



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Rua Luiz Cunha, 178 , - Bairro Monte Castelo - CEP 62350-000 - Ubajara - CE - www.ifce.edu.br

## **RELATÓRIO REFERENTE AO PLANO DE AÇÃO 2023 DA COORDENADORIA DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA CAMPUS UBAJARA**

### **DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO**

**Curso:** Tecnologia em Gastronomia

**Coordenador:** Júlio César da Costa Júnior

**Campus:** Ubajara

**Período da execução:** Semestres 2023.1 /2023.2

### **1. Introdução**

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia iniciou-se no segundo semestre do ano de 2014, sendo estruturado em 7 semestres letivos. Hoje o curso possui: (i) 162 alunos, número superior ao do ano passado que foi de 122 alunos, conforme dados do IFCE em números; (ii) 16 docentes; (iii) laboratório de análise sensorial, de panificação e confeitaria, de cozinha quente e fria e uma sala bar, assim como o laboratório de informática. O corpo docente manteve a qualidade e se empenhou para promover o ensino de qualidade e excelência compatível com as exigências do mercado. Sobre as evasões; os setores de ensino articularam ações conjuntas para reduzir os índices de evasão, procurando sempre amparar os discentes no que for possível. Mesmo assim, é importante que o curso atinja um percentual ainda mais baixo em termos de evasão, formando cada vez mais profissionais capacitados para o exercício em Tecnologia em Gastronomia, que correspondam e estejam diretamente relacionadas com o perfil esperado para os nossos egressos.

A carência de profissionais capacitados, ainda é latente no estado, e por isso, existe uma grande demanda para esses profissionais atuarem. O Plano de Permanência e Êxito do IFCE, classifica as principais causas de evasão e retenção em fatores individuais e fatores inerentes à própria instituição. Apesar do final da pandemia, ainda é possível sentir algumas consequências desse período que afetou o andamento do curso de diversos discentes, atrasando sua conclusão. Durante o período de pós-isolamento social, observou-se uma taxa de evasão significativa, isto decorre de vários fatores: dificuldade dos discentes em adaptarem-se aos conteúdos abordados e à dinâmica de um curso de Ensino Superior; o estado econômico atual que fez com que muitos discentes buscassem o mercado de trabalho em detrimento da continuidade dos estudos; motivos familiares, entre outros. Além disso, alguns alunos não se identificaram com o curso, sendo esse fato, algo absolutamente compreensível. Assim é importante que ações sejam desenvolvidas com vistas a despertar maior interesse pelo curso. Já os fatores internos à instituição são de ordem pedagógica ou administrativa que influenciam indiretamente no processo de evasão ou retenção.

Com relação às funções gerenciais da coordenação, vem se tornando cada vez mais

necessária uma melhor organização administrativa para que se dê o devido cumprimento às demandas. Ações também foram desenvolvidas com o objetivo de melhorar a comunicação entre coordenação, professores, alunos e os demais setores. Assim, para garantir a permanência dos estudantes é necessário o reforço de ações que estimulem a participação dos estudantes em atividades de ensino, pesquisa e extensão e que possibilitem, aos estudantes, um percurso exitoso de formação acadêmica e profissional. Como exemplos dessas ações, no âmbito do curso de Tecnologia em Gastronomia, podemos citar: (i) visitas técnicas diversas; (ii) duas edições da Semana da Gastronomia; (iii) reuniões gerais com a Direção de Ensino e a Coordenação de Curso; (iv) palestras de caráter formativo com temáticas diversas; (v) outras ações de ensino, pesquisa e extensão circunscritas ao escopo das disciplinas.

## **2. Objetivos**

### **2.1. Objetivo Geral**

O presente documento tem o objetivo de apresentar as metas executadas, referentes ao plano de ação da coordenação do curso Superior de Tecnologia em Tecnologia em Gastronomia (IFCE/Ubajara), relativo ao ano de 2023, visando ajudar na diminuição do número de alunos retidos/evadidos, por meio de ações que possibilitem ajudar a manter o discente na instituição e concluir o curso ao longo dos 07 semestres previstos.

### **2.1. Objetivos específicos**

- Realizar ações que promovam para maior conhecimento do curso e perfil profissional pelos discentes, e que contribuam para a permanência destes, no curso;
- Identificar dificuldades pedagógicas e atuar para resolvê-las com auxílio da Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP), Assistência Estudantil, Direção de Ensino e demais docentes;
- Incentivar a participação do corpo discente em parcerias para capacitação da comunidade;
- Incentivar a participação dos corpos docente e discente em projetos de Pesquisa e Extensão, a participação de discentes em eventos científicos e a divulgação à comunidade acadêmica, das atividades desenvolvidas;
- Colaborar para um ambiente institucional mais organizado e ágil na solução das demandas;
- Colaborar para um ambiente de maior integralização entre discentes do curso;
- Ampliar a visibilidade do curso de Tecnologia em Gastronomia, *Campus* Ubajara perante a comunidade e a todo o Instituto Federal do Ceará.

## **3. AÇÕES REALIZADAS**

A coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, durante o ano de

2023, trabalhando sempre na perspectiva do interesse coletivo, realizou: (i) organização dos documentos, como atas de reuniões de colegiado; (ii) mediou reuniões com o corpo docente do curso para discutir temas importantes relacionados ao bom funcionamento do curso; (iii) triagem de documentações para otimização do fluxo interno dos trâmites; (iv) reuniões gerais com discentes; (v) acolhida de novos ingressantes; (vi) auxílio a promoção de eventos de extensão; (vii) contagem de horas complementares; (viii) apoio para concludentes com pendência colarem grau ao longo do ano 2023; (ix) outras atividades diversas.

Durante a acolhida dos alunos da Tecnologia em Gastronomia, nos semestres de 2023.1 e 2023.2, foram ministradas palestras motivacionais e rodas de conversa, tendo a participação de alunos veteranos, os quais falaram, para os alunos novatos, um pouco das vivências experiências com o curso, além das principais dificuldades encontradas no mercado de trabalho e durante a formação, como eles conseguiram superar as dificuldades e ingressaram no mercado de trabalho. Também foram promovidas conversas com representantes de todos os setores de ensino do campus para que os novos alunos pudessem ter uma adequada ambientação. Ainda oferecemos oficinas nos laboratórios didáticos de cozinha e oficinas no laboratório de informática para que os ingressantes pudessem ter um primeiro contato guiado com os sistemas do IFCE (SEI, Q-Acadêmico, E-mail Institucional, SUAP).

Ainda durante os semestres de 2023.1 e 2023.2, ocorreu uma força tarefa entre os respectivos setores de ensino, com o objetivo de direcionar os ingressantes as novas ferramentas virtuais a serem utilizadas, sanar as dúvidas dos ingressantes acerca de verificação de dados, esclarecer as dúvidas no geral, com o objetivo de amparar os alunos nas adversidades; os setores envolvidos foram a DG, DE, CCSTG, CCA, CTP, Napne, Audiovisual e C.T.I.

Seguem algumas das ações referentes ao ano letivo de 2023:

- Triagem/Levantamento de dados, junto aos docentes, sobre os alunos com problemas de frequência, tendo por intuito sintetizar as informações para o repasse aos outros setores, procurando assim alcançar os alunos que estejam afastados, tendo por intenção minimizar a evasão e reter os discentes;
- Organização dos horários dos docentes para os semestres 2024.1 e 2024.2, com o intuito da melhoria na organização das disciplinas, para docentes e discentes;
- Atualização do Projeto Pedagógico do Curso, com NDE, colegiado e comissões para inclusão da curricularização da extensão;
- Incentivo no desenvolvimento de atividades de extensionistas em comunidades rurais da região da Ibiapaba. Foram realizadas visitas às comunidades para divulgação do curso, bem como desenvolver atividades com docentes, discentes e comunidade externa;
- Organização de edições semestrais da Semana da Gastronomia;
- Reunião com discentes a fim de explicar sobre o PPC do curso, principalmente o que concerne ao estágio e atividades complementares, justificativa de faltas e solicitação de segunda chamada;
- Auxílio na atualização do Regulamento de Organização Didática (ROD) junto aos docentes e discentes;
- Incentivo de docentes e discentes em atividades que envolvem a pesquisa (publicação de resumos em evento científico) e atividades extensionistas (Semana da Gastronomia e Universo IFCE);
- A Coordenação do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, juntamente

com as demais coordenações participou das orientações junto ao corpo docente e corpo técnico para elaboração de lista de insumos, que foi entregue à administração, ainda em 2023, para que se planejasse a compra para os anos seguintes. A lista foi pensada com objetivo de adequar a compra de insumos às demandas de aulas práticas, visando otimizar a qualidade das aulas e diminuir o desperdício;

- Divulgação do curso de Tecnologia em Gastronomia junto às escolas de ensino médio da serra da Ibiapaba, bem como prefeituras, sindicatos, empresas e publicação de fotos de aulas práticas, visitas técnicas e curiosidades sobre o curso em mídias sociais e site oficial do campus;
- Acompanhamento dos processos via SEI.

#### **4. Avaliação do Relatório de Ação da Coordenação de Curso referente ao ano de 2023**

O relatório de ação da Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, referente em 2023, foi submetido à avaliação do gestor de ensino, que poderá aprová-lo parcial ou totalmente, por meio de registro, emitindo o seu parecer.

#### **DADOS GERAIS DE IDENTIFICAÇÃO**

Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Coordenador (a): Júlio César da Costa Júnior

Campus: Ubajara

Data: 05/12/2023

**OBJETIVO DO PARECER:** Analisar o Relatório referente ao Plano de Ação do coordenador do curso do ano de 2023

**RELATÓRIO:** Resumo das informações constantes no Plano de Ação do ano de 2023

**PARECER CONCLUSIVO:** Pelo exposto, o Relatório referente ao Plano de Ação do coordenador do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, correspondente ao ano de 2023.

**Júlio César da Costa Júnior**

Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico  
Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará  
Campus Ubajara



Documento assinado eletronicamente por **Julio Cesar da Costa Junior**,  
**Coordenador(a) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia -**  
**Campus Ubajara**, em 07/12/2023, às 10:06, com fundamento no art. 6º, § 1º, do  
[Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **5646202** e o código CRC **6631262F**.