



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

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
GASTRONOMIA

(2021-2024)

COMISSÃO DE AUTOAVALIAÇÃO E PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

Representantes Docentes:

Paulo Henrique Machado de Sousa, Adriana Camurça Pontes Siqueira

Ana Erbênia Pereira Mendes, Eveline de Alencar Costa, Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro

Fátima Nunes, Francisca Elisângela Teixeira Lima, Selene Daiha Benevides, Sandro Thomaz
Gouveia

Representante Discente:

Renato Mesquita Rios

Egresso:

Não havia ainda

Representante Técnica:

Neide Thomaz

Representante Externo:

Profa. Dra. Claisa Andrea da Silva Freitas Rabelo (Docente do PPG Nutrição e Saúde, UECE)

Fortaleza, 01 de dezembro de 2021

1 APRESENTAÇÃO

O Planejamento Estratégico (PE) do Programa de Pós-Graduação em Gastronomia (PPGG) da Universidade Federal do Ceará (UFC) está alinhado ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFC no que se refere às diretrizes para a política de ensino nos Programas de Pós-Graduação (PPGs), bem como está em consonância com o que é proposto para PPGs de excelência em Instituições no Brasil e no Exterior.

Este documento foi elaborado observando-se as metodologias propostas em relatório do Grupo de Trabalho sobre autoavaliação de programas de Pós-Graduação da CAPES, o Plano de Desenvolvimento Institucional da UFC 2018-2022, e outros documentos internos de acompanhamento do PPGG. Para este fim, foi formada uma comissão para organização do processo de autoavaliação e do planejamento estratégico.

O objetivo da elaboração deste planejamento é estabelecer uma referência para a condução das ações internas do Programa, facilitar o monitoramento e a avaliação, construir metas e estabelecer meios para atingi-las, com vistas a obter um diagnóstico estratégico e atingir os objetivos do PPGG. As mudanças no processo de avaliação da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior do Ministério da Educação (CAPES/MEC) e o acompanhamento feito pela PRPPG/UFC (Pró-reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa) exige ações contínuas para proporcionar os meios de atingir métricas de excelência para a Pós-graduação.

Espera-se que o planejamento estratégico possa impactar positivamente nas métricas relacionadas à qualidade da produção intelectual de docentes, discentes e egressos; à ampliação e estímulo à divulgação da produção científica do PPGG; melhoria do impacto e caráter inovadora produção intelectual em função da natureza do programa; aumento da qualificação docente e discente; melhoria dos impactos econômicos, sociais e culturais do programa e aumento da internacionalização do programa, com ampliação e estímulo à participação de docentes e discentes em programas de cooperação internacional. Ao final, almeja-se a melhoria contínua do programa e o aumento da nota de avaliação da CAPES.

2 HISTÓRICO E CONTEXTUALIZAÇÃO DO PPGG

A Universidade Federal do Ceará (UFC), devido à sua dimensão e importância regional, possui o compromisso de contribuir para o desenvolvimento do Nordeste, especialmente do Ceará, uma região menos favorecida em termos de profissionais qualificados em nível de Pós-Graduação. Nessa perspectiva, a UFC, historicamente engajado em sua missão desde, evoluiu continuamente, superando desafios e se consolidando como uma instituição de destaque no ensino de graduação e pós-graduação, comprometida com o progresso da Região Nordeste do Brasil.

O Programa de Pós-graduação em Gastronomia (PPGG), nível Mestrado, foi aprovado com pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) em 2020 e iniciou suas atividades no segundo semestre de 2021. Está vinculado ao Instituto de Cultura e Arte (ICA), da Universidade Federal do Ceará, tendo como área básica Interdisciplinar.

Programa está vinculado à área de concentração de Gastronomia, Inovação e Sustentabilidade e possui atualmente três linhas de pesquisa (Figura 1), todas pautadas em estudos de natureza multidisciplinar. A linha Gastronomia Social e Sustentabilidade é pautada em estudos de natureza multidisciplinar, e concentra-se em estratégias de promoção de um desenvolvimento social e a investigação de seus impactos, buscando traduzir e divulgar cientificamente a produção cultural alimentar local, regional e nacional, incluindo: registros de natureza material e imaterial da cultura gastronômica; a prática gastronômica em suas relações com a sustentabilidade e soberania alimentar; intervenções e incorporações da perspectiva gastronômica em políticas públicas de alimentação, considerando a função social da Gastronomia; a preservação e a documentação de saberes tradicionais; o estudo das bases e implementação de uma Educação Alimentar e Nutricional; o estudo das práticas e das representações da cozinha, da comida e da bebida como signos culturais; o debate sobre os contornos de atuação e sobre a formação teórico-prática de profissionais da seara da alimentação; a mobilização do empreendedorismo em torno de soluções para problemas sociais intermediado pelo conhecimento gastronômico. A linha **Tecnologia e Inovação Gastronômica** visa a compreensão da gastronomia em sua dimensão técnico-científico, tendo como foco de investigação: matérias primas locais, regionais e nacionais; alimentos tradicionais e não-tradicionais e a produção agrícola local/regional; métodos e técnicas de preparo culinários adequadas para minimizar perdas dos nutrientes, visando a melhor qualidade de alimentos; o desenvolvimento de novas técnicas e produtos gastronômicos, objetivando o conhecimento dos seus aspectos nutricionais, químicos, funcionais, sensoriais e culturais, respeitando a soberania alimentar.

Figura 1. Estrutura do PPGG.



O programa oferece 10 vagas para o curso, divididas igualmente entre as duas linhas de pesquisa, uma vez que o número de docentes é equivalente em ambas as linhas. Os alunos admitidos no programa provêm principalmente da região Nordeste, com destaque para o Estado do Ceará, embora também haja uma significativa participação de alunos de outros Estados do país.

3 IDENTIDADE ESTRATÉGICA DO PPGG

Visão

O programa atende a uma visão contemporânea e estratégica da gastronomia, unindo ciência, cultura e inovação para responder às demandas complexas da sociedade brasileira.

Missão

Formar recursos humanos de elevado nível, buscando a inter-, multi- e trans- disciplinaridade para proporcionar uma formação científica especializada que consolide e aprofunde o conhecimento na gastronomia local, regional e nacional.

Valores

Ética e transparência, Inovação, Sustentabilidade, Excelência profissional, Proatividade, Trabalho em equipe, Solidariedade e respeito, e Evolução Contínua.

Perfil do corpo docente

No primeiro processo seletivo do programa, com mais de 150 inscritos, para o semestre 2021.2, selecionou 10 alunos, divididos nas duas linhas de pesquisa. A distribuição das orientações foi realizada pela coordenação, de acordo com a sugestão dos estudantes e adequação dos pré-projetos às áreas de pesquisa dos orientadores. Dois dos 12 professores permanentes não iniciaram a orientação no primeiro momento, mas começaram a atuar na coorientação.

O corpo docente é formado exclusivamente por doutores, com formação diversificada, entre permanentes e colaboradores: Ciência da Nutrição (1), Ciência e Tecnologia de Alimento (6), Enfermagem (1), Química (2), Educação (2) e Biotecnologia (2), oriundos de diferentes instituições nacionais (UFC, UFV, UNICAMP e USP). São 12 docentes permanentes (83%) e dois colaboradores. Dos 12 docentes permanentes, 8 (66%) são exclusivos do PPGG.

A dedicação do corpo docente foi, no mínimo, de 15h, sendo a maioria com a dedicação de 20h ao programa.

4 METODOLOGIA

O presente Planejamento Estratégico do PPGG foi elaborado em concordância com as diretrizes do planejamento estratégico da CAPES, alinhado com os quesitos de avaliação da CAPES para os programas de pós-graduação de acordo com a Portaria nº 122 de 05 de agosto de 2021 da CAPES. O Planejamento Estratégico do PPGG também foi elaborado em alinhamento com as

políticas de ensino, pesquisa, inovação e extensão constantes no PDI da Universidade Federal do Ceará (2018/2022) descritos no Quadro 1.

Com base nas discussões do colegiado, docentes, discentes e técnico do PPGG, procedeu-se com a análise SWOT, avaliando-se os ambientes interno e externo do programa. Com esses dados, foi possível identificar as forças, fragilidades, oportunidades e ameaças.

Quadro 1 – Indicadores estratégicos presentes no PDI da Universidade Federal do Ceará (2018/2022).

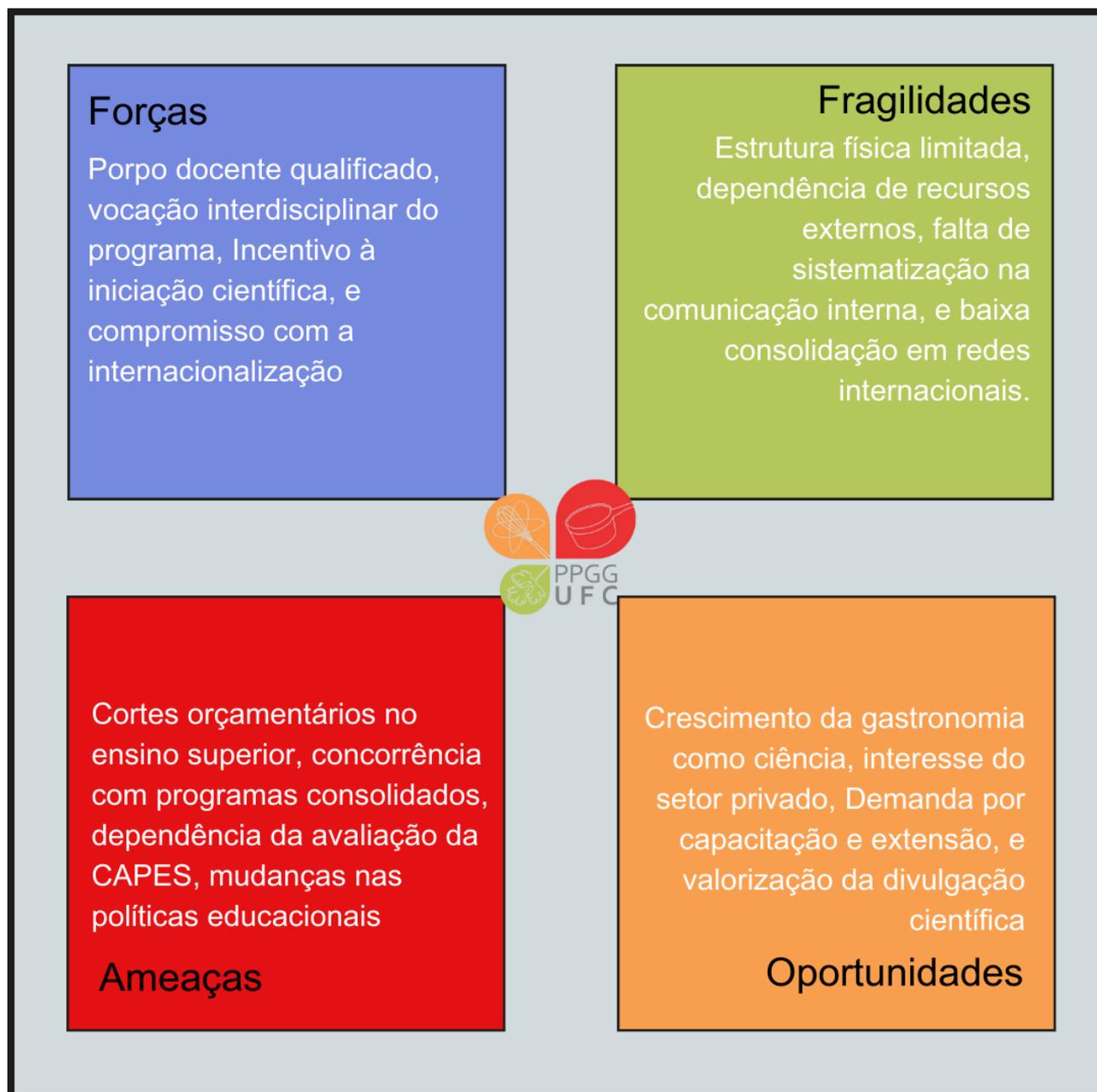
Objetivo Estratégico	Indicadores
OE1. Posicionar-se nacional e internacionalmente como protagonista na formação de profissionais de excelência, pelo desenvolvimento da ciência e tecnologia e pela inovação.	Ranking Nacional (RUF) Ranking Internacional (THE) Taxa de Sucesso na Graduação (TSG)
OE2. Aprimorar a governança e a comunicação institucional para o atingimento dos objetivos organizacionais e para a promoção da transparência e accountability.	Índice Integrado de Governança e Gestão Pública (IGG)
OE3. Aprimorar a formação discente.	Índice Geral de Curso (IGC) Relação aluno-professor
OE4. Consolidar a qualidade dos programas de pós-graduação e a política de inovação científica e tecnológica, intensificando a internacionalização.	Percentual de cursos com Conceito CAPES >= 5
OE5. Fortalecer a extensão universitária na UFC.	Percentual de ações efetivas de extensão
OE6. Proporcionar infraestrutura física adequada, com foco na economicidade, na sustentabilidade e na acessibilidade.	Nota ENADE para infraestrutura Média Ponderada dos Conceitos da Dimensões (MAPCD)
OE7. Consolidar, ampliar e modernizar as soluções de tecnologia da informação, proporcionando a infraestrutura adequada aos processos da UFC.	Percentual de ações do PDTIC realizadas
OE8. Assegurar aos discentes as condições necessárias para a excelência estudantil.	Taxa de Permanência dos discentes assistidos
OE9. Garantir a excelência na gestão de pessoas.	Índice de Levantamento de Governança
OE10. Potencializar a cultura artística e esportiva na UFC, ampliando os mecanismos de financiamento e expandindo o acesso à comunidade acadêmica.	Número de ações artístico-culturais realizadas Quantidade de público nas ações artístico-culturais realizadas
OE11. Aumentar a eficiência, eficácia e efetividade dos processos da Gestão, garantindo a sustentabilidade orçamentária/ financeira.	Custo Corrente com HU / Aluno Equivalente Custo Corrente sem HU / Aluno Equivalente

Fonte: PDI da UFC 2018-2022

5 IDENTIFICAÇÃO DAS FORÇAS, FRAGILIDADES, OPORTUNIDADES E AMEAÇAS

A partir da análise SWOT, foi possível definir as forças, fragilidades, oportunidades e ameaças do PPGG. Na Figura 2 está descrito um resumo da análise SWOT do PPGG.

Figura 2. Análise SWOT do PPGG.



5.1 Forças (Strengths)

Corpo docente qualificado: Professores com potencial para atuação em pesquisa, publicação e orientação.

Vocação interdisciplinar do programa: Abrangência das áreas e subáreas da gastronomia, permitindo conexões com saúde, turismo e cultura.

Incentivo à iniciação científica: Integração dos alunos da graduação às atividades de pesquisa, fortalecendo a formação desde o início da carreira acadêmica.

Compromisso com a internacionalização: Interesse em estabelecer parcerias e promover mobilidade acadêmica para docentes e discentes.

5.2 Fragilidades (Weaknesses)

Estrutura física limitada: Necessidade de melhorias nos laboratórios e equipamentos de pesquisa.

Dependência de recursos externos: Insuficiência de recursos financeiros estáveis para implementar todas as ações previstas.

Falta de sistematização na comunicação interna: Desafios na articulação eficiente entre coordenação, docentes e alunos.

Baixa consolidação em redes internacionais: Apesar do potencial, o programa ainda busca ampliar sua visibilidade fora do país.

5.3 Oportuniades (Opportunities)

Crescimento da gastronomia como ciência: Demanda crescente por pesquisas que conectem gastronomia à saúde, sustentabilidade e inovação.

Interesse do setor privado: Possibilidade de parcerias empresariais para transferência de conhecimento e desenvolvimento de novos produtos.

Demanda por capacitação e extensão: Potencial para ampliar a atuação em comunidades locais e formação continuada.

Valorização da divulgação científica: Maior abertura para ações de extensão e publicação em veículos de impacto social.

5.4 Ameaças (Threats)

Cortes orçamentários no ensino superior: Risco de redução de recursos públicos para pesquisa e pós-graduação.

Concorrência com programas consolidados: Desafios para se destacar frente a outros programas nacionais e internacionais de gastronomia.

Dependência da avaliação da CAPES: Forte impacto da classificação nos financiamentos e na atração de estudantes.

Mudanças nas políticas educacionais: Alterações podem impactar diretamente o planejamento e os objetivos do programa.

6 PLANEJAMENTO DE AÇÃO

Quadro 2 – Objetivo, metas, indicadores, ações, prazos e alinhamento com o PDI da UFC do Planejamento Estratégico do PPGG.

Eixo 1: Programa					
Objetivo Estratégico	Metas	Indicadores	Ações	Prazos	Alinhamento PDI UFC
Consolidar a qualidade do PPG em Gastronomia	Aumentar a avaliação CAPES do programa para conceito 4 até 2024.	Nota CAPES, número de parcerias estabelecidas, número de publicações qualificadas.	Aprimorar relatórios para a Plataforma Sucupira; criar fóruns para estratégias de avaliação e internacionalização; estimular grupos de pesquisa.	2021-2024	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Estabelecer a internacionalização do programa	Estabelecer pelo menos 1 convênio internacional	Número de parcerias e intercâmbios internacionais realizados.	Estimular mobilidade internacional; definir políticas para contratação de visitantes internacionais; articulação com redes de pesquisa internacionais.	2022-2024	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Melhorar a infraestrutura de ensino e pesquisa.	Realizar reformas em 2 laboratórios e capacitar a secretaria do PPG.	Recursos captados e melhorias implementadas.	Buscar parcerias público-privadas; captar recursos financeiros por projetos.	2021-2023	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Melhorar a infraestrutura de ensino e pesquisa.	Realizar reformas nos laboratórios de pesquisa	Recursos captados e melhorias implementadas.	Buscar parcerias público-privadas; captar recursos financeiros por projetos.	2021-2023	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Melhorar a infraestrutura de ensino e pesquisa.	Montar e equipar a sala de aula da pós-graduação	Recursos captados e melhorias implementadas.	Buscar parcerias público-privadas; captar recursos financeiros por projetos.	2021-2023	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Melhorar a infraestrutura de ensino e pesquisa.	Capacitar a secretaria do PPGG para as atividades de secretaria do programa	Recursos captados e melhorias implementadas.	Captação de cursos oferecidos pela instituição	2022-2023	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Ampliar o corpo docente do programa	Credenciar dois professores permanentes e professores colaboradores	Número de professores credenciados	Aplicar edital de credenciamento de novos docentes	2022-2024	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Implementar professores visitantes no programa	Participação de pós-doutorandos no programa	Número de professores credenciados	Aplicar para editais de bolsas de pós-doutorado	2022-2024	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Ampliar coorientadores externos ao programa	Inserir coorientadores de fora do programa	Número de professores credenciados	Convidar coorientadores de outras instituições	2022-2024	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Eixo 2: Formação					
Objetivo Estratégico	Metas	Indicadores	Ações	Prazos	Alinhamento PDI UFC

Garantir formação acadêmica de excelência.	Realizar a publicações em periódicos A1-B2 associados à dissertação com média de 1 por estudante.	Tempo médio de titulação e publicações.	Ampliar iniciação científica; acompanhar desempenho acadêmico e propor reuniões regulares com alunos e docentes.	2021-2024	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Ampliar a formação discentes	Aumentar a participação discente em eventos científicos, ampliando em 10% a cada ano, até 2024	Número de discentes que participaram de eventos científicos	Incentivo a participação de discentes em eventos científicos nacionais e internacionais com liberação de recursos do PROAP para pagamento de inscrições, deslocamento e hospedagem, de acordo com a liberação de verbas	Até 2024	Aprimorar a formação discente
Ampliar a formação discente	Aumentar em 25% a participação discente na organização de eventos científicos	Número de eventos científicos com a participação dos alunos do PPGG na organização	Incentivo a participação de docentes em eventos científicos nacionais e internacionais com liberação de recursos do PROAP para pagamento de inscrições, deslocamento e hospedagem, de acordo com a liberação de verbas	Até 2024	Aprimorar a formação discente
Ampliar a formação discente	Aumentar a participação de discentes e docentes nos Grupos de pesquisa do Programa e de outras instituições, com no mínimo de 50% de participação	Número de alunos participantes de grupos de pesquisa vinculados ao CNPq	Participação de discentes e docentes em Grupos de Pesquisa	A partir de 2022	Aprimorar a formação discente
Produção científica	Realizar a publicações em periódicos A1-B2 associados à dissertação com média de 1 por estudante.	Número de publicações dos discentes	Ampliar iniciação científica; acompanhar desempenho acadêmico e propor reuniões regulares com alunos e docentes.	2021-2024	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Produção científica	Realizar a publicações em eventos científicos locais, regionais, nacionais ou internacionais, com média de 1 por estudante	Número de publicações dos discentes	Ampliar iniciação científica; acompanhar desempenho acadêmico e propor reuniões regulares com alunos e docentes.	2021-2024	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Eixo 3: Impacto na Sociedade					
Objetivo Estratégico	Metas	Indicadores	Ações	Prazos	Alinhamento PDI UFC
Transferir conhecimento e inovar na área da gastronomia.	Implementar 2 ações de extensão por ano	Número de ações de extensão	Divulgar ciência na comunidade; organizar eventos e cursos; desenvolver parcerias empresariais estratégicas.	2021-2024	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Transferir conhecimento e inovar na área da gastronomia.	Realizar 3 projetos de impacto social até 2024.	Número de projetos concluídos.	Divulgar ciência na comunidade; organizar eventos e cursos; desenvolver parcerias empresariais estratégicas.	2021-2024	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.

Contribuir para o desenvolvimento econômico e social.	Estimular 50% das dissertações defendidas voltadas para temas de impacto local e regional.	Número de trabalhos defendidos com impacto na sociedade.	Incentivar pesquisas com relevância socioeconômica; promover parcerias com o setor público e privado para transferência de conhecimento.	2022-2024	Garantir a Excelência na Gestão de Pessoas.
Inserir alunos no mercado e na academia.	Atingir a taxa de empregabilidade dos egressos para 80% após 1 ano de conclusão	Taxa de empregabilidade e número de egressos inseridos na academia.	Acompanhar egressos; promover qualidade das dissertações; incentivar pesquisa aplicada.	2022-2024	

Figura 3. Mapa Estratégico do PPGG

MAPA ESTRATEGICO

