



REUNIÃO NUCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

1	DATA
2	MANACAPURU, 10 DE NOVEMBRO DE 2020
3	
4	PAUTA
5	• Apresentação do Núcleo Docente Estruturante
6	• Calendário de Reunião do NDE
7	• Discursão sobre a implantação do curso e vagas no município
8	• Elaboração do perfil de Egresso e Competências
9	
10	ABERTURA DA REUNIÃO
11	Aos dez dias do mês de novembro do ano de 2021, às 14h30, reuniram-se na Faculdade
12	Amazonas, os docentes Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão, Antônio Carlos Andrade,
13	Marcia Regina de Carvalho, Michel Brito Soares e Ana Augusta, com a finalidade de instituir
14	o NDE- Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da
15	FA.
16	
17	DISCUSSÃO:
18	A palavra inicial foi da coordenadora do curso, prof ^a Marcia Regina de Carvalho informou a
19	decisão da Faculdade Amazonas pela criação do Curso de Superior de Tecnologia em
20	Gastronomia, que vem no sentido de integrar os demais e destacou a importância do referido
21	curso para Manacapuru e para os outros municípios próximos, e fez observações sobre o
22	aumento de interesse das pessoas pela prática regular na área do curso. A coordenadora
23	prosseguiu dizendo que o fato, de existirem em Manacapuru algumas IES privadas nenhuma
24	oferta o curso de gastronomia, somente uma privada oferta em EAD, e ter um curso
25	presencial de Gastronomia será um diferencial, já que a realização de prática em laboratórios
26	específicos com o acompanhamento do docente é de fundamental importância para o
27	egresso, pois foi realizada pesquisa na cidade e redondezas de cidade onde terá seu foco
28	para a inovação na gastronomia regional, fortalecendo assim, o comércio local e o turismo
29	existente em Manacapuru, fortalecendo a economia do município. O docente Bruno Raphael
30	ênfatisou que há escassez de profissionais para atuar neste ramo o que será uma excelente
31	formação para o mercado de trabalho. Também abordou se sobre a quantidade de vagas
32	ideal, sendo sugerido 70 vagas para o turno da manhã e 80 para o turno da noite, o
33	Professor Antônio Carlos fez a leitura do documento Catalogo Nacional de Curso

34 Tecnológicos para que o perfil do egresso fosse definido, assim como os laboratórios
35 específicos para as disciplinas, os membros presentes definiram a matriz relacionando com
36 as competências descritas na portaria 445, de 30 de maio de 2018, e na sequência a
37 coordenadora apresentou seu currículo tratando de suas experiências acadêmicas e
38 profissionais e então leu a portaria de nomeação do NDE constituído para o Curso Superior
39 de Tecnologia em Gastronomia, dizendo que contava com a contribuição e parceria de cada
40 um para este desafio e colocou-se à disposição dos membros. Na oportunidade a referida
41 coordenadora também informou que uma das tarefas prioritárias do núcleo será a de
42 elaborar o PPC- Projeto Pedagógico do Curso. Dessa forma, a coordenadora entregou a
43 todos os presentes um calendário das reuniões que irão ocorrer no 2º semestre de 2021.


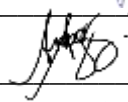
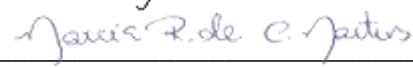
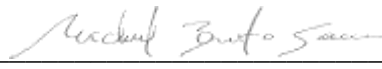

44

45 **ENCERRAMENTO:**

46 Desta forma, nada mais havendo a tratar, eu, Marcia Regina de Carvalho, lavrei a presente
47 ata que segue assinada por mim e pelos demais membros do NDE do curso e dei por
48 encerrada a reunião.

49

50 **INTEGRANTES PARTICIPANTES:**

- 51 1. Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão  _____
- 52 2. Ana Augusta Oliveira Simas  _____
- 53 3. Marcia Regina de Carvalho  _____
- 54 4. Michel Brito Soares  _____
- 55 5. Antônio Carlos Conceição de Andrade  _____

56

57



REUNIÃO NUCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

1	DATA
2	MANACAPURU, 17 de MARÇO de 2021
3	
4	PAUTA
5	• Leitura das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para o Curso Superior de
6	Tecnologia em Gastronomia;
7	• Construção do PPC e discussão sobre Atividades Complementares,
8	Acompanhamento do Egresso, e atividades Extracurriculares
9	
10	ABERTURA DA REUNIÃO
11	Aos dezessete dias do mês de março do ano de 2021, às 9h30, reuniram-se na Faculdade
12	Amazonas, os docentes Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão, Marcia Regina de Carvalho,
13	Michel Brito Soares e Antônio Carlos, com a finalidade de definir as metodologias do Curso
14	Superior de Tecnologia em Gastronomia.
15	
16	DISCUSSÃO:
17	A coordenadora do curso prof ^a Marcia Regina de Carvalho fez a leitura inicialmente de
18	partes essenciais do PDI da IES relacionados às políticas de ensino, pesquisa e extensão e
19	na sequência prosseguiu coma leitura do catálogo do Curso Superior de Tecnologia em
20	Gastronomia e Diretrizes Curriculares. Após a leitura a coordenadora ressaltou a
21	importância de manter no projeto político pedagógico do curso aspectos padrão do PDI da
22	Faculdade Amazonas: missão, forma de acesso ao curso, sistema de avaliação dos
23	projetos de curso e definir a metodologia, Professor Michel destacou as que nas atividades
24	complementares a importância de ser incluso e aceito atividades práticas relacionadas ao
25	curso e estágio voluntário, já que nas DCNS dos cursos tecnológicos não contempla a
26	obrigatoriedade do estágio curricular. Professora Marcia destacou a importância do projeto
27	de acompanhamento dos egressos, pois dali terá uma resposta quanto a aceitação desses
28	alunos em relação ao mercado de trabalho, se as competências e habilidades estarão
29	corretamente sendo aplicadas ao perfil e objetivos. O professor Bruno Leitão falou da
30	importância da implantação de uma matriz regionalizada, voltada para inovação culinária e
32	baseada em unidades curriculares. Após a definição da Matriz foram definidos documentos
33	do curso a serem elaborados (aulas práticas, monitoria, pesquisa, uniformização, lista de
34	insumos, declaração para portar utensílios como por exemplos facas, carga prática,

35 regulamento do laboratório, manual, termo de retirada de utensílios para as aulas) para que
36 fossem pesquisados e elaborados de acordo no que se exige da legislação.

37 O Professor Antônio Carlos, fez uma colocação a respeito das atividades de extensão e
38 complementar que os temas deveriam estar voltados para o empreendedorismo e também
39 qualidade nos atendimentos, devido o fluxo de turista que passam pela cidade antes de
40 irem para a reserva.

41 A coordenadora Marcia Carvalho apresentou o cronograma de reuniões futuras bem como
42 as atividades a serem desenvolvidas para a implantação do curso. A mesma destacou a
43 necessidade do projeto pedagógico do curso apresentar a contextualização de unidades
44 curriculares. Na oportunidade a coordenadora do curso solicitou que os membros do NDE
45 se dividissem para traçar a versão preliminar dos itens destacados.

46

47 **DELIBERAÇÃO:**

48 Então, após a sessão de leitura e discussão sobre os documentos, os membros decidiram
49 dividir entre si os itens e a ordem de elaboração dos documentos, ficando aos membros do
50 NDE, que se dividiram para traçar a versão preliminar dos itens destacados para serem
51 apresentados nas reuniões que seguem conforme cronograma.

52


53 **ENCERRAMENTO:**

54 Desta forma, nada mais havendo a tratar, eu, Marcia Regina de Carvalho, lavrei a presente
55 ata que segue assinada por mim e pelos demais membros do núcleo docente estruturante e
56 dei por encerrada a reunião.

57

58 **INTEGRANTES PARTICIPANTES:**

59

60 1. Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão  _____

61 2. Marcia Regina de Carvalho  _____

62 3. Michel Brito Soares  _____

63 4. Antônio Carlos Conceição de Andrade  _____

64

65



REUNIÃO NUCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

1	DATA
2	MANACAPURU, 05 DE ABRIL DE 2021
3	
4	PAUTA
5	• Projeto de Recepção dos Calouros, Regulamento do Nivelamento e Regulamento de
6	Monitoria
7	• Elaboração do relatório de indicação de bibliografias básicas e complementares e
8	biblioteca virtual.
9	• Discussão de implantação dos laboratórios do curso.
10	
11	ABERTURA DA REUNIÃO
12	Aos vinte e cinco dias do mês de março do ano de 2021, às 9h30, reuniram-se na
13	Faculdade Amazonas, os docentes Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão, Marcia Regina de
14	Carvalho, Michel Brito Soares e Antônio Carlos com a finalidade de discutir o Projeto
15	Pedagógico do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia e implantações dos
16	laboratórios do curso.
17	
18	DISCUSSÃO:
19	Inicia-se a pauta da reunião com a coordenadora Marcia Carvalho apresentando o
20	regulamento da IES, abordando as premissas de contatos dos ingressos, manual do aluno,
21	metodologias de acolhimento do ingressante; regulamento do nivelamento e regulamento
22	da monitoria. Foi abordado sobre as atividades propostas pelo NDE para aprovação do
23	colegiado que serão realizadas tais:
24	A coordenadora do curso relatou que os itens a serem discutidos devem ser sugeridos
25	pelos membros visto que a IES já conta com uma sistematização destes conteúdos, porem
26	podem ser adequados a realidade do curso, sobre o Projeto de Recepção de Calouros –
27	trata-se de uma atividade com norma institucional onde os alunos ingressantes são
28	convidados a participarem de uma reunião com o corpo dirigente da IES. Conforme relato
29	da Prof. Silmara Pimentel a mesma sugeriu a inserção também de uma apresentação breve
30	do curso pelo coordenador na sala de aula nos primeiros dias de início com utilização de
31	recursos visuais como data show (slides), visto a necessidade de integração entre
32	coordenação e discentes o prof Antônio Carlos confirmou que os alunos se tornam mais
33	

34 competentes ao verificar o dia a dia da coordenação, visto que se espelham nos mestres.
35 Para o Regulamento de Nivelamento os professores Bruno Gomes e Michel Brito,
36 sugeriram que fosse realizado uma prova para avaliação no nível escolar dos alunos
37 verificando conteúdos de língua portuguesa e matemática após esta discussão os membros
38 se uniram para desenvolverem cada aspecto relevante ao regulamento de nivelamento já
39 instituído pela Faculdade, diversas dúvidas foram questionadas pela prof^a Marcia a fim de
40 melhorar o processo de nivelamento do curso, onde seria também necessário o
41 acompanhamento psicopedagógico deste processo os demais membros concordaram com
42 o posicionamento.

43 No Regulamento de Monitoria foi sugerido pela coordenadora Marcia Carvalho uma
44 execução de prova teórica e/ou prática com média seis a fim de que seja observado todos
45 os aspectos relacionados as competências e habilidades dos egressos que se quer formar.
46 Para as referências bibliográficas foram apontadas pelo prof Michel, que a definição fosse
47 feita criteriosamente e com a revisão da bibliotecária antes da decisão final, pela
48 importância de títulos atuais e com grande preocupação para obras da literatura local.

49 Professor Antônio pediu a palavra para definirem também a implantação dos laboratórios do
50 curso, deixando claro a importância do laboratório de Análise Sensorial de Alimentos, já que
51 consta na última edição do Catalogo Nacional dos Curso Superiores Tecnológicos, ficando
52 então determinado três laboratórios para o primeiro ano do curso, além do laboratório de
53 informática.

54 Após este posicionamento os membros puderam desenvolver um regulamento específico
55 para o curso baseado nas normas institucionais, diretrizes curriculares do curso de
56 gastronomia e portarias Enade recorrendo as competências e habilidades.

57 Dando continuidade a professora Marcia Carvalho falou da importância da monitoria sendo
58 o seu principal objetivo integrar os alunos no contexto da docência além de auxiliar os que
59 se encontram com maior dificuldade nos conteúdos. Todos concordaram com o relato da
60 professora e esclareceram o quão e importante a monitoria para o desenvolvimento do
61 profissional do discente.

62

63 **DELIBERAÇÃO:**

64 Então, após a sessão de leitura e discussão sobre os documentos, os membros decidiram
65 dividir entre eles os demais itens e a ordem de elaboração para a construção de PPC:
66 projetos de recepção de calouros monitoria e nivelamento que se dividiram para traçar a
67 versão dos itens destacados e implantações dos laboratórios para serem apresentados nas
68 reuniões que seguem, conforme cronograma.

69


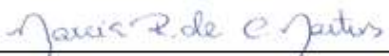
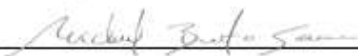

70

71
72
73
74
75
76
77
78
79
80

ENCERRAMENTO:


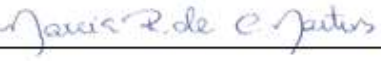
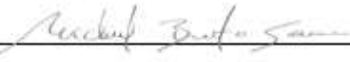

Desta forma, nada mais havendo a tratar, eu, Marcia Regina de Carvalho, lavrei a presente ata que segue assinada por mim e pelos demais membros do colegiado docente de curso e dei por encerrada a reunião.

INTEGRANTES PARTICIPANTES:

1. Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão 
2. Marcia Regina de Carvalho 
3. Michel Brito Soares 
4. Antônio Carlos Conceição de Andrade 



REUNIÃO NUCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

1	DATA
2	MANACAPURU, 12 DE MAIO DE 2021
3	
4	PAUTA
5	<ul style="list-style-type: none">• Troca de coordenação de curso
6	
7	ABERTURA DA REUNIÃO
8	Aos doze dias do mês de maio do ano de 2021, às 9h30, reuniram-se na Faculdade
9	Amazonas, os docentes Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão, Marcia Regina de Carvalho,
10	Michel Brito Soares e Antônio Carlos com a finalidade de informar a troca da coordenação
11	do curso de Gastronomia.
12	
13	DISCUSSÃO:
14	A reunião inicia-se com palavra da professora Márcia Carvalho informando aos demais
15	membros do NDE que o professor Bruno Raphael Leitão será o novo coordenador do curso.
16	Foram repassadas as atribuições como presidente do NDE ao novo coordenador, e
17	abordada as atividades propostas pelo NDE para aprovação do colegiado.
18	
19	DELIBERAÇÃO:
20	Após a sessão de leitura, os membros deram as boas vindas ao novo coordenador do
21	curso.
22	
23	ENCERRAMENTO:
24	Desta forma, nada mais havendo a tratar, eu, Marcia Regina de Carvalho, lavrei a presente
25	ata que segue assinada por mim e pelos demais membros do núcleo docente estruturante
26	do curso e dei por encerrada a reunião.
27	
28	INTEGRANTES PARTICIPANTES:
29	1. Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão <u></u>
30	2. Marcia Regina de Carvalho <u></u>
31	3. Michel Brito Soares <u></u>
32	4. Antônio Carlos Conceição de Andrade <u></u>
33	

34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80



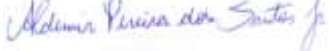



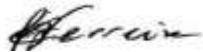
REUNIÃO NUCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

1	DATA
2	MANACAPURU, 12 MAIO DE 2021
3	
4	PAUTA
5	<ul style="list-style-type: none">• Substituição do Núcleo Docente Estruturante
6	<ul style="list-style-type: none">• Relatório de atribuições individuais
7	
8	ABERTURA DA REUNIÃO
9	Aos doze dias do mês de maio do ano de 2021, às 18h, reuniram-se na Faculdade
10	Amazonas, os docentes Aldemir Pereira dos Santos Junior, Ana Rita Gaia Machado,
11	Antônio Carlos Andrade Conceição, Marcia Regina de Carvalho e Michel Brito Soares,
12	com a finalidade de discutir o relatório de atribuições individuais dos docentes.
13	
14	DISCUSSÃO:
15	Aos doze dias do mês de maio do ano de 2021, às 18h00, reuniram-se na Faculdade
16	Amazonas, a Diretoria Acadêmica a Procuradoria da IES e docentes do Curso Superior
17	Tecnológico em Gastronomia, com a finalidade de discutir substituição do NED, outrora
18	composto pelos docentes: Marcia Regina de Carvalho Martins, Ana Augusta de Oliveira
19	Simas, Michel Brito Soares, Antônio Carlos Andrade Conceição, e como presidente
20	Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão coordenador do curso, passado a ter a seguinte
21	composição, permanecendo somente o prof. Antônio Carlos Andrade Conceição, tendo
22	os demais como substituições: Aldemir Pereira dos Santos Junior, Elias Essucy Andrade,
23	José Carlos de Sales Ferreira e como presidente o coordenador Bruno Raphael Leitão.
24	O professor Bruno pediu a palavra e sugeriu que o relatório de atribuições individuais
25	fosse descrito na planilha de docentes contendo as cargas horarias e os nomes das
26	atividades
27	
28	DELIBERAÇÃO:
29	Os membros do NDE presentes solicitaram que fossem apresentadas ao colegiado para
30	conhecimento do curso.
31	ENCERRAMENTO:
32	

33 Desta forma, nada mais havendo a tratar, eu, Bruno Raphael Leitão, lavrei a presente
34 ata que segue assinada por mim e pelos demais membros do NDE do curso e dei por
35 encerrada a reunião.

36

INTEGRANTES PARTICIPANTES:

- 37 1. Aldemir Pereira dos Santos Junior 
- 38 2. Antônio Carlos Andrade Conceição 
- 39 3. Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão 
- 40 4. Elias Essucy Andrade 
- 41 5. José Carlos de Sales Ferreira 
- 42
- 43
- 44



REUNIÃO NUCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

1	DATA
2	MANACAPURU, 02 JULHO DE 2021
3	
4	PAUTA
5	<ul style="list-style-type: none">• Discussão do NDE sobre as atividades de Aula Prática de Laboratório, e material
6	do aluno
7	<ul style="list-style-type: none">• Discussão e elaboração do PAPEERI
8	<ul style="list-style-type: none">• Sugestão de mudança das disciplinas em EAD
9	
10	ABERTURA DA REUNIÃO
11	
12	Aos dois dias do mês de julho do ano de 2021, às 19h, reuniram-se na Faculdade
13	Amazonas, os docentes Aldemir Pereira dos Santos Junior , Antônio Carlos Andrade
14	Conceição, Elias Essucy Andrade e Bruno Raphael Leitão, com a finalidade de discutir
15	as atividades de aulas práticas e o projeto PAPEERI do Curso Superior Tecnológico em
16	Gastronomia.
17	
18	DISCUSSÃO:
19	O coordenador do curso prof. Bruno Raphael Leitão solicitou que o grupo apresentasse
20	sugestão para realização e dinâmica das aulas práticas.
21	O professor Antônio Carlos Andrade Conceição sugeriu que em todas as aulas práticas
22	os alunos apresentassem as fichas técnicas das preparações realizadas levando e
23	consideração que os alunos possuem conhecimento dos valores dos insumos assim
24	possibilitando a realização dessa prática
25	O professor Elias Essucy acrescentou que também seria adequado que ao final os
26	alunos apresentassem as suas preparações e técnicas no laboratório restaurante
27	didático do curso dessa forma será aliado a teoria com a prática já que os alunos terão
28	que explanar para o docente todo o processo de preparação abordando também a
29	questão cultural voltado para o conteúdo da disciplina.
30	Professor Aldemir, pediu a palavra e sugeriu a temática de aproveitamento integral dos
31	alimentos e recomendou que fosse trabalhado nas escolas públicas da cidade com

32 crianças menores de 12 anos, lembrando da importância da responsabilidade social e
33 interdisciplinar nessa atividade. Sendo sugerido pelo professora Bruno, o tema: Como
34 agregar o aproveitamento integral dos alimentos na merenda escolar: Benefícios para a
35 saúde e para o meio ambiente.

36

37 **DELIBERAÇÃO:**

38 A partir da apresentação do NDE, foi sugerido o repasse para aprovação do colegiado
39 do curso e ficando para a próxima reunião a definição das disciplinas que serão em
40 EAD na matriz para o primeiro ano do curso.

41

42 **ENCERRAMENTO:**

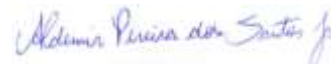
43 Desta forma, nada mais havendo a tratar, eu, Bruno Raphael Leitão, lavrei a presente
44 ata que segue assinada por mim e pelos demais membros do colegiado docente de
45 curso e dei por encerrada a reunião.

46

47 **INTEGRANTES PARTICIPANTES:**

47

48 1. Aldemir Pereira dos Santos Junior:



48

49 2. Antônio Carlos Andrade Conceição:



49

50 3. Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão:



50

4. Elias Essucy Andrade:





REUNIÃO NUCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

1 **DATA**

2 MANACAPURU, 03 DE AGOSTO DE 2021

3

4 **PAUTA**

- 5 • Revisão e ajuste de Matriz e Bibliografia.

6

7 **ABERTURA DA REUNIÃO**

8 Aos três e dias do mês de agosto do ano de 2021, às 17h, reuniram-se na Faculdade
9 Amazonas, os docentes Aldemir Pereira Junior., Antônio Carlos Andrade Conceição,
10 Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão, Elias Essucy Andrade e José Carlos de Sales
11 Ferreira.

12

13 **DISCUSSÃO:**

14 Inicia-se a reunião com o professor Bruno Raphael Leitão explicando a necessidade da
15 alteração da matriz do curso juntamente com suas referências, em conjuntos os
16 professores elaboram uma nova matriz do curso baseando-se nas novas diretrizes e
17 catálogos referentes ao curso e a necessidade das disciplinas em (EAD). Trocando a
18 disciplina de Gestão de Empreendimentos Gastronômicos para Técnicas de Serviço de
19 Sala e Eventos (EAD), O professor Antônio reforça a importância de enfatizar a
20 gastronomia enquanto gestão, uma vez a configuração do mercado atual, precisa deste
21 profissional gestor. A coordenação sugere a certificação intermediária seja obtida após a
22 conclusão do terceiro período e seja a certificação do supervisor em gastronomia.

23

24 **DELIBERAÇÃO:**

25 A partir da apresentação do NDE dos ajustes, foi sugerido o repasse para aprovação
26 do colegiado do curso.

27

28 **ENCERRAMENTO:**

29 Desta forma, nada mais havendo a tratar, eu, Bruno Raphael Leitão, lavrei a presente
30 ata que segue assinada por mim e pelos demais membros do colegiado docente de
31 curso e dei por encerrada a reunião.

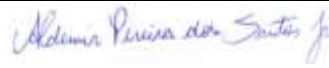
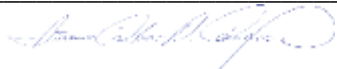

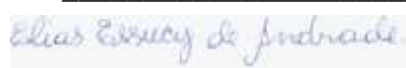
32

33	INTEGRANTES PARTICIPANTES:	<i>Aldemir Pereira dos Santos Jr</i>
34	1. Aldemir Pereira dos Santos Junior	_____
35	2. Antônio Carlos Andrade Conceição	<i>Antônio Carlos Andrade Conceição</i>
36	3. Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão	<i>Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão</i>
37	4. Elias Essucy Andrade	<i>Elias Essucy de Andrade</i>
38	5. José Carlos de Sales Ferreira	<i>José Carlos de Sales Ferreira</i>
39		
40		



REUNIÃO NUCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

1	DATA
2	MANACAPURU, 26 DE AGOSTO DE 2021
3	
4	PAUTA
5	<ul style="list-style-type: none">• Comunicado da data da Visita do Mec.
6	
7	ABERTURA DA REUNIÃO
8	Aos vinte e seis dias do mês de agosto do ano de 2021, às 17h, reuniram-se na
9	Faculdade Amazonas, os docentes Aldemir Pereira Junior, Antônio Carlos Andrade
10	Conceição, Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão e Elias Essucy Andrade.
11	
12	DISCUSSÃO:
13	Inicia-se a pauta da reunião com o professor Bruno Leitão, anunciando a visita do MEC,
14	e explicou que a mesma será de forma remota, uma novidade a todos, no entanto é um
15	processo de uma realidade em que se vive em tempo de pandemia, as dúvidas de como
16	seria a execução desta visita foram esclarecidas.
17	Dando continuidade pauta reunião Bruno Raphael Leitão comunicou a importância de
18	que todos estejam preparados para disponibilizar horário visto a agenda ser impressada
19	e não há como substituir horário das reuniões todos os membros do NDE questionaram
20	a respeito da execução da agenda a fim de que possam auxiliar nesta visita.
21	
22	DELIBERAÇÃO:
23	A partir da apresentação da agenda da visita in loco aos membros do NDE foi sugerido
24	que a informação fosse passada aos demais membros do colegiado do curso.
25	
26	ENCERRAMENTO:
27	Desta forma, nada mais havendo a tratar, eu, Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão, lavrei
28	a presente ata que segue assinada por mim e pelos demais membros do NDE do curso
29	e dei por encerrada a reunião.
30	
31	
32	

33	INTEGRANTES PARTICIPANTES:	
34	1. Aldemir Pereira dos Santos Junior	
35	2. Antônio Carlos Andrade Conceição	
36	3. Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão	
37	4. Elias Essucy Andrade	
38		



REUNIÃO DO NUCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

1	DATA:
2	MANACAPURU, 08 DE JUNHO DE 2022.
3	
4	PAUTA:
5	• ATUALIZAÇÃO DE ATIVIDADES;
6	• DESIGNAÇÃO DO NOVO COORDENADOR;
7	• DESIGNAÇÃO DOS NOVOS MEMBROS DO NDE;
8	• COMUNICADO DE VISITA IN LOCO PARA RECRENCIAMENTO DA IES.
9	
10	ABERTURA DA REUNIÃO
11	Aos oito dias do mês de junho do ano de 2022, reuniram-se os novos membros do
12	NDE: Bruno Raphael Gomes De Sá Leitão, Francisca Marta Nascimento De Oliveira
13	Freitas, José Carlos De Sales Ferreira, Márcia Regina De Carvalho Martins e Silmara
14	Da Cunha Pimentel.
15	
16	DISCUSSÃO:
17	Iniciou-se a reunião com a nova coordenadora Silmara Da Cunha Pimentel, onde foi
18	designada como coordenadora do Curso de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade
19	FA, a coordenadora apresentou os novos membros que irão compor o NDE do curso:
20	Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão, Francisca Marta Nascimento de Oliveira Freitas,
21	José Carlos de Sales Ferreira, Márcia Regina de Carvalho Martins e Silmara da Cunha
22	Pimentel, em seguida informou que foram realizadas todas as devidas atualizações dos
23	documentos, a partir das decisões do NDE e contribuição do colegiado, dos itens que
24	comporão o PPC, além de atualizações de atividades. Após a apresentação a
25	coordenadora parabenizou o esforço de todos pelo trabalho. Dando continuidade à
26	reunião foi informado que a visita <i>in loco</i> está marcada para os dias 9 até 12 de agosto
27	de 2022 conforme comunicado recebido a procuradoria institucional no dia 07 de junho
28	de 2022. Por fim, a prof. ^a Silmara da Cunha Pimentel salientou a importância de todos
29	os membros do NDE e colegiado estarem preparados e presentes durante os dias de
30	visita.
31	
32	DELIBERAÇÃO:
33	A partir da apresentação do proposto todos os membros estiveram de acordo.
34	

35 **ENCERRAMENTO:**

36 Desta forma, nada mais havendo a tratar, eu, Silmara da Cunha Pimentel, lavrei a
37 presente ata que segue assinada por mim e pelos demais membros do NDE e dei por
38 encerrada a reunião.

39

40 **INTEGRANTES PARTICIPANTES:**

41 1. Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão

42 2. Francisca Marta Nascimento de Oliveira Freitas Francisca Marta N. de Oliveira Freitas

43 3. José Carlos de Sales Ferreira José Carlos de Sales Ferreira

44 4. Márcia Regina de Carvalho Martins Márcia Regina de Carvalho Martins

45 5. Silmara da Cunha Pimentel Silmara da Cunha Pimentel

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72