



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Nutrição
Departamento de Nutrição

Memorando nº 34/2024/DN/FN

Ao(À) Faculdade de Nutrição

Assunto: Proposta para Coordenação do Curso de Gastronomia da UFPeI (2024-2026)

Prezada Comissão Eleitoral FN,

Segue a proposta do programa de gestão para a Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPeI gestão 2024-2026.

Programa de gestão para Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPeI (2024-2026)

A proposta do programa de gestão para a coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPeI visa promover a excelência acadêmica, a inovação no ensino, e o fortalecimento da conexão com a comunidade.

Objetivos

- Atualizar o projeto pedagógico do Curso
- Incentivar projetos de pesquisa aplicados e programas de extensão.
- Procurar maneiras de sempre melhorar os laboratórios e espaços de ensino para proporcionar uma melhor experiência prática.

Propostas

- Organizar eventos como semanas acadêmicas, feiras gastronômicas e eventos.
- Promover junto ao corpo docente condições de excelência e qualidade no ensino.
- Incentivar os discentes a se inscreverem em programas de monitoria para disciplinas práticas.
- Manter um diálogo constante com docentes e com o NAI para atender às demandas dos acadêmicos.
- Incentivar o DAG e Representantes de Turma a integrarem ações promovidas por projetos de extensão e participarem ativamente de reuniões de colegiado/departamento.
- Promover reuniões periódicas do NDE para suprir demandas do PPC.
- Realizar ajustes necessários no PPC, integralização da extensão e atualização didático-pedagógica.
- Buscar recursos junto à gestão da unidade e outros órgãos para melhoria das aulas práticas.
- Buscar recursos para infraestrutura e aprimoramento dos novos laboratórios de práticas.

- Manter um diálogo aberto constante com os alunos a respeito das demandas do curso.

Transparência e Participação

- Manter canais de comunicação transparentes e eficazes entre coordenação, professores e alunos.
- Promover a participação ativa dos alunos e professores nas decisões do colegiado.

Cronograma de Ações

- Curto Prazo (Primeiros 6 Meses): Implementação de projetos e eventos acadêmicos.
- Médio Prazo (6 a 12 Meses): Revisão curricular, formação de parcerias e melhorias na infraestrutura.
- Longo Prazo (12 a 24 Meses): Avaliação e ajuste das ações implementadas, expansão das parcerias e projetos.

Conclusão

A proposta de coordenação se compromete com a melhoria contínua da qualidade de ensino do curso de Gastronomia, visando formar profissionais capacitados e comprometidos com a sua área de formação.

Atenciosamente,

Ângela Galvan de Lima
Cordenadora Adjunta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Wagner Halmenschlager
Professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia



Documento assinado eletronicamente por **ANGELA GALVAN DE LIMA, Professor do Magistério Superior**, em 14/07/2024, às 13:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2666108** e o código CRC **1381815C**.