

SOCIEDADE EDUCACIONAL UNIFAS
Mantenedora

FACULDADE SINOP
Mantida

**ESTUDO DA OFERTA DO NÚMERO DE VAGAS E
CONSOLIDAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
BIÊNIO 2020/2021**

Sinop / MT

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	3
1. DADOS INSTITUCIONAIS	4
1.1. Mantenedora.....	4
1.2. Mantida	4
2. CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO	4
2.1. Denominação	4
2.2. Vagas	4
2.3. Dimensionamento das Turmas.....	4
2.4. Regime de Matrícula	4
2.5. Turno de funcionamento.....	4
2.6. Duração do Curso.....	5
2.7. Base Legal.....	5
3. MATO GROSSO	5
3.1. Sinop.....	7
3.1.2 ECONOMIA	12
3.1.3. TRABALHO E RENDIMENTO	14
3.1.4. EDUCAÇÃO - ENSINO MÉDIO.....	16
3.1.5. EDUCAÇÃO NO ENSINO SUPERIOR E O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	16
4. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DA FACULDADE SINOP	17
4.1. Corpo Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	18
4.2. Tecnologias de Informação e Comunicação no Processo Ensino-Aprendizagem.....	18
5. INFRAESTRUTURA PARA O CURSO DE GASTRONOMIA	20
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	22

ESTUDO DA OFERTA DO NÚMERO DE VAGAS E CONSOLIDAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - BIÊNIO 2020/2021

1. APRESENTAÇÃO

Este documento apresenta o Estudo em relação a oferta do número de vagas para a Consolidação do curso de Gastronomia – Tecnológico da Faculdade Sinop no município de Sinop, região centro-norte de Mato Grosso.

Alinhado com a missão da instituição que é a de “**promover o ensino, a investigação científica e a extensão em nível superior, visando ao pleno desenvolvimento do aluno, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação profissional para o trabalho, cumprindo sua responsabilidade social na região onde está inserida**”, este estudo contempla informações relacionadas ao município de Sinop, bem como da região onde está inserida, visando gerar informações para subsidiar o número de vagas do curso e demanda social existente para a área.

O número de vagas do curso de Gastronomia da Faculdade Sinop está fundamentado em estudos periódicos, quantitativos e qualitativos, e em pesquisas com a comunidade acadêmica, que comprovam sua adequação à dimensão do corpo docente e às condições de infraestrutura física e tecnológica para o ensino e a pesquisa.

Considerando o perfil geral da área, com o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a Faculdade Sinop visamos formar profissionais que conceba, cria, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias e harmonizações, nas diferentes fases dos serviços de alimentos e bebidas, valorizando a ciência dos alimentos e as técnicas nacionais e internacionais, seguindo os protocolos e a legislação para a segurança de alimentos e a gestão de resíduos. Ainda, identifica e planeja a utilização de utensílios, equipamentos, matéria-prima e protocolos de biossegurança em restaurantes e estabelecimentos alimentícios, elaborando o planejamento, a análise de custos e a logística de processos; e, utiliza a perspectiva da sustentabilidade e da inovação no desenvolvimento de serviços gastronômicos e na escolha e utilização de fornecedores e ingredientes.

O presente documento versa sobre informações do curso de **Gastronomia** da Faculdade Sinop, devendo este estudo ser realizado a cada **biênio**.

1. DADOS INSTITUCIONAIS

1.1. Mantenedora

NOME	SOCIEDADE EDUCACIONAL UNIFAS LTDA
CNPJ	04.051.404/0001-65
MUNICÍPIO	Sinop
ESTADO	Mato Grosso

1.2. Mantida

NOME (CÓDIGO)	FACULDADE SINOP – FASIP (1934)
ENDEREÇO	Avenida Magda Cassia Pissinatti, nº 69 - Bairro Residencial Florença e Rua Graciliano Ramos, Lote 78D-B, Aquarela das Artes
MUNICÍPIO	Sinop
ESTADO	Mato Grosso
SITE	www.fasipe.com.br
ATO REGULATÓRIO	Portaria de Credenciamento, MEC nº 2.479 de 21/11/2001, publicada no DOU de 06/12/2001. Portaria de Recredenciamento, MEC nº 293 de 06/03/2017, publicada no DOU de 07/03/2017

2. CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO

2.1. Denominação

Curso de Superior de Tecnologia em Gastronomia.

2.2. Vagas

150 vagas anuais.

2.3. Dimensionamento das Turmas

Turmas de 50 alunos, sendo que, nas atividades práticas, as turmas terão as dimensões recomendadas pelo professor, com aprovação do Colegiado de Curso, sempre respeitado o limite máximo de 25 alunos por turma prática.

2.4. Regime de Matrícula

Semestral.

2.5. Turno de funcionamento

Noturno.

2.6. Duração do Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia terá a duração de 1.800 horas/relógio, a serem integralizadas no prazo mínimo de 4 e no máximo de 6 semestres letivos.

2.7. Base Legal

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Sinop, observados os preceitos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996), foi concebido com base na Resolução CNE/CP nº 01/2021, que defini as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

Atende ao previsto no Parecer CES/CNE nº 277/2006, que dispõe sobre a nova forma de organização da educação profissional e tecnológica de graduação; e Portaria MEC nº 413, de 11 de maio de 2016 (Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia) e ao Decreto nº 9.235/2017.

Atende ainda ao disposto no Decreto nº 5.626/2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre o Ensino da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, e ao Decreto nº 5.296/2004, que dispõe sobre as condições de acesso para portadores de necessidades especiais; na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e no Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, que estabelecem as políticas de educação ambiental; na Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana; e na Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Bem como a lei nº 12.764, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

O PPC de Gastronomia está em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional – PPI e com o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI da FASIP.

3. MATO GROSSO

A Faculdade Sinop tem limite territorial circunscrito ao município de Cuiabá, no Estado do Mato Grosso.

O Estado do Mato Grosso é uma das unidades federativas do Brasil. Localizado na região centro-oeste, tem fronteiras com os Estados do Pará e Amazonas (norte), Mato Grosso do Sul (sul), Goiás e Tocantins (leste) e Rondônia e Bolívia (oeste). Ocupa uma área de 903.207,050 km² (IBGE) e é dividido em 141 municípios. A população de acordo com o IBGE é de:



Gentílico
mato-grossense

Capital
Cuiabá

Governador
MAURO MENDES FERREIRA

POPULAÇÃO

População estimada [2020]	3.526.220 pessoas
População no último censo [2010]	3.035.122 pessoas
Densidade demográfica [2010]	3,36 hab/km ²
Total de veículos [2020]	2.322.156 veículos

A economia do Estado do Mato Grosso tem como principal atividade a agricultura, embora a pecuária e o extrativismo tenham bastante destaque. O Mato Grosso é o maior produtor de algodão e de soja do Brasil. É destaque também na produção de girassol. A Economia segundo o IBGE:

ECONOMIA

Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) [2010]	0,725
Receitas orçamentárias realizadas [2017]	23.958.528,84 R\$ (×1000)
Despesas orçamentárias empenhadas [2017]	18.187.363,27 R\$ (×1000)
Número de agências [2020]	294 agências
Depósitos a prazo [2020]	15.283.635.962,00 R\$
Depósitos à vista [2020]	4.408.640.799,00 R\$

Os índices de produtividade no Estado superam a média nacional, chegando a alcançar os níveis de produtividade da produção norte-americana. Toda essa produtividade é resultado de uma agricultura moderna, mecanizada e de precisão. O rebanho bovino no Estado está entre os maiores do Brasil, competindo principalmente com seus vizinhos, da mesma região. A criação de suínos também é expressiva. O extrativismo, tanto vegetal como mineral, são de grande importância para a economia do Estado. O extrativismo vegetal tem como principais produtos a madeira, a borracha e a castanha-do-pará. A madeira extraída na região tem alto valor comercial, como o jacarandá preto, angico, aroeira, peroba, canela, jequitibá, entre outras. O ouro, o calcário e o estanho são os principais produtos do extrativismo mineral. A indústria mato-grossense é voltada ao setor alimentício e principalmente

metalúrgico. O turismo ecológico é um dos setores que mais cresce, graças à natureza exuberante de locais como o Pantanal e a Chapada dos Guimarães.

O governo espera, para a década atual, a mobilização de investimentos de bilhões de reais no Estado de Mato Grosso, a maioria voltada para a agroindústria, especialmente, a produção de etanol, bebidas, beneficiamentos de grãos e de frutos, incluindo a castanha de caju.

Na produção de etanol merecem destaques os projetos da indústria Cluster Bioenergia com investimentos de aproximadamente de R\$ 2,8 bilhões em três destilarias e 180 mil hectares plantados com cana-de-açúcar; um grupo de empresários com US\$ 3 bilhões e 85 mil hectares plantados com cana-de-açúcar e 10 mil hectares de eucalipto, Brenco Poliduto e Usina com investimentos de R\$ 2,8 bilhões.

O Estado contribui, atualmente, com 5,52% das exportações brasileiras e exportou cerca de US\$ 8,45 bilhões. A maior parte das exportações mato-grossenses é de produtos alimentícios, principalmente grãos que atendem à crescente demanda mundial.

3.1. Sinop

O **Município de Sinop** está localizado na Região Centro Norte do Estado de Mato Grosso, às margens da rodovia Cuiabá-Santarém (BR. 163) a uma distância de 500 km de Cuiabá (Capital do Estado). Possui área de 3.941,958 Km² e limita-se ao Norte com os Municípios de Itaúba e Cláudia, ao Sul com os Municípios de Vera e Sorriso, a leste com os Municípios de Cláudia e Santa Carmem e a Oeste com os Municípios de Ipiranga do Norte e Sorriso. Trata-se de um Município rico em recursos naturais e com grandes possibilidades de desenvolvimento econômico.

Segundo dados do IBGE (2021), Sinop possui estimativa de uma população de 148.960 habitantes, no ano de 2019 (IBGE, 2019) era de 142.996, em 2014 era de 126.817 habitantes (IBGE,2014), em 2010 113.099 habitantes (IBGE, 2010) e a população do município em 2000 era de 74.831 habitantes. Ocupa a quarta posição de cidade mais populosa no estado de MT e o PIB per capita no município no ano de 2017 era de R\$ 41.408,12, segundo dados do IBGE.

As principais rodovias que transpõem por Sinop são a BR. 163 (Cuiabá-Santarém) que liga Sinop à Cuiabá (capital do Estado) e ao Estado do Pará e a MT 220 que liga Município de Sinop ao Município de Juara.

A população de Sinop é originária em sua maioria da Região Sul do Brasil (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul), porém atualmente Sinop recebe habitantes de outros Estados brasileiros e de outras cidades do Estado de Mato Grosso.

Em números de acordo com o IBGE (estimativa 2021), pode-se dizer que Sinop está inserida na Mesorregião Norte Mato-Grossense, contemplando um total 55 municípios: Sinop, Sorriso, Alta Floresta,

Lucas do Rio Verde, Juína, Juara, Guarantã do Norte, Nova Mutum, Colíder, Peixoto de Azevedo, Campo Novo do Parecis, Colniza, Diamantino, Paranatinga, Aripuanã, Comodoro, Sapezal, São José do Rio Claro, Brasnorte, Nobres, Cotriguaçu, Matupá, Nova Canaã do Norte, Marcelândia, Nova Bandeirantes, Terra Nova do Norte, Juruena, Cláudia, Carlinda, Feliz Natal, Paranaíta, Tapurah, Vera, Tabaporã, Nova Ubiratã, Apiácas, Castanheira, Nova Monte Verde, Novo Mundo, Nova Maringá, Gaúcha do Norte, Porto dos Gaúchos, Itanhangá, Campos de Júlio, Ipiranga do Norte, Nova Guarita, Nova Brasilândia, Itaúba, Santa Carmem, União do Sul, Novo Horizonte do Norte, Rondolândia, Nova Santa Helena, Planalto da Serra e Santa Rita do Trivelato.

Os municípios limítrofes são Sorriso, Vera, Santa Carmem, Tapurah e Cláudia (IBGE 2019):

Sorriso

POPULAÇÃO	
População estimada [2019]	90.313 pessoas
População no último censo [2010]	66.521 pessoas
Densidade demográfica [2010]	7,13 hab/km ²

Vera

POPULAÇÃO	
População estimada [2019]	11.309 pessoas
População no último censo [2010]	10.235 pessoas
Densidade demográfica [2010]	3,45 hab/km ²

Santa Carmem

POPULAÇÃO	
População estimada [2019]	4.525 pessoas
População no último censo [2010]	4.085 pessoas
Densidade demográfica [2010]	1,06 hab/km ²

Tapurah

POPULAÇÃO	
População estimada [2019]	13.705 pessoas
População no último censo [2010]	10.392 pessoas
Densidade demográfica [2010]	2,30 hab/km ²

Cláudia

POPULAÇÃO

População estimada [2019]	12.149 pessoas
População no último censo [2010]	11.028 pessoas
Densidade demográfica [2010]	2,86 hab/km ²

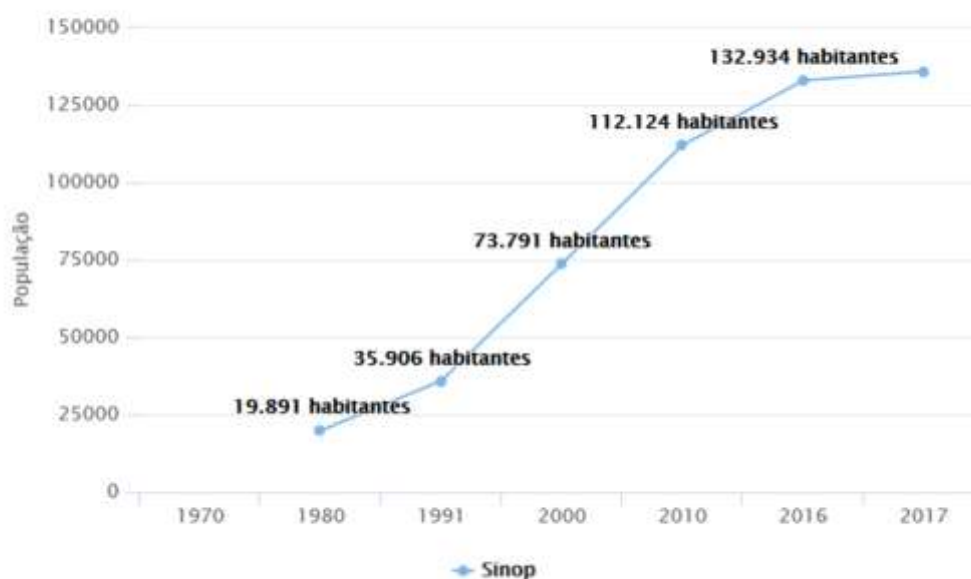
Para ilustrar melhor apresenta-se logo abaixo o mapa da região:



Segundo o IBGE (2010), o Município de Sinop possuía uma população de 113.099 habitantes, já a estimativa de 2021 é de 148.960 habitantes, ainda, no de 2000 o Município possui uma população de 73.791 habitantes e em 2017 a população totalizava 132.934, conforme tabela abaixo.

Evolução da População

Acompanhe o crescimento populacional entre 1970 e 2017



Fonte: IBGE - Censo Demográfico; Atlas Brasil 2013 - Censo 2010 | Organizado por Datapedia.info

Nota Técnica: Dados oficiais do IBGE e estimativas publicadas em D.O.U.

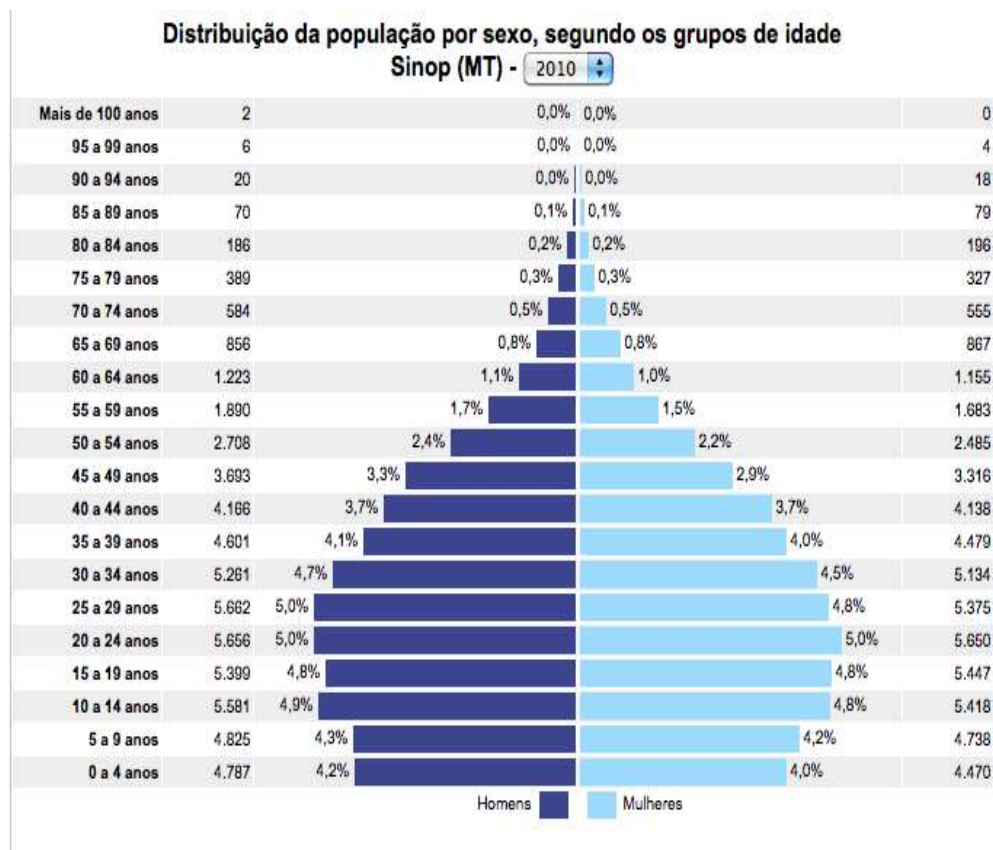
No quadro a seguir é apresentada a distribuição da população do Município de Sinop, segundo faixas etárias (em anos) e sexo.

POPULAÇÃO RESIDENTE POR FAIXA ETÁRIA E SEXO, 2010			
FAIXA ETÁRIA	MASCULINO	FEMININO	TOTAL
Mais de 100 anos	02	-	02
95 a 99 anos	06	04	10
90 a 94 anos	20	18	38
85 a 89 anos	70	79	149
80 a 84 anos	186	196	382
75 a 79 anos	389	327	716
70 a 74 anos	584	555	1.139
65 a 69 anos	856	867	1.723
60 a 64 anos	1.223	1.155	2.378
55 a 59 anos	1.890	1.683	3.573
50 a 54 anos	2.708	2.485	5.193
45 a 49 anos	3.693	3.316	7.009
40 a 44 anos	4.166	4.138	8.304
35 a 39 anos	4.601	4.479	9.080
30 a 34 anos	5.261	5.134	10.395
25 a 29 anos	5.662	5.375	11.037
20 a 24 anos	5.656	5.650	11.306
15 a 19 anos	5.399	5.447	10.846
10 a 14 anos	5.581	5.418	10.999
5 a 9 anos	4.825	4.738	9.563
0 a 4 anos	4.787	4.470	9.257

TOTAL	57.565	55.534	113.099
--------------	---------------	---------------	----------------

Fonte: IBGE, 2010.

Por meio da pirâmide populacional do Município de Sinop (2010), observa-se que a população municipal possui uma estrutura jovem, com uma pirâmide populacional de ápice estreito.



O Município de Sinop foi criado sob a ótica desenvolvimentista da época, sendo planejado/criado para ser um importante polo da região, e vem mantendo um crescente aumento da população, se tornando um polo de atração de mão de obra por conta das atividades econômicas existentes no município com destaque para o setor de prestação de serviços, o que justifica seu crescimento populacional.

3.1.1 IDHM - Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM)

O Índice de Desenvolvimento Humano (IDHM) de Sinop é 0,754, em 2010, o que situa esse município na faixa de Desenvolvimento Humano Alto (IDHM entre 0,700 e 0,799). A dimensão que mais contribui para o IDHM do município é Longevidade, com índice de 0,832, seguida de Renda, com índice de 0,755, e de Educação, com índice de 0,682.

O IDHM passou de 0,626 em 2000 para 0,754 em 2010 - uma taxa de crescimento de 20,45%. O hiato de desenvolvimento humano, ou seja, a distância entre o IDHM do Município e o limite máximo do índice, que é 1, foi reduzido em 65,78% entre 2000 e 2010. Nesse período, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,252), seguida por Renda e por Longevidade.

O IDHM passou de 0,500 em 1991 para 0,626 em 2000 - uma taxa de crescimento de 25,20%. O hiato de desenvolvimento humano foi reduzido em 74,80% entre 1991 e 2000. Nesse período, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,198), seguida por Renda e por Longevidade.

De 1991 a 2010, o IDHM do Município passou de 0,500, em 1991, para 0,754, em 2010, enquanto o IDHM da Unidade Federativa (UF) passou de 0,493 para 0,727. Isso implica em uma taxa de crescimento de 50,80% para o município e 47% para MT; e em uma taxa de redução do hiato de desenvolvimento humano de 49,20% para o Município de Sinop e 53,85% para a UF. No Município, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,450), seguida por Renda e por Longevidade. Em MT, por sua vez, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,358), seguida por Longevidade e por Renda.

Sinop ocupa a 467ª posição entre os 5.565 municípios brasileiros segundo o IDHM. Nesse ranking, o maior IDHM é 0,862 (São Caetano do Sul) e o menor é 0,418 (Melgaço).

3.1.2 ECONOMIA

Em uma pesquisa feita pela Urban Systems, à pedido da revista Exame, o município de Sinop, localizado à 505 Km da capital mato-grossense, Cuiabá, aparece como a terceira melhor cidade do Brasil para se investir em instalação de empresas. Ela ficou atrás apenas de Três Lagoas (MS) e Brusque (SC), que ficaram em primeiro e segundo lugar, respectivamente.

Para elaborar o ranking, a empresa avalia 28 indicadores de desenvolvimento social, capital humano, infraestrutura e desenvolvimento econômico. São mais bem avaliadas as cidades que oferecem várias opções de universidades, escolas técnicas e maior oferta de transporte público. São avaliadas apenas os municípios com mais de 100 mil habitantes.

No quesito “Desenvolvimento Econômico”, onde Sinop (MT) aparece entre as três mais bem ranqueadas, a Capital do Nortão recebeu 6,70 pontos. Brusque (SC) ficou com 6,72 e Três Lagoas (MS), com 6,99. Já no indicador “Desenvolvimento Social”, a cidade vencedora foi Valinhos (SP), ela ficou com 3,88 pontos. Logo em seguida aparecem São Caetano do Sul (SP) com 3,87 e Balneário Camboriú (SC) com 3,84.

Sinop foi eleita pela Revista Exame a 63ª melhor cidade para investir em negócios no Brasil. Junto com Cuiabá (12ª) e Sinop (67ª), o município do Médio-Norte mato-grossense compõe uma lista de 100 cidades eleitas pelo estudo realizado pela Urban Systems, feito com exclusividade para a Revista Exame (clique aqui).

O estudo identificou as cidades acima de 100 mil habitantes com as melhores condições para a realização de negócios. Ao se dividir as cidades por categorias, Sinop foi eleita a 3ª melhor em desenvolvimento econômico, ficando atrás apenas de Três Lagoas (MG) e Brusque (SC).

AS MELHORES POR CATEGORIA

A consultoria Urban Systems elaborou quatro sub-rankings de boas cidades para fazer negócios com base em quatro fatores

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

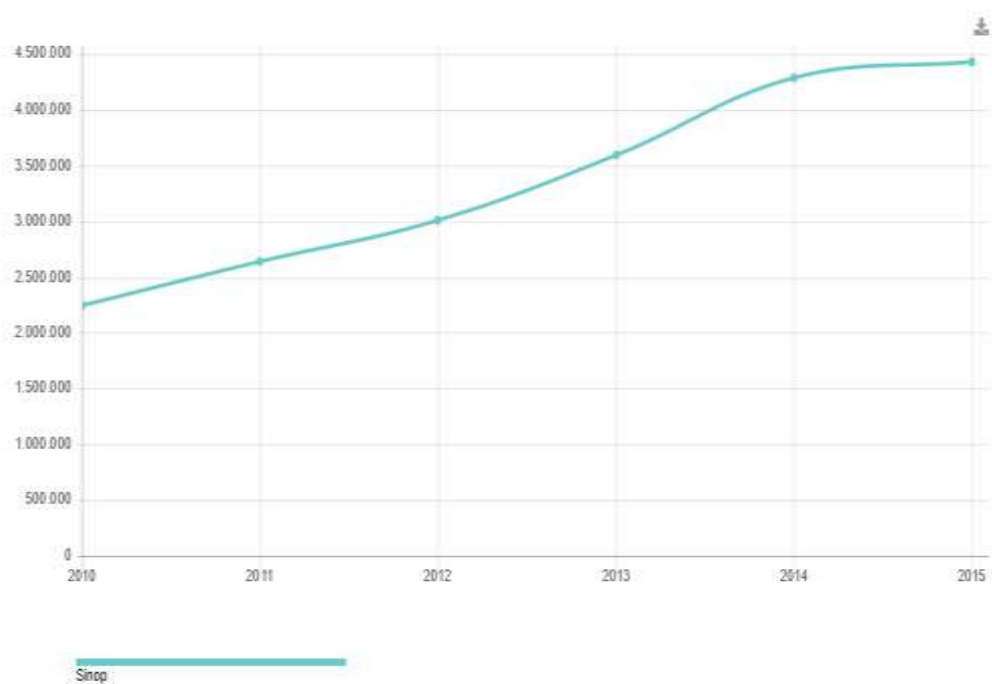
(nota de zero a 13)

1ª	TRÊS LAGOAS (MS)	6,99
2ª	Brusque (SC)	6,72
3ª	Sinop (MT)	6,70



O imagem abaixo permite verificar o crescimento do PIB per capita do município de Sinop.

PIB a preços correntes / **Série revisada** (Unidade: R\$ x1000)



3.1.3. TRABALHO E RENDIMENTO

Salários e outras remunerações (Unidade: R\$ x1000)



SINOP NO ESTADO DO MATO GROSSO

1º	Cuiabá	11213163
2º	Rondonópolis	1572282
3º	Várzea Grande	1257817
4º	Sinop	942423
5º	Sorriso	588760
...		
137º	Araguainha	4491
138º	Luciara	4102
139º	Ponte Branca	3787

NO BRASIL

1º	São Paulo - SP	239895662
2º	Rio de Janeiro - RJ	114533228
3º	Brasília - DF	77721731
4º	Belo Horizonte - MG	53763340
5º	Curitiba - PR	40941832
...		
191º	Itupeva - SP	950322
192º	Lajeado - RS	943844
193º	Sinop - MT	942423

TRABALHO E RENDIMENTO	
Salário médio mensal dos trabalhadores formais [2016]	2,4 salários mínimos
Pessoal ocupado [2016]	40.514 pessoas
População ocupada [2016]	30,5 %
Percentual da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo [2010]	30,1 %

Verifica-se por meio dos dados extraídos do IBGE que a renda média da população do município de Sinop é de R\$ 2.364,00, sendo um dado extremamente importante no que tange a precificação de valores das mensalidades e dos serviços a serem ofertados pela FASIP.

SINOP NO ESTADO DO MATO GROSSO

1º	Cuiabá	256281
2º	Rondonópolis	80919
3º	Várzea Grande	52317
4º	Sinop	40514
5º	Sorriso	25735
	...	

Outro destaque concentra-se na alta taxa de pessoal ocupado, ou seja, empregado no município de Sinop, ocupando a 115º no país e apesar de ser o terceiro município mais populoso, ocupa a 2ª posição no estado de Mato Grosso.

SINOP NO ESTADO DO MATO GROSSO

1º	Cuiabá	20998
2º	Rondonópolis	6729
3º	Várzea Grande	6347
4º	Sinop	4747
5º	Sorriso	3426

3.1.4. EDUCAÇÃO - ENSINO MÉDIO

Ao tratarmos da questão dos dados referentes a educação somente no município de Sinop, verifica-se de acordo com o IBGE (2017) a existência de 17 escolas que ofertam o ensino médio, demandando um contingente significativo de possíveis discentes que estarão em busca da educação superior.

EDUCAÇÃO	
Taxa de escolarização de 6 a 14 anos de idade [2010]	98 %
IDEB – Anos iniciais do ensino fundamental [2015]	5.5
IDEB – Anos finais do ensino fundamental [2015]	4.6
Matrículas no ensino fundamental [2017]	19.915 matrículas
Matrículas no ensino médio [2017]	5.813 matrículas
Docentes no ensino fundamental [2015]	980 docentes
Docentes no ensino médio [2017]	373 docentes
Número de estabelecimentos de ensino fundamental [2017]	43 escolas
Número de estabelecimentos de ensino médio [2017]	17 escolas

3.1.5. EDUCAÇÃO NO ENSINO SUPERIOR E O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

No campo da educação superior, segundo dados do Cadastro e-MEC (2016), estão presentes no município de Sinop 8 (oito) instituições de ensino superior que ofertam 71 cursos de graduação presenciais: Faculdade Cenequista de Sinop - FACENOP; Faculdade de Ciências Jurídicas, Gerenciais e Educação de SINOP - FIS; Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas de Sinop - FACISAS; Faculdade Sinop - FASIP; Faculdade FASIPE - FASIPE; Universidade de Cuiabá - UNIC - Pitágoras; Universidade do Estado de Mato Grosso - UNEMAT; Universidade Federal de Mato Grosso - UFMT.

Ainda segundo o Cadastro e-MEC, no Município funcionam 61 cursos de graduação presenciais (2015). Em 2012, de acordo com o Cadastro e-MEC, eram oferecidas 5.815 vagas em 37 cursos de graduação presenciais no Município de Sinop.

No município de Sinop são ofertadas apenas 210 vagas para o curso de Gastronomia, modalidade presencial, conforme disponível no sistema e-MEC:

Código IES	Instituição(IES)	Sigla	Vagas Autorizadas
1934	FACULDADE SINOP	FASIP	150
2005	FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS DE SINOP	FACISAS	60

4. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DA FACULDADE SINOP

Os hábitos alimentares variam de um a cultura para outra. A alimentação é um fator de diferenciação cultural que permite a todos os integrantes de uma cultura (sem importar seu nível de renda) manifestar sua identidade, que é comunicada pelas pessoas através da gastronomia. Cada região exhibe hábitos alimentares próprios e desenvolve a gastronomia sob condições de solo, clima, vegetação e espaço (Louzada, 2006).

As práticas gastronômicas são elementos que compõem, nos hábitos mato-grossenses, as demandas por uma vida social mais intensa nos restaurantes, lanchonetes, pizzarias, bares, bufês, confeitarias e similares, ou no espaço público de feiras, praças e paróquias de igrejas, entre outros espaços de sociabilidade.

Atualmente, a gastronomia toma novas proporções, possuindo aspectos sociais, lúdicos, artísticos e de saúde. Tem o papel de aproximar a sociedade global; promover sustentabilidade por meio da produção de alimentos locais, da biodiversidade, transmitindo conhecimentos, promovendo, conseqüentemente, o bem-estar social.

O setor gastronômico, em franca expansão em Sinop e no Mato Grosso, é formado pelos estabelecimentos que atuam no preparo e fornecimento de qualquer tipo de alimento e bebida para serem consumidos no local em que foram preparados ou transportados para consumo em outro lugar - residência, trabalho, automóvel, evento. O setor engloba a indústria de serviços de alimentação da qual fazem parte, além dos restaurantes, lanchonetes, pizzarias, bares, bufês, confeitarias e similares, empresas de hospedagem, clubes, catering entre outros. Os profissionais atuantes nesses segmentos devem estar envolvidos nos processos, compreendendo e interpretando as expectativas de seus clientes, seja no preparo de pratos, drinks e coquetéis, ou até mesmo em sua mise-en-place.

Uma das características do setor gastronômico é a geração de trabalho e oportunidades de primeiro emprego com absorção de mão de obra não especializada, cidadãos em busca de qualificação profissional e incentivo a novas carreiras.

Neste sentido o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da FASIP busca atender as necessidades regionais, considerando suas peculiaridades, bem como está contribuindo para a ampliação das oportunidades de acesso à formação superior e formar profissionais qualificados necessários a um mercado que apresenta transformações constantes face à complexidade do mundo globalizado.

4.1. Corpo Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Nome	Titulação	2020	2021
Adriano Cardoso Barreto	Mestrado	x	x
Alessandro de Oliveira Arantes	Mestrado	x	
Ana Flavia Soares	Mestrado	x	x
Angelica Sarine de Oliveira Maia	Especialização		x
Bruno Rodrigues dos Santos	Mestrado	x	x
Carlos Guilherme Balkau	Especialização	x	x
Eloiza Baena da Silva	Especialização	x	x
Gabriela Cristina Bezen	Mestrado	x	x
Gabriela Scroczyński Fontes	Mestrado	x	x
Juliano Winter	Especialização	x	x
Lea Nardi	Especialização	x	x
Maritiele Naissinger da Silva	Doutorado	x	x
Silmara Ap. Bonani	Mestrado		x
Tiago Alinor Hoissa Benfica	Doutorado	x	

4.2. Tecnologias de Informação e Comunicação no Processo Ensino-Aprendizagem

As tecnologias de informação e comunicação adotadas no processo de ensino-aprendizagem possibilitam a execução do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Na Faculdade Sinop há um conjunto de tecnologias de informação e comunicação disponíveis para a comunidade acadêmica, estando assegurado o acesso a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar, propiciando experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

Para o processo ensino-aprendizagem os equipamentos são disponibilizados, principalmente, em salas de aula, laboratórios de informática / laboratórios didáticos e biblioteca. Além disso, a IES incorpora de maneira crescente os avanços tecnológicos às atividades acadêmicas. Para tanto, é destinado percentual de sua receita anual para a aquisição de equipamentos, microcomputadores e softwares para atividades práticas. Diversas dependências comuns da IES disponibilizam serviço de wireless aos estudantes.

As tecnologias de informação e comunicação implantadas no processo de ensino-aprendizagem e previstas no Projeto Pedagógico do Curso incluem, especialmente, o uso da imagem e a informática como elementos principais. É estimulado o uso, entre os professores, de ferramentas informatizadas que permitam o acesso dos alunos aos textos e outros materiais didáticos em mídias eletrônicas. As aulas com slides/datashow possibilitam ao docente utilizar imagens com boa qualidade, além de enriquecer os conteúdos abordados com a apresentação de esquemas, animações, simulações etc.

Os docentes utilizam também as linguagens dos modernos meios de comunicação, TV/DVD e da música/som etc. A integração de dados, imagens e sons, a universalização e o rápido acesso à informação e a possibilidade de comunicação autêntica reduzem as barreiras de espaço e de tempo e

criam um contexto mais propício à aprendizagem.

No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, são utilizados (as):

- A internet, como ferramenta de busca e consulta para trabalhos acadêmicos e em projetos de aprendizagem. Sua utilização permite superar as barreiras físicas e o acesso limitado aos recursos de informação existentes. Os docentes propõem pesquisas e atividades para os alunos. Os alunos utilizam as ferramentas de busca (como Periódicos Capes, Google, Google Acadêmico, Yahoo, enciclopédia online, demais banco de dados etc.) para elaborar e apresentar um produto seu, estruturado e elaborado a partir dos materiais encontrados;

- Os pacotes de aplicativos, que incluem processador de textos, planilha eletrônica, apresentação de slides e gerenciador de bancos de dados. Esses pacotes de ferramentas são utilizados pelos docentes, na Instituição, para preparar aulas e elaborar provas, e pelos alunos, nos laboratórios de informática e na biblioteca, numa extensão da sala de aula. O processador de textos facilita ao aluno novas formas de apropriação da escrita, onde o reescrever é parte do escrever. As planilhas permitem lidar com dados numéricos em diversos componentes curriculares. Além de cálculos numéricos, financeiros e estatísticos, as planilhas também possuem recursos de geração de gráficos, que podem ser usados para a percepção dos valores nelas embutidos quanto para sua exportação e uso em processadores de texto, slides ou blogs;

- Os jogos e simulações, propiciando vivências significativas, cruzando dados para pesquisas e fornecendo material para discussões e levantamento de hipóteses;

- Redes sociais e suas ferramentas;

- TV digital e interativa;

- Programas específicos de computadores (softwares);

- Demais ferramentas, de acordo com o previsto nos planos de ensino.

A Faculdade Sinop incentiva, também, a participação do Corpo Docente em eventos que abordem temas relacionados à incorporação de novas tecnologias ao processo de ensino-aprendizagem, domínio das TICs e acessibilidade comunicacional e digital, para que disseminem este tipo conhecimento, promovendo as inovações no âmbito dos cursos.

A acessibilidade comunicacional caracteriza-se pela ausência de barreiras na comunicação interpessoal, na comunicação escrita e na comunicação virtual (acessibilidade no meio digital). Para garantir essa dimensão de acessibilidade, encontra-se prevista a utilização de textos em Braille, textos com letras ampliadas para quem tem baixa visão, uso do computador com leitor de tela etc., nos termos dos dispositivos legais vigentes. São exemplos de programas e aplicativos utilizados para deficientes visual ou oral:

- VLIBRAS, um sistema para microcomputadores da linha PC que se comunica com o usuário

através de síntese de voz, viabilizando, deste modo, o uso de computadores por portadores de necessidades especiais visuais, que adquirem assim, um alto grau de independência no estudo e no trabalho.

- PRODEAF MÓVEL - o aplicativo ProDeaf Móvel, tradutor do Português para a Língua Brasileira de Sinais, está disponível gratuitamente para Surdos e Ouvintes. Esta ferramenta de bolso pode-se traduzir automaticamente pequenas frases. Também é possível escrever as frases (ex.: "Eu vou a praia amanhã") e as mesmas terão a sua tradução interpretada. Possui um dicionário de Libras para navegar entre milhares de palavras em Português e ver sua tradução sem necessidade de conexão com a Internet. O usuário pode selecionar palavras e ver sua representação em Libras, interpretada pelo personagem animado em tecnologia 3D. O aplicativo está disponível para download gratuito em aparelhos com Android (via Google Play), iOS (iPhone/iPad/iPod) e Windows Phone 8 (via Windows Phone Store). Para baixar o ProDeaf Móvel, deve-se acessar diretamente do smartphone ou tablet o link <http://prodeaf.net/instalar>.

5. INFRAESTRUTURA PARA O CURSO DE GASTRONOMIA

A Faculdade Sinop– FASIP, Instituição de Ensino Superior, particular, independente, comercial civil, mantida pela Sociedade Educacional UNIFAS sob número de inscrição CNPJ 04.051.404/0001-65, Pessoa Jurídica de Direito Privado, com sede e foro na cidade de SINOP, Estado de Mato Grosso, com Estatuto registrado no Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas da Comarca de SINOP, sob o N°. 491, folha 14 vº, do Livro A-2, de 12/09/2000. Localizada na Avenida Magda Cássia Pissinatti, 69 - Residencial Florença. Sinop - MT. CEP 78550-000, credenciada pela Portaria MEC nº 2479 de 24/11/2001, DOU n. 232 de 06 de dezembro de 2001, e recredenciada pela Portaria MEC nº 293 de 06/03/2017, publicada no DOU de 07/03/2017.

As instalações físicas compreendem salas de aulas; instalações administrativas; salas para docentes e Coordenadores de Curso; auditório; área de convivência e infraestrutura para o desenvolvimento de atividades esportivas, de recreação e culturais; infraestrutura de alimentação e serviços; biblioteca; laboratórios de informática e laboratórios específicos.

As instalações físicas foram dimensionadas visando aproveitar bem o espaço, de forma a atender plenamente a todas as exigências legais e educacionais.

As instalações prediais apresentam-se em bom estado de conservação. Além disso, o espaço físico é adequado ao número de usuários e para cada tipo de atividade.

a) Salas de Aula

As salas de aula são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, climatização, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade necessárias para o desenvolvimento das atividades programadas.

b) Instalações Administrativas

As instalações administrativas são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade necessárias para o exercício das atividades planejadas. A FASIP possui instalações compatíveis com sua estrutura organizacional e necessidade administrativa.

c) Instalações para Docentes

As instalações para docentes (salas de professores e de reuniões) estão equipadas segundo a finalidade e atendem, plenamente, aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessária à atividade proposta. Todas as instalações para docentes estão equipadas com microcomputadores conectados à Internet.

São disponibilizados gabinetes de trabalho para o Coordenador de Curso e para os integrantes do NDE, professores de tempo integral e professores de tempo parcial, todos equipados com microcomputadores conectados à Internet.

d) Instalações para os Coordenadores de Curso

As salas para os Coordenadores de Curso são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade.

e) Auditório

A FASIP dispõe auditório que oferece condições adequadas em termos de dimensão, acústica, iluminação, climatização, limpeza e mobiliário. Dispõe de recursos audiovisuais para realização de seminários, palestras e outros eventos.

f) Áreas de Convivência e Infraestrutura para o Desenvolvimento de Atividades Esportivas, de Recreação e Culturais

Há área de convivência e infraestrutura para o desenvolvimento de atividades esportivas, de recreação e culturais.

g) Infraestrutura de Alimentação e de Outros Serviços

Há infraestrutura de alimentação e de outros serviços

h) Instalações Sanitárias

As instalações sanitárias são de fácil acesso e compatíveis com o número dos usuários projetado. Estão adaptadas aos portadores de necessidades especiais. O sistema de limpeza é realizado permanentemente por prestadores de serviço contratados pela Instituição.

i) Biblioteca

A biblioteca conta com instalações que incorporam concepções arquitetônicas, tecnológicas e de acessibilidade específicas para suas atividades, atendendo plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, segurança, conservação e comodidade necessária à atividade proposta.

j) Laboratórios de Informática

A FASIP possui laboratórios de informática instalado, equipados com microcomputadores e impressoras.

k) Laboratórios Específicos

Estão disponíveis nas instalações na FASIP os laboratórios específicos dos cursos em funcionamento.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mercado de trabalho para o egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Sinop tem como característica principal a ampla área de inserção profissional, ante as múltiplas possibilidades de seu campo de atuação.

Com a formação recebida no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Sinop, o egresso em Gastronomia estará apto a atuar nas diversificadas opções profissionais que a graduação na área lhe oferece e as de novas demandas que o mundo do trabalho apresentar.

A profissão do chefe de cozinha destaca como aquele profissional que necessita criar pratos com a sensibilidade para sabores, cores e temperos, montar e elaborar cardápios, escolher mercadorias de qualidade, coordenar toda uma equipe e controlar os gastos do restaurante, o que inclui, na maioria das vezes, uma prestação de serviço contornada por problemas burocráticos. Os profissionais da

Gastronomia são todos aqueles que trabalham diretamente e indiretamente com alimentos e bebidas, podendo ser na prática ou teoria, ensinando ou aprendendo, fazendo, pesquisando e criando.

Atuar nas diferentes fases dos serviços de alimentação e bebidas. Criar, planejar, operacionalizar produções culinárias, gerenciar serviços e eventos, considerando os aspectos culturais, econômicos, sociais e ambientais. Profissionais em alimentação necessitam ter a uma visão da Gastronomia como uma ciência em constante evolução, dinâmica, ampla e totalmente inserida na vida cotidiana e suas características culturais e sociais. Nesse sentido, é necessária a criação de uma mentalidade gastronômica baseada em conceitos e na importância da alimentação, no desenvolvimento da humanidade. Como a alimentação é uma necessidade básica do ser humano e a culinária é a principal referência popular em Gastronomia, é preciso entender a culinária como um item dentro da Gastronomia que trata das técnicas de confecção de receitas, e a Gastronomia como uma ciência de amplas possibilidades profissionais, inserindo no acadêmico uma mentalidade Gastronômica considerando todos os seus aspectos históricos, sociais, culturais e profissionais.

Ainda, no que tange as discussões do curso e as áreas de atuação, há a necessidade de melhorar a captação de alunos tendo em vista que apesar da demanda evidente na área no município e região, há baixo número de alunos ingressantes no curso.

Desta forma ao presente estudo gera subsídios para a consolidação do curso de Gastronomia da Faculdade Sinop e manutenção do número de 150 vagas anuais, devendo este estudo ser realizado a cada biênio. Este relatório foi construído ao longo do biênio, sendo finalizado no ano de 2021.

Desta forma o NDE REFERENDA o presente documento

1. Bruno Rodrigues dos Santos _____
2. Adriano Cardoso Barreto _____
3. Juliano Winter _____
4. Carlos Guilherme Balkau _____
5. Gabriela Cristina Bezen _____