

Avaliação dos Egressos do Programa de Pós-graduação em Gastronomia

2023-2024

1. Adequação dos Procedimentos de Acompanhamento de Egressos

O acompanhamento dos egressos é realizado anualmente a partir do ano de 2023, quando se realizou a primeira defesa.

Os egressos são acompanhados por meio de formulário eletrônico (Anexo 1 deste documento) no google docs para atualização a cada final de ano. A comunicação com os mesmos se dá por e-mail e grupo de whatsapp de egressos do programa, onde são realizadas divulgadas informações sobre as publicações mais recentes do programa realização de eventos e divulgações de vagas de empregos e bolsas de estudo.

O acompanhamento dos egressos do PPGG permite avaliar a inserção profissional e a adequação da formação oferecida. O alcance da pesquisa inclui aspectos fundamentais, como empregabilidade, vínculo com instituições de ensino e pesquisa, atuação em políticas públicas e impacto na sociedade. No entanto, a ausência de acompanhamento a longo prazo pode limitar a compreensão da mobilidade profissional dos titulados.

De acordo com a tabela 1 e gráfico 1, a pesquisa com os egressos do Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará revelou um panorama rico sobre a trajetória dos alunos que concluíram o curso entre 2021 e 2024. Vale destacar que a conclusão das primeiras dissertações só ocorreu em 2023, pois a primeira turma ingressou no segundo semestre de 2021.

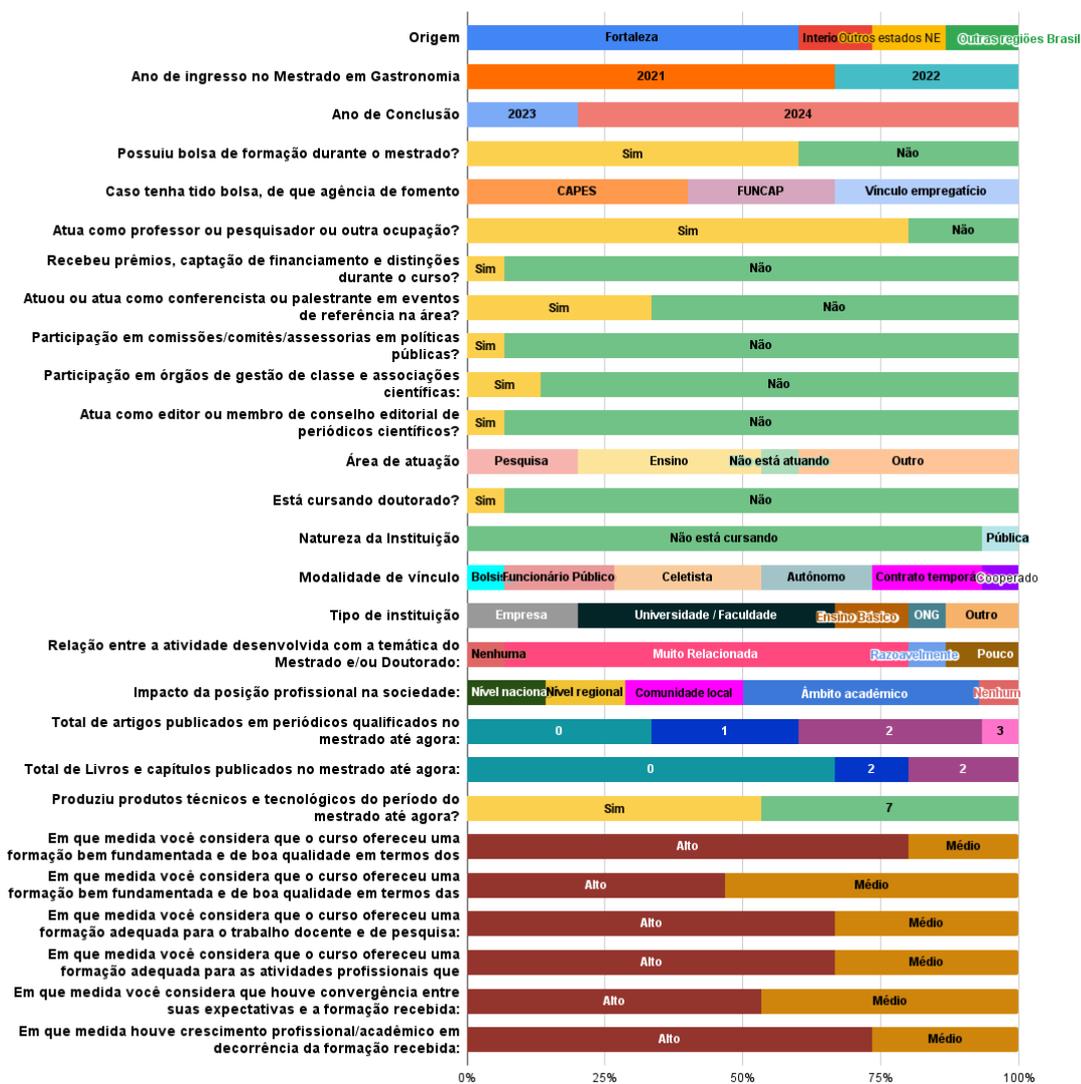
Tabela 1. Perfil e Trajetória Profissional dos Egressos do PPGG (2021-2024)

Origem	
Fortaleza	9 (60%)
Interior do Estado	2 (13,33)
Outros Estados do Nordeste	2 (13,33)
Outras Regiões do País	2 (13,33)
Ano de ingresso no Mestrado em Gastronomia	
2021	10 (66,67%)
2022	5 (33,33%)
Ano de Conclusão	
2023	3 (20%)
2024	12 (80%)
Possuiu bolsa de formação durante o mestrado?	
Sim	9 (60%)
Não	6 (40%)
Se bolsista, qual a agência de fomento?	
CAPES	6 (40%)
FUNCAP	4 (26,67%)
Possuía vínculo empregatício	5 (33,33%)

Atua como professor ou pesquisador ou outra ocupação?	
Sim	12 (80%)
Não	3 (20%)
Recebeu prêmios, captação de financiamento e distinções durante o curso?	
Sim	1 (6,67%)
Não	14 (93,33%)
Atuou ou atua como conferencista ou palestrante em eventos de referência na área?	
Sim	10 (66,67%)
Não	5 (33,33%)
Participação em comissões/comitês/assessorias em políticas públicas?	
Sim	1 (6,67%)
Não	14 (93,33%)
Participação em órgãos de gestão de classe e associações científicas	
Sim	2 (13,33%)
Não	13 (86,67%)
Atua como editor ou membro de conselho editorial de periódicos científicos?	
Sim	1 (6,67%)
Não	14 (93,33%)
Área de atuação	
Pesquisa	3 (20%)
Ensino	5 (33,33%)
Não estou atuando	1 (6,67%)
Autônomo	1 (6,67%)
Outro	5 (33,33%)
Está cursando doutorado?	
Sim	1 (6,67%)
Não	14 (93,33%)
Natureza da Instituição	
Pública	1 (6,67%)
Nenhum	14 (93,33%)
Modalidade de vínculo	
Bolsista	1 (6,67%)
Funcionário Público/Regime Jurídico Único	3 (20%)
Celetista	4 (26,67%)
Contrato temporário	3 (20%)
Autônomo	3 (20%)
Cooperado	1 (6,67%)
Tipo de instituição	
Empresa	3 (20%)
Universidade/Faculdade	7 (46,67%)
Instituição de ensino básico e médio/fundamental	2 (13,33%)
ONG	1 (6,67%)
Outro	1 (6,67%)
Nenhum	1 (6,67%)
Relação entre a atividade desenvolvida com a temática do Mestrado e/ou Doutorado:	
Muito relacionada	11 (73,33%)
Razoavelmente relacionada	1 (6,67%)
Pouco relacionada	2 (13,33%)
Nenhum	1 (6,67%)

Impacto da posição profissional na sociedade	
Relacionado ao nível nacional	2 (13,33%)
Relacionado ao nível regional	2 (13,33%)
Relacionado ao nível da comunidade local	3 (20%)
Relacionado ao âmbito acadêmico	6 (40%)
Não estou com vínculo profissional atualmente	2 (13,33%)
Total de artigos publicados em periódicos qualificados no mestrado até agora	
Nenhum	5 (33,33%)
Um	4 (26,67%)
Dois	5 (33,33%)
Três	1 (6,67%)
Total de Livros e capítulos publicados no mestrado até agora	
Nenhum	10 (66,67%)
Um	2 (13,33%)
Dois	3 (20%)
Produziu produtos técnicos e tecnológicos do período do mestrado até agora?	
Sim	8 (53,33%)
Não	7 (46,47%)
Em que medida você considera que o curso ofereceu uma formação bem fundamentada e de boa qualidade em termos dos conteúdos abordados?	
Médio	3 (20%)
Alto	12 (80%)
Em que medida você considera que o curso ofereceu uma formação bem fundamentada e de boa qualidade em termos das práticas pedagógicas adotadas?	
Médio	8 (53,33%)
Alto	7 (46,47%)
Em que medida você considera que o curso ofereceu uma formação adequada para o trabalho docente e de pesquisa?	
Médio	5 (33,33%)
Alto	10 (66,67%)
Em que medida você considera que o curso ofereceu uma formação adequada para as atividades profissionais que desempenha atualmente?	
Médio	5 (33,33%)
Alto	10 (66,67%)
Em que medida você considera que houve convergência entre suas expectativas e a formação recebida?	
Médio	7 (46,47%)
Alto	8 (53,33%)
Em que medida houve crescimento profissional/acadêmico em decorrência da formação recebida?	
Médio	4 (26,67%)
Alto	11 (73,33%)

Gráfico 1. Inserção Profissional e Impacto Acadêmico dos Egressos do Programa de Pós-Graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará



A presente pesquisa apresenta os resultados da totalidade de egressos do programa (15 egressos).

Os dados mostram que o mestrado atraiu estudantes de diferentes origens, sendo a **maioria de Fortaleza (60%)**, seguidos por moradores do interior do estado (13,33%) e de outras regiões do Brasil (26,66%). A maior parte dos alunos ingressou no programa em 2021 (66,67%), e a conclusão ocorreu principalmente em 2024 (80%). Vale ressaltar que o programa é o **primeiro e único** ainda no Brasil em Gastronomia, tendo grande procura por estudantes de todos os estados.

Em relação ao suporte financeiro, 60% dos estudantes receberam bolsa de formação, principalmente da CAPES (40%) e da FUNCAP (26,67%). Além disso, 33,33% conciliavam os estudos com um vínculo empregatício. Esses números mostram o esforço e a dedicação dos alunos para seguir na pesquisa acadêmica.

A pesquisa revela que **80% dos egressos atuam como professores ou pesquisadores**, refletindo uma significativa inserção acadêmica. Contudo, apenas **6,67% prosseguiram para o doutorado**, o que pode indicar desafios na continuidade da formação. Além disso, a taxa de **publicação de artigos qualificados (33% com nenhuma publicação)** sugere a necessidade de maior incentivo à produção científica.

A relação entre a atividade profissional atual e a temática do mestrado foi considerada **muito relacionada por 73,33% dos egressos**, reforçando a adequação do curso à prática profissional.

2. Destinos, Atuação e Impactos Acadêmicos

Os egressos apresentam diferentes trajetórias profissionais, sendo as principais áreas de atuação:

- **Ensino (33,33%)**
- **Pesquisa (20%)**
- **Autônomos ou outros setores (33,33%)**

A maioria dos egressos está inserida no setor educacional (46,67% em universidades/faculdades), o que está alinhado com o perfil do programa. No entanto, a baixa presença em órgãos de políticas públicas (6,67%) e conselhos editoriais de periódicos científicos (6,67%) sugere oportunidades para fortalecer a participação dos egressos em instâncias de tomada de decisão e difusão do conhecimento.

O impacto profissional dos egressos é majoritariamente **acadêmico (40%)**, seguido pelo impacto em comunidades locais (20%) e na esfera regional/nacional (13,33%). Esse dado indica que a formação contribui para a valorização do ensino e da pesquisa, mas há espaço para maior influência em políticas públicas e setores produtivos.

3. Avaliação da Formação Recebida

Os egressos avaliam positivamente a formação oferecida pelo programa:

- **80% consideram a formação bem fundamentada em termos de conteúdo.**
- **66,67% avaliam como alta a adequação da formação para o trabalho docente e de pesquisa.**
- **73,33% relatam crescimento acadêmico e profissional.**

Entretanto, a percepção sobre as **práticas pedagógicas adotadas é mais moderada (53,33% avaliaram como média)**, indicando que há espaço para inovação metodológica no ensino.

4. Convergência com a Missão e Perfil do Programa

Verificou-se a convergência da formação dos egressos de acordo com a missão e perfil do egressos que estão apresentados abaixo:

Missão: A missão do programa de promover a integração entre técnica, inovação e sustentabilidade está presente na abordagem multidisciplinar dos projetos. A visão de unir

saberes acadêmicos ao contexto socioeconômico e cultural é refletida na documentação e preservação de práticas alimentares tradicionais, como observado nos estudos sobre farinhadas artesanais e alimentos do bioma Cerrado. Além disso, a proposta de articulação entre academia e sociedade por meio de projetos que envolvem comunidades locais reforça o compromisso ético e sustentável do PPGG.

Perfil do egresso: profissionais com competências para atuar no magistério superior de gastronomia e, ainda, na formação de pesquisadores na área de gastronomia relacionadas às técnicas e ao desenvolvimento de produtos gastronômicos, bem como em áreas afins; também profissionais que contribuirão para o desenvolvimento da gastronomia social e sustentável, para a inovação, o aprimoramento e o fortalecimento acadêmico da gastronomia local, regional e nacional. Os estudantes terão uma formação inter, trans e multidisciplinar, integrada num plano de estudos que contempla o diálogo e a interação de diferentes saberes e vertentes profissionais.

O PPGG busca integrar técnica, inovação e sustentabilidade, promovendo a interação entre academia e sociedade. O impacto do programa pode ser observado na valorização de práticas alimentares tradicionais e na formação de profissionais aptos a atuar no ensino e na pesquisa gastronômica.

Os resultados indicam que o curso forma profissionais alinhados ao perfil proposto, especialmente no ensino superior. No entanto, a menor inserção em políticas públicas e a baixa continuidade na pós-graduação indicam desafios na consolidação do impacto do programa em setores estratégicos.

Conclusão e Recomendações

De acordo com o relatório, o PPGG apresenta uma formação sólida, com egressos bem inseridos no ensino e na pesquisa. No entanto, algumas melhorias podem fortalecer seu impacto:

1. **Fortalecimento da produção científica**, incentivando a publicação em periódicos qualificados e a continuidade acadêmica (doutorado).
2. **Ampliação da participação dos egressos em políticas públicas e associações científicas**, reforçando o impacto social do programa.
3. **Aprimoramento das práticas pedagógicas**, incorporando metodologias inovadoras e experiências práticas.
4. **Maior estímulo à inserção em mercados diversos**, expandindo o impacto da formação além do ensino superior.

Essas ações podem contribuir para fortalecer o alinhamento do programa com sua missão, consolidando seu papel na gastronomia social, sustentável e acadêmica.

Esses resultados mostram que o Mestrado em Gastronomia da UFC tem sido fundamental para a qualificação de profissionais e para o fortalecimento da pesquisa na área. Além de contribuir para a produção científica e tecnológica, o programa tem promovido o reconhecimento da gastronomia como um campo acadêmico relevante, valorizando saberes tradicionais e impulsionando a inovação. Seus egressos estão ajudando a construir um futuro onde a gastronomia vai muito além da cozinha — tornando-se um elemento essencial no ensino, na pesquisa e no desenvolvimento social e cultural.

Anexo 1

Questionário Egressos PPGG

Você, estudante egresso do Curso de Mestrado em Gastronomia da UFC, está convidado a contribuir para a melhoria dos nossos serviços. Sua opinião é essencial para o processo contínuo de aperfeiçoamento do curso. Este questionário está sendo aplicado a ex-alunos com o objetivo de conhecer a situação profissional e/ou acadêmica dos nossos egressos. Os dados compilados nos orientarão para a manutenção da excelência do curso. Agradecemos a sua colaboração!

*** Indica uma pergunta obrigatória**

DESTINO E ATUAÇÃO DOS EGRESSOS DO PROGRAMA

1. Nome *

2. E-mail *

3. Origem *

Marcar apenas uma oval.

Fortaleza

Interior do Estado

Outros Estados do Nordeste

Outras Regiões do País

Outro País

4. Ano de ingresso no Mestrado em Gastronomia *

5. Ano de Conclusão *

6. Possui bolsa de formação durante o mestrado? *

7. Caso tenha tido bolsa, de que agência de fomento

Marcar apenas uma oval.

- CAPES
- FUNCAP
- CNPq
- Outras

8. Atua como professor ou pesquisador ou outra ocupação?

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não

9. Recebeu prêmios, captação de financiamento e distinções durante o curso? Se sim, ciá-los.

- 10.** Atuou ou atua como conferencista ou palestrante em eventos de referência na área?
Se sim, citar o evento

- 11.** Participação em comissões/comitês/assessorias em políticas públicas? SE sim, citar que comissões/comitês/assessorias.

- 12.** Participação em órgãos de gestão de classe e associações científicas:. Se sim, citaá-las.

- 13.** Atua como editor ou membro de conselho editorial de periódicos científicos? Se sim, citar esses periódicos.

SITUAÇÃO DE TRABALHO ATUAL

14. Área de atuação ****Marcar apenas uma oval.***

- Ensino (curso técnico)
- Ensino (graduação ou especialização)
- Pesquisa
- Empresa privada
- Autônomo
- Consultoria
- Gestão acadêmica
- Outro
- Não estou atuando no mercado de trabalho

15. Está cursando doutorado? ****Marcar apenas uma oval.***

- Sim
- Não

16. Natureza da Instituição ****Marcar apenas uma oval.***

- Pública
- Privada
- Organização Não Governamental
- Outra
- Nenhum

17. Modalidade de vínculo***Marcar apenas uma oval.*** **Funcionário Público/Regime Jurídico Único** **Celetista** **Bolsista** **Cooperativo** **Autônomo** **Contrato temporário** **Outro** **Nenhum****18. Tipo de instituição*****Marcar apenas uma oval.*** **Universidade/Faculdade** **Instituição de ensino básico e médio/fundamental** **Instituto de pesquisa** **Secretarias municipal/estadual (gestão)** **Empresa** **Indústria** **ONG** **Outro** **Nenhum**

19. Relação entre a atividade desenvolvida com a temática do Mestrado e/ou Doutorado:

Marcar apenas uma oval.

- Razoavelmente relacionada
- Muito relacionada
- Pouco relacionada
- Não tem relação
- Nenhum

20. Impacto da posição profissional na sociedade:

Marcar apenas uma oval.

- Relacionado ao âmbito acadêmico
- Relacionado ao nível da comunidade local
- Relacionado ao nível regional
- Relacionado ao nível nacional
- Relacionado ao nível internacional
- Nenhum
- Não estou com vínculo profissional atualmente

PRODUÇÃO INTELECTUAL (BIBLIOGRÁFICA, TÉCNICA E TECNOLÓGICA) NA ÁREA

21. Total de artigos publicados em periódicos qualificados no mestrado até agora:

22. Total de Livros e capítulos publicados no mestrado até agora:

- 23.** Produziu produtos técnicos e tecnológicos do período do mestrado até agora? (São exemplos: a. Curso de formação profissional. B. Evento organizado. C. Manual/Protocolo. D. Material didático. E. Produto bibliográfico. F. Produto de comunicação. G. Produto de editoração. H. Relatório técnico conclusivo. i. Software/Aplicativo (Programa de computador). J. Tecnologia social). Se sim, citá-lo.

3. AVALIAÇÃO DOS EGRESSOS DO PROGRAMA EM RELAÇÃO À FORMAÇÃO RECEBIDA

- 24.** Em que medida você considera que o curso ofereceu uma formação bem fundamentada e de boa qualidade em termos dos conteúdos abordados:

Marcar apenas uma oval.

- Alto
- Médio
- Baixo

- 25.** Em que medida você considera que o curso ofereceu uma formação bem fundamentada e de boa qualidade em termos das práticas pedagógicas adotadas:

Marcar apenas uma oval.

- Alto
- Médio
- Baixo

26. Em que medida você considera que o curso ofereceu uma formação adequada para o trabalho docente e de pesquisa:

Marcar apenas uma oval.

- Alto
- Médio
- Baixo

27. Em que medida você considera que o curso ofereceu uma formação adequada para as atividades profissionais que desempenha atualmente:

Marcar apenas uma oval.

- Alto
- Médio
- Baixo

28. Em que medida você considera que houve convergência entre suas expectativas e a formação recebida:

Marcar apenas uma oval.

- Alto
- Médio
- Baixo

29. Em que medida houve crescimento profissional/acadêmico em decorrência da formação recebida:

Marcar apenas uma oval.

A

I

t

o

M

é

d

i

o

B

a

i

x

o

Caso queira, deixe-nos um depoimento e relate sua história de vida, relacionando- a à sua passagem pelo Mestrado em Gastronomia da UFC. Agradecemos a sua colaboração!

- 30.

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários