



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**  
**INSTITUTO DE CULTURA E ARTE**  
**PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA**

Em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI da UFC, o Plano Estratégico do Programa de Pós-graduação – PPG em Gastronomia visa consolidar a qualidade do PPG. Além da formação de pessoal e pesquisa, requisitos básicos, debate-se a vocação do PPG a partir da inovação e transferência de conhecimento, impacto na sociedade e internacionalização. Algumas ações estão previstas para os primeiros anos do programa. As principais ações do Plano Estratégico do PPG em Gastronomia estabelecidas pelo colegiado do curso são:

1. Acompanhar a elaboração dos relatórios anuais de avaliação do programa, aprimorando o levantamento e apresentação dos dados que serão lançados na Plataforma Sucupira;
2. Criar fóruns de trabalho do PPG em Gastronomia de modo a discutir e implementar estratégias para melhoria da avaliação, parcerias com outros programas brasileiros e internacionalização do programa, com eventual participação de instituições consolidadas no Brasil e no exterior;
3. Articular os grupos de pesquisa no PPG e em áreas e sub-áreas afins estimulando o aumento colaborativo dos indicadores de qualidade;
4. Estimular a representação de docentes do programa em comitês e instâncias decisórias da UFC e fora desta;
5. Incorporar as práticas de iniciação científica às atividades curriculares da graduação de modo a propiciar atualizações e integrações curriculares em todos os níveis de ensino, incentivando os docentes ofertarem disciplinas do programa também com código de vagas para estudantes da graduação;
6. Priorizar e ampliar a iniciação científica como um dos principais programas de bolsas para integração dos alunos e inserção de um maior número de docentes nas atividades de pesquisa e de promoção da excelência do ensino, incentivando a orientação pelos docentes de bolsas PIBIC, PIBITI, FUNCAP e de monitorias;
7. Acompanhar de modo integrado o desempenho acadêmico dos alunos em programas de iniciação científica, bem como de suas futuras atuações na academia;
8. Realizar o acompanhamento pedagógico por meio de reuniões e diálogo permanente entre coordenação do PPG, discentes e docentes.
9. Acompanhar de modo contínuo os egressos do programa e suas futuras atuações no mercado de trabalho (ensinos médios e superior, privado ou público) ou na academia;
10. Garantir condições favoráveis de trabalho a professores recém-ingressos para a consolidação de sua pesquisa e ingresso em sistemas de pesquisa competitivos, a exemplo das bolsas de produtividade do CNPq e da Funcap;
11. Sistematizar a atuação de pós-doutorandos e pesquisadores visitantes, sugerindo indicadores de acompanhamento e integração às redes de pesquisa;
12. Incentivar a divulgação científica dentro da universidade e nos diversos setores sociais, institucionalizando-a em projetos pedagógicos, programas de articulação com escola básica,

programas multidisciplinares, ações de extensão, entre outras iniciativas sistêmicas;

13. Intensificar as ações de divulgação científica internas e externas à universidade de modo a aumentar a possibilidade de interações, colaboração e difusão social da pesquisa no PPG;

14. Estimular ações como cursos, eventos e disciplinas, entre outros, visando a divulgação das boas práticas na execução e publicação de pesquisas;

15. Ampliar a articulação de grupos de pesquisa do PPG com relevantes centros da pesquisa científica internacional, intensificando a atuação do programa nos sistemas internacionais da pesquisa nas áreas da gastronomia e afins;

16. Apoiar e incentivar iniciativas de desenvolvimento de projetos ou convênios acadêmicos (por exemplo, cotutelas) em parceria ou em redes com instituições de pesquisas nacionais e internacionais;

17. Promover e articular parcerias empresariais estratégicas para pesquisa, inovação e transferência de conhecimento nas áreas da gastronomia e afins;

18. Buscar cooperação internacionais, que possibilitem a formação de recursos humanos no exterior, além do intercâmbio e mobilidade internacional de discentes e docentes do PPG;

19. Estimular a mobilidade internacional nos dois sentidos e a internacionalização da integralização curricular em todas as áreas e níveis de ensino, de modo a atrair estudantes estrangeiros, aumentar a proficiência dos estudantes brasileiros e internacionalizar as ementas curriculares;

20. Definir política acadêmica no PPG para a contratação de visitantes, mediante demanda justificada, qualificada e planejada, considerando os impactos para a internacionalização e a promoção dos indicadores em avaliações;

21. Estimular os alunos a desenvolverem pesquisas que contribuam para o desenvolvimento econômico e social a nível local, regional e nacional;

22. Promover e estimular a qualidade das dissertações, com incentivo ao cumprimento do tempo médio de titulação da área (24 meses no Mestrado).

23. Incentivar e apoiar a publicação da produção científica em veículos nacionais internacionais de alta circulação e concentrados nos estratos A1 a B2 dos Quais da CAPES, e livros e capítulos de livros nos níveis superiores do Instrumento de Avaliação (L3 e L4), conferindo ampla visibilidade ao conhecimento gerado no PPG Gastronomia da UFC;

24. Incentivar e apoiar a participação e organização de docentes e discentes de eventos, no país e no exterior;

25. Estimular a participação dos docentes em bancas examinadoras, em comissões de agências financiadoras, pareceres e consultorias ad hoc, etc.

26. Estimular a representação de docentes como avaliadores e membros de comitês editoriais de revistas científicas e livros de editoras nacionais e internacionais;

27. Buscar melhorias para a estrutura física de ensino e pesquisa pela captação de recursos financeiros por meio de projetos de pesquisa e parcerias com a iniciativa pública e privada.

28. Capacitar a secretaria da coordenação do PPG, habilitando-a plenamente para a gestão acadêmica e seus meandros burocráticos, inclusive na comunicação com as agências de fomento.