

AVALIAÇÃO DE RECONHECIMENTO DE CURSO

Código da avaliação	147798
Número do processo	201815386
Curso	GASTRONOMIA – EAD
IES	CENTRO UNIVERSITÁRIO DO SUL DE MINAS - UNIS-MG Endereço: Avenda Alzira Barra Gazzola Complemento: UNIS - Cidade Universitária N° 650 Cep: 37031099 - Varginha/MG
Período de visita	25/09//2019 a 28/09/2019
Coordenador do Curso	Carine Pereira Domingueti
Avaliadores do INEP	Agdamar Affini Suffredini
	Julio Cesar Butuhy

BREVE ANÁLISE QUALITATIVA SOBRE CADA DIMENSÃO.

ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA - Após análise, leitura e avaliação da documentação apensada no sistema e-MEC e disponibilizada fisicamente no momento da avaliação in loco, evidenciou-se que o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do UNIS-MG, ofertado na modalidade a distância, está bem estruturado e atende aos objetivos descritos no PPC e no PDI. Apresenta de forma clara e evidente a necessidade de oferta do Curso, considerando os fatores econômicos, sociais, políticos e ambientais da cidade e da região onde o curso é inserido e oferecido. As políticas institucionais de ensino, de extensão e de pesquisa constantes no PDI, estão implantadas no âmbito do curso, alinhadas claramente ao perfil do egresso, acompanhadas e revisadas constantemente. Os objetivos do curso estão implementados considerando o perfil do egresso, a estrutura curricular, os conteúdos curriculares, articulados com a necessidade local, regional e a demanda do mundo do trabalho, aplicando práticas pedagógicas inovadoras e exitosas. São utilizadas várias estratégias metodológicas na relação ensino-aprendizagem, favorecendo a aplicação dos conteúdos do curso às realidades regionais e o fortalecimento do grupo social, contando com o acompanhamento direto dos docentes responsáveis pelas disciplinas e dos tutores de conteúdo e de suporte por meio de ferramentas de comunicação online. O Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA, junto ao corpo docente, tutorial e à equipe multidisciplinar, apoia a utilização dos recursos metodológicos da ferramenta, o que potencializa o processo ensino-aprendizagem das disciplinas e atividades disponibilizadas nesta ferramenta.

CORPO DOCENTE E TUTORIAL - O corpo docente, bem como os tutores de conteúdo à distância e presenciais são experientes e possuem formação acadêmica satisfatória e adequada à área do curso, o que propicia boa qualidade de formação dos alunos. Os pontos mais fortes nesta dimensão são a atuação do NDE, a atuação e o perfil da coordenadora do Curso e o corpo docente de uma forma geral. Em entrevista com os docentes, ficou evidente a preocupação no aprendizado do aluno na melhoria constante do Curso, sempre atentos às exigências e mudanças do mercado de trabalho. A atuação da coordenadora está de acordo com o PPC, atende plenamente à demanda em relação à gestão do curso, à relação com os docentes, tutores e discentes e à representatividade nos colegiados superiores, além de ter pleno conhecimento da potencialidade do corpo docente do seu curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua, conforme relatado em reuniões com os gestores, docentes e tutores do Curso.

atuação do NDE implantado é adequada considerando a concepção, acompanhamento, consolidação e avaliação do PPC. O curso possui uma equipe docente que apresentou boa produção técnica e científica.

INFRAESTRUTURA - No geral, o Curso de Tecnologia em Gastronomia, nesta Dimensão está plenamente satisfatório, com estrutura adequada de salas compartilhadas para professores em tempo integral coordenadores de curso, professores e tutores. A IES dispõe de recursos tecnológicos inovadores e diferenciados contemplando recursos de redundância e contingência, segurança e níveis de serviços adequados como exemplo, 2 estúdios para gravação das videoaulas, salas de aulas invertidas, laboratório para práticas de gastronomia e consome tecnologia para o AVA da Google for Education. Além disso, o aluno dispõe de ampla literatura, por meio de bibliotecas virtuais (Pearson) e periódicos online (Ebisco, Capes, etc.) para realizar suas consultas e estudos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS DA COMISSÃO DE AVALIADORES

A Comissão composta pela Profa. Dra. Agdamar Affini Suffredini (Ponto Focal) e pelo Prof. Dr. Julio Cesar Butuhy, foi designada para realizar a Avaliação “in loco” nº 147798, processo nº 201815386, referente ao ato regulatório de reconhecimento de Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - modalidade a distância, do Centro Universitário do Sul de Minas - UNIS-MG, localizado no seguinte endereço Avenida Alzira Barra Gazzola Complemento: UNIS - Cidade Universitária N: 650 CEP: 37031099 - Varginha/MG. Esta comissão realizou as ações preliminares de avaliação, bem como preencheu todos os indicadores e fez considerações sobre cada uma das três dimensões avaliadas (Organização Didático-Pedagógica, Corpo Docente e Tutorial e Infraestrutura) e sobre os seus requisitos legais, todas integrantes deste relatório, embasados nas informações disponibilizadas no momento da visita in loco e em uma série de documentos apensados no sistema e-MEC, como: Projeto Pedagógico do Curso - PPC, Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI, Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para Cursos Tecnológicos, entre outros documentos institucionais e do Curso. A comissão também verificou o cumprimento integral dos itens destacados no Despacho Saneador. O processo avaliativo transcorreu de forma tranquila e adequada e todos os envolvidos se mostraram receptivos, respondendo a todos os questionamentos solicitados por esta comissão. Assim, foi possível tecer considerações claras e objetivas para todos os indicadores constantes deste relatório.

CONCEITO FINAL CONTÍNUO

4,59

CONCEITO FINAL FAIXA

5