

SOCIEDADE EDUCACIONAL UNIFAS
Mantenedora

FACULDADE SINOP
Mantida

**ESTUDO DA OFERTA DO NÚMERO DE VAGAS E
CONSOLIDAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
BIÊNIO 2022/2023**

Sinop / MT

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| 1. APRESENTAÇÃO | 4 |
| 1. DADOS INSTITUCIONAIS | 7 |
| 1.1. Mantenedora..... | 7 |
| 1.2. Mantida | 7 |
| 2. CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO | 7 |
| 2.1. Denominação | 7 |
| 2.2. Vagas | 7 |
| 2.3. Dimensionamento das Turmas..... | 7 |
| 2.4. Regime de Matrícula | 7 |
| 2.5. Turno de funcionamento..... | 7 |
| 3.6. Duração do Curso..... | 8 |
| 3.7. Certificados e Diplomas a Serem Emitidos | 8 |
| 3.8. Base Legal | 8 |
| 3.4. Processo de Construção e Consolidação do Projeto Pedagógico do curso de Gastronomia..... | 8 |
| 3. MATO GROSSO..... | 11 |
| 3.1. SINOP..... | 13 |
| 3.1.2 ECONOMIA | 24 |
| 3.1.3. TRABALHO E RENDIMENTO | 26 |
| 3.1.4. EDUCAÇÃO - ENSINO MÉDIO..... | 28 |
| 3.1.5. EDUCAÇÃO NO ENSINO SUPERIOR E O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | 29 |
| 4. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DA FACULDADE SINOP | 30 |
| 4.1. Demanda pelo Curso e a sua Justificativa | 30 |
| 4.2. Perspectivas / Possibilidades de Inserção Profissional do Egresso..... | 32 |
| 4.3. Corpo Docente X Disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Sinop | 33 |
| 4.3.1. Titulação Acadêmica | 33 |
| 4.3.2. Experiência Profissional e no Magistério Superior | 33 |
| 4.3.3. Regime de Trabalho..... | 34 |
| 4.3.4. Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica | 34 |
| 4.3.5. Relatório de Estudo Adequação Corpo Docente | 35 |
| 4.4. Tecnologias de Informação e Comunicação no Processo Ensino-Aprendizagem..... | 36 |
| 5. INFRAESTRUTURA PARA O CURSO DE GASTRONOMIA..... | 38 |
| 1.1. Espaço Físico..... | 41 |
| 5.2. BIBLIOTECA..... | 46 |
| 5. 2.2. Acervo..... | 47 |

| | |
|---|-----------|
| 5.3. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA..... | 51 |
| 5.3.1. Recursos de Informática Disponíveis ao discente | 52 |
| 5.4. LABORATÓRIOS ESPECÍFCOS..... | 52 |
| 4.1. Laboratório Cozinha Pedagógica – Quente e Fria | 54 |
| 4.2. Laboratório de Técnicas de Panificação, Confeitaria e Massas..... | 57 |
| 4.3. Laboratório de Microbiologia de Alimentos/Análise Sensorial de Alimentos..... | 61 |
| 4.4. Laboratório - Bar e Enologia//Análise Sensorial de Alimentos | 62 |
| 4.5. Estoque Seco - Armazenagem | 63 |
| 4.6. Laboratório de Informática | 64 |
| 4.7. Laboratório Restaurante Didático | 64 |
| 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS | 65 |

ESTUDO DA OFERTA DO NÚMERO DE VAGAS E CONSOLIDAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - BIÊNIO 2022/2023

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.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Sinop tem por objetivo geral formar profissionais qualificados para conceber, criar, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias e harmonizações e atuar nas diferentes fases dos serviços de alimentação e bebidas, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais, e em atendimento às demandas da região de inserção da FASIP, no Estado de Mato Grosso.

Almeja-se um profissional com capacidade de pensar de forma reflexiva, com autonomia intelectual e sensibilidade ao relacionamento interdisciplinar, além da capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação.

O nosso curso Gastronomia buscou formar cidadãos capazes de entender a complexidade da realidade na qual estão inseridos, formar sujeitos capazes de interferir pró-ativamente em sua realidade de forma a contribuir para o desenvolvimento de comunidade local, regional e nacional.

A organização curricular do curso integra a vivência em diversos cenários de prática com diferentes realidades da atuação do tecnólogo em Gastronomia, a fim de que o aluno possa se preparar para o enfrentamento dos desafios impostos pelo exercício das suas atividades profissionais na realidade da região local, regional e do País.

Ademais, a proposta curricular e o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Fasipe está centrado no estudante como sujeito da sua própria aprendizagem, tendo o professor como facilitador e mediador deste processo, com vistas à formação integral e adequada do estudante, articulando as atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como, buscamos contribuir para a compreensão, a interpretação e a preservação das culturas e práticas nacionais e regionais, respeitando o pluralismo de concepções e a diversidade étnica-cultural.

O compromisso da Instituição, neste contexto, é formar profissionais tecnólogos em Gastronomia aptos a desenvolver trabalhos nas diversas áreas de atuação, com ênfase na melhoria da vida em sociedade, com senso crítico para discernir e gerar tecnologias que contribuam para o desenvolvimento.

Segundo a Revista Notícia Mato Grosso¹, a cidade de Sinop é referência em crescimento e desenvolvimento para o País, que destaca que “em Sinop, de janeiro a maio, o Painel Mapa de Empresas do Governo Federal registrou a abertura de 2.523 empresas, sendo 1.910 Microempreendedores Individuais (MEI's). Em janeiro foram 501 novas empresas, em fevereiro 453, em março 539, em abril 520 e em maio 510 empresas foram abertas. O número já é quase metade das 5.443 abertas em todo o ano de 2021, que foi um recorde. Apenas 778 empresas foram baixadas”.

Ainda, no que tange a empregabilidade a Revista destaca que, “o estoque de empregos formais na cidade, registrados no regime CLT, é de 48.412 postos. O comércio, que atende um perímetro com mais de 30 municípios de Mato Grosso e do Pará, é o maior empregador, com 18.166 trabalhadores registrados. O setor de serviços aparece na sequência com 16.743 empregos. A indústria, em franca expansão na cidade, já emprega 8.275 funcionários e a construção civil tem 3.329 pessoas empregadas. A agropecuária, que demanda menos mão de obra, emprega 1.899 funcionários. Nenhum dos setores teve retração”.

Todavia, apesar da demanda evidente na área no município e região, há baixo número de alunos ingressantes no curso.

Essa realidade acaba por inviabilizar a oferta do nosso curso diante o cenário de não haver procura em nossa região, fazendo que busquemos a Renovação do Reconhecimento do curso em relação a última turma que formou, mas a perspectiva para o curso é ter a solicitação de sua extinção junto ao Ministério da Educação após ter publicado no Diário Oficial da União a portaria que renova o reconhecimento do curso.

Dessa forma, pautado nas informações do contingente populacional, do cenário da educação superior em Gastronomia em nossa região e das necessidades local e regional, nós membros do Núcleo Docente Estruturante referendamos este relatório de estudo do número de vagas do curso de

¹ <https://www.revistanoticiamt.com.br/noticias/economia/sinop-48-anos-referencia-em-crescimento-e-desenvolvimento-para-o-pais--763>

Gastronomia da Faculdade Sinop de modo que, evidencia-se que há a demanda para as vagas ofertadas, todavia, não há alunos ingressantes no curso.

O presente documento versa sobre informações do curso Superior de Tecnologia em **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.

3.6. 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.

3.7. Certificados e Diplomas a Serem Emitidos

Ao concluir os quatro semestres do curso, o discente fará jus ao Diploma de Tecnólogo em Gastronomia.

Para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia não há a previsão de certificações intermediárias, conforme faculta a Resolução CNE/CP nº 01/2021 (Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica).

3.8. 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.

3.4. Processo de Construção e Consolidação do Projeto Pedagógico do curso de Gastronomia

O Projeto Pedagógico do Curso do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Sinop foi estruturado de acordo com as políticas de ensinos, investigação científica e extensão, o

referencial teórico metodológico, princípios, diretrizes curriculares, estratégias e ações contidas no Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI – Projeto Pedagógico Institucional - PPI da Faculdade Sinop.

A preocupação dos professores que integram o colegiado do curso na elaboração do currículo foi a de garantir uma articulação coerente entre os objetivos, o perfil do egresso, a missão e os objetivos institucionais, Diretrizes curriculares nacionais do curso e legislações do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Sinop busca articular as ações de ensino, pesquisa e extensão. Os conteúdos abordados estão em conformidade com o que determina o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

Entendemos que, estas atividades são indissociáveis e mutuamente constitutivas, de maneira que, esta articulação se reflete nas diferentes atividades formativas do curso, permitindo que a produção do conhecimento se dê em estreita relação com as atividades de ensino e de integração da Faculdade com a comunidade.

O Núcleo Docente Estruturante deste curso, entende que, o currículo assume a importância para a formação do profissional, tendo sido observado o que dispõe o Catálogo Nacional de Cursos Superiores Tecnológicos e as disposições da Resolução CNE/CP 01/2021, visando a formação superior proposta:

- Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a produção de bens e serviços e a gestão estratégica de processos;
- Incentivar a produção e a inovação científica e tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
- Propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;
- Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos;
- Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;
- Garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular; e
- Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Sinop visa à formação de um profissional com amplo conhecimento na área, que tenha postura ética e que seja comprometido com as necessidades sociais da região mato-grossense.

“Turismo, Hospitalidade e Lazer”, eixo tecnológico ao qual pertence o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, distingue-se por tecnologias e ações destinadas ao planejamento, organização, supervisão, operação e avaliação do atendimento e do acolhimento em atividades de turismo, hospedagem, gastronomia, eventos e lazer. Baseia-se em leitura e produção de textos técnicos, raciocínio lógico, historicidade e cultura, línguas estrangeiras, ciência, inovação, tecnologias sociais, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo, prospecção mercadológica e marketing, tecnologias de comunicação e informação, desenvolvimento interpessoal, legislação e normas técnicas, saúde e segurança do trabalho, gestão da qualidade, responsabilidade e sustentabilidade socioambiental, qualidade de vida e ética profissional, de forma integrada ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais e econômicas.

O perfil do formando egresso pode ser apresentado como um profissional apto a conceber, criar, planejar, gerenciar e operacionalizar 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. Identificar e planejar 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. Utilizar a perspectiva da sustentabilidade e da inovação no desenvolvimento de serviços gastronômicos e na escolha e utilização de fornecedores e ingredientes. Ocupar-se-á das atividades de gestão com conhecimentos cientificamente embasados, tecnicamente capacitados, com visão crítico-decisória e humanística; dinâmico e criativo, com capacidade para atuar em equipe, promover a inovação tecnológica, com comportamento ético pautado em ações proativas com responsabilidade socioambiental e de promoção das relações étnico-raciais positivas.

A coerência entre o currículo do curso e seus objetivos está evidenciada nos princípios que norteiam o trabalho pedagógico. São eles: ensino problematizado e contextualizado promovendo a relação indissociável da iniciação científica, ensino e extensão; flexibilidade curricular, garantindo a atualização e a contextualização do aluno nas questões do seu tempo; promoção de atividades que socializam o conhecimento, como estudos de casos, seminários, entre outras. Orientação para o contexto profissional, colocando o aluno em contato com o mundo do trabalho para que descubra e desenvolva suas aptidões e habilidades profissionais; garantia de uma formação inter e multidisciplinar pautada em uma base sólida de conhecimentos e de princípios éticos.


O nosso colegiado de curso buscou construir e consolidar um curso de qualidade para atender a demanda profissional local e regional para a sociedade e região de inserção do nosso curso. Todavia, apesar de haver campos para atuação a oferta do curso, todo o estado vem sofrendo uma redução gradativa de número de matrículas e ingressantes. conforme será evidenciado no item 4.1. Demanda pelo Curso e a sua Justificativa no Projeto Pedagógico do Curso.

Essa realidade acaba por inviabilizar a oferta do nosso curso diante o cenário de não haver procura em nossa região, fazendo que busquemos a Renovação do Reconhecimento do curso, mas a prospectiva para o curso é ter a solicitação de sua extinção junto ao Ministério da Educação após ter publicado no Diário Oficial da União a portaria que renova o reconhecimento do curso.

3. MATO GROSSO

A Faculdade Sinop tem limite territorial circunscrito ao município de Sinop, 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:

| | |
|---|--|
|  | <p>Gentílico mato-grossense</p> <p>Capital Cuiabá</p> <p>Governador MAURO MENDES FERREIRA</p> |
| POPULAÇÃO > | |
| População estimada [2021] | 3.567.234 pessoas |
| População no último censo [2010] | 3.035.122 pessoas |
| Densidade demográfica [2010] | 3,36 hab/km ² |

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.

Resultados recentes (2001 – 2010) apontam saldos expressivos na balança comercial do Estado de Mato Grosso, que passou de US\$ 1,26 bilhões em 2001 para mais de US\$ 7,4 bilhões em 2010.

O PIB per capita no ano de 2017 era de R\$ 41.408,12 (IBGE, 2017), ainda, o Estado de Mato Grosso foi o estado que mais aumentou o Produto Interno Bruto (PIB) de 2016 para 2017, com 12,1% a mais, conforme dados divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Em 2018, o estado teve PIB de R\$ 126,8 bilhões, o que representa 1,9% do Produto Interno Bruto do país. Do aumento de 12,1%, a agropecuária foi responsável por 45% desse volume.

Segundo a Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – Seplag, o PIB de Mato Grosso cresceu 4,5% no segundo trimestre de 2019, em relação ao mesmo período do ano anterior. O resultado foi superior ao apresentado pela economia brasileira, que registrou crescimento de 1,0% para igual período.

Junto com o crescimento populacional, cresceram também os problemas sociais e econômicos de Mato Grosso. Apesar dos avanços, ainda há um longo caminho a percorrer para se chegar a um indicador ideal na área social. A garantia de emprego e renda, educação, segurança, saúde e lazer, saneamento e habitação é condição básica para o exercício da cidadania e da justiça. Porém, enquanto os índices das outras áreas vêm aumentando de forma significativa, a violência é o fator que tem afetado toda a sociedade de forma mais contundente; é uma questão que urge por soluções práticas, rápidas e eficazes.

Desta forma, fomentar e difundir a educação superior no estado é condição salutar para o desenvolvimento das pessoas e conseqüentemente da região onde estas pessoas estão inseridas.

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.

A cidade de Sinop é resultado da política de ocupação da Amazônia Legal Brasileira, desenvolvida pelo Governo Federal na década de 1970. O seu nome deriva das letras iniciais da colonizadora que projetou a cidade: Sociedade Imobiliária Noroeste do Paraná - SINOP. As famílias pioneiras de Sinop vieram em sua maioria dos Estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul e começaram a chegar nos anos de 1972 e 1973. A fundação da cidade de Sinop ocorreu em 1974.

Inicialmente os primeiros migrantes buscaram a exploração agropecuária em pequenas propriedades, mas o fracasso deste modelo econômico diante da precariedade da infraestrutura da época, e a abundância de madeira nas florestas da região, levaram a população que se instalava a dedicar-se à exploração madeireira.

A partir da década de 90 a atividade agropecuária passou a ter um novo impulso, provocado especialmente pelas novas tecnologias de plantio e pelo desenvolvimento de infraestrutura que viabilizou a atividade.

A liderança regional também possibilitou a implantação de empresas comerciais e de serviços cujos objetivos é atender às necessidades regionais.

Apesar de ter obtido crescimento econômico maior que a média brasileira desde a sua fundação, nos últimos anos a cidade tem enfrentado novos paradigmas econômicos. Durante vários anos a indústria madeireira foi o principal suporte econômico de Sinop e da região, chegando a possuir no município um total de 478 madeireiras de grande, médio e pequeno porte, no entanto em virtude da mudança de conceitos sobre a forma de manejo das florestas acabaram por levar ao fechamento de dezenas de empresas madeireiras e a um desaquecimento geral do setor. Como principal gerador de empregos e riquezas da região, o setor madeireiro irradiou uma crise em toda região norte.

Porém tal crise permitiu a diversificação da economia sinopense e com isso novas oportunidades de negócios surgiram e/ou ampliaram-se: indústria frigorífica, a indústria moveleira, artefatos de cimentos, cerâmicas e confecções.

Sinop/MT conta com um setor industrial diversificado com pequenas, médias e grandes indústrias como usina de etanol de milho, agroindústrias distribuidoras de insumos agrícolas, indústria de ração animal, de móveis, de alimentos, dentre outras. Corroboram com o setor e favorece seu dinamismo o processo industrial ligado ao agronegócio, aproveitando a capacidade produtiva regional.

O comércio (atacadista e varejista) e o setor de serviços se destacam como setores que atendem toda a região nas mais diversas áreas como o setor de alimentos, vestuário, saúde (hospitais e clínicas especializadas), educação (universidades, escolas e centros profissionalizantes), automóveis, dentre

outras atividades desses setores. São mais de 7.000 empresas em 2020 (Cadastro Central de Empresas / IBGE, 2020). Assim, em razão da localização geográfica e do seu desenvolvimento, Sinop, além das empresas locais, é sede de várias empresas regionais e principal polo comercial e industrial do norte de Mato Grosso.

Assim, hoje o Município de Sinop se consolida como polo educacional concentrando o atendimento a formação de novos profissionais a nível superior de uma população regional aproximada de 1 (um) milhão de habitantes, o espaço geográfico no qual a Faculdade Sinop está inserida e que efetivamente acaba por atender, não fica restrito aos limites do Município de Sinop, ou seja, além de recebermos acadêmicos oriundos de vários municípios, temos a capacidade de formar profissionais qualificados, para uma grande região.

Dentre as atividades minerais no Município, se destacam principalmente o ouro, o diamante, e também as matérias primas utilizadas na construção civil, como areia, cascalho e argila. A mineração em Sinop, de acordo com o mapa de uso da terra, corresponde a uma área de 13,71 km², sendo 0,35% da área do município. Em Sinop ocorre a mineração de argila que abastece as cerâmicas e olarias do município e também a extração de areia, cuja exploração só pode ser executada após a realização do licenciamento ambiental realizado pelo órgão estadual, no caso do estado de Mato Grosso, pela Secretaria de Meio Ambiente (Sema). No Município de Sinop a extração de areia é realizada através de balsas localizadas às margens do rio Teles Pires e apesar de ser uma importante atividade econômica, pois está associada à construção civil, também pode trazer inúmeros impactos como destruição da mata ciliar, assoreamento, alteração do curso e profundidade do rio, dentre outros. A localidade demanda ações de educação ambiental e sustentabilidade.

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 Ubitatã, 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.

Ainda, Sinop é um importante centro educacional de nível médio e superior do estado do Mato Grosso:

| POPULAÇÃO | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| População estimada [2021] | 148.960 pessoas |
| População no último censo [2010] | 113.099 pessoas |
| Densidade demográfica [2010] | 28,69 hab/km ² |

Os Municípios limítrofes a Sinop são: Sorriso, Vera, Santa Carmem, Tapurah e Cláudia, apresentando os seguintes dados conforme IBGE:

Sorriso

| POPULAÇÃO | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| População estimada [2021] | 94.941 pessoas |
| População no último censo [2010] | 66.521 pessoas |
| Densidade demográfica [2010] | 7,13 hab/km ² |

Vera

| POPULAÇÃO | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| População estimada [2021] | 11.731 pessoas |
| População no último censo [2010] | 10.235 pessoas |
| Densidade demográfica [2010] | 3,45 hab/km ² |

Santa Carmen

| POPULAÇÃO | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| População estimada [2021] | 4.600 pessoas |
| População no último censo [2010] | 4.085 pessoas |
| Densidade demográfica [2010] | 1,06 hab/km ² |

Tapurah

| POPULAÇÃO | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| População estimada [2021] | 14.380 pessoas |
| População no último censo [2010] | 10.392 pessoas |
| Densidade demográfica [2010] | 2,30 hab/km ² |

Cláudia

| POPULAÇÃO | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| População estimada [2021] | 12.338 pessoas |
| População no último censo [2010] | 11.028 pessoas |
| Densidade demográfica [2010] | 2,86 hab/km ² |

Cabe destacar que em função da posição geográfica, Sinop acaba por atender ainda a municípios da região Sul do Estado do Pará, como a cidade de Novo Progresso com 25.769 habitantes (Estimativa IBGE, 2021) de onde recebemos matrículas todos os semestres isto porque a capital do Estado do Pará está localizada à quase 2.000km dos municípios que fazem fronteira com o Estado de Mato Grosso.

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



IBGE,2010

Caso consideremos a Mesorregião do Norte Mato-Grossense (formada por 8 Microrregiões), em 2021 tínhamos uma população de 1.169.159 habitantes, sendo assim distribuídos:

| MICRORREGIÕES | Aripuanã | Alta Floresta | Colíder | Parecis | Aínos | Alto Teles Pires | Sinop | Paranatinga |
|---------------|-------------|-------------------|---------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| MUNICÍPIOS | Aripuanã | Alta Floresta | Colíder | Campo Novo do Parecis | Juara | Ipiranga do Norte | Cláudia | Galvão do Norte |
| | Brasnorte | Apiacás | Guarantã do Norte | Campos de Júlio | Nova Maringá | Itanhangá | Feliz Natal | Nova Brasília |
| | Castanheira | Carlinda | Matupá | Comodoro | Novo Horizonte do Norte | Lucas do Rio Verde | Itaúba | Paranatinga |
| | Colniza | Nova Bandeirantes | Nova Canaã do Norte | Diamantino | Porto dos Gaúchos | Nobres | Marcelândia | Planalto da Serra |
| | Cotriguaçu | Nova Monte Verde | Nova Guarita | Sapezal | São José do Rio Claro | Nova Mutum | Nova Santa Helena | - |
| | Juína | Paranaíta | Novo Mundo | - | Tabaporã | Nova Ubiratã | Santa Carmem | - |
| | Juruena | - | Peixoto de Azevedo | - | - | Santa Rita do Trivelato | Sinop | - |
| | Rondolândia | - | Terra Nova do Norte | - | - | Sorriso | Uruaçu do Sul | - |
| | - | - | - | - | - | Tapurah | Vera | - |

| Mesorregião do Centro-Sul Mato-Grossense | |
|---|-----------------------------|
| Município | Nº Habitantes (2021) |
| Aripuanã | 23.067 |
| Brasnorte | 20.571 |
| Castanheira | 8.782 |
| Colniza | 41.117 |
| Cotriguaçu | 20.717 |
| Juína | 41.190 |
| Juruena | 16.811 |
| Rondolândia | 4.069 |
| Alta Floresta | 52.105 |
| Apiacás | 10.431 |
| Carlinda | 10.094 |
| Nova Bandeirantes | 16.052 |
| Nova Monte Verde | 9.375 |
| Paranaíta | 11.291 |
| Colíder | 33.855 |
| Guarantã do Norte | 36.439 |
| Matupá | 17.017 |
| Nova Canaã do Norte | 12.876 |
| Nova Guarita | 4.407 |
| Novo Mundo | 9.545 |
| Peixoto de Azevedo | 35.695 |
| Terra Nova do Norte | 9.284 |
| Campo Novo do Parecis | 36.917 |
| Campos de Júlio | 7.245 |
| Comodoro | 21.249 |
| Diamantino | 22.311 |
| Sapezal | 27.485 |
| Juara | 35.275 |
| Nova Maringá | 9.056 |
| Novo Horizonte do Norte | 4.069 |

| | |
|-------------------------|------------------|
| Porto dos Gaúchos | 5.344 |
| São José do Rio Claro | 21.351 |
| Tabaporã | 9.357 |
| Ipiranga do Norte | 8.182 |
| Itanhangá | 7.030 |
| Lucas do Rio Verde | 69.671 |
| Nobres | 15.332 |
| Nova Mutum | 48.222 |
| Nova Uiratã | 12.492 |
| Santa Rita do Trivelato | 3.602 |
| Sorriso | 94.941 |
| Tapurah | 14.380 |
| Cláudia | 12.338 |
| Feliz Natal | 14.847 |
| Itaúba | 3.609 |
| Marcelândia | 10.107 |
| Nova Santa Helena | 3.755 |
| Santa Carmem | 4.600 |
| Sinop | 148.960 |
| União do Sul | 3.455 |
| Vera | 11.731 |
| Gaúcha do Norte | 7.913 |
| Nova Brasilândia | 3.656 |
| Paranatinga | 23.250 |
| Planalto da Serra | 2.637 |
| Total | 1.169.159 |

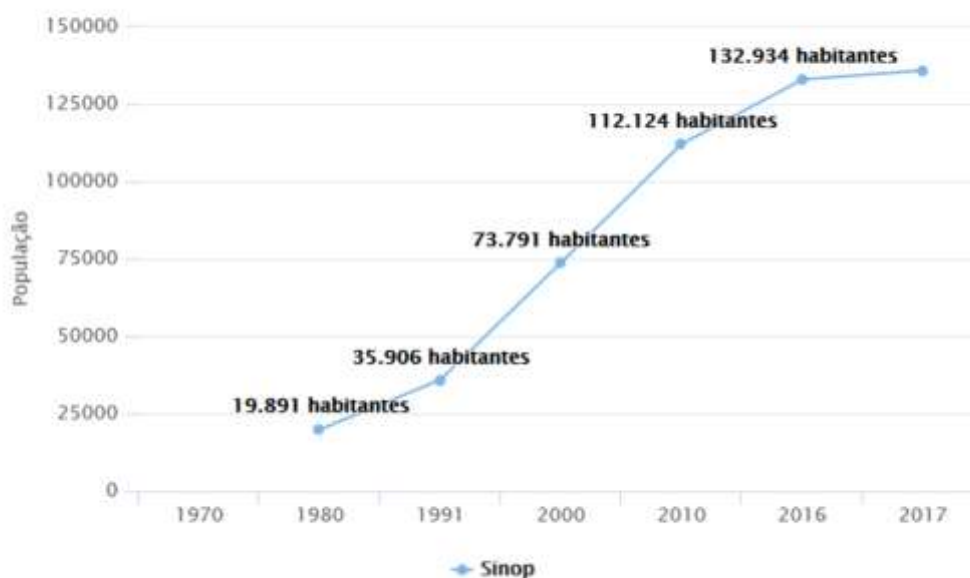
Neste sentido destaca-se o potencial populacional da região e da importância da inserção da Faculdade Sinop e da consolidação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Para ilustrar melhor apresenta-se logo abaixo o mapa da região:



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



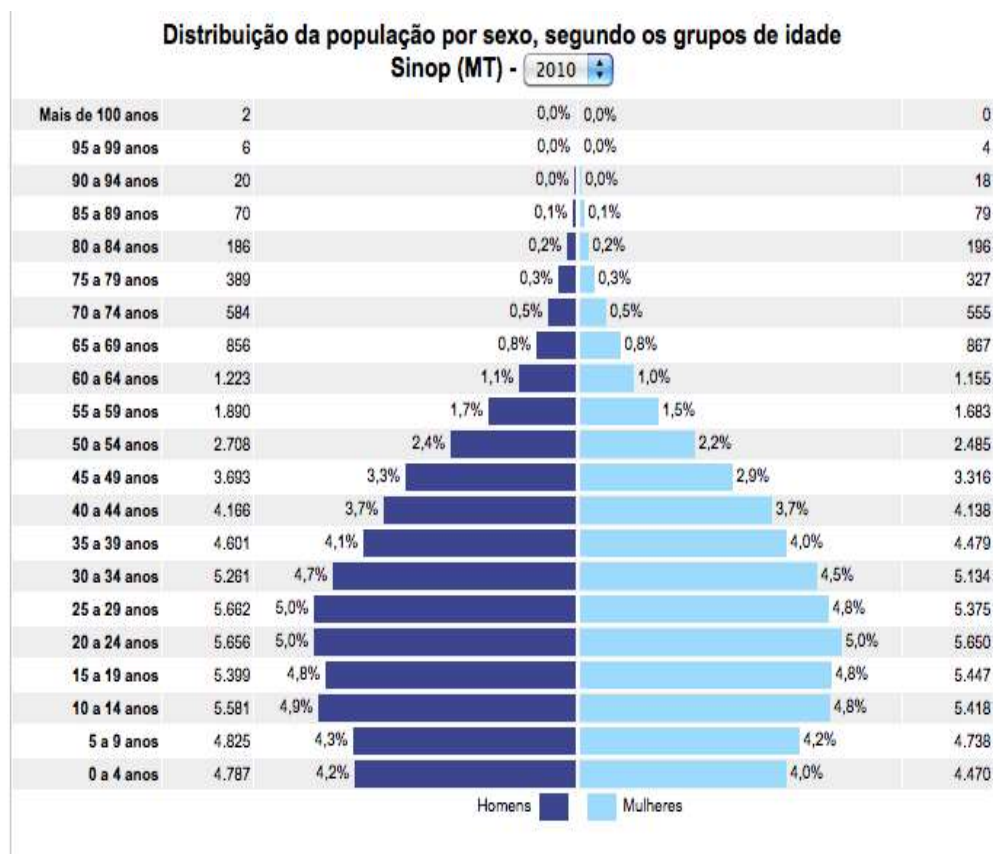
Fonte: IBGE - Censo Demográfico; Atlas Brasil 2013 - Censo 2010 | Organizado por Datapedia.info
 Nota Técnica: Dados oficiais do IBGE e estimativas publicadas em D.O.U.

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).

SINOP NO ESTADO DO MATO GROSSO

| | | |
|----|--------------------|-------|
| 1º | Cuiabá | 0,785 |
| 2º | Lucas do Rio Verde | 0,768 |
| 3º | Nova Mutum | 0,758 |
| 4º | Rondonópolis | 0,755 |
| 5º | Sinop | 0,754 |

Fonte: IBGE, consulta em 2023

NO BRASIL

| | | |
|------|-------------------------|-------|
| 1º | São Caetano do Sul - SP | 0,862 |
| 2º | Águas de São Pedro - SP | 0,854 |
| 3º | Florianópolis - SC | 0,847 |
| 4º | Balneário Camboriú - SC | 0,845 |
| 4º | Vitória - ES | 0,845 |
| ... | | |
| 453º | São José do Ouro - RS | 0,755 |
| 453º | Rondonópolis - MT | 0,755 |
| ... | | |
| 467º | Sinop - MT | 0,754 |

Fonte: IBGE, consulta em 2023

3.1.2 ECONOMIA

| ECONOMIA | |
|--|----------------------------------|
| PIB per capita [2020] | 55.310,53 R\$ |
| Percentual das receitas oriundas de fontes externas [2015] | 51,4 % |
| Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) [2010] | 0,754 |
| Total de receitas realizadas [2017] | 405.445,10 R\$ (×1000) |
| Total de despesas empenhadas [2017] | 353.588,26 R\$ (×1000) |

Fonte: IBGE, consulta em 2023

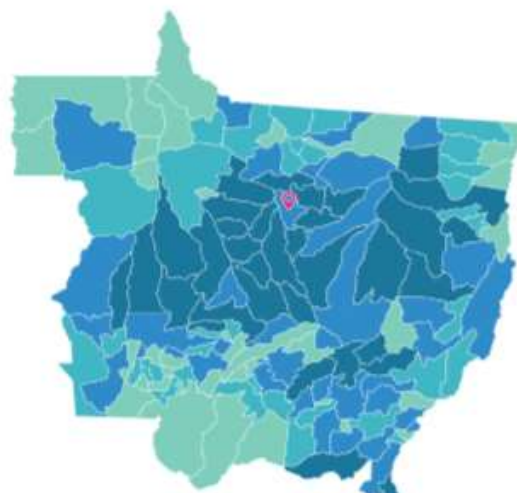
PIB per capita [2020]
55.310,53 R\$

PIB per capita

Comparando a outros municípios



[Acessar página de ranking](#)



Legenda

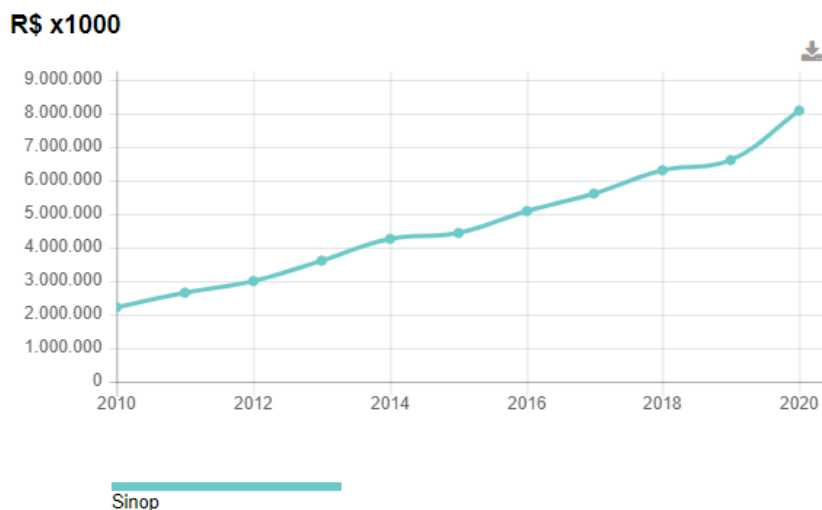
Fonte: IBGE, consulta em 2023

| |
|---|
| <p>Percentual das receitas oriundas de fontes externas [2015]</p> <p>51,4 %</p> |
| <p>Total de receitas realizadas [2017]</p> <p>405.445,10 R\$</p> <p>(×1000)</p> |
| <p>Total de despesas empenhadas [2017]</p> <p>353.588,26 R\$</p> <p>(×1000)</p> |

Fonte: IBGE, consulta em 2023

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

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



Fonte: IBGE, consulta em 2023

Sinop é a 5ª maior economia dentro do Estado de Mato Grosso, bem como, ocupa a 153ª no ranking nacional,

SINOP NO ESTADO DO MATO GROSSO

| | | |
|----|---------------|-------------|
| 1º | Cuiabá | 26528838,59 |
| 2º | Rondonópolis | 12850051,73 |
| 3º | Sorriso | 9117203,68 |
| 4º | Várzea Grande | 9049417,95 |
| 5º | Sinop | 8075614,44 |


Fonte: IBGE, consulta em 2023

NO BRASIL

| | | |
|------|---------------------|--------------|
| 1º | São Paulo - SP | 748759006,97 |
| 2º | Rio de Janeiro - RJ | 331279902,03 |
| 3º | Brasília - DF | 265847334,00 |
| 4º | Belo Horizonte - MG | 97509893,34 |
| 5º | Manaus - AM | 91768773,49 |
| ... | | |
| 151º | Resende - RJ | 8120384,09 |
| 152º | Praia Grande - SP | 8113234,43 |
| 153º | Sinop - MT | 8075614,44 |

Fonte: IBGE, consulta em 2023

3.1.3. TRABALHO E RENDIMENTO

| | |
|--|-----------------------------|
|  TRABALHO E RENDIMENTO > | |
| Salário médio mensal dos trabalhadores formais [2020] | 2,3 salários mínimos |
| Pessoal ocupado [2020] | 49.542 pessoas |
| População ocupada [2020] | 33,9 % |
| Percentual da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo [2010] | 30,1 % |

Fonte: IBGE, consulta em 2023

Verifica-se por meio dos dados extraídos do IBGE que a renda média da população do município de Sinop é de quase R\$ 3.117,00, sendo um dado extremamente importante no que tange a precificação de valores das mensalidades e dos serviços ofertados pela Faculdade Sinop e para os cursos a serem ofertados.

SINOP NO ESTADO DO MATO GROSSO

| | | |
|----|---------------|--------|
| 1º | Cuiabá | 266104 |
| 2º | Rondonópolis | 69333 |
| 3º | Várzea Grande | 57125 |
| 4º | Sinop | 49542 |
| 5º | Sorriso | 46438 |

Fonte: IBGE, consulta em 2023

NO BRASIL

| | | |
|------|----------------------|---------|
| 1º | São Paulo - SP | 5636889 |
| 2º | Rio de Janeiro - RJ | 2341926 |
| 3º | Belo Horizonte - MG | 1434557 |
| 4º | Brasília - DF | 1372180 |
| 5º | Curitiba - PR | 1025398 |
| ... | | |
| 148º | Lages - SC | 50424 |
| 149º | Itaquaquecetuba - SP | 49876 |
| 150º | Sinop - MT | 49542 |

Fonte: IBGE, consulta em 2023

Outro destaque em 2020 (dados IBGE) concentra-se na alta taxa de pessoal ocupado, ou seja, empregado no município de Sinop, ocupando a 150º no país e ocupa a 4º posição no estado de Mato Grosso, como pode-se verificar.

SINOP NO ESTADO DO MATO GROSSO

| | | |
|----|---------------|-------|
| 1º | Cuiabá | 24282 |
| 2º | Rondonópolis | 8332 |
| 3º | Sinop | 6873 |
| 4º | Várzea Grande | 6550 |
| 5º | Sorriso | 4702 |

Fonte: IBGE, consulta em 2023

NO BRASIL

| | | |
|------|---------------------|--------|
| 1º | São Paulo - SP | 618445 |
| 2º | Rio de Janeiro - RJ | 212940 |
| 3º | Curitiba - PR | 122264 |
| 4º | Belo Horizonte - MG | 120712 |
| 5º | Brasília - DF | 99473 |
| ... | | |
| 116º | Volta Redonda - RJ | 6971 |
| 117º | Imperatriz - MA | 6924 |
| 118º | Sinop - MT | 6873 |

Fonte: IBGE, consulta em 2023

Em relação ao número de empresas formais atuantes levantadas pelo IBGE em 2020, o município de Sinop, ocupa a posição de 116º na quantidade de empresas atuantes no país, e novamente apesar de ser o terceiro município mais populoso, ocupa a 3ª posição no estado de Mato Grosso.

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 (2021) a existência de 19 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 (Rede pública) [2021] | 5,6 |
| IDEB – Anos finais do ensino fundamental (Rede pública) [2021] | 5,1 |
| Matrículas no ensino fundamental [2021] | 23.749 matrículas |
| Matrículas no ensino médio [2021] | 6.591 matrículas |
| Docentes no ensino fundamental [2021] | 1.124 docentes |
| Docentes no ensino médio [2021] | 406 docentes |
| Número de estabelecimentos de ensino fundamental [2021] | 47 escolas |
| Número de estabelecimentos de ensino médio [2021] | 19 escolas |

Fonte: IBGE, consulta em 2023

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 (2023), estão presentes no Município de Sinop 7 (sete) instituições de ensino superior que ofertam mais de 71 cursos de graduação presenciais: Faculdade Anhanguera de Ciências Jurídicas, Gerenciais e Educação de Sinop; Faculdade Anhanguera de Ciências Sociais Aplicadas de Sinop (FACISAS); Centro Universitário Fasipe, Faculdade Sinop – FASIP; Universidade do Estado de Mato Grosso - UNEMAT; Universidade Federal de Mato Grosso – UFMT e Faculdade de Tecnologia de Sinop - FASTECH.

Embora haja uma oferta razoável de cursos, ainda não é suficiente para atender às necessidades de Sinop. Considerando as grandes possibilidades de desenvolvimento econômico e presença de contingente expressivo de jovens no município, a ampliação das possibilidades de qualificação profissional torna-se uma tarefa prioritária para a região.

Em todo o Estado de Mato Grosso é ofertado 8 cursos CST em Gastronomia presenciais, totalizando 1.260 vagas autorizadas, sendo que destas, apenas 750 estão sendo ofertadas anualmente.

| Código IES | Instituição(IES) | Sigla | Modalidade | Vagas Autorizadas | Data início funcionamento |
|------------|--|------------|------------|-------------------|---------------------------|
| 780 | UNIVERSIDADE DE CUIABÁ | UNIC/UNIME | Presencial | 180 | 25/07/2005 |
| 780 | UNIVERSIDADE DE CUIABÁ | UNIC/UNIME | Presencial | 350 | Não iniciado |
| 780 | UNIVERSIDADE DE CUIABÁ | UNIC/UNIME | Presencial | 100 | Não iniciado |
| 794 | CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VÁRZEA GRANDE | UNIVAG | Presencial | 160 | 03/11/2015 |
| 1233 | CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIC | - | Presencial | 180 | 22/03/2022 |
| 1934 | FACULDADE SINOP | FASIP | Presencial | 150 | 27/11/2015 |
| 2005 | FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS DE SINOP | FACISAS | Presencial | 60 | Não iniciado |
| 17874 | Faculdade de Educação Superior de Tangará da Serra | FAEST | Presencial | 80 | 08/09/2021 |

Em nosso município, todavia, são ofertados apenas 2 cursos CST em Gastronomia, totalizando 210 vagas ofertadas anualmente, sendo que destas, 60 vagas ainda não iniciaram.

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

Inserida neste contexto, a Faculdade Sinop tem como proposta para o quinquênio 2020/2024 promover a formação de pessoas qualificadas para o mercado de trabalho regional e ampliar as possibilidades de acesso ao ensino superior, mediante a oferta de cursos de graduação e pós-graduação, de forma a atender uma demanda local.

Desta forma levando em consideração o contingente populacional da região centro norte de Mato Grosso, justifica-se a necessidade social e eminente do curso em CST em Gastronomia, demonstrando assim a importância e potencial do mesmo dentro desta grande região.

Todavia, apesar de haver campos para atuação a oferta do curso, todo o estado vem sofrendo uma redução gradativa de número de matrículas e ingressantes. conforme será evidenciado no item 4.1. Demanda pelo Curso e a sua Justificativa no Projeto Pedagógico do Curso.

Essa realidade acaba por inviabilizar a oferta do nosso curso diante o cenário de não haver procura em nossa região, fazendo que busquemos a Renovação do Reconhecimento do curso, mas a perspectiva para o curso é ter a solicitação de sua extinção junto ao Ministério da Educação após ter publicado no Diário Oficial da União a portaria que renova o reconhecimento do curso.

4. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DA FACULDADE SINOP

4.1. Demanda pelo Curso e a sua Justificativa

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 exibe 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 Faculdade Sinop busca atender as necessidades regionais, considerando suas peculiaridades, bem como está contribuindo para a ampliação das oportunidades de acesso à formação superior em área cuja atual oferta não é capaz de absorver as demandas da sociedade e do mercado de trabalho.

Somente para ilustrar Sinop conta hoje de acordo com ACES (Associação comercial e Empresarial de Sinop) com 537 bares e restaurantes e aproximadamente 70 hotéis, sem levar em consideração as cidades da região.

Todavia, mesmo diante desta notícia, é importante destacar que a demanda para a oferta para os cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia não tem acompanhado essa expansão, ao contrário.

Segundo dados coletados pelo Censo da Educação Superior, no ano de 2019 Gastronomia constava no quadro expressivo de matrículas nos Cursos Superiores de Tecnologia, já no último dado divulgado (referente ao ano de 2021) o curso não aparece mais dentre os mais procurados como os cursos superiores de tecnologia dos eixos em Gestão e Negócios e Informação e Comunicação.

Gráfico 35. Os 10 maiores cursos de graduação tecnológicos, em número de matrículas, por categoria Administrativa – Brasil 2021.



Fonte: Censo da Educação Superior (2021).

Dentre a classificação por área geral de cursos, a área de serviços aparece em 3º lugar, todavia, não há como quantificar quanto deste percentual é para o curso de Gastronomia devido a classificação contemplar ao todo 10 áreas detalhadas.

Desta forma, os números de matrícula para o curso foram diminuindo tendo sido formada a última turma no ano de 2022.

4.2. Perspectivas / Possibilidades de Inserção Profissional do Egresso

A Faculdade Sinop está localizada no Município de Sinop, Estado do Mato Grosso, onde a demanda por profissionais qualificados e habilitados para atuar na área de Gastronomia é significativa devido ao perfil empreendedor da cidade bem como por ser considerada a cidade polo da região.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi criado visando a suprir uma demanda de profissionais capacitados e especializados na área da Gastronomia, contribuindo para a qualidade e produtividade do trabalho das produções culinárias, no município, na região de inserção da Faculdade Sinop no Estado de Mato Grosso.

O Tecnólogo em Gastronomia tem como locais de atuação, como profissional autônomo ou em empresas. os(as): centros gastronômicos; embaixadas e consulados; empresas de hospedagem, de recreação e de lazer; hospitais, clínicas e Spas; indústria alimentícia; parques temáticos, aquáticos; cruzeiros marítimos; restaurantes e bares comerciais, institucionais e industriais; serviços de catering e bufês; instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente. Ainda, são ocupações CBO associadas:

2711-10 - Tecnólogo em gastronomia (Gastrônomo);

2711-05 - Chefe de cozinha.

A expansão econômica e turística que ocorre na região de inserção da Faculdade Sinop, os anseios e expectativas da comunidade de Sinop e região, trazem para o Tecnólogo em Gastronomia, egresso da IES, a oportunidade de rápido crescimento profissional em um ramo de atividade altamente promissor e carente de profissionais competentes para o enfrentamento de tantos desafios, principalmente na sua região de inserção.

Somente para ilustrar Sinop conta hoje de acordo com ACES (Associação comercial e Empresarial de Sinop) com 537 bares e restaurantes e aproximadamente 70 hotéis, sem levar em consideração as cidades da região.

Desta forma o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia visa atender a uma demanda de profissionais qualificados necessários a um mercado que apresenta transformações constantes face à complexidade do mundo globalizado.

4.3. Corpo Docente X Disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Sinop

4.3.1. Titulação Acadêmica

O corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é integrado por 5 professores, sendo 4 (quatro) mestres e 1 (um) especialista.

| CORPO DOCENTE DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | | |
|--|------------|---------------|
| TITULAÇÃO | QUANTIDADE | PERCENTUAL |
| Doutorado | 0 | 0% |
| Mestrado | 4 | 80% |
| Especialização | 1 | 20% |
| TOTAL | 5 | 100,00 |

O percentual dos docentes do curso com titulação obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* é igual a 80%.

A formação dos professores, na graduação ou na pós-graduação, e a experiência profissional são adequadas aos componentes curriculares que ministram.

No quadro a seguir é apresentada a relação nominal dos professores, seguida da titulação máxima e regime de trabalho.

| | Nome do docente | CPF | Graduado em | Titulação | Regime de Trabalho |
|----|----------------------------------|----------------|--------------------------|--------------|--------------------|
| 1. | Adriano Cardoso Barreto | 888.722.970-87 | Análise de Sistemas | Mestre | Parcial |
| 2. | Angelica Sarine de Oliveira Maia | 063.433.459-06 | Tecnólogo em gastronomia | Especialista | Integral |
| 3. | Bruno Rodrigues Dos Santos | 037.215.291-03 | Engenharia civil | Mestre | Parcial |
| 4. | Gabriela Cristina Bezen | 032.273.531-99 | Direito | Mestre | Parcial |
| 5. | Gabriela Scroczyński Fontes | 011.946.211-71 | Letras/ Jornalismo | Mestre | Parcial |

4.3.2. Experiência Profissional e no Magistério Superior

No que se refere à experiência a Faculdade Sinop, ao selecionar os professores para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, assumiu como compromisso priorizar a contratação de profissionais com experiência profissional e no magistério superior.

No que se refere à experiência profissional (excluída as atividades no magistério superior) 100% dos professores do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia têm, pelo menos, dois (02) anos de experiência de trabalho profissional.

No que se refere à experiência no magistério superior 100% dos professores do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia têm, pelo menos, três (03) anos de experiência de magistério superior.

A experiência profissional possibilita ao professor uma abordagem mais prática dos conteúdos curriculares ministrados em sala de aula. Segue abaixo detalhamento:

| | Nome do docente | Regime de Trabalho | Tempo de exp. no magistério superior | Tempo de exp. profissional |
|----|-------------------------|--------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| 1. | Adriano Cardoso Barreto | Parcial | 11 anos | 18 anos |

| | | | | |
|----|----------------------------------|----------|---------|---------|
| 2. | Angelica Sarine de Oliveira Maia | Integral | 4 anos | 6 anos |
| 3. | Bruno Rodrigues Dos Santos | Integral | 8 anos | 8 anos |
| 4. | Gabriela Cristina Bezen | Parcial | 8 anos | 8 anos |
| 5. | Gabriela Scroczyński Fontes | Parcial | 12 anos | 14 anos |

4.3.3. Regime de Trabalho

O corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é composto por 5 professores. Destes, 1 (20%) possui regime de trabalho integral, 4 (80%) parcial. Assim sendo, 100% do corpo docente possui regime de trabalho parcial ou integral.

| | Nome do docente | CPF | Titulação | Regime de Trabalho |
|----|----------------------------------|----------------|--------------|--------------------|
| 1. | Adriano Cardoso Barreto | 888.722.970-87 | Mestre | Parcial |
| 2. | Angelica Sarine de Oliveira Maia | 063.433.459-06 | Especialista | Integral |
| 3. | Bruno Rodrigues Dos Santos | 037.215.291-03 | Mestre | Parcial |
| 4. | Gabriela Cristina Bezen | 032.273.531-99 | Mestre | Parcial |
| 5. | Gabriela Scroczyński Fontes | 011.946.211-71 | Mestre | Parcial |

O corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia possui carga horária semanal no ensino de graduação e em atividades complementares compatível a este nível de ensino.

4.3.4. Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica

Os professores do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Sinop apresentaram nos últimos 03 (três) anos produção científica, cultural, artística ou tecnológica.

A Faculdade Sinop oferece as condições necessárias ao desenvolvimento da investigação científica e à inovação tecnológica, inclusive com participação de alunos. As atividades são desenvolvidas promovendo ações que proporcionam contribuições teóricas e práticas às atividades de ensino e extensão.

As atividades de investigação científica estão voltadas para a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual está inserida e alinhada a um modelo de desenvolvimento que privilegia, além do crescimento da economia, a promoção da qualidade de vida.

De acordo com o seu Regimento, a Faculdade Sinop incentiva a investigação científica por todos os meios ao seu alcance, principalmente através:

- I – do cultivo da atividade científica e do estímulo ao pensar crítico em qualquer atividade didático-pedagógica;
- II – da manutenção de serviços de apoio indispensáveis, tais como, biblioteca, documentação e divulgação científica;
- III – da formação de pessoal em cursos de pós-graduação;
- IV – da concessão de bolsas de estudos ou de auxílios para a execução de determinados projetos;
- V – da realização de convênios com entidades patrocinadoras de pesquisa;

VI - da programação de eventos científicos e participação em congressos, simpósios, seminários e encontros.

| | Nome do docente | CPF | Titulação | Produções |
|----|----------------------------------|----------------|------------------|------------------|
| 1. | Adriano Cardoso Barreto | 888.722.970-87 | Mestre | 4 |
| 2. | Angelica Sarine de Oliveira Maia | 063.433.459-06 | Especialista | 1 |
| 3. | Bruno Rodrigues Dos Santos | 037.215.291-03 | Mestre | 10 |
| 4. | Gabriela Cristina Bezen | 032.273.531-99 | Mestre | 4 |
| 5. | Gabriela Scroczyński Fontes | 011.946.211-71 | Mestre | 19 |

4.3.5. Relatório de Estudo Adequação Corpo Docente

O Núcleo Docente Estruturante (NDE), elaborou um estudo relacionado as necessidades de titulação dos docentes, de modo que os atributos destes que compõem o curso corroborem para o atendimento das necessidades de manutenção do projeto pedagógico do referido curso, em especial o desenvolvimento do perfil do egresso pretendido e os objetivos do curso. Desta forma considerou-se como atributos necessários ao corpo docente:

1. Titulação: deve ser composto de percentual de profissionais com titulação que possibilite o desenvolvimento com excelência do egresso com o atendimento a complexidade do perfil egresso previsto no PPC, possibilitando ainda que os docentes: i) tenham um desempenho aderente aos conteúdos dos componentes curriculares; fomentem o raciocínio crítico com atualidade e amplitude e tenham capacidade de relacionar perfil versus objetivos das disciplinas versus atuação profissional.

2. Regime de trabalho: disponibilidade para cumprir regime de trabalho compatível com o atendimento das demandas do curso de forma excelente.

3. Experiência profissional: possuir experiência profissional que garanta seu excelente desempenho e contribuição para formação do aluno no tocante a capacidade de contextualizar a teoria com a futura prática profissional, capacidade de mostrar a aplicabilidade dos conhecimentos, reconhecer a necessidade da atualização e formação continuada e outros.

4. Experiência: deverá ser composto de percentual de profissionais com experiência na docência do ensino superior que possibilite o desenvolvimento com excelência do futuro contador com o atendimento a complexidade do perfil egresso previsto no PPC.

Em suma, com base nestas premissas, estabelece-se que na contratação de docentes para a consolidação do curso deverão possuir experiência profissional, buscar estar sempre atualizados e que tenham a característica da busca constante por um aprimoramento crescente.

A contratação dos mesmos é pautada em função da preocupação e do cuidado de ter professores atualizados e que participem ativamente do curso, auxiliando a construção do mesmo, promovendo um profissional apto a conceber, criar, planejar, gerenciar e operacionalizar 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. Identificar e planejar 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. Utilizar a perspectiva da sustentabilidade e da inovação no desenvolvimento de serviços gastronômicos e na escolha e utilização de fornecedores e ingredientes. Ocupar-se-á das atividades de gestão com conhecimentos cientificamente embasados, tecnicamente capacitados, com visão crítico-decisória e humanística; dinâmico e criativo, com capacidade para atuar em equipe, promover a inovação tecnológica, com comportamento ético pautado em ações proativas com responsabilidade socioambiental e de promoção das relações étnico-raciais positivas.

A partir do instrumento de análise do relatório (Análise Individual de cada professor), o qual teve seu preenchimento balizado por entrevista, dados do lattes do docente e documentos comprobatórios do memorial, o NDE pode consolidar o presente relatório. É importante ressaltar que o curso conta com docentes com titulação obtida em programas de Pós-Graduação Lato Sensu e Stricto Sensu reconhecidos devidamente pela CAPES.

Para que os objetivos sejam atingidos, o NDE instituiu o conceito de Percentual de Qualidade. O Percentual de Qualidade é o percentual do corpo docente cujo(s) atributo(s) atendem aos objetivos estabelecidos acima para os professores que compõe o curso para sua consolidação e manutenção.

Ainda, com a análise o NDE, pretende-se assegurar a avaliação da área de formação e as afinidades de cada docente no sentido de associar estes aspectos com as disciplinas a serem ministradas. Dentro do corpo docente, busca-se contemplar a relação entre a formação, a capacitação e a experiência docente e profissional com as disciplinas ministradas por cada um dos professores.

Para tanto o docente participará de reuniões periódicas promovidas pelo curso. Além de ser um momento de integração entre professores do curso, os docentes ficam a par das iniciativas administrativas e acadêmicas estabelecidas para o curso.

O Estudo é apresentado em documento apartado e deverá ser realizado a cada ano, possuindo periodicidade anual.

4.4. 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 é mantida pela Sociedade Educacional Unifas, com natureza jurídica, segundo o cadastro nacional, denominada de Sociedade Empresarial Limitada (Código 206-2), sob número de inscrição CNPJ 04.051.404/0001-65.

O nosso curso é ofertado na Unidade Florença, com o endereço na Avenida Magda Cássia Pissinatti, 69 - Residencial Florença, Sinop/MT.

a) Unidade Florença

Situada Avenida Magda Cássia Pissinatti, 69 - Residencial Florença, Sinop/MT. O imóvel está registrado no Lote 69/A, conforme matrícula 23909, junto ao cartório de Registro de Imóveis, 1º Ofício de Sinop, Livro n. 2..

| IDENTIFICAÇÃO | QTDADE | AREA (M2) |
|---|--------|-----------|
| SAA – Serviço de Atendimento ao Acadêmico Área - Administrativa <ul style="list-style-type: none"> • Recepção Compartilhada • Secretaria Acadêmica • Comercial • Credifas/financiamentos • FIES/PROUNI • Departamento Jurídico • Departamento Financeiro /Tesouraria • Núcleo de Iniciação Científica, Extensão e Pós-Graduação • Arquivo | 1 | 599 |
| Coordenação de Pós graduação <ul style="list-style-type: none"> • Recepção • Coordenação • Comercial • Departamento Financeiro /Tesouraria • Arquivo | 1 | 132 |
| Reitoria <ul style="list-style-type: none"> • Recepção • Sala Reitores – 04 salas | 1 | 120 |
| Centro de Conciliação e Resolução de Conflitos – TJ/MT | 1 | 134 |
| Sala de Aula | 86 | 5.160 |
| Sala dos professores | 1 | 108 |
| Sala dos coordenadores <ul style="list-style-type: none"> • Recepção • 15 salas | 15 | 187 |
| Sala NAP E CPA | 2 | 19 |
| Sala NDE | 1 | 9,5 |
| Gabinetes de Trabalho | 13 | 96 |
| Biblioteca <ul style="list-style-type: none"> • Recepção • Acervo • Estudos Individual • Estudos em grupo • Área coletiva | 1 | 554 |

| IDENTIFICAÇÃO | QTDADE | AREA (M2) |
|--|--------|-----------|
| Biblioteca – Núcleo Digital - A biblioteca possui uma área de 40,00 m2 e equipado com 22 microcomputadores | 1 | 40 |
| Sala de Reprografia | 1 | 60 |
| Sala de CTI | 1 | 16 |
| Auditório - Capacidade de 125 pessoas | 1 | 124 |
| Lanchonete/Cantina | 3 | 120 |
| Praça de Alimentação | 1 | 445 |
| Área de Convivência e Infra-Estrutura para o Desenvolvimento de Atividades Culturais | 1 | 1.500 |
| Sanitários Feminino Geral | 6 | 420 |
| Sanitários Masculino Geral | 6 | 420 |
| Sanitários docentes | 1 | 9 |
| Área de Convivência e Infra-Estrutura para o Desenvolvimento de Atividades Esportivas e Recreativas – Quadra | 1 | 1.125 |
| Estacionamento Discente | 1 | 3.500 |
| Estacionamento Docente | 1 | 900 |
| CEAPP - Centro de Atendimento e Pesquisa em Psicologia da FASIFE | 1 | 209 |
| CEN - Clínica Escola de Nutrição da FASIFE | 1 | 120 |
| CEEC - Clínica Escola de Estética e Cosmética da FASIFE | 1 | 240 |
| CEF - Clínica Escola de Educação Física da FASIFE | 1 | 285 |
| CEEC - Clínica Escola de Odontologia da FASIFE | 1 | 240 |
| SAM – Sala de Musculação | 1 | 90 |
| SAMP – Sala Multipedagógica | 1 | 90 |
| FASICILIN Laboratório Recursos Terapêuticos Manuais I e II Laboratório maquiagem e Visagismo Laboratório de Cinesioterapia Laboratório de Fisiologia Laboratório Técnica Dietética I e II Laboratório de Avaliação Nutricional Laboratório Cozinha Pedagógica Laboratório de Técnicas de Panificação, Confeitaria e Massas Laboratório - Restaurante Didático Estoque Seco - Armazenagem Laboratório de Anatomia Humana I, II e III Laboratório de Biologia Celular/Genética/Embriologia Laboratório de Bromatologia/ Bioquímica Laboratório de Farmacologia Laboratório de Histologia/Patologia Laboratório de Microbiologia Laboratório de Microbiologia de Alimentos/Higiene de Alimentos | 1 | 1320 |

| IDENTIFICAÇÃO | QTDADE | AREA (M2) |
|---|--------|---------------|
| Laboratório de Parasitologia Laboratório de Procedimentos de Semiologia e Semiotécnica Laboratório de Bar e Enologia / Simulação Avançada e Aperfeiçoamento Sala de Vacina Laboratório Escola Odontologia Laboratório de Anatomia Dental e Escultural I e II | | |
| Complexo de Engenharia e Arquitetura – FACEA Laboratório de Desenho Técnico I e II Laboratório de Conforto Térmico e Acústico Laboratório de Maquete I e Topografia Laboratório de Maquete II Laboratório de Instalações Elétricas Laboratório de Hidráulica, Instalações Hidrosanitárias e Saneamento Laboratório de Materiais de Construção e Construção Civil Laboratório de Geotecnia Laboratório de Estufa de Corte e Pintura Laboratório de Pavimentação Laboratório de Física | 1 | 1493 |
| Escritório Modelo - EMAU Laboratório de Desenho Técnico IV | 2 | 174 |
| Laboratório de Desenho Técnico III | 1 | 80 |
| Laboratório de Informática <ul style="list-style-type: none"> • Laboratório 1 - área de 60,00 m2 e equipado com 23 microcomputadores, impressora e demais periféricos; • Laboratório 2 - área de 60,00 m2 e equipado com 35 microcomputadores, impressora e demais periféricos; • Laboratório 3 - área de 60,00 m2 e equipado com 20 microcomputadores, impressora e demais periféricos; • Laboratório 4 - área de 60,00 m2 e equipado com 35 microcomputadores, impressora e demais periféricos; | 4 | 300 |
| TOTAL | | 20.315 |

Fonte: Direção Administrativa 2023

1.1. Espaço Físico

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 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 Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da

manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

a) Salas de Aula

As salas de aula atendem às necessidades institucionais e dos cursos, considerando a sua adequação às atividades propostas.

As salas são bem dimensionadas, dotadas de iluminação, ventilação natural e mecânica, mobiliário e aparelhagem específica, garantindo o conforto necessário. Todas as salas cumprem os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais.

As salas de aula estão equipadas com recursos tecnológicos diferenciados e adequados as atividades propostas em seus espaços. Dessa forma, é disponibilizados notebooks e data shows aos professores mediante agendamento prévio com funcionário responsável pelos equipamentos, que está encarregado de instalar os equipamentos no horário e sala agenda, assim como, desinstalá-los após o uso. Há disponibilidade de conexão à internet em todos os equipamentos, havendo repetidores de sinais em todos os corredores da IES.

As salas de aula apresentam flexibilidade relacionada às configurações espaciais, oportunizando distintas situações de ensino-aprendizagem.

A Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

b) Instalações Administrativas

As instalações administrativas atendem às necessidades institucionais, considerando a sua adequação às atividades propostas, a guarda, manutenção e disponibilização de documentação acadêmica.

Os espaços são bem dimensionados, dotados de iluminação, ventilação natural e mecânica, mobiliário e aparelhagem específica. Todas as instalações cumprem os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais.

As instalações administrativas estão equipadas com recursos tecnológicos diferenciados e adequados as atividades propostas em seus espaços. Dessa forma, foram alocados microcomputadores, impressoras, aparelhos de telefonia e videoconferência. Há disponibilidade de conexão à internet em todos os equipamentos.

A Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

c) Instalações para Docentes

Sala Coletiva de Professores

As salas de professores atendem, às necessidades institucionais, considerando a sua adequação às atividades propostas, viabilizando o trabalho docente. Permite descanso e atividades de lazer e integração. Dispõe de apoio técnico-administrativo próprio e espaço para a guarda de equipamentos e materiais.

As salas de professores cumprem os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais.

Estão equipadas com recursos tecnológicos diferenciados e adequados as atividades propostas em seus espaços. Os recursos tecnológicos são apropriados para o quantitativo de docentes. Foram alocados microcomputadores e impressoras. Há disponibilidade de conexão à internet em todos os equipamentos.

A Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

Espaço de Trabalho para Docentes em Tempo Integral

Os espaços de trabalho para docentes em tempo integral atendem às necessidades institucionais, viabilizando ações acadêmicas, como planejamento didático-pedagógico. Estão equipados com recursos de tecnologias da informação e comunicação apropriados. Os espaços garantem privacidade para uso dos recursos, para o atendimento a discentes e orientandos, e para a guarda de material e equipamentos pessoais, com segurança.

A Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

d) Instalações para os Coordenadores de Curso

O espaço de trabalho para o Coordenador de Curso atende às necessidades institucionais, viabilizando ações acadêmico-administrativas e permitindo o atendimento de indivíduos ou grupos com privacidade. O espaço é dotado de equipamentos adequados e de infraestrutura tecnológica diferenciada, que possibilita formas distintas de trabalho.

A Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

e) Auditório

O auditório atende às necessidades institucionais, considerando a acessibilidade, o conforto, o

isolamento e a qualidade acústica.

O auditório cumpre os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais.

O auditório está equipado com recursos tecnológicos multimídia, incluindo-se a disponibilidade de conexão à internet e de equipamentos para videoconferência.

A Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

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

Os espaços de convivência e de alimentação atendem às necessidades institucionais, considerando a sua adequação às atividades e a acessibilidade. Permitem a necessária integração entre os membros da comunidade acadêmica e a contam com serviços variados e adequados.

A Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

g) Infraestrutura de Alimentação e de Outros Serviços

Os espaços de convivência e de alimentação atendem às necessidades institucionais, considerando a sua adequação às atividades e a acessibilidade. Permitem a necessária integração entre os membros da comunidade acadêmica e a contam com serviços variados e adequados.

A Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

h) Instalações Sanitárias

As instalações sanitárias atendem às necessidades institucionais, considerando a sua adequação às atividades, as condições de limpeza e segurança. As instalações sanitárias cumprem os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais. Existem banheiros familiares e fraldários.

A Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

i) Biblioteca

A infraestrutura da biblioteca atende às necessidades institucionais, possui estações individuais e coletivas para estudos e recursos tecnológicos para consulta, guarda, empréstimo e organização do acervo.

A biblioteca cumpre os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais, e fornece condições para atendimento educacional especializado.

A biblioteca dispõe de recursos comprovadamente inovadores, sendo o principal o acervo virtual adquirido mediante assinatura de uma biblioteca virtual.

A Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

j) Laboratórios de Informática

As salas de apoio de informática atendem às necessidades institucionais e dos cursos, considerando os equipamentos, normas de segurança, espaço físico, acesso à internet, atualização dos softwares, acessibilidade, serviços, suporte, condições ergonômicas e oferta de recursos de informática inovadores.

O espaço físico é dimensionado para atender o contingente de alunos, condições ergonômicas e os requisitos de acessibilidade.

São disponibilizados equipamentos em quantidade adequada ao uso projetado. Há disponibilidade de conexão estável e veloz à internet em todos os equipamentos. Há recursos tecnológicos transformadores, tais como teclado em Braille, fones de ouvido e softwares específicos para garantir a acessibilidade.

Os hardwares e os softwares estão atualizados frente as necessidades da IES e possuem contrato vigente para atualização permanente. Passam por avaliação periódica de sua adequação, qualidade e pertinência.

Entre os recursos de informática inovadores disponíveis pode-se citar os softwares adquiridos para uso nos cursos oferecidos.

Os serviços e o suporte são realizados por um técnico responsável pelas atividades das salas de apoio de informática, que atende em todos os horários de funcionamento delas.

Foram criadas normas de segurança, disponíveis em local de fácil visibilidade nas salas.

A Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

k) Infraestrutura Física e Tecnológica Destinada à CPA

A infraestrutura física e tecnológica destinada à CPA atende às necessidades institucionais, considerando o espaço de trabalho para seus membros, as condições físicas e de tecnologia da informação para a futura coleta e análise de dados, os recursos tecnológicos para implantação da

metodologia escolhida para o processo de autoavaliação e recursos ou processos inovadores.

A sala da CPA dispõe de mesa de reunião e cadeiras, com microcomputador com acesso à internet. Há armários para a guarda do material.

A sala da CPA cumpre os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais.

A Faculdade Sinop apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

I) Laboratórios Específicos

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

5.2. BIBLIOTECA

A Biblioteca é dotada de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade.

As Bibliotecas da Faculdade Sinop encontram-se informatizadas, com o intuito de facilitar ao máximo o acesso à informação pelos usuários. Elas estão interligadas por redes operacionais de informação de dados, possibilitando a pesquisa de qualquer assunto e possui terminais próprios para consulta. As Bibliotecas trabalham com um sistema que permite o cadastramento de obras, seguindo todos os processos de classificação, assunto e tombamento, esse sistema permite o controle de empréstimos, reservas, multas, impressão de relatórios estatísticos e controle de livros em atraso.

a) Instalações para o Acervo

O acervo encontra-se organizado em estantes próprias de ferro, com livre acesso do usuário. Está instalado em local com iluminação natural e artificial adequada e as condições para armazenagem, preservação e a disponibilização atendem aos padrões exigidos. Há extintor de incêndio e sinalização bem distribuída e ar-condicionado.

b) Instalações para Estudos Individuais

As instalações para estudos individuais são adequadas no que se refere ao espaço físico, acústica, iluminação, ventilação e mobiliário.

c) Instalações para Estudos em Grupos

As instalações para estudos em grupo são adequadas no que se refere ao espaço físico, acústica, iluminação, ventilação e mobiliário. Os cursos oferecidos pela Faculdade Sinop contam com salas suficientes para atender às necessidades dos alunos.

5. 2.2. Acervo

a) Bibliografia Básica

O acervo físico da bibliografia básica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, existente no Projeto Pedagógico, está tombado e informatizado. O acervo virtual possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários e ambos estão registrados em nome da IES.

O acervo da bibliografia básica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está atualizado e é adequado, considerando a natureza dos componentes curriculares e conteúdos que são desenvolvidos. O NDE considerou a matriz curricular, o perfil do egresso, os planos de ensino e as DCNs específicas para verificar a adequação dos títulos e exemplares. Além disso, o NDE elaborou um Relatório de Adequação da Bibliografia, comprovando a compatibilidade, em todos os componentes curriculares e em cada bibliografia básica, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

No caso do acervo virtual, a análise do NDE considerou, também, o acesso físico na Faculdade Sinop, a adequação das instalações disponibilizadas e recursos tecnológicos que atendem à demanda. Os discentes do curso terão condições de acessar o sistema a partir de: locais externos à Instituição; na IES, utilizando seus equipamentos pessoais e a rede sem fio da Instituição; na IES, utilizando equipamentos disponibilizados pela Instituição. Ou seja, é possibilitado: (a) acesso livre à internet aos discentes, de modo a permitir navegação adequada às atividades e acesso ao acervo; (b) microcomputadores com configuração e softwares que possibilitam acesso aos títulos referendados. A oferta via internet é ininterrupta. Há ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem.

Exemplares e/ou assinaturas de acesso virtual de periódicos especializados, suplementam o conteúdo administrado nos componentes curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Quanto à gestão do acervo com relação à atualização da quantidade de exemplares e assinaturas, e Plano de Contingência elaborado para garantia do acesso e do serviço; destaca-se que o acervo é foco constante de atenção, para que não fique obsoleto ou deixe de atender aos discentes em termos da qualidade e quantidade dos títulos e em relação ao total de exemplares ou assinaturas. O olhar é estratégico, o mapeamento dos problemas e as decisões sobre as soluções estão fundamentadas

em estudos que sustentaram a elaboração do Plano de Contingência - de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas.

b) Bibliografia Complementar

O acervo da bibliografia complementar do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está atualizado e é adequado, considerando a natureza dos componentes curriculares e conteúdos que são desenvolvidos. O NDE considerou a matriz curricular, o perfil do egresso, os planos de ensino e as DCNs específicas para verificar a adequação dos títulos e exemplares. Além disso, o NDE elaborou um Relatório de Adequação da Bibliografia, comprovando a compatibilidade, em todos os componentes curriculares e em cada bibliografia complementar, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

No caso do acervo virtual, a análise do NDE considerou, também, o acesso físico na Faculdade Sinop, a adequação das instalações disponibilizadas e recursos tecnológicos que atendem à demanda. Os discentes do curso terão condições de acessar o sistema a partir de: locais externos à Instituição; na IES, utilizando seus equipamentos pessoais e a rede sem fio da Instituição; na IES, utilizando equipamentos disponibilizados pela Instituição. Ou seja, é possibilitado: (a) acesso livre à internet aos discentes, de modo a permitir navegação adequada às atividades e acesso ao acervo; (b) microcomputadores com configuração e softwares que possibilitam acesso aos títulos referendados. A oferta via internet é ininterrupta. Há ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem.

Exemplares e/ou assinaturas de acesso virtual de periódicos especializados, complementam o conteúdo administrado nos componentes curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Conforme informado no indicador anterior, o acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado Plano de Contingência para a garantia do acesso e do serviço.

c) Livros

Para compor o acervo dos cursos no período de vigência do Plano de Desenvolvimento Institucional, a Faculdade Sinop possui títulos indicados na bibliografia básica e complementar das disciplinas que integram a matriz curricular.

Os componentes curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia possuem títulos indicados para a bibliografia básica, com no mínimo três títulos por unidade curricular, disponibilizados na biblioteca em proporção adequada de exemplares por vagas anuais pretendidas/autorizadas de todos

os cursos que efetivamente utilizam o acervo, devidamente tombados junto ao patrimônio da Faculdade Sinop.

Foram adquiridos títulos e exemplares em número suficiente para atender à proposta pedagógica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Quanto a bibliografia complementar dos componentes curriculares foram adquiridos o número de títulos e exemplares necessários para atender suficientemente a proposta pedagógica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. A bibliografia complementar está devidamente tombada junto ao patrimônio da Faculdade Sinop. A bibliografia complementar atua como um acervo complementar na formação dos alunos.

A atualização da bibliografia conta com a participação dos docentes responsáveis pelos componentes curriculares, Núcleo Docente Estruturante do Curso, bem como com a Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Em relação ao acervo virtual a Faculdade Sinop possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários, registrado em nome da Faculdade Sinop.

Para os títulos virtuais, há garantia de acesso físico na Faculdade Sinop, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem.

O acervo possui exemplares e assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que suplementam o conteúdo administrado nos componentes curriculares.

O acervo será gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado plano de contingência para a garantia do acesso e do serviço.

d) Periódicos

Para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foram adquiridas/realizadas assinaturas/acesso de periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma impressa ou informatizada, de títulos distribuídos entre as principais áreas do curso. A maioria deles com acervo disponível em relação aos últimos 03 (três) anos.

Além das assinaturas de periódicos, a Faculdade Sinop viabiliza aos alunos o acesso aos periódicos disponíveis livremente no *site* da CAPES. No quadro a seguir é apresentada a relação de periódicos do curso.

| Periódicos Digitais | | |
|----------------------------|-----------------|--|
| 1. | ISSN: 1981-6723 | Brazilian Journal of Food Technology http://bjft.ital.sp.gov.br/ |
| 2. | ISSN:1678-457X | Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA) http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0101-2061&lng=pt&nrm=iso |

| | | |
|-----|------------------|--|
| 3. | ISSN: 2179-4448 | Alimentos e Nutrição (UNESP) http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos |
| 4. | ISSN:1983-9774 | Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos (UFPR) http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/alimentos/index |
| 5. | ISSN:0100-2945 | Revista Brasileira de Fruticultura http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0100-2945&lng_pt/nrm_iso |
| 6. | ISSN:1561-2929 | Revista Cubana de Alimentación y Nutrición – Espanhol. http://www.revicubalimentanut.sld.cu/PaginaPrincipal.htm |
| 7. | ISSN:1745-4514 | Journal of Food Biochemistry (Inglês) http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1745-4514 |
| 8. | ISSN: 0103-7196 | Revista Brasileira de Nutrição https://www.rasbran.com.br/rasbran |
| 9. | ISSN:1678-457X | Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos – SBCTA http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&lng_pt/pid_0101-2061/nrm_iso |
| 10. | ISSN 1415-5273 | Revista de Nutrição / Brazilian Journal of Nutrition (PUC-Campinas) http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1415-5273&lng=en&nrm=iso |
| 11. | ISSN 2316-297X | Revista Segurança Alimentar e Nutricional (UNICAMP) https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san |
| 12. | ISSN: 2238-4200 | Contextos da Alimentação. http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/ |
| 13. | E-ISSN 1898-9594 | Technologia Alimentaria - ACTA Scientiarum Polonorum http://www.food.actapol.net/ |
| 14. | ISSN 1981-0881 | CERES: Nutrição & Saúde (UERJ) http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/ceres/index |
| 15. | ISSN 1678-4561 | Ciência e Saúde Coletiva (ABRASCO) http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1413-8123&lng=en&nrm=iso |
| 16. | ISSN 1414-462X | Cadernos de Saúde Coletiva e Nutrição (UFRJ) http://www.iesc.ufrj.br/cadernos/ |
| 17. | ISSN 0004-0622 | Archivos Latinoamericanos de Nutrición (Espanhol) https://www.alanrevista.org/ |
| 18. | ISSN: 1809-2039 | Revista de Administração e Inovação http://www.revistarai.org/rai/about |
| 19. | ISSN: 2317-0123 | PMKT: Revista Brasileira de Pesquisas de Marketing, Opinião e Mídia http://www.revistapmkt.com.br/ |
| 20. | ISSN 1983-0807 | RBGN – Revista Brasileira de Gestão de Negócios: FECAP http://rbgn.fecap.br/RBGN/about |
| 21. | ISSN 2178-8030 | Gestão & Planejamento http://www.revistas.unifacs.br/index.php/rgb/issue |
| 22. | ISSN 2316-297X | Revista Segurança Alimentar e Nutricional https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san |
| 23. | ISSN 2316-7874 | Revista Nutrire http://www.sban.org.br/revista/nutrire.php |
| 24. | | Academia do Vinho http://www.academiadovinho.com.br/ |
| 25. | | Padaria Moderna http://www.padariamoderna.com.br |
| 26. | | Revista da Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentos http://www.spcna.pt/publicacoes/ |
| 27. | | A Mesa http://www.amesa.com.br/ |
| 28. | ISSN 2224-7904 | South African Journal of Enology and Viticulture (Inglês) http://www.journals.ac.za/index.php/sajev |
| 29. | | Revista Digital de Gastronomía Española http://www.mundorecetas.com/ |
| 30. | | Revista Gastronomía Etc http://gastronomiaetc.com/revista/ |
| 31. | | Revista Food Magazine |

| | | |
|-----------------------------|----------------|---|
| | | http://www.foodmagazine.com.br/food-service-gastronomia-pelo-mundo |
| 32. | | Revista Água na Boca http://www.revistaaquanaboca.com.br/ |
| 33. | | Revista Gula http://gula.com.br/ |
| 34. | | Revista Cozinha Profissional http://www.cozinhaprofissional.com.br/listar_revista_todas.php |
| Periódicos Impressos | | |
| 1. | ISSN 1983-8042 | Revista Bioética |
| 2. | | Revista Veja |

Além das assinaturas de periódicos, a Faculdade Sinop viabiliza acesso aos periódicos disponíveis livremente no *site* da CAPES.

e) Informatização

A biblioteca está totalmente informatizada no que se refere à consulta ao acervo, aos recursos de pesquisa informatizada e ao empréstimo domiciliar. Todo o acervo está representado no sistema informatizado utilizado pela Faculdade Sinop, inclusive com possibilidade de acesso remoto.

f) Base de Dados

A biblioteca disponibiliza sua base de dados do acervo para consulta local e possui microcomputadores com acesso à Internet para consulta a diversas bases de dados.

g) Multimídia

A biblioteca dispõe de acervo multimídia, incluindo CD-ROMs, DVDs e VHS. A biblioteca disponibiliza aos usuários equipamentos necessários para a utilização deste acervo.

h) Jornais e Revistas

A biblioteca conta com a assinatura corrente de jornais e revistas semanais.

5.3. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

A Faculdade Sinop possui laboratórios de informática, equipados com microcomputadores e impressoras.

Todos os equipamentos estão conectados à rede da Faculdade Sinop e, conseqüentemente, com acesso a recursos compartilhados, tais como área de armazenamento, impressoras e conexão à Internet.

O acesso à Internet é livre para pesquisa acadêmica, não sendo permitido o acesso a *sites* de

caráter pornográfico, bélico ou de alguma forma inadequado ao caráter acadêmico da Faculdade Sinop.

Os laboratórios de informática funcionam de segunda a sexta-feira no horário das 07h30m às 11h30m – 13h30m às 22h30m, sempre com a presença de um responsável qualificado, auxiliando os usuários em suas dúvidas com as bases de dados e ferramentas de pesquisas disponíveis.

| Unidade Florença | | | | | | |
|-------------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------|-------------------|-----------|----------------------|
| | Máquinas Computadores | Sistema operacional | Notebook | Impressora | TV | Quadro Branco |
| Laboratório 1 | 33 | Windows | 0 | 1 | 1 | 1 |
| Laboratório 2 | 30 | Windows | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Laboratório 3 | 26 | Windows | 0 | 1 | 1 | 1 |
| Biblioteca Digital | 20 | Windows | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 109 | | 1 | 3 | 3 | 3 |

Fonte: CTI

5.3.1. Recursos de Informática Disponíveis ao discente

Aos professores será oferecido acesso aos equipamentos de informática para o desenvolvimento de pesquisas e a preparação de materiais necessários ao desempenho de suas atividades acadêmicas. Na sala dos professores há microcomputadores e impressoras instaladas. Além disso, o corpo docente pode fazer uso dos equipamentos de informática disponibilizados na biblioteca e no laboratório de informática.

Os alunos poderão acessar os equipamentos de informática na biblioteca e no laboratório de informática. Os alunos terão acesso livre aos laboratórios de informática no horário de funcionamento, exceto quando estiverem reservados para a realização de aulas práticas por professor da Faculdade Sinop.

A Faculdade Sinop possui seus equipamentos interligados em rede de comunicação científica (Internet), e o acesso aos equipamentos de informática está disponível em quantidade suficiente para o desenvolvimento das atividades.

5.4. LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

Os laboratórios específicos apresentam equipamentos em quantidade que atendem às exigências da formação, assegurando a participação ativa dos alunos nas atividades práticas. Estes equipamentos estão em condições de uso. A FASIP adota mecanismos de manutenção, conservação e calibração que asseguram o funcionamento permanente e otimizado dos recursos disponibilizados.

Os materiais permanentes e de consumo estão disponíveis para atender ao planejamento das atividades práticas requeridas pela formação profissional.

A FASIP solicita do Coordenador de Curso e dos professores o planejamento e controle no uso dos ambientes/laboratórios que se destinam ao atendimento das atividades práticas requeridas pela

formação dos alunos. Busca conciliar os serviços prestados pelas diferentes áreas de ensino com as atividades didático-pedagógicas práticas.

Os laboratórios são planejados com equipamentos de proteção contra acidentes (ventiladores, exaustores, capelas, extintores, elementos de proteção da rede elétrica); equipamentos de proteção coletiva - EPC, compatíveis com a finalidade de utilização dos ambientes/laboratórios, e de proteção individual - EPI (máscaras, luvas, óculos, vestuário de proteção) adequados ao número de usuários.

As normas e procedimentos de segurança e proteção ambiental pertinentes estão divulgadas em locais estratégicos que permitem sua visibilidade, assegurando seu conhecimento e aplicação pela comunidade acadêmica, e as instalações e os equipamentos atendem às normas de segurança. Ademais, os professores do curso são estimulados a abordar aspectos de segurança e proteção ambiental no desenvolvimento dos componentes curriculares. Neste sentido pode se destacar que:

- **Laboratórios didáticos especializados: quantidade** - Encontram-se disponibilizados os laboratórios específicos para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia visando atender as necessidades das atividades práticas de formação do aluno, em consonância com a proposta do Curso de Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e com o número de alunos matriculados. As normas de funcionamento, utilização e segurança laboratorial estabelecem as principais medidas que se fazem necessárias para melhor utilização dos laboratórios. Todos os usuários dos laboratórios devem seguir cuidadosamente as regras e as normas de segurança implementadas.

- **Laboratórios didáticos especializados: qualidade** - Encontram-se disponibilizados os laboratórios específicos para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia com os equipamentos e os materiais necessários ao seu funcionamento. Os laboratórios foram montados com equipamentos modernos e infraestrutura adequada para possibilitar a realização de ensino prático de qualidade. As normas e procedimentos de segurança e a proteção ambiental pertinentes estão divulgados em locais estratégicos da Instituição, que permitem sua visualização e facilitando seu conhecimento e aplicação pela comunidade acadêmica.

- **Laboratórios didáticos especializados: serviços** - O planejamento dos laboratórios obedece às exigências do projeto pedagógico do curso quanto ao apoio técnico, equipamentos, mobiliário e materiais de consumo. Os serviços destinados aos laboratórios atendem todas as atividades necessárias as aulas práticas que são desenvolvidas no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, de acordo com a matriz curricular.

Segue relação dos laboratórios utilizados pelo curso de Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, são eles:

4.1. Laboratório Cozinha Pedagógica – Quente e Fria

| | | |
|--------------------------------|--|-------------------|
| NOME DO LABORATÓRIO | Laboratório Cozinha Pedagógica – Quente e Fria | |
| TIPO | Aulas práticas de Bases da Gastronomia e dos Serviços Gastronômicos, Técnicas Básicas de Cozinha, Cozinha Regional Brasileira I, Cozinha Internacional I, Cozinha Fria, Cozinha Regional Brasileira II, Cozinha Internacional II, Cozinhas Clássicas e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis. | |
| FINALIDADE | Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Bases da Gastronomia e dos Serviços Gastronômicos, Técnicas Básicas de Cozinha, Cozinha Regional Brasileira I, Cozinha Internacional I, Cozinha Fria, Cozinha Regional Brasileira II, Cozinha Internacional II, Cozinhas Clássicas” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis. | |
| PRINCIPAIS RECURSOS | Materiais e Equipamentos | Quantidade |
| | Amassador de batata | 1 und. |
| | Assadeira retangular 2,6 de barro | 1 und. |
| | Balança de Mesa | 5 und. |
| | Abridor de Lata | 4 und. |
| | Batedor de clara de ovo | 2 und. |
| | Chaira | 2 und. |
| | Bacia de aluminio grande | 2 und. |
| | Kit socador de tempero | 2 und. |
| | Espremedor de alho | 1 und. |
| | Caldeirão de Aluminio | 3 und. |
| | Caldeirão inox | 3 und. |
| | Chaleira | 1 und. |
| | Copo de medida | 4 und. |
| | Descascador legumes | 3 und. |
| | Canecas de teflon | 1 und. |
| | Canecas de aluminio | 2 und. |
| | Copo de liquidificador | 1 und. |
| | Copo americano | 1 und. |
| | Ensacador de linguiça | 1 und. |
| | Escorredor de arroz inox | 8 und. |
| | Dispenser Álcool Gel | 1 und. |
| | Escorredor de Frituras | 2 und. |
| | Escorredor de Louça | 2 und. |
| | Escorredor de alça | 3 und. |
| | Escorredor de macarrão grande | 1 und. |
| | Escorredor Funil | 2 und. |
| Escumadeira de plastico | 2 und. | |
| Escumadeira em inox | 9 und. | |
| Espatula silicone | 1 und. | |
| Espatula de plástico dura | 3 und. | |
| Espatula retangular para chapa | 2 und. | |

| | |
|---|---------|
| Espatula triangular | 1 und. |
| Extintor de Incêndio | 1 und. |
| Faca normal | 25 und. |
| Faca de fio | 16 und. |
| Marinex quadrada grande de vidro | 1 und. |
| Marinex quadrada media | 2 und. |
| Marinex redonda grande | 1 und. |
| Formas teflon quadrada média | 2 und. |
| Forma retangular pequena de teflon | 3 und. |
| Formas teflon quadrada grande | 1 und. |
| Formas aluminio quadrada grande | 1 und. |
| Tigela oval de porcelana | 1 und. |
| Forma redonda | 2 und. |
| Frigideira grande | 2 und. |
| Frigideira Teflon | 10 und. |
| Machadinho | 4 und. |
| Martelo inox | 2 und. |
| Martelo de plástico | 1 und. |
| Porta talher | 2 und. |
| Faqueiro | 1 und. |
| Panela chapa mineira | 3 und. |
| Panela de aluminio | 7 und. |
| Panela de barro marrom | 1 und. |
| Panela de Pressão 21 l | 1 und. |
| Panela inox | 8 und. |
| Pegador de gelo | 2 und. |
| Pegador de macarrão | 15 und. |
| Pegador de salada | 2 und. |
| Pinça de peixe | 3 und. |
| Porta copos | 2 und. |
| Porta sabão | 2 und. |
| Peneira | 6 und. |
| Rolo de Macarrão | 2 und. |
| Tabua de corte colorida | 2 und. |
| Tabua de corte pequena em plástico branca | 1 und. |
| Tabua grande cor branca | 1 und. |
| Tabua de corta carne branca | 13 und. |
| Tacho | 1 und. |
| Termometro Digital | 1 und. |
| Tesoura de inox curvada | 1 und. |
| Tesoura multiuso | 2 und. |
| Tesoura comum | 2 und. |
| Ralo de vegetais | 3 und. |

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Concha | 10 und. |
| Refratario de cor preta redondo fundo | 2 und. |
| Prato octagonal | 11 und. |
| Pratos Fundos Transparente | 9 und. |
| Prato razo com borda dentada | 27 und. |
| Bacia redonda de inox pequena | 10 und. |
| Bacia redonda de inox | 5 und. |
| Prato raso | 9 und. |
| Recipiente de Vidro | 2 und. |
| Garfo para sobremesa | 2 und. |
| Garfo comum | 17 und. |
| Faca de mesa | 10 und. |
| Colher | 22 und. |
| Colher de arroz | 16 und. |
| Colher de plastico grande | 1 und. |
| Colher de plastico verde | 2 und. |
| Colher de sobremesa | 10 und. |
| Colher de café | 14 und. |
| Xicaras de vidro | 2 und. |
| Jarra de vidro | 2 und. |
| Jarra de plastico | 1 und. |
| Porta Copos | 2 und. |
| Luvras Termicas | 2 und. |
| Borrifador | 1 und. |
| Módulo Suspenso | 1 und. |
| Liquidificador normal | 1 und. |
| Triturador industrial | 1 und. |
| Fritadeira eletrica | 1 und. |
| Balcão de aço inox | 2 und. |
| Balanças pequenas | 5 und. |
| Bancada de aço inox | 2 und. |
| Bancos | 9 und. |
| Batedeira | 1 und. |
| Bebedouro com Filtro | 1 und. |
| Lixeira média em plastico | 2 und. |
| Chapa | 1 und. |
| Coifa | 3 und. |
| Fogão 4 bocas | 4 und. |
| Forno Combinado 5000L | 1 und. |
| Forno Salamandra | 1 und. |
| Máquina de Gelo | 1 und. |
| Mesa de aço inox | 2 und. |
| Pia com duas cubas em aço inox | 2 und. |

| | | |
|---------------------------|-------------------------------|--------|
| | Suporte para papel toalha | 1 und. |
| | Suporte para alcool em gel | 1 und. |
| | Suporte para sabonete liquido | 1 und. |
| | Suporte de utensilios | 1 und. |
| | Prateleira em inox | 2 und. |
| QUANTIDADE | 01 | |
| ÁREA TOTAL (EM M²) | 60,00 | |
| ACESSO À INTERNET | Sim | |

4.2. Laboratório de Técnicas de Panificação, Confeitaria e Massas

| | | |
|----------------------------|---|-------------------|
| NOME DO LABORATÓRIO | Laboratório de Técnicas de Panificação, Confeitaria e Massas | |
| TIPO | Aulas práticas de Técnicas de Confeitaria, Técnicas de Panificação e Massas, Criatividade em Cozinha Regional e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis. | |
| FINALIDADE | Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Técnicas de Confeitaria, Técnicas de Panificação e Massas, Criatividade em Cozinha Regional” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis. | |
| PRINCIPAIS RECURSOS | Materiais e Equipamentos | Quantidade |
| | Abridor de lata | 4 und. |
| | Chaira | 2 und. |
| | Bacia grande de aluminio | 3 und. |
| | Bacia de plastico | 3 und. |
| | Batedor de ovos | 3 und. |
| | Caldeirao de aluminio | 1 und. |
| | Canecão de aluminio | 5 und. |
| | Canecão de teflon | 2 und. |
| | Cilindro | 1 und. |
| | Copo Americano | 1 und. |
| | Copo de liquidificador | 1 und. |
| | Copo de medida | 4 und. |
| | Cortador de massa | 3 und. |
| | Cuador de café | 1 und. |
| | Cumbuca de barro | 6 und. |
| | Cuscuzeira | 3 und. |
| | Descascador de legumes | 11 und. |
| | Colher de arroz | 2 und. |
| | Colher | 22 und. |
| | Colher Bailarina | 1 und. |
| | Colher de plastico grande | 2 und. |
| | Colher de plastico verde | 2 und. |
| Colheres de café | 16 und. | |
| Colheres de sobremesa | 33 und. | |
| Ensacador de alimentos | 1 und. | |
| Dosador | 1 und. | |

| | |
|---------------------------------|----------|
| Escorredor de louça | 4 unid. |
| Concha inox | 9 unid. |
| Escorredor funil | 2 unid. |
| Escumadeira de plástico | 2 unid. |
| Escumadeira de inox | 4 unid. |
| Espatua de silicone | 1 unid. |
| Espatula para bolo inox | 1 unid. |
| Espatula de bolo | 4 unid. |
| Espatulas de plastico | 2 unid. |
| Espatula triangular | 1 unid. |
| Espremedor de frutas | 1 unid. |
| Espremedor de limão | 1 unid. |
| Faca | 26 unid. |
| Facas de fio inox | 15 unid. |
| Facas de Pao | 6 unid. |
| Forma de pão aluminio | 7 unid. |
| Forma de pão teflon | 4 unid. |
| Forma redonda | 19 unid. |
| formas de aluminio / pudim | 9 unid. |
| Forma oval de porcelana pequena | 2 unid. |
| Formas de gelo | 4 unid. |
| Forma redonda de vidro | 1 unid. |
| Forma redonda media | 6 unid. |
| Forma redonda grnade | 5 unid. |
| Forma suporte de cupe cake | 5 unid. |
| Formas de pudim de aluminio | 4 unid. |
| Formas de pudim de teflon | 4 unid. |
| Forma de teflon quadrada azul G | 3 unid. |
| Forma de teflon quadrada azul P | 2 unid. |
| Forma de aluminio quadrada G | 2 unid. |
| Forma de aluminio quadrada M | 2 unid. |
| Forma de aluminio quadrada P | 2 unid. |
| Forminhas formato estrela | 11 unid. |
| Forma retangular de vidro | 7 unid. |
| Forma retangular (preta) | 2 unid. |
| Formas de quindim | 33 unid. |
| Forminhas de pão de queijo | 42 unid. |
| Forminhas pequenas diversas | 31 unid. |
| Frigideira grande | 2 unid. |
| Frigideira teflon | 7 unid. |
| Funil silicone | 1 unid. |
| Garfos duas pontas inox | 22 unid. |
| Grampeador | 1 unid. |

| | |
|---|---------|
| Jarra de Plástico | 4 und. |
| Jarra de Vidro | 2 und. |
| Panela de aluminio | 7 und. |
| Panela de aluminio com cabo | 6 und. |
| Panelão de aluminio batido | 2 und. |
| Pincel de silicone | 4 und. |
| Piris | 4 und. |
| Luvras Termicas | 3 unid. |
| Porta sabão | 5 unid. |
| Potes de plástico | 9 unid. |
| Marinex oval funda | 1 und. |
| Marinex de vidro G | 1 und. |
| Marinex de vidro M | 7 und. |
| Marinex grande de cor marrom em ceramica | 1 und. |
| Marinex oval funda | 1 und. |
| Refratario redondo fundo cor preta | 3 und. |
| Refratario de sobremesa | 20 und. |
| Refratario fundo cor branca estilo cupula | 6 und. |
| Travessa | 2 und. |
| Queijeira | 1 und. |
| Ralador | 2 und. |
| Recipiente de vidro | 8 und. |
| Recipiente de plastico | 2 und. |
| Rolo de massa | 4 und. |
| Suporte de sabão | 1 und. |
| Suporte para cuador de café | 4 und. |
| Tabua de corte grande colorida | 12 und. |
| Tabua de corte grande branca | 2 und. |
| Tabua de corte branca | 13 und. |
| Tabua de corte grande quadrada vermelha | 4 und. |
| Tabua de corte em plastico | 2 und. |
| Tesoura de inox curvada | 2 und. |
| Tesoura multiuso | 3 und. |
| Tesoura comum | 2 und. |
| Xicara de porcelana | 2 und. |
| Xicara de vidro | 2 und. |
| Potes de vidro grnade | 5 und. |
| Bandeja de vidro | 3 und. |
| Bandeja Inox redonda | 7 und. |
| Bandeja Inox redonda oval grande | 3 und. |
| Bandeja Inox redonda oval media | 7 und. |
| Bandeja Inox redonda oval pequena | 3 und. |
| Refratario oval branco | 3 und. |

| | |
|--|---------|
| Bacia de inox pequena | 11 und. |
| Bacia de inox média | 6 und. |
| Bacia de inox grande | 3 und. |
| Bicos para confeitaria em plástico | 12 und. |
| Bicos para confeitaria em alumínio | 10 und. |
| Pote de vidro grande | 5 und. |
| Pote de vidro pequeno | 1 und. |
| Prato redondo dentado | 25 und. |
| Prato octogonal | 8 und. |
| Prato redondo cor gelo | 4 und. |
| Prato preto | 9 und. |
| Prato redondo verde e marrom | 8 und. |
| Pratos para Sobremesa | 6 und. |
| Pratos rasos de porcelana de dentes/Branco | 24 und. |
| Pratos brancos oval | 7 und. |
| Ralador alumínio | 3 |
| Recipiente de vidro | 8 und. |
| Rolos de plástico / massa | 4 und. |
| Saleiro | 2 und. |
| Sugar | 4 und. |
| Bancadas de mármore | 4 und. |
| Pia com cuba | 1 und. |
| Pia com tanque | 2 und. |
| Bebedouro com filtro | 1 und. |
| Forno industrial | 1 und. |
| Fogão convencional | 4 und. |
| Estufa | 1 und. |
| Batedeira industrial | 1 und. |
| Batedeira de imersão | 6 und. |
| Batedeira industrial grande | 1 und. |
| Liquidificador industrial | 1 und. |
| Liquidificador preto | 2 und. |
| Liquidificador de vidro com inox | 2 und. |
| Microondas | 1 und. |
| Ar Condicionado | 1 und. |
| Processador | 1 und. |
| Cilindro | 1 und. |
| Extintor de Incêndio | 1 und. |
| Balança de bancada | 1 und. |
| Balança de mesa | 5 und. |
| Bebedouro com filtro | 1 und. |
| Lixeira plástico média | 4 und. |

| | | | |
|--------------------------------------|--------|--------|--|
| | Bancos | 6 und. | |
| QUANTIDADE | 01 | | |
| ÁREA TOTAL (EM M²) | 60,00 | | |
| ACESSO À INTERNET | Sim | | |

4.3. Laboratório de Microbiologia de Alimentos/Análise Sensorial de Alimentos

| | | | |
|-------------------------------------|--|-------------------|--|
| NOME DO LABORATÓRIO | Laboratório de Microbiologia de Alimentos/Análise Sensorial de Alimentos | | |
| TIPO | Aulas práticas de Matérias Primas e Nutrição, Microbiologia, Higiene e Conservação dos Alimentos e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis. | | |
| FINALIDADE | Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Matérias Primas e Nutrição, Microbiologia, Higiene e Conservação dos Alimentos” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis. | | |
| PRINCIPAIS RECURSOS | Materiais e Equipamentos | Quantidade | |
| | Bureta de 50 mL | 10 und | |
| | Bureta de 25 mL | 9 und | |
| | Béquer de 600 mL | 6 und. | |
| | Béquer de 50 mL | 10 und. | |
| | Béquer de 250 mL | 6 und. | |
| | Béquer de 100 mL | 10 und. | |
| | Enlermeyer de 50 mL | 6 und. | |
| | Enlermeyer de 250 mL | 6 und. | |
| | Enlermeyer de 125 mL | 6 und | |
| | Enlermeyer de 500 mL | 6 und. | |
| | Enlermeyer de 25 mL | 6 und. | |
| | Alça de Drigalski | 2 und. | |
| | Alça de Platina | 3 und. | |
| | Tubo de Ensaio | 10 und. | |
| | Placa de Petri | 30 und. | |
| | Pipeta Graduada de 1 mL | 6 und | |
| | Pipeta Graduada de 5 mL | 6 und | |
| | Pipeta Graduada de 10 mL | 12 und | |
| | Pipeta Graduada de 20 mL | 6 und. | |
| | Pipeta Graduada de 2 mL | 6 und | |
| | Tripé | 4und | |
| | Tela de amianto | 4 und | |
| | Estufa Bacteriológica | 1 und | |
| | Homogeneizador de Alimentos | 1 und | |
| | Karl Fischer | 1 und | |
| | Estufa de Secagem e Esterilização | 1 und | |
| Balança de Precisão | 1 und | | |
| Microscopio | 4 und | | |
| Bancada com bico de bunsen | 2 und | | |
| Pia com balcão e duas cubas de inox | 1 und | | |

| | | |
|---------------------------|-----------------------|-------|
| | Bancadas de mármore | 3 und |
| | Lixeiras | 2 und |
| | Papeleira | 1 und |
| | Saboneteira | 1 und |
| | Suporte de descarpack | 1 und |
| | Ar- condicionado | 1 und |
| QUANTIDADE | 01 | |
| ÁREA TOTAL (EM M²) | 60,00 | |
| ACESSO À INTERNET | Sim | |

4.4. Laboratório - Bar e Enologia//Análise Sensorial de Alimentos

| | | |
|----------------------------|--|-------------------|
| NOME DO LABORATÓRIO | Laboratório - Bar e Enologia | |
| TIPO | Aulas práticas de Técnicas de Bar e Enologia quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis. | |
| FINALIDADE | Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Técnicas de Bar e Enologia” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis. | |
| PRINCIPAIS RECURSOS | Materiais e Equipamentos | Quantidade |
| | Abridor de vinho multiuso | 4 |
| | Ar condicionado | 1 |
| | Armário | 1 |
| | Balde de gelo grande | 4 |
| | Balde de gelo pequeno | 4 |
| | Bancadas | 5 |
| | Cadeiras de bancada | 14 |
| | Cadeiras para mesas | 19 |
| | Colher | 1 |
| | Copos americanos | 11 |
| | Copos de dose 50ml | 24 |
| | Copos de dose 75ml | 10 |
| | Copos de whisky | 17 |
| | Copos normais | 7 |
| | Coqueteleira | 2 |
| | Adega de vinho | 1 |
| | Dosadores | 2 |
| | Escorredor de copo | 2 |
| | Espremedor de limão | 2 |
| | Geladeira | 1 |
| | Lavatório | 1 |
| | Lixeira | 1 |
| Maçarico | 2 | |
| Mesas redondas | 4 | |
| Pás para pegar gelo | 2 | |
| Pegador de gelo | 2 | |

| | | |
|---------------------------|-----------------------------|--------|
| | Peneiras grande | 1 |
| | Peneiras pequenas | 4 |
| | Pia | 2 |
| | Barca | 1 |
| | Taça de água | 24 |
| | Taça de degustação | 11 |
| | Taça de martini | 7 |
| | Taça de vinho branco | 24 |
| | Taça para espumante | 24 |
| | Taça para marguerita | 2 |
| | Bombay | 1 L |
| | Brasilberg | 1 L |
| | Campare | 1 L |
| | Cointreau licor de laranja | 2 L |
| | Jack Daniel's | 1 L |
| | Jose Cuervo | 1 L |
| | Malibu | 1 L |
| | Martini | 1 L |
| | Rom Montila | 1 L |
| | Stck licor de chocolate | 1 L |
| | Stock licor de ? | 1 L |
| | Stock licor de Anis | 1 L |
| | Stock licor de menta | 1 L |
| | Stock licor fino de pessego | 1 L |
| | Vecchia Grappa | 1 L |
| | Vodcka Smirnoff | 1 L |
| | Ypioca | 01/02' |
| QUANTIDADE | 01 | |
| ÁREA TOTAL (EM M²) | 60,00 | |
| ACESSO À INTERNET | Sim | |

4.5. Estoque Seco - Armazenagem

| | | |
|----------------------------|---|-------------------|
| NOME DO LABORATÓRIO | Estoque Seco - Armazenagem | |
| TIPO | Espaço de armazenagem de matérias-primas e alimentos; | |
| FINALIDADE | Espaço de armazenagem de matérias-primas e alimentos para aulas práticas de todos os componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis. | |
| PRINCIPAIS RECURSOS | Materiais e Equipamentos | Quantidade |
| | Armário com seis portas em madeira | 1 und. |
| | Refrigerador de quatro portas | 2 und. |
| | Freezer Eletrolux | 1 und. |
| | Carrinho de supermercado | 1 und. |
| | Organizador de plástico grande | 7 und. |
| | Estufa Para Salgados | 1 und. |

| | | |
|--------------------------------------|------------------------------|---------|
| | Balde de Plastico | 3 und. |
| | Suqueira | 4 und. |
| | Garrafa para suco com filtro | 3 und. |
| | Garrafa de Café | 2 und. |
| | Doceira de vidro | 1 und. |
| | Prato redondo de vidro | 4 und. |
| | Bandeja para Pão Trançado | 3 und. |
| | Colher para Coquetel | 8 und. |
| | Bandeja inox pequena | 3 und. |
| | Bandeja Inox media | 7 und. |
| | Bandeja Inox Grande | 8 und. |
| | Balança | 11 und. |
| | Jarra de vidro 1500ml | 2 und. |
| QUANTIDADE | 01 | |
| ÁREA TOTAL (EM M²) | 60,00 | |
| ACESSO À INTERNET | Sim | |

4.6. Laboratório de Informática

| | |
|--------------------------------------|--|
| NOME DO LABORATÓRIO | Laboratório de Informática 1-2-3-4 |
| TIPO | Aulas práticas de Informática; e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis. |
| FINALIDADE | Desenvolver as atividades das aulas práticas de Informática, e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis no Laboratório de Informática. |
| QUANTIDADE | 04 |
| ÁREA TOTAL (EM M²) | 259 |
| PRINCIPAIS RECURSOS | (109) máquinas, cadeiras e bancadas |
| ACESSO À INTERNET | Sim |

4.7. Laboratório Restaurante Didático

| | |
|----------------------------|---|
| NOME DO LABORATÓRIO | Laboratório Restaurante Didático |
| TIPO | Aulas práticas de Gestão de Equipes em Serviços Gastronômicos, Planejamento de Serviços de Alimentação, Planejamento de Cardápios, Criatividade em Cozinha Regional, Gastronomia para Eventos e Buffets e Logística em Serviços Gastronômicos e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis. |
| FINALIDADE | Desenvolver as atividades das aulas práticas de "Gestão de Equipes em Serviços Gastronômicos, Planejamento de Serviços de Alimentação, Planejamento de Cardápios, Criatividade em Cozinha Regional, Gastronomia para Eventos e Buffets e Logística em Serviços Gastronômicos" e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis. |
| QUANTIDADE | 01 |
| ACESSO À INTERNET | Sim |
| | Este laboratório é utilizado a infraestrutura do Restaurante Madei de propriedade do Mantenedor. |

Além das estruturas apresentadas acima, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, por meio de convênios, utiliza ainda outras estruturas.

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 tecnólogo em Gastronomia estará apto a atuar nas diversificadas opções profissionais que o CST na área lhe oferece e as de novas demandas que o mundo do trabalho apresentar.

O profissional tecnólogo em Gastronomia tem uma formação voltada às habilidades para conceber, criar, planejar, gerenciar e operacionalizar 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. Identificar e planejar 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. Utilizar a perspectiva da sustentabilidade e da inovação no desenvolvimento de serviços gastronômicos e na escolha e utilização de fornecedores e ingredientes. Ocupar-se-á das atividades de gestão com conhecimentos cientificamente embasados, tecnicamente capacitados, com visão crítico-decisória e humanística; dinâmico e criativo, com capacidade para atuar em equipe, promover a inovação tecnológica, com comportamento ético pautado em ações proativas com responsabilidade socioambiental e de promoção das relações étnico-raciais positivas.

Poderá se dedicar às questões que envolvem o ramo alimentício, podendo atuar como chef de cozinha, consultor e gestor de eventos, gerente de cozinhas de alimentação, indústria alimentícia, dentro outros locais de atuação que envolvam a preparação, produção ou desenvolvimento de alimentos.

Segundo dados do Censo da Educação Superior, ano de 2021, o percentual de ingressantes em Cursos Tecnológico atingiu 30%, a matrícula em cursos presenciais na rede privada de educação superior tem diminuído e esse comportamento é acompanhado pelo aumento do ritmo de crescimento dos cursos EaD. Em 2021, o número de matrículas em cursos à distância da rede privada ultrapassa o número de matrículas em cursos presenciais.

Ainda, importante destacar que, o curso de Gastronomia não consta na relação dos maiores cursos de graduação, segundo informações do Censo da Educação Superior 2021,

Rede Privada

| Nome da Área do Curso - Cine Brasil | Número de Matrículas | Frequência % | Frequência acumulada % |
|-------------------------------------|----------------------|--------------|------------------------|
| Direito | 616.980 | 18,3 | 18,3 |
| Psicologia | 261.818 | 7,8 | 26,1 |
| Enfermagem | 243.562 | 7,2 | 33,4 |
| Administração | 195.741 | 5,8 | 39,2 |
| Medicina | 158.017 | 4,7 | 43,9 |
| Fisioterapia | 136.483 | 4,1 | 47,9 |
| Odontologia | 125.363 | 3,7 | 51,7 |
| Engenharia civil | 117.961 | 3,5 | 55,2 |
| Farmácia | 105.072 | 3,1 | 58,3 |
| Pedagogia | 103.393 | 3,1 | 61,4 |

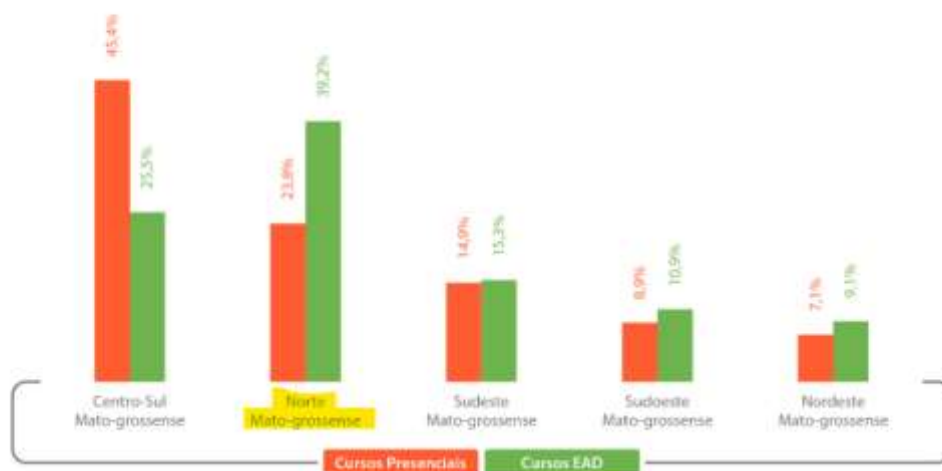
| Nome da Área do Curso - Cine Brasil | Número de Matrículas | Frequência % | Frequência acumulada % |
|-------------------------------------|----------------------|--------------|------------------------|
| Pedagogia | 557.273 | 15,7 | 15,7 |
| Administração | 341.139 | 9,6 | 25,3 |
| Contabilidade | 193.181 | 5,5 | 30,8 |
| Gestão de pessoas | 170.469 | 4,8 | 35,6 |
| Educação física | 146.492 | 4,1 | 39,7 |
| Sistemas de informação | 128.865 | 3,6 | 43,4 |
| Enfermagem | 108.249 | 3,1 | 46,4 |
| Serviço social | 103.907 | 2,9 | 49,4 |
| Logística | 95.968 | 2,7 | 52,1 |
| Marketing | 74.207 | 2,1 | 54,2 |

Fonte: Censo da Educação Superior, 2021

Ainda, nesse mesmo sentido, segundo dados do Mapa da Educação Superior, edição ano 2022, organizado pela SEMESP, as matrículas presenciais do estado sofreram recuo de 2019 a 2020 de 18,7%. Segundo informações do estudo, nesse período, o número de matrículas em cursos EAD aumentou 28,6%, seguindo a tendência de crescimento das matrículas de educação a distância verificada nos últimos anos em todo o país e no Estado de Mato Grosso o EAD representa 41,1% das matrículas, sendo que em rede privada representa 52,0% das matrículas.

MATRÍCULAS X MESORREGIÃO
Cursos Presenciais e EAD

Fonte: Instituto Senac | Base: INEP



Fonte: Mapa da Educação Superior, 2022

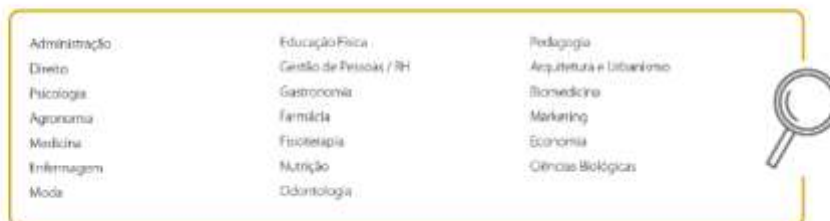
Em relação aos cursos mais procurados da rede de ensino privada, o curso de Gastronomia não consta na relação dos cursos presenciais e EaD para o Estado de Mato Grosso, apesar de estar nos cursos mais procurados na internet entre janeiro e março de 2022.

| Curso | Matrículas | Ingressantes | Concluintes |
|---------------------------------------|------------|--------------|-------------|
| Direito | 15.515 | 4.869 | 3.142 |
| Psicologia | 3.877 | 1.451 | 569 |
| Enfermagem | 3.645 | 1.271 | 723 |
| Fisioterapia | 3.228 | 906 | 536 |
| Engenharia civil | 3.184 | 831 | 821 |
| Agronomia | 3.072 | 1.004 | 346 |
| Contabilidade | 2.675 | 977 | 751 |
| Odontologia | 2.560 | 820 | 348 |
| Farmácia | 1.856 | 440 | 330 |
| Administração | 1.819 | 794 | 507 |
| Pedagogia | 12.390 | 6.442 | 1.890 |
| Contabilidade | 6.590 | 3.758 | 818 |
| Administração | 5.387 | 3.562 | 657 |
| Gestão de pessoas | 3.801 | 2.788 | 743 |
| Gestão pública | 2.154 | 1.655 | 390 |
| Educação física | 2.055 | 1.553 | 271 |
| Educação física formação de professor | 1.637 | 946 | 199 |
| Serviço social | 1.611 | 904 | 291 |
| Agronomia | 1.511 | 1.413 | - |
| Logística | 1.308 | 1.082 | 174 |

Fonte: Mapa da Educação Superior, 2022

Cursos Mais Buscados na Internet

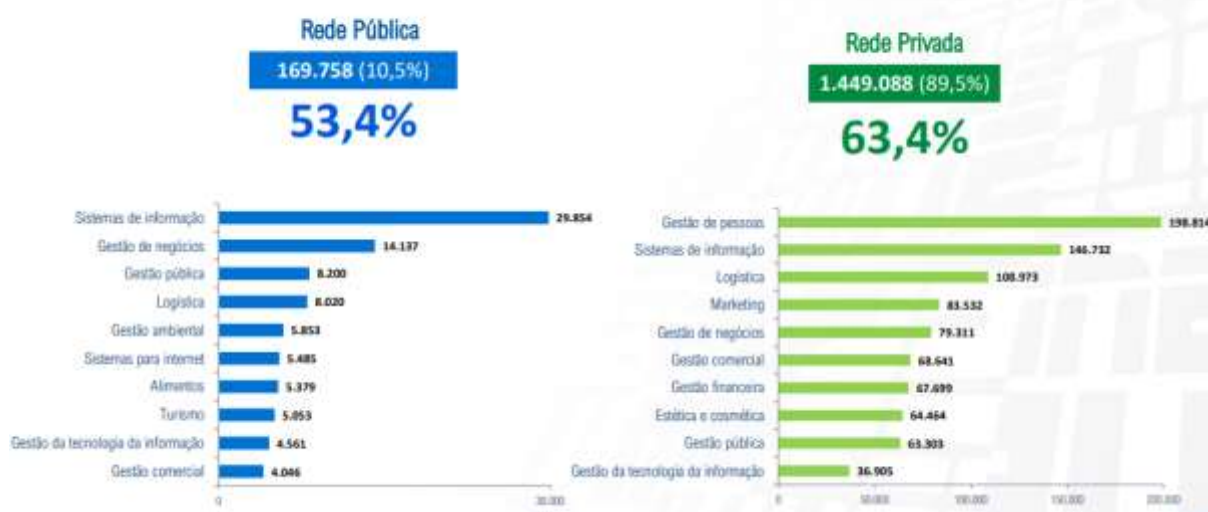
Fonte: Instituto Serenop [Base: Google em 2022 (jan-mai)]



Fonte: Mapa da Educação Superior, 2022

Segundo dados coletados pelo Censo da Educação Superior, no ano de 2019 Gastronomia constava no quadro expressivo de matrículas nos Cursos Superiores de Tecnologia, já no último dado divulgado no ano de 2022 (referente ao ano de 2021) o curso não aparece mais dentre os mais procurados como os cursos superiores de tecnologia dos eixos em Gestão e Negócios e Informação e Comunicação.

Gráfico 35. Os 10 maiores cursos de graduação tecnológicos, em número de matrículas, por categoria Administrativa – Brasil 2021.



Fonte: Censo da Educação Superior (2021).

Dentre a classificação por área geral de cursos, a área de serviços aparece em 3º lugar, todavia, não há como quantificar quanto deste percentual é para o curso de Gastronomia devido a classificação contemplar ao todo 10 áreas detalhadas.

Apesar do crescimento e expansão de nosso município, os dados evidenciam um número expressivo de vagas ociosas para o curso em todo o Estado de Mato Grosso, que segundo o sistema e-MEC são ofertados ao todo 8 cursos CST em Gastronomia na modalidade presencial, sendo que destes 8 cursos presenciais 3 ainda não iniciaram as atividades e 2 iniciaram suas atividades entre o ano de 2021 e 2022. Já no município de Sinop são apenas 2 presenciais totalizando a oferta de 210 vagas

anuais. Todavia, dessas 210 vagas é ofertado efetivamente apenas as 150 vagas do nosso curso, visto que a outra instituição não iniciou as atividades apesar do ato de criação do curso ser de 2020.

Desta maneira, entende-se que há mercado para absorver os profissionais em toda a nossa região, mas o número de ingressantes para o curso CST em Gastronomia não possui essa demanda, podendo-se constatar que este cenário também se aplica a modalidade EaD.

Neste mesmo sentido, o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Sinop através de seu Núcleo Docente Estruturante e Colegiado de Curso vem buscando formas de captar alunos desde o ano de 2021, todavia, a última entrada de alunos ocorreu somente no período letivo de 2021/1.

Desta forma ao presente estudo gera subsídios para que o curso de Gastronomia da Faculdade Sinop tenha sua consolidação com a Renovação do Reconhecimento do curso em atenção a turma que se formou em 2022/2 e que após, seja protocolado junto ao sistema e-mec a solicitação da extinção do curso.

Desta forma o NDE REFERENDA o presente documento

1. Bruno Rodrigues dos Santos _____
2. Adriano Cardoso Barreto _____
3. Angelica Sarine de Oliveira Maia _____
4. Gabriela Cristina Bezen _____
5. Gabriela Scroczyński Fontes _____

Última atualização em 20/02/2023.