomentam a pesquisa como metodologia de ensino-aprendizagem, por meio da **Busca Ativa** que engaja os estudantes na construção de suas aprendizagens, pelo trabalho de curadoria educacional, **orientada por projetos** cujos princípios norteadores são a pesquisa e a investigação ativa, além de fomentar a utilização dos recursos da plataforma Ulife (o ambiente virtual de aprendizagem da IES) em todas as suas funcionalidades.

Os conteúdos da Busca Ativa são inseridos no Ulife, o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) institucional que visa à mediação tecnológica do processo de ensino-aprendizagem nos cursos.

8.3. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O estágio é um ato educativo, com desdobramento presencial, que oportuniza a preparação profissional por meio da vivência na área do curso em consonância com os conhecimentos adquiridos. É nele que o estudante poderá explorar seu potencial, desenvolver competências, habilidades e atitudes importantes para sua formação profissional e aplicar seus conhecimentos na prática.

O estágio supervisionado foi instituído pela Lei Nº 6.494/1977, atualmente é regulamentado pela Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, respeitadas as normas editadas pelo Conselho Nacional de Educação e Conselhos de Profissão e, ainda, atendendo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso.

Conforme legislação supra, o estágio poderá ocorrer em duas modalidades: obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação dos documentos normativos que regem o curso, cuja distinção é apresentada a seguir:

- **Estágio supervisionado obrigatório** é aquele presente como componente curricular obrigatório na matriz curricular do curso e cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção do diploma; e

- **Estágio supervisionado não-obrigatório** é aquele desenvolvido como atividade opcional e, por isso, não está presente na matriz curricular, não sendo um requisito para aprovação e obtenção do diploma. Deve, obrigatoriamente, compatibilizar-se com o horário escolar, não prejudicando as atividades acadêmicas do estudante conforme determina a Lei de Estágio.

As atividades do estágio supervisionado – obrigatório e não-obrigatório – devem estar necessariamente ligadas às competências do perfil do egresso do curso.

Para o curso de Gastronomia não contamos com estágio obrigatório em sua matriz curricular, em conformidade com as normativas e regulamentações do curso. Dessa forma, o estágio supervisionado não-obrigatório é opcional e proporciona ao estudante o desenvolvimento de atividades pré-profissionais de vivenciar situações práticas de trabalho. Os estudantes do curso são incentivados a participar de atividades de estágio não-obrigatório, visando à articulação da teoria com a prática e o diálogo entre o mundo acadêmico e o profissional, permitindo ao estagiário refletir, sistematizar e testar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso, bem como aprofundar conhecimentos, habilidades e atitudes em suas áreas de interesse.

8.4. TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO

O curso de Gastronomia não contempla Trabalho de Conclusão de Curso, pois este componente não é exigido pelas Catálogo Nacional dos Cursos de Tecnologia.

8.5. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DA GRADUAÇÃO (ACGS)

O curso de Gastronomia não contempla carga horária obrigatória destinada ao desenvolvimento de atividades complementares, mas incentiva seus estudantes à ampliação do seu conhecimento teórico-prático em atividades que poderão ser realizadas dentro ou fora da instituição. Tais práticas acadêmicas podem ser realizadas em múltiplos formatos, possibilitando a complementação da formação do estudante em conformidade com seus objetivos pessoais e profissionais, enriquecendo o processo de ensino-aprendizagem e privilegiando a complementação

da formação social e profissional. Além disso, proporciona a ampliação dos conhecimentos e o reconhecimento de competências adquiridas além da sala de aula.

8.6. EMENTÁRIO

BIBLIOGRAFIA - CORE CURRICULUM
ÉTICA E LÓGICA
Tipos e possibilidades do conhecimento. Produção de respostas a partir das dúvidas - do mito ao logos. Conhecimento e Ética. Noções de lógica matemática. Uso do raciocínio matemático na organização social. Quantificadores e conectivos. Implicações, negações e equivalências. Tabelas tautológicas. Modelos éticos e lógicos em uma perspectiva histórica. Contribuição da lógica para o debate ético e para a análise de problemas. Solução de problemas contemporâneos em situações complexas e em momentos de crise.
CULTURA E ARTES
Conceitos de cultura e arte. Inter-relações entre sociedade, cultura e arte. Identidades culturais. Cultura e relações interpessoais. Cultura e arte sob a perspectiva da ideologia. Cultura, arte, política e direitos humanos. Cidadania cultural. Paradigma da diversidade cultural. Inclusão pela cultura e para a cultura. Cultura e arte no tempo histórico. Cultura e território. Dimensões sustentáveis da cultura. Culturas brasileiras. Cultura e arte sob a perspectiva das relações étnico-raciais. Expressões e manifestações culturais e artísticas. Indústria cultural. Ética e estética. Relações entre gosto e saber. Feio versus bonito. Beleza. Radicalidade e transgressão. As linguagens da arte na realização cotidiana. O ser artístico e o ser artista. Criação, produção, circulação e fruição das artes. Arte e sustentabilidade. Inclusão pela arte. Cultura, arte e pensamento complexo. Cultura e arte na construção do ethos profissional. Vivências culturais. Vivências artísticas.
MEIO AMBIENTE, SUSTENTABILIDADE E ANÁLISE SOCIAL
Construção de uma visão macro de questões sociais, políticas, econômicas, culturais, e sua relação com o desenvolvimento humano e o equilíbrio ambiental. Tecnologia, inovação, educação ambiental, ética socioambiental, novas formas de consolidação dos direitos humanos, diversidade étnico racial, questões de gênero, processos de exclusão e inclusão social, pactos para o desenvolvimento sustentável. Criação de uma nova perspectiva destas relações e para a adoção de novas posturas individuais e coletivas voltadas à construção de uma sociedade mais justa e sustentável.
INGLÊS INSTRUMENTAL E PENSAMENTO DIGITAL
Vivemos diversas revoluções simultâneas: Cognitiva, Científica, Industrial e Tecnológica. Nesse cenário, a língua inglesa se mostra como uma importante ferramenta de apoio e meio de acesso a esses múltiplos saberes que envolvem o pensamento digital. O Core Curriculum de Inglês Instrumental e Pensamento Digital abordará estratégias e técnicas de leitura e interpretação de textos em inglês para analisar e discutir sistemas digitais de informação e comunicação. Serão abordados temas como: Inteligência Artificial, Pensamento digital e Análise de Dados. Sociedade digital. A revolução tecnológica. Indústria 4.0. Internet das Coisas, com vistas ao desenvolvimento das habilidades de leitura na língua inglesa.

PORTUGUÊS E LIBRAS

Língua Portuguesa e Língua Brasileira de Sinais: fundamentos, metodologias e tecnologias para comunicação. Diversidade dos gêneros textuais e literários. Concepções e estratégias de leitura e escrita. História dos direitos humanos; cidadania e democracia. Inclusão social e escolar; multiculturalismo, multiculturalidade, diversidades: étnico-racial, sexualidade e gênero. Políticas públicas de inclusão e suas bases legais específicas: PNE e BNCC. A argumentação nos textos orais e escritos. Libras como facilitador da inclusão. Libras: módulo básico, particularidades e práticas.

SAÚDE INTEGRAL E AMPLIAÇÃO DA CONSCIÊNCIA

Concepções de saúde e de saúde integral: práticas integrativas e complementares, alimentação saudável, saúde do sono, saúde mental e atividade física. Relação entre doenças crônicas não transmissíveis e estilo de vida. Políticas de promoção à saúde. Determinantes sociais em saúde. Anatomia e fisiologia básica do sistema nervoso central e conexões com o comportamento humano e as emoções. Abordagem multissistêmica, fisiológica e o gerenciamento do estresse: Modelagem do comportamento humano. Mindfulness. Emoção, assinaturas emocionais, sentimentos e razão. Bem-estar e qualidade de vida: estratégias individuais e coletivas. Consciência e atenção plena: autoconsciência e competências autorregulatórias. Neurociência e neuropsicologia das emoções. Competências socioemocionais, relacionamentos interpessoais e comunicação não violenta. Transcendência humana: atitude mental positiva e fluida. Hierarquia e competências socioemocionais e suas relações com tomada de decisões. Consciência de sujeitos, profissionais e cidadãos. Responsabilidade social e ambiental. Direitos humanos, diversidade, igualdade e justiça social. Paz positiva e cultura de paz.

NOVA ECONOMIA E ESPAÇO URBANO

Estudo das relações entre dinâmicas de poder e ocupação do território no mundo globalizado. Cidades globais como polos de poder econômico e político. A distinção entre fronteiras políticas e fluxos econômicos como desafios para a política internacional. Fundamento da economia urbana e regional. Externalidades e economias de aglomeração. Migrações de corpos e cérebros. City branding. O que é marca-lugar? Condições para a diversidade urbana. Economia 4.0, realidade digital e o mundo do trabalho. Políticas públicas para criação de novos negócios, profissões, e espaço para o surgimento de PMEs, em decorrência da informatização dos produtos e serviços. Fundamentos da economia urbana e regional. Direito à cidade, gentrificação e liberdade urbana.

BIBLIOGRAFIA - SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Bebidas e harmonização

Sustentabilidade.. Classificação de bebidas. História. Enologia. Terroir. Vinhos do Velho Mundo. Vinhos do Novo Mundo. Enogastronomia. Princípios de harmonização. Bebidas destiladas.. Coquetelaria. Mixologia.. Cafés.. Chás.. Bebidas infundadas.. Bebidas fermentadas.. Harmonização. Critérios de harmonização. Uso de bebidas na gastronomia.

Bibliografia Básica

FURTADO, Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2017. Disponível em:
<https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=busca%3FcontentInfo%3D751%26term%3DVinho%252520e%252520comida&page=4§ion=0#/legacy/751>

SANTOS, José Ivan Cardoso dos. Vinhos, o essencial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017. Disponível em:
<https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=busca%3FcontentInfo%3D29%26term%3DVinho%252520e%252520comida&page=2§ion=0#/legacy/29>

PACHECHO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 7. ed. São Paulo: SENAC, 2010. Disponível em:
<https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=busca%3FcontentInfo%3D727%26term%3Dmanual%252520do%252520bar&page=1§ion=0#/legacy/727>

Bibliografia Complementar

PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017. Disponível em:
<https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=%3FcontentInfo%3D722&page=2§ion=0#/legacy/722>

BEATO, Manoel. CABRAL, Bruno. Queijos brasileiros à mesa com cachaça, vinho e cerveja. São Paulo: editora Senac São Paulo. 2018. Disponível em:
<https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=listas-de-leitura#/legacy/epub/376>

Rabachino, Roberto, 1958. Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento: com receitas do chef de cozinha Mauro Cingolani/Roberto Rabachino; tradução de Edegar Scortegagna. Caxias do Sul, RS: Educ, 2012. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5885/pdf/0>

ALCARDE, André Ricardo. Cachaça: ciência, tecnologia e arte. Editora Blucher. 1ª edição digital. 2018. Disponível em:
<https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/158706>

BEZZAN, Lélia; DULGHEROFF, Paula. Manual de métodos de preparo do café. Vitória: SEBRAE, 2016. Disponível em: http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal/Sebrae/UFs/ES/Anexos/ES_manualmetodospreparocafe_16_PDF.pdf.

Cozinha brasileira, sustentabilidade e segurança alimentar

RDC 216.. Controle higiênico-sanitário dos alimentos.. Segurança alimentar e responsabilidade social.. Formação da cozinha brasileira e suas raízes étnico-culturais.. Influência dos biomas na cultura alimentar das regiões brasileiras.. Sustentabilidade na gastronomia brasileira.. Técnicas de cocção específicas da cozinha brasileira.. Legislação sanitária brasileira. Boas práticas de manipulação. Procedimento operacional padronizado (POPs).

Bibliografia Básica

DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009a.

CASCUDO, Luís da Câmara (1967). História da alimentação no Brasil. 3ªed. São Paulo: Global, 2004. p. 15

SILVA JUNIOR, Eneo Alves. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2013.

Bibliografia Complementar

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da Silva; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos. 9ª ed. São Paulo: Nobel, 2014.

FRIEIRO, Eduardo. Feijão, angu e couve. 2.ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.

FRANCO, A. De caçador a Gourmet: Uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

<p>Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL. (2008). Caminhos do Sabor – Costa do Sol / texto de Rusty Marcellini; 272p. ISBN-978-85-89239-59-2. Belo Horizonte: Editora Gutenberg/Autêntica ABRASEL, 2008.</p>
<p>FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2000. E-book. Disponível em: https://www.bibliotecadigitalisenac.com.br/?from=busca%3FcontentInfo%3D2674%26term%3DViagem%252520gastron%2525C3%2525B4mica%252520atrav%2525C3%2525A9s%252520do%252520Brasil&page=2&section=0#/legacy/2674</p>
<p>Cozinha internacional</p>
<p>História da cozinha clássica internacional.. Influência da cozinha clássica europeia. Conceito de gastronomia internacional. Regiões gastronômicas de relevância no contexto mundial. Países dos continentes: Europeu, Asiático, Africano e Americano, de elevada influência gastronômica. Aspectos socioeconômicos, geográficos e culturais da gastronomia internacional. Práticas culinárias, tradições, terminologias e ingredientes da cozinha internacional. Relação do homem com o alimento no cenário da gastronomia mundial. Cozinha profissional. Técnicas e processos. Higiene e legislação. Segurança alimentar nutricional.</p>
<p>Bibliografia Básica</p>
<p>WAYNE, Gisslen. Culinária profissional. 6.ed. São Paulo: Manole, 2012. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520444566/</p>
<p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 1235 p. ISBN 9788573599268. SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010. 360 p.</p>
<p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. ed. Caxias do Sul, RS: Educus, 2010. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/47886/</p>
<p>Bibliografia Complementar</p>
<p>KÖVESI, Betty. 400 G: Técnicas de cozinha. São Paulo: Nacional, 2007.</p>
<p>MCWILLIAMS, Margaret. Preparo de alimentos: um guia prático para profissionais - 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2013. Disponível em: http://unimonte.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520435595/pages/-12</p>
<p>FARROW, Joanna. Peixes: 80 das melhores receitas/ Joanna Farrow; [tradução Merck Faria de Souza] Barueri, SP: Manole, 2007. https://bv4.digitalpages.com.br/'=explorar/2655/carnes-aves-e-peixes&page=4&ion=0/legacy/2752</p>
<p>RIPPINGTON, Neil. Curso introdutório de chef profissional. Barueri, SP: Manole, 2014. Disponível em: http://unimonte.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520438541/pages/3</p>
<p>FARROW, Joanna. Escola de Chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Barueri, SP: Manole, 2009. Disponível em: http://unimonte.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520429785/pages/5</p>
<p>Garde manger e cozinha criativa</p>
<p>Sustentabilidade. Aproveitamento integral dos alimentos. Contextualização histórica do garde manger. Técnicas clássicas da cozinha fria. Técnicas contemporâneas da cozinha fria. Técnicas de conservação dos alimentos. Tecnologias. Equipamentos. Utensílios. Atribuições do garde manger. Molhos e emulsões. Técnicas de cortes. Composição de saladas. Canapés. Sopas frias. Sanduíches. Hors d'ouvre. Charcutaria. Tipos de queijos. Finger food. Serviço de coquetel e serviço de buffet: criação, produção e apresentação. Entradas e guarnições (carnes, pescados, aves e vegetais). Food design. Processos criativos. Higiene e legislação aplicados ao garde manger. Segurança alimentar nutricional.</p>

Bibliografia Básica
CARVALHO, Robson de. Cozinha fria: da ornamentação à execução do cardápio . São Paulo: Saraiva, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521794/
WAYNE, Gisslen. Culinária profissional . 6.ed. São Paulo: Manole, 2012. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520444566/
CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cinthia Cavalini. Manipulação e Higiene dos Alimentos . São Paulo: Saraiva, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521060/
Bibliografia Complementar
AMARANTE, José Osvaldo Albano do. Queijos do Brasil e do mundo: para iniciantes e apreciadores . São Paulo: Mescla, 2015. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/42373/
Raphaël, H. Um químico na cozinha: a ciência da gastronomia molecular . São Paulo: Zahar, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788537815601/
MELLO, Fernanda Robert de et al. Tecnologia de alimentos para gastronomia . São Paulo: SAGAH, 2018. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595023291/
SEQUERRA, Lucia. Cozinha fria e garde manger . São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2017. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/152032/
RAIGORODSKY, Breno. Embutidos da sobrevivência à gastronomia . São Paulo: Editora Senac, 2011. Disponível em: https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?page=0&section=0#/legacy/9788539616114
Gestão de negócios em alimentos & bebidas
Noções de gestão de custos. Terminologia. Classificação. Fluxos. Noções de gestão de marcas. Indicadores de desempenho. Noções de gestão operacional de serviços. Classificação de empresas e serviços do setor. Processos. Organização do setor: funções, ciclos e processos. Ferramentas e metodologias de gestão de custos. Legislação do setor. Planejamento. Organograma funcional. Fluxograma de trabalho. Noções de gestão de pessoas. Tipologia. Dinâmicas. Formação de custos. Composição de preço de venda. Ponto de equilíbrio. Margem de contribuição. Noções de marketing. Plano de negócios.
Bibliografia Básica
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
FONSECA, M.T. Tecnologias gerenciais de restaurantes . 7.ed. São Paulo: Editora SENAC, 2017. Disponível em: https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?page=0&section=0#/legacy/9788539616282
MEZOMO, Iracema de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração . Barueri: Manole, 2015. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/ . Acesso em: 04 mai. 2022.
Bibliografia Complementar
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas . 4.ed. Caxias do Sul: EducS, 2010. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/47886/pdf/0
CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade - A Inovação na Gestão . São Paulo: Saraiva, 2010. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502116078/ . Acesso em: 04 mai. 2022.

KOPS, Darci. Hospitalidade. Caxias do Sul: EDUCS, 2014. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/47894/pdf/0 .
BIAGIO, Luiz A.; BATOCCHIO, Antonio. Plano de negócios: estratégia para micro e pequenas empresas. 3. ed. Barueri: Manole, 2018. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760897/ . Acesso em: 04 mai. 2022.
MONTEIRO, Renata Zambon. Cozinhas profissionais . 3.ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2020. Disponível em: https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?page=2&section=0#/legacy/9788539627622
Hospitalidade, turismo e gastronomia
Hospitalidade e seus serviços.. Aspectos históricos e marcos temporais da hospitalidade.. Hostilidade e Inospitalidade. A hospitalidade brasileira. Hospitalidade nos domínios: comercial ou profissional, social ou pública e doméstica ou privada. A relação entre hospitalidade, turismo, gastronomia e hospedagem. Comensalidade. Patrimônio gastronômico.
Bibliografia Básica
Chon, Kye-Sung Hospitalidade: conceitos e aplicações/Kye-Sung (Kaye) Chon, Raymond T. Sparrowe; tradução Ana Beatriz de Miranda e Silva Ferreira; revisão técnica Gleice Regina Guerra. -- 2. ed. rev. e atual. -- São Paulo: Cengage Learning; Rio de Janeiro: Editora Senac Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522116195/cfi/1!/4/4@0.00:0.00
STRONG, Roy. Banquete: Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788537805350
FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (orgs). Turismo e patrimônio cultural . 5.ed. São Paulo: Contexto, 2012. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/3482/epub .
Bibliografia Complementar
LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (orgs). Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado . Barueri, SP : Manole, 2004. E-book. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520443330/cfi .
BARRETTO, Margarita. Cultura e turismo: discussões contemporâneas . Campinas, SP: Papirus, 2015. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/31387/pdf/ .
FERREIRA, Marina Rossi. Turismo e gastronomia: cultura, consumo e gestão . Curitiba, PR: InterSaberes, 2016. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/39159/pdf .
POSSAMAI, Ana Maria de Paris; PECINI, Rosana. Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores . Caxias do Sul, RS: Educs, 2011. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/2958/pdf/ .
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço de garçom. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017. Disponível em: https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=busca%3FcontentInfo%3D728%26term%3Dgar%2525C3%2525A7om&page=2&section=0#/legacy/72
Panificação e confeitaria

Higiene e legislação aplicados ao segmento de panificação e confeitaria. Segurança alimentar nutricional. Histórico e introdução à confeitaria. Utilização de equipamentos e utensílios na confeitaria. Principais ingredientes na confeitaria. Etapas de preparação e execução de técnicas, tecnologias e processos. Técnicas básicas: massas, recheios, custards e cremes. Merengues, Caramelos, Chocolates. Sobremesas congeladas. Sobremesas empratadas. Tendências na confeitaria. Doçaria brasileira. Histórico e introdução à panificação. Utilização de equipamentos e utensílios na panificação. Principais ingredientes na panificação. Tipos de fermentações. Criação e formulação de pães. Métodos direto e indireto. Tipos de massas. Viennoiserie. Tendências na panificação.

Bibliografia Básica

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520444795>

CANELLA-RAWS, Sandra. **Espessantes na confeitaria**. São Paulo: Editora Senac 2014. Disponível em:

<https://www.bibliotecadigitalsenac.com.br/?from=explorar%2F2956%2Fall%3FcontentInfo%3D693#/legacy/693>

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522113460>

Bibliografia Complementar

ELEUTERIO, Hélio; GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521879/pageid/0>

CURLEY, William & CURLEY, Suzue. **Pâtisserie – Arte e técnica para profissionais**. São Paulo: Editora Manole, 2015.

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da panificação**. Barueri, SP : Manole, 2009.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520442180>

SUAS, Michel. **Pâtisserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/2@100:0.00>

SCHELIGA, Paola Biselli Ferreira (org.). **Chocolateria**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/152026>

Vida & Carreira

Identidade e autoconhecimento. Competências socioemocionais. Equilíbrio e dimensões da vida. Valores e talentos. Projeto de Vida e Carreira. Autogestão da carreira. Resolução de problemas. Ética. Cidadania. Diversidade Cultural. Tendências do mundo do trabalho. Autoavaliação. Metacognição. Projeto de Engajamento Social.

Bibliografia Básica

AMARAL, Felipe Bueno. **Cultura e pós-modernidade**. Curitiba: Intersaberes, 2020. E-book.

Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/186503>

KUAZAQUI, Edmir. **Gestão de carreira**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522122431>

CARVALHO JUNIOR, Moacir Ribeiro de. **Gestão de projetos: da academia à sociedade**. Curitiba: Intersaberes, 2012. E-book. Disponível em:

<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/6189>

Bibliografia Complementar

KUIAVA, Evaldo Antonio; BONFANTI, Janete. **Ética, política e subjetividade**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/3076>

SILVA, Altair José da (Org.). **Desenvolvimento pessoal e empregabilidade**. São Paulo: Pearson, 2016. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/128195>

FRANÇA, Ana Shirley. **Comunicação oral nas empresas: como falar bem e em público**. São Paulo: Atlas, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522499113>

OLIVERIA, Mara de; AUGUSTIN, Sérgio. (Orgs.). **Direitos humanos: emancipação e ruptura**. Caxias do Sul: Educs, 2013. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5711>

GOLD, Miriam. **Gestão de carreira: como ser o protagonista de sua própria história**. São Paulo: Saraiva, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440340>

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DISCENTE

As práticas avaliativas são orientadas pela compreensão da avaliação como uma experiência de aprendizagem, o que significa utilizá-la para oferecer feedback construtivo tanto para estudantes, quanto para educadores, motivando os estudantes a aprender e a diagnosticar seus pontos fortes e indicar caminho para as melhorias. Sendo importante entender que a avaliação é pensada e organizada para ser uma justa medida do desenvolvimento do estudante no seu percurso formativo, considerando o complexo e amplo processo de ensino e aprendizagem. A elaboração, correção e feedback das avaliações são prerrogativas do docente, podendo contar com o apoio do tutor e com uso de inteligência artificial.

A proposta de avaliação está organizada considerando o conceito de avaliação contínua, ou seja, avaliações e feedbacks mais frequentes, para que seja possível acompanhar o desenvolvimento dos estudantes e intervir com mais assertividade. Além disso, as avaliações propostas têm diferentes objetivos, todos alinhados com as competências que os estudantes devem desenvolver neste nível de ensino. Desta forma, as avaliações estão planejadas da seguinte forma:

Avaliação 1 (A1) – Dissertativa | 30 pontos

Avalia a expressão da linguagem específica de determinada área. O estudante precisa saber se expressar, sobretudo, na área em que ele irá atuar – com os códigos, símbolos, linguajar e dialeto inerentes a determinada área do conhecimento, levando-se em conta a realidade profissional ali compreendida. Pretende-se, nessa etapa avaliativa, verificar a capacidade de síntese e de interpretação, analisando-se a capacidade do estudante de não apenas memorizar, mas expressar-se criativamente diante de situações semelhantes aos reais.

Avaliação 2 (A2) – Múltipla escolha | 30 pontos

Avalia a leitura, a interpretação, a análise e o estabelecimento de relações considerando, portanto, essas competências.

Avaliação 3 (A3) – Avaliação dos desempenhos | 40 pontos

Avalia a compreensão efetiva do estudante em relação à integração dos conhecimentos propostos na unidade curricular. Consistirá no desenvolvimento de um projeto em que demonstre, por meio de um produto que pode ser texto, artigo, vídeo, entre outros, a mobilização dos conteúdos para resolver uma situação problema do mundo contemporâneo. É analisada, especialmente, a capacidade e a tendência de usar o que se sabe para operar o mundo e, também, a criatividade na proposta de soluções.

Durante todo o processo da A3, também são desenvolvidas e avaliadas as *soft skills* – competências socioemocionais dos estudantes.

Ressalta-se que o *feedback* dos professores constituirá elemento imprescindível para construção do conhecimento, portanto, será essencial que o docente realize as devolutivas necessárias, ao longo do semestre letivo. Para a A1 e A2 a devolutiva deverá ocorrer, necessariamente, após a divulgação das notas e, no caso da A3, durante o processo.

Na unidade curricular presencial, estará aprovado – naquela unidade curricular – o estudante que obtiver, na soma das três avaliações (A1+A2+A3), a nota mínima de 70 pontos e atingir, no mínimo, 75% de frequência nas aulas presenciais. Nas unidades curriculares digitais (UCD), estará aprovado o estudante que obtiver, na soma das três avaliações (A1+A2+A3), a nota mínima de 70 pontos.

Para os estudantes que não obtiveram a soma de 70 pontos será oferecida a Avaliação Integrada, conforme esclarecido a seguir, com o valor de 30 pontos.

O estudante que tenha obtido nota final inferior a 70 pontos e, no mínimo 75% de presença nas aulas da unidade curricular presencial, poderá realizar avaliação integrada (AI) no início do semestre seguinte, que valerá de 0 (zero) a 30 (trinta) pontos.

9.1. AVALIAÇÃO INTEGRADA

A avaliação integrada consiste em uma prova, a ser realizada em data prevista no calendário acadêmico, abrangendo o conteúdo integral da unidade curricular e

substituirá, entre A1 e A2, a menor nota. Após o lançamento da nota da avaliação integrada (AI), o estudante que obtiver 70 pontos, como resultado da soma das avaliações (A1, A2 e A3), será considerado aprovado. O estudante que, porventura, vier a ser reprovado na unidade curricular, deverá refazê-la, na modalidade presencial ou digital, respeitada a oferta. A reprovação em componente curricular não interromperá a progressão do estudante no curso.

9.2. AVALIAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR VIDA & CARREIRA

O componente curricular Vida & Carreira é avaliado por atividades propostas no semestre letivo. O estudante recebe o conceito de “Plenamente Satisfatório”, “Satisfatório” ou “Insatisfatório”, a depender de seu desempenho. O estudante que obtiver menos de 70 pontos receberá o conceito “Insatisfatório” e deverá refazer o componente curricular.

9.3. CUMPRIMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES E EXTENSÃO

Nas atividades complementares e nas atividades de extensão o estudante que comprovar, durante a integralização, o cumprimento integral da carga horária definida na matriz curricular, observado no Projeto Pedagógico do Curso, obterá o conceito “cumpriu”.

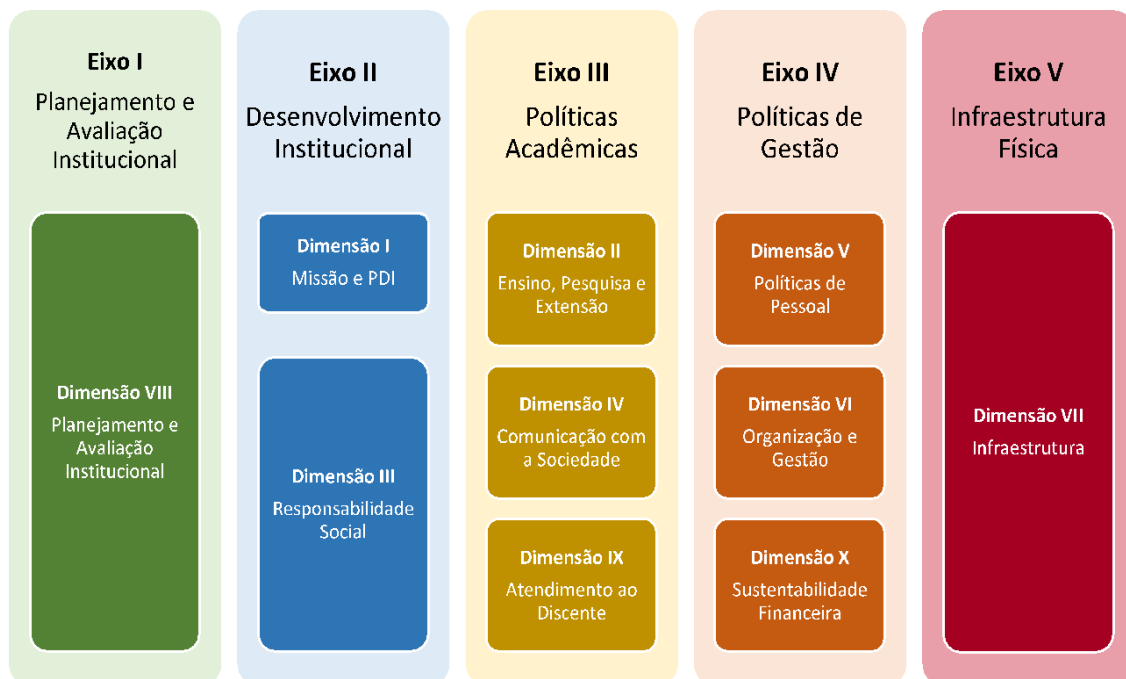
10. AVALIAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL E DO CURSO

Em atendimento as diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e às Orientações da Comissão Nacional da Avaliação da Educação Superior (CONAES), a instituição conta uma Comissão Própria de Avaliação (CPA) que atua junto aos setores da Instituição promovendo medidas de avaliação interna e de acompanhamento e análise das avaliações externas.

O processo de avaliação institucional compreende dois momentos: o da avaliação interna e o da avaliação externa. No primeiro, ou seja, na autoavaliação, a instituição reunirá percepções e indicadores sobre si mesma, para então construir um plano de ação que defina os aspectos que poderão ser melhorados a fim de aumentar o grau de realização da sua missão, objetivos e diretrizes institucionais, e/ou o aumento de sua eficiência organizacional.

Essa autoavaliação, realizada em todos os cursos da IES, a cada semestre, de forma quantitativa e qualitativa, atenderá à Lei do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), nº 10.8601, de 14 de abril de 2004. A legislação prevê a avaliação de dez dimensões, agrupadas em 5 eixos, conforme ilustra a figura a seguir.

Figura 2 – Eixos e dimensões do SINAES



Fonte: SINAES / elaborado pela CPA.

O processo de autoavaliação da Universidade Anhembi Morumbi foi idealizado em oito etapas, previstas e planejadas para que seus objetivos possam ser alcançados, conforme explicitado a seguir.

Figura 3 – Diagrama do Processo de Autoavaliação



Fonte: elaborado pela CPA.

De forma encadeada, as oito fases que compõem o processo de autoavaliação – Planejamento, sensibilização e engajamento dos participantes, execução da autoavaliação, coleta e análise dos dados, apresentação de resultados, elaboração de planos de ação, melhorias e elaboração do relatório final – devem promover o contínuo pensar sobre a qualidade da instituição.

Para isso, realiza uma avaliação continuada dos cursos de graduação, pós-graduação *lato sensu* e pós-graduação *stricto sensu*, tanto nas modalidades presencial quanto a distância. Esse processo envolve estudantes, professores e egressos, sendo totalmente voluntário e garantindo o anonimato dos participantes

Os objetivos traçados para a avaliação institucional são atingidos com a participação efetiva da comunidade acadêmica. Por isso, a importância da sensibilização, que tem início, aproximadamente, um mês antes da data definida no calendário acadêmico

para aplicação dos instrumentos e envolve, primeiramente os educadores, seguida dos estudantes. No processo de divulgação, a CPA amplia o canal de comunicação com a comunidade acadêmica, a fim de apurar as críticas e sugestões para o aprimoramento do modelo de avaliação institucional, incorporando sugestões de melhorias coletadas durante a autoavaliação.

Os resultados da avaliação servem como instrumento de gestão, buscando sempre melhorar o curso e a instituição. A partir dos resultados, inicia-se um processo de discussão com estudantes, Núcleo Docente Estruturante, Colegiado de Curso, educadores e gestores, para definir as ações a serem implementadas ao longo dos períodos.

As iniciativas descritas compõem recursos de avaliação interna. Contudo, destaque deve ser feito para a avaliação externa, que consideram: Avaliação do curso por comissões de verificação *in loco* designadas pelo INEP/MEC; Exame Nacional de Avaliação de Desempenho do Estudante (ENADE); Conceito Preliminar do Curso (CPC) que é gerado a partir da nota do ENADE combinado com outros insumos, como o delta de conhecimento agregado ao estudante (IDD), corpo docente, infraestrutura e organização didático-pedagógica

Sendo assim, esse segundo momento de acompanhamento e avaliação ocorre por mecanismos externos a IES. Considerando o trabalho realizado pelas comissões externas nomeadas pelo INEP/MEC, nos atos de autorização e reconhecimento de curso. Além das visitas *in loco*, e como componente do SINAES, o Exame Nacional do Desempenho dos Estudantes (ENADE) é outro instrumento avaliativo que irá contribuir para a permanente melhoria da qualidade do ensino oferecido.

O ENADE fornece informações que podem auxiliar a IES e o curso na análise do perfil de seus estudantes e, conseqüentemente, da própria instituição e o curso. Após a divulgação dos resultados do ENADE, realiza-se uma análise do relatório de avaliação do curso, a fim de verificar se todas as competências abordadas no Exame estão sendo contempladas pelos componentes curriculares do curso. Após a análise, elabora-se um relatório com as ações previstas para a melhoria do desempenho do curso. Ao integrar os resultados do ENADE aos da autoavaliação, a IES inicia um processo de reflexão sobre seus compromissos e práticas, a fim de desenvolver uma

gestão institucional preocupada com a formação de profissionais competentes tecnicamente e, ao mesmo tempo, éticos, críticos, responsáveis socialmente e participantes das mudanças necessárias à sociedade.

Dessa forma, a gestão do curso é realizada considerando a autoavaliação e os resultados das avaliações externas, por meio de estudos e planos de ação que embasam as decisões institucionais com foco no aprimoramento contínuo.

11. DOCENTES

O corpo docente do curso é composto por educadores com sólida e comprovada formação acadêmica, relevante qualificação profissional, além da experiência na docência superior (presencial e a distância). São priorizados profissionais que reúnem características compatíveis com o perfil do egresso e aptos a atuarem nos diversos ambientes de aprendizagem utilizados pelo curso. Sendo composto, preferencialmente, por docentes com título de mestre ou doutor, oriundos de reconhecidos programas de pós-graduação *stricto sensu*.

Os educadores são selecionados de acordo com as Unidades Curriculares Digitais a serem ofertadas, considerando o perfil do egresso, as demandas formativas do curso, os objetivos de aprendizagem esperados e o fomento ao raciocínio crítico e reflexivo dos estudantes, para além da bibliografia proposta, proporcionando o acesso a conteúdo e grupos de estudo ou pesquisas relacionados às UCDs.

Ainda que apresentem titulação que os qualifique para a prática docente, os educadores participarão de programas de formação de professores, internos e externos, visando ao constante aperfeiçoamento, à qualificação em práticas acadêmicas relevantes e atuais visando um ambiente de aprendizagem realmente transformador, com base no marco conceitual do Ensino para a Compreensão (EpC), na utilização de metodologias ativas e das ferramentas tecnológicas.

Os docentes do curso são incentivados e orientados a participarem da formação de professores, visando ao constante aperfeiçoamento na sua atuação como profissionais, assim como na preparação de atividades, objetivando a verticalização dos conhecimentos nas diversas áreas de atuação do profissional a ser formado. Os docentes do curso participam também de programas e projetos de extensão mediante editais internos e externos.

O Corpo Docente, enquanto núcleo de Trabalho, quando necessário participa ativamente na elaboração e atualização dos Projetos Pedagógicos do Curso (PPC) por meio de Reuniões Plenas de Colegiados, NDE e Fóruns Permanentes de Discussão para adequação das matrizes curriculares, instituídos por atualizações nas normativas e legislações relacionadas ao curso, ou por melhorias alinhadas as necessidades do mercado e resultados das avaliações internas e externas. Nos finais

dos semestres serão realizadas oficinas especialmente dedicadas às discussões de adequações necessárias, momento em que os professores assumem papéis de autores e se apropriam de convicções, retomam os resultados dos Planos de Ação de Gestão do Curso para reformular/atualizar o Currículo Pleno. Assim, enquanto autores da concepção, se empenharão na implantação do currículo em suas relações subjetivas com os estudantes nos ambientes de aprendizagem.

Além disso, é incentivado o comprometimento do Corpo Docente em contribuir de maneira significativa na produção de Projetos de Extensão, orientação de Iniciações Científicas e de Trabalhos de Conclusão de Curso.

11.1. ATORES PEDAGÓGICOS DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Para os cursos ofertados na modalidade EaD, dependendo da metodologia educacional empregada, as Unidades Curriculares (UC) ocorrem de forma digital, híbrida ou presencial, de acordo com o planejamento da oferta. As UCs são conduzidas por educadores cuidadosamente selecionados, que passam por um programa contínuo de formação docente composto por diversas atividades tais como: “Simpósio Docente”, “Sala Mais”, “Sala mais dos Tutores”, reuniões semanais de Horário Coletivo, Antessala Docente e encontros de Gestão por UC que ocorrem mensalmente. No decorrer desse processo os professores recebem formação para atuação em todos os ambientes de aprendizagem que a instituição oportuniza aos estudantes, visando o desenvolvimento de competências, habilidades, atitudes e ferramentas tecnológicas necessárias para a prática docente.

As metodologias acadêmicas dos cursos EAD podem ser estruturadas com 2 (dois) ou 3 (três) atores pedagógicos, detalhados a seguir, envolvidos no processo ensino-aprendizagem desde a concepção do material didático até a interação com os estudantes.

- A. Professor curador** das unidades curriculares digitais (UCD);
- B. Professor** responsável pela condução das unidades curriculares digitais (UCD) ou presencias, caso haja;
- C. Tutor mediador.**

11.1.1. Professor curador e atividades de curadoria

O professor curador atua na seleção de materiais, tecnologias e objetos de aprendizagem e avaliações a partir do plano de ensino da unidade curricular. Para cumprir estas atividades, o professor passa por um processo de formação em curadoria digital, no qual compreende a melhor forma para buscar, selecionar e organizar conteúdos originais, tendo como base a própria voz do autor. Os professores curadores utilizam o Plano de Produção como base na construção de cada Unidade de Aprendizagem que compõe a UCD, sendo orientados a instigar a reflexão analítica e crítica por meio da intertextualidade.

A linguagem dialógica encoraja os estudantes a se posicionarem frente à resolução de problemas, tendo como base teórica todo arsenal tecnológico, científico e prático proposto na curadoria digital. O objetivo é que, na interação com o conteúdo, o estudante possa ampliar e aprofundar sua compreensão sobre o objeto de estudo, proporcionando a autorregulação da sua aprendizagem e a compreensão da sua própria realidade. A partir do material selecionado e dos livros e recursos disponíveis nas plataformas digitais da Ânima, os professores curadores constroem trilhas de aprendizagem. Para ampliar e diversificar a experiência de aprendizagem do estudante, os curadores de área auxiliam os professores curadores na busca de bases da Ânima, tecnologias e nos Recursos Educacionais Abertos, colaborando pedagogicamente para a produção dos materiais.

Para que um educador seja um professor curador de UCD, destaca-se como pré-requisito que tenha mestrado ou doutorado na área de conhecimento, que, preferencialmente, já tenha lecionado a UC na modalidade presencial e que passe pelo processo de formação em curadoria digital.

As principais atribuições do professor curador são:

- Planejar unidade de ensino e atividades avaliativas, considerando divisão da meta máxima e metas sequenciadas, tópicos geradores e conteúdos relacionados, bibliografia básica e complementar;

- Interagir com os profissionais do Núcleo de Curadoria Digital da VPA e Equipe Multidisciplinar sempre que necessário;
- Desenvolver conteúdos estruturados a partir de metas de compreensão;
- Curar o conteúdo de forma intratextual e dialógica;
- Curar materiais para Busca Ativa.

11.1.2. Professor responsável pela condução das unidades curriculares e encontros síncronos

O professor selecionado para ficar responsável pela condução das UCs, possui formação e experiência comprovada na temática da unidade curricular que lhe for atribuída e é responsável por: conduzir a UC, conforme calendário acadêmico; mediar o processo de ensino-aprendizagem, realizando a orientação acadêmica e esclarecendo as dúvidas dos estudantes via AVA; fomentar o estudo autônomo do estudante; divulgar programas que auxiliem os estudantes com menor rendimento, como o Programa de Nivelamento; participar do processo de avaliação, assim como participar de ações contínuas de formação. É imprescindível que o educador trabalhe de forma articulada com o Projeto Pedagógico do Curso e com o plano de ensino proposto para a unidade curricular. Além disto, é o profissional responsável por planejar, estruturar e realizar experiências síncronas que integram o processo de ensino-aprendizagem.

No intuito de garantir uma efetiva interação entre professores e estudantes, o modelo acadêmico apresenta uma proposta inovadora, no qual os estudantes participam de encontros síncronos com o professor responsável de cada unidade curricular (UC). Os encontros síncronos possuem objetivos pedagógicos distintos, sendo eles:

- **PLENÁRIA:** O encontro tem como finalidade sistematizar e sintetizar o conteúdo (competências, habilidades e atitudes) que será desenvolvido ao longo da unidade curricular digital (UCD).
- **CONNECTA:** Neste encontro o objetivo é conectar situações-problema com a futura atividade profissional, com base no material didático, e conectado com os cenários de prática e mundo do trabalho.

- **TALK:** O encontro tem como objetivo mobilizar competências desenvolvidas na unidade curricular digital (UCD) para situações reais e práticas da atividade profissional.

11.1.3. Tutor mediador e atividades de tutorial

Elemento importante no processo educacional da metodologia E2A Digital, o Tutor Mediador é quem faz a mediação nos **fóruns de discussão** das UCDs, apoia o professor, atua no engajamento dos estudantes, comunicação e ambientação no Ambiente Virtual de Aprendizagem. O grande desafio do Tutor Mediador é superar a distância e buscar estabelecer um vínculo amistoso para comunicação dos prazos a serem cumpridos, orientações e sugestões aos estudantes.

Além das capacitações específicas, durante o processo de formação docente, que é promovido pela instituição a cada semestre, o tutor participa de momentos de formação concomitante com o docente que ficará responsável pela UCD, possibilitando alinhamentos importantes para a condução das atividades previstas para o período letivo.

12. INFRAESTRUTURA

A Instituição possui uma infraestrutura moderna, que combina tecnologia, conforto e funcionalidade para atender as necessidades dos seus estudantes e educadores. Os múltiplos espaços possibilitam a realização de diversos formatos de atividades e eventos como atividades extensionistas, seminários, congressos, cursos, reuniões, palestras, entre outros.

Todos os espaços da Instituição contam com cobertura *wi-fi*. As dependências estão dentro do padrão de qualidade exigido pela Lei de Acessibilidade n. 13.146/2015, e o acesso às salas de aula e a circulação pelo *campus* são sinalizados por pisos táteis e orientação em braile. Contamos, também, rampas ou elevadores em espaços que necessitam de deslocamento vertical.

12.1. ESPAÇO FÍSICO DO CURSO

Os espaços físicos utilizados pelo curso serão constituídos por infraestrutura adequada que atenderá às necessidades exigidas pelas normas institucionais, pelas diretrizes do curso e pelos órgãos oficiais de fiscalização pública.

12.1.1. Salas de aula

As salas de aula do curso estarão equipadas segundo a finalidade e atenderão plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade necessários à atividade proposta. As salas possuirão computador com projetor multimídia e, sempre que necessário, os espaços contarão com manutenção periódica.

Ademais, serão acessíveis, não somente em relação à questão arquitetônica, mas também, quando necessário, a outros âmbitos da acessibilidade, como o instrumental, por exemplo, que se materializará na existência de recursos necessários à plena participação e aprendizagem de todos os estudantes.

Outro recurso importante será a presença do intérprete de Libras na sala de aula caso também seja necessário e solicitado. A presença do intérprete contribuirá para superar

a barreira linguística e, conseqüentemente, as dificuldades dos estudantes surdos no processo de aprendizagem.

12.1.2. Instalações administrativas

As instalações administrativas serão adequadas para os usuários e para as atividades exercidas, com o material indicado para cada função. Além disso, irão possuir iluminação e ventilação artificial e natural. Todos os mobiliários serão adequados para as atividades, e as salas serão limpas diariamente, além de dispor de lixeiras em seu interior e nos corredores.

12.2. INSTALAÇÕES PARA OS DOCENTES

12.2.1. Sala dos professores

A instituição terá à disposição dos docentes uma sala coletiva, equipada com recursos de informática e comunicação. O espaço contará com iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação, comodidade e limpeza apropriados ao número de professores, além de espaço destinado para guardar materiais e equipamentos didáticos. O local será dimensionado de modo a considerar tanto o descanso, quanto a integração dos educadores.

12.2.2. Espaço para professores em tempo integral

O curso irá oferecer gabinete de trabalho plenamente adequado e equipado para os professores de tempo integral, atendendo de forma excelente aos aspectos de disponibilidade de equipamentos de informática em função do número de professores, dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade apropriados para a realização dos trabalhos acadêmicos.

Com relação aos equipamentos e aos recursos de informática, a facilitação do acesso por parte de professores com deficiência ou mobilidade reduzida poderá se dar por meio da adequação dos programas e da adaptação dos equipamentos para as necessidades advindas da situação de deficiência (deficiências físicas, auditivas, visuais e cognitivas) a partir do uso de *softwares* especiais, ponteiras, adaptações em

teclados e mouses, etc. A tecnologia assistiva adequada será aquela que irá considerar as necessidades advindas da especificidade de cada pessoa e contexto e favorecerá a autonomia na execução das atividades inerentes à docência.

12.2.3. Instalações para a coordenação do curso

A coordenação do curso irá dispor de gabinete de trabalho que atenderá plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessários à atividade proposta, além de equipamentos adequados, conforme poderá ser visto na visita *in loco*. A coordenação do curso contará com uma equipe de apoio, uma central de atendimento ao estudante a fim de auxiliar e orientar os discentes em questões financeiras e em relação à secretaria, a estágio e à ouvidoria.

12.3. LABORATÓRIOS DO CURSO

12.3.1. Laboratórios de informática

A instituição providenciará recursos de informática aos seus discentes (recursos de *hardware* e *software*), a serem implantados de acordo com as necessidades do curso. Serão disponibilizados laboratórios específicos e compartilhados de informática entre os vários cursos, todos atendendo às aulas e às monitorias. Os estudantes terão acesso aos laboratórios também fora dos horários de aulas, com acompanhamento de monitores e uso de diferentes *softwares* e internet.

Os laboratórios de informática irão auxiliar tecnicamente no apoio às atividades de ensino e pesquisa, da administração e da prestação de serviços à comunidade. Os laboratórios de informática, a serem amplamente utilizados pelos docentes e discentes, irão garantir as condições necessárias para atender às demandas de trabalhos e pesquisas acadêmicas, promovendo, também, o desenvolvimento de habilidades referentes ao levantamento bibliográfico e à utilização de bases de dados. O espaço irá dispor de equipamentos para propiciar conforto e agilidade aos seus usuários, que poderão contar com auxílio da equipe de Tecnologia da Informação (TI),

nos horários de aulas e em momentos extraclasse, para esclarecer dúvidas e resolver problemas.

Existirão serviços de manutenção preventiva e corretiva na área de informática. O mecanismo *helpdesk* permitirá pronto atendimento pelos técnicos da própria IES, que também irá firmar contratos com empresas de manutenção técnica. A instituição irá dispor de plano de expansão, proporcional ao crescimento anual do corpo social. Será atribuição da área de TI a definição das características necessárias para os equipamentos, servidores da rede de computadores, base de dados, telecomunicações, internet e intranet.

12.4. BIBLIOTECA

A biblioteca é gerenciada em suas rotinas pelo *software Pergamum*, programa desenvolvido pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná em conjunto com a Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Em seu acervo, constam não apenas livros da bibliografia básica das UCs ofertadas, mas também da bibliografia complementar, além de livros para consulta interna, dicionários, *e-books*, enciclopédias, periódicos, jornais e materiais audiovisuais especializados nas áreas de atuação das unidades, e está totalmente inserido no Sistema *Pergamum*, com possibilidade de acesso ao catálogo *on-line* para consulta (autor, título, assunto e booleana), reserva e renovação.

A composição do acervo está diretamente relacionada aos novos meios de publicação de materiais bibliográficos, constituindo uma variedade de recursos que atende às indicações bibliográficas dos cursos e da comunidade em geral.

A instituição mantém assinaturas das bases de dados multidisciplinares da EBSCO e Vlex, conforme quadro abaixo:

Quadro 1 – Bases de Dados disponíveis

Bases de Dados	Conteúdo
Vlex	Revistas especializadas e atualizadas, coleções de doutrinas essenciais, legislação comentada e pareceres da área jurídica.
Academic Search Ultimate	Oferece aos estudantes uma coleção sem precedentes de resenhas analisadas por especialistas, revistas científicas com texto completo, incluindo muitos periódicos indexados nos principais índices de citação.

AgeLine	O AgeLine é a fonte premier da literatura de gerontologia social e inclui conteúdo relacionado a envelhecimento das ciências biológicas, psicologia, sociologia, assistência social, economia e políticas públicas.
Business Source Ultimate	Oferece uma riqueza incomparável de periódicos com texto completo analisados por especialistas e outros recursos que fornecem informações históricas e tendências atuais em negócios que despertam discussões sobre mudanças e desenvolvimentos futuros no mundo empresarial.
Computers & Applied Sciences Complete	O Computers & Applied Sciences Complete cobre o espectro de pesquisa e desenvolvimento da computação e disciplinas de ciências aplicadas.
Dentistry & Oral Sciences Source	Odontologia geral e estética, anestesia dental, saúde pública, ortodontia, odontologia forense, odontologia geriátrica e pediátrica, cirurgia.
Dynamed	E uma ferramenta de referência clínica criada por médicos para médicos e outros profissionais de saúde para uso no local de atendimento. Com resumos clinicamente organizados com mais de 3.200 tópicos, a base fornece o conteúdo mais recente e recursos com relevância, validade e conveniência, tornando a ferramenta um recurso indispensável para responder a maioria das questões clínicas durante a prática.
EBSCO Discovery Service	Ferramenta de pesquisa on-line que reúne todas as bases assinadas pela Biblioteca para que possam ser explorados usando uma única caixa de pesquisa.
Engineering Source	Engenharia Civil, Elétrica, Computação, Mecânica, entre outras.
Fonte Acadêmica	Agricultura, ciências biológicas, ciências econômicas, história, direito, literatura, medicina, filosofia, psicologia, administração pública, religião e sociologia.
Hospitality & Tourism Complete	Aborda a pesquisa acadêmica e novidades sobre o setor em relação à hospedagem e ao turismo.
MedicLatina	Coleção exclusiva de periódicos científicos de pesquisa e investigação médica de renomadas editoras latino-americanas e espanholas.
MEDLINE Complete	Revistas biomédicas e de saúde.
Public Administration	Inclui registros bibliográficos cobrindo áreas essenciais relacionadas à administração pública, incluindo teoria da administração pública e outras áreas essenciais de relevância fundamental para a disciplina.
SportDiscus with Full Text	Medicina esportiva, fisiologia do esporte e psicologia do esporte à educação física e recreação.
World Politics Review	Análise das tendências globais.

O acesso ao acervo é aberto ao público interno da IES e à comunidade externa. Além disso, é destinado espaço específico para leitura, estudo individual e em grupos. O empréstimo é facultado a estudantes, professores e colaboradores administrativos e poderá ser prorrogado desde que a obra não esteja reservada ou em atraso.

Além do acervo físico, a IES oferece também a toda comunidade acadêmica o acesso a milhares de títulos em todas as áreas do conhecimento por meio de cinco plataformas digitais. A Biblioteca Virtual Pearson, a Minha Biblioteca, Biblioteca Digital Senac, que irão contribuir para o aprimoramento e aprendizado do estudante. Elas possuem diversos recursos interativos e dinâmicos que contribuirão para a disponibilização e o acesso a informação de forma prática, acessível e eficaz. A plataforma da Biblioteca Virtual Pearson é disponibilizada pela editora Pearson e seus selos editoriais. Na plataforma Minha Biblioteca, uma parceria dos Grupos A e Gen e

seus selos editoriais. Com estas editoras o estudante poderá interagir em grupo e propor discussões no ambiente virtual da plataforma. Na plataforma Biblioteca Digital Senac nossa comunidade acadêmica terá acesso a títulos publicados pela Editora Senac São Paulo. É disponibilizado ainda, o acesso a plataforma de Coleção da ABNT, serviço de gerenciamento que proporciona a visualização das Normas Técnicas Brasileiras (NBR). As plataformas estarão disponíveis gratuitamente com acesso ilimitado para todos os estudantes e professores. O acesso será disponibilizado pelo sistema Ulife.

As bibliotecas virtuais têm como missão disponibilizar ao estudante mais uma opção de acesso aos conteúdos necessários para uma formação acadêmica de excelência com um meio eficiente, acompanhando as novas tendências tecnológicas. A IES, dessa forma, estará comprometida com a formação e o desenvolvimento de um cidadão mais crítico e consciente.