

Normas do resumo

A IMPORTÂNCIA DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO (PPC) E DA ESTRUTURA CURRICULAR PARA O ALUNO DO CURSO SUPERIOR

Educação de qualidade (4)

Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos

Kevin Hideaki Miura Andrade (Centro Universitário Senac – Campos do Jordão)
Fernando Marcos De Oliveira (Centro Universitário Senac – Campos do Jordão)
Victor Ragazzi Isaac (Centro Universitário Senac – Campos do Jordão)

O Projeto Pedagógico de Curso (PPC) é um dos principais componentes na Matriz Curricular de uma instituição, com cada disciplina contendo sua metodologia e fundamentos conceituais específicos. O PPC é fundamental na formação do aluno do ensino superior, sendo responsável por definir o perfil acadêmico do egresso, auxiliar o desenvolvimento de competências técnicas e cultivar habilidades profissionais necessárias para a inserção no mercado de trabalho. O presente estudo busca examinar a importância do PPC na estrutura curricular dentro da capacitação dos egressos de cursos superiores, com ênfase na formação em cursos da área de gastronomia, destacando a efetividade da grade dos cursos em relação à área real de atuação dos egressos. A pesquisa objetiva-se na compreensão do impacto que a formação acadêmica causa na trajetória profissional dos egressos, e quais conhecimentos úteis são adquiridos para a inserção e atuação no mercado de trabalho. De mesmo modo, busca-se analisar como a gastronomia, enquanto área do conhecimento, é abordada nas universidades brasileiras. A metodologia adotada inclui pesquisa bibliográfica, análise documental de PPC's de cursos superiores e entrevistas semiestruturadas com ex-alunos, constituindo-se um estudo de abordagem qualitativa e quantitativa. A análise documental permite compreender como a estrutura curricular é organizada, tanto para atender às demandas do mercado quanto para sanar às expectativas dos alunos. A pesquisa bibliográfica fornece fundamentação para a avaliação do contexto acadêmico da gastronomia, e seu impacto na formação de alunos. As entrevistas visam investigar a trajetória profissional dos egressos, identificando suas atividades atuais e como a formação acadêmica, de maneira ampla, influenciou o desenvolvimento profissional dos entrevistados. Com os resultados, objetiva-se indicar quais aspectos da estrutura curricular são determinantes na formação profissional, assim como as expectativas

dos egressos acerca da grade dos cursos, com o possível aprimoramento e revisão da estrutura curricular das instituições. E, com a análise do progresso acadêmico da gastronomia, busca-se propor a discussão da área, dado o desenvolvimento recente do campo de estudo dentro do contexto universitário. O presente trabalho contribui para o campo de estudo ao demonstrar que o PPC e a estrutura curricular são essenciais para a formação e capacitação de egressos, podendo estar ou não alinhados às demandas do mercado e à expectativa inicial do egresso, a depender do curso e área de atuação. Ademais, a partir das análises realizadas, foi possível destacar que a gastronomia se consolidou como um campo de estudo entre as universidades brasileiras, capacitando egressos em âmbitos profissionais e acadêmicos.

Palavras-chave: Educação; Graduação tecnológica; Estrutura curricular; Formação acadêmica.

Referências:

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de dez. de 2002. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, 23 dez. 2002.

CATANI, A. M.; OLIVEIRA, J. F.; DOURADO, L. F. Mudanças no mundo do trabalho e reforma curricular dos cursos de graduação no Brasil. *Educação & Sociedade*, Ano XXII, v. 22, n. 75, p. 67-83, 2001. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0101-73302001000200006>.

FERREIRA, M. G. de A.; DE OLIVEIRA JÚNIOR, M. C.; GUIMARÃES, M. da G. V. O projeto pedagógico dos cursos de administração em instituições federais de ensino superior brasileiras: características, semelhanças e principais enfoques. *Revista Foco*, v. 17, n. 1, p. e4068, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.54751/revistafoco.v17n1-031>.

HEGARTY, J. *Standing the Heat: Assuring Curriculum Quality in Culinary Arts and Gastronomy*. New York: Routledge, 2004. Disponível em: <https://doi.org/10.4324/9780203821541>.

XIV CICTED

CONGRESSO INTERNACIONAL DE CIÊNCIA,
TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO