



**UCS**  
**UNIVERSIDADE**  
**DE CAXIAS DO SUL**

**PLANO DE TRABALHO**

**Caxias do Sul**  
**2021**

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL – UCS**

## INTRODUÇÃO

As mudanças nas organizações são de extrema importância e necessárias para o desenvolvimento e aprimoramento das funções que são desenvolvidas. Em vista que a gastronomia no Brasil está em ascensão, sentimos a necessidade de traçar novos horizontes na constante busca pelo aprimoramento do conhecimento, resultando na excelência reconhecida pela comunidade envolvida com a Universidade.

Os primeiros passos da Gastronomia na UCS, foram dados pela Escola de Gastronomia de Flores da Cunha em 2004, modificando assim, o cenário da cultura enogastronômica na região da Serra Gaúcha. No ano de 2012 buscando inovar nesta segmentação, foi criado o curso de graduação em Gastronomia. O curso desenvolvido pela instituição tem o intuito de trazer para o aluno as tendências e realidades do universo gastronômico onde o aluno não aprende apenas a cozinhar, mas sim gerir o seu próprio negócio.

Desde o início, mudanças fizeram-se necessárias para lapidarmos um curso que aos olhos do mercado, somos vistos como referência de formação na área da Gastronomia. A seguir será apresentado a proposta do plano de ação.

## PLANO DE AÇÃO

WHAT O quê?	WHO Quem?	WHEN Quando?	WHY Por quê?	HOW Como?	HOW MUCH substituir (produção)
Prosseguimento e atualização do PPC	Professores NDE	Período letivo	Busca pela melhoria	Reuniões mensais	
Atendimento ao aluno	Coordenação	Agendamento prévio	Organização das demandas	Presencial (pós pandemia) Virtual.	
Extensão	Coordenação	Demandas	Atendimento as necessidades das empresas de gastronomia, Sindicatos (segh, abrasel)	Formatando cursos para suprir necessidades	
Apoio as unidades educacionais	Coordenação / Professores	Demanda	Formação de equipe para atendimentos nas unidades regionais	Ministrando cursos, auxiliando na montagem de novas estruturas de gastronomia	
Semana do conhecimento	NDE/Diretório Acadêmico	Primeiro semestre do ano letivo	Trazer novas tendências e olhares para o aprimoramento do aluno e do curso	Palestras, workshops e visitas técnicas.	
Projetos de pesquisa com os alunos	NDE	Durante semestre	Desenvolver senso crítico do aluno	Desenvolver com os professores metodologias de pesquisa e inovação	

Participação em eventos	Alunos e professores	Demanda	Contato com a área de atuação do aluno	Auxiliando em produções necessárias para atender os eventos	
Contato com mercado de trabalho	Alunos e Coordenação	Demanda	Auxiliar na busca do primeiro emprego na área	Meio de contato entre empresas e alunos	

## **CONCLUSÃO**

O plano de ação tem como intuito, dar continuidade ao exemplar trabalho que vem sendo desenvolvido pela atual coordenação do curso. Ao longo do caminho provavelmente seja necessária mudanças e atualizações no plano proposto para irmos nos adaptando as novas realidades, novos desafios que nos sejam apresentados.

É entendimento de todos que a Gastronomia é uma das áreas que exige técnicas e aprimoramentos constantes, mas sabemos que cozinhar é um dom. É isso que o curso almeja, desenvolver e extrair o melhor do aluno, através do incentivo, pesquisas e aprimoramento das técnicas necessárias para se tornar um bom profissional no mercado de trabalho. Nem sempre os alunos que passam pelas nossas salas de aula escolhem a cozinha como profissão, os mesmos podem se tornar escritores, críticos na área, consultores, existindo um grande leque de atuação. Cabe a nós professores orientar e auxiliar nossos alunos durante o seu percurso acadêmico, mostrando-lhes que o aperfeiçoamento constante se faz necessário e que a Graduação é o início de uma jornada.