

## VISÃO DOS ACADÊMICOS EGRESOS SOBRE O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

ANTONELA HARTER DA SILVA<sup>1</sup>; ISABELY MILFORD ULGUIM FURTADO<sup>2</sup>;  
ANGELA GALVAN DE LIMA<sup>3</sup>; NICOLE WEBER BENEMANN<sup>4</sup>;

TATIANE KUKA VALENTE GANDRA<sup>5</sup>:

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas – harterantonela@gmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – ulguimisabely@gmail.com*

<sup>3</sup>*Universidade Federal de Pelotas – angelasananduva@gmail.com*

<sup>4</sup>*Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com*

<sup>5</sup>*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com*

### 1. INTRODUÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), foi fundado em 6 de outubro de 2010 e possui o objetivo de formar profissionais qualificados para assumir funções técnicas, operacionais e de gestão em diferentes cenários e fases da prestação de serviços na área de alimentação (CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – UFPEL, 2024).

O Censo da Educação Superior é realizado pelo INEP e contém dados sobre matrículas, concluintes e características dos Cursos Superiores no Brasil. Rastrear esses indicadores ao longo do tempo pode fornecer informações valiosas sobre o desempenho dos egressos (INEP, 2024), no entanto, os dados apresentados são gerais. Assim, monitorar acadêmicos egressos do Curso de Gastronomia pela Coordenação e Núcleo Docente Estruturante (NDE) pode ser uma prática essencial para avaliar a qualidade e a relevância das formações oferecidas de forma mais específica. Ao acompanhar o desempenho e a inserção desses profissionais no mercado de trabalho, é possível obter indicadores concretos sobre a adequação do currículo acadêmico de forma específica às exigências do setor, além de verificar a efetividade das competências desenvolvidas ao longo do Curso.

Nesse sentido, o Projeto de Permanência e Qualidade Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia vinculado ao "Programa de Permanência e Qualidade Acadêmica da UFPEL", regulamentado através da Resolução nº 16/2018, do COCEPE, visa obter dados mais precisos sobre a evasão e retenção e possíveis melhorias no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), auxiliando o NDE do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (UFPEL, 2024).

O objetivo deste trabalho é apresentar resultados relevantes da pesquisa realizada, no ano de 2023, com os egressos do Curso, levando em consideração, questões pedagógicas e estruturais com o intuito de auxiliar o NDE na tomada de decisões para melhoria do ensino e formação profissional.

### 2. ATIVIDADES REALIZADAS

A Coordenação e o NDE (Núcleo Docente Estruturante) do Curso propuseram uma pesquisa com os acadêmicos egressos, com o objetivo de identificar possíveis lacunas na formação, permitindo que os participantes respondessem com base em suas opiniões e experiências vivenciadas durante a graduação. Para isso, foi elaborado um questionário por meio da plataforma "Google Forms", contendo 34 perguntas relacionadas à atuação profissional dos ex-alunos na área da

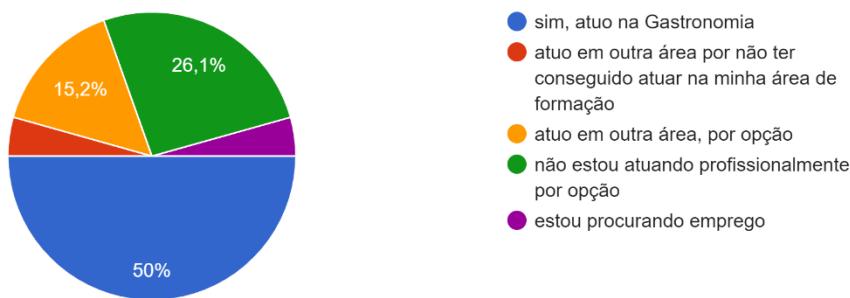
gastronomia, à organização curricular do Curso, à infraestrutura física da Universidade e ao corpo docente, além de algumas questões gerais.

O contato com os egressos foi realizado via e-mail, acompanhado de uma breve explicação sobre o propósito da pesquisa e um link para o questionário, com tempo estimado de resposta de 5 minutos. O questionário esteve disponível para participação por um período de 50 dias, de 10 de junho de 2023 a 30 de julho de 2023. Ao final do período, foram recebidas 46 respostas, representando uma taxa de participação de 20%, visto que o link foi enviado a um total de 234 ex-alunos, formados entre 2013/1 e 2022/2.

Ao final do processo de coleta de dados da pesquisa constatou-se uma diversidade de opiniões e olhares sobre os tópicos abordados, os quais foram: atuação profissional, organização curricular, estrutura física e corpo docente, além de algumas considerações gerais.

Em relação à atuação profissional dos ex-alunos percebeu-se que 50% dos participantes buscaram algum tipo de formação continuada, seja por ingresso em especializações ou em pós-graduações. Também foi evidente que metade dos ex-alunos conseguiu ingressar no mercado de trabalho da área, porém, alguns por opção e outros por falta de oportunidade não estão atuando profissionalmente na área (Figura1).

**Figura 1 –Atuação profissional dos egressos Gastronomia UFPel**



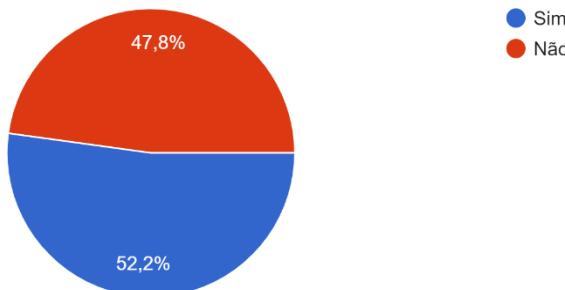
Fonte: Os autores

Em relação às questões sobre a organização curricular do curso, que abrange a distribuição e a carga horária das disciplinas, assim como o equilíbrio e a adequação das matérias de formação geral e profissional, a maioria dos egressos demonstrou satisfação. Apenas 10,8% dos participantes relataram algum nível de insatisfação em relação a aspectos pedagógicos. Destaca-se, ainda, que os egressos consideraram o estágio obrigatório como um elemento primordial para a sua formação acadêmica, a qual foi extremamente importante tanto para o desenvolvimento pessoal quanto para o desenvolvimento profissional dos ex-alunos.

Já em relação à infraestrutura do curso, as avaliações não foram positivas da mesma forma, as perguntas relacionadas aos recursos físicos do Curso apresentaram uma expressiva divergência de opiniões entre os participantes da pesquisa. Em uma primeira análise, foi avaliado que os recursos didáticos ofertados para a realização das aulas e das atividades não eram adequados. Cerca de 70% dos acadêmicos egressos se sentiram insatisfeitos com os insumos oferecidos. E em relação ao espaço físico, 47,8% dos participantes responderam que os equipamentos e os utensílios disponíveis utilizados no Curso foram inadequados

para o desenvolvimento das aulas, como apresentado nos gráficos abaixo (Figura 2).

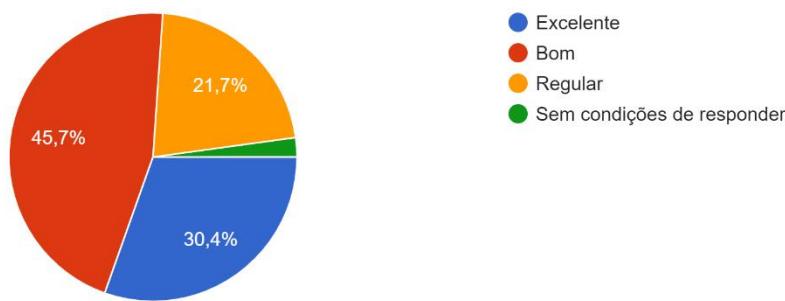
**Figura 2 – Percepção dos egressos Gastronomia UFPel em relação aos equipamentos e utensílios**



Fonte: Os autores

Nos resultados relativos ao corpo docente efetivo, os ex-alunos constataram que o conhecimento dos professores era bom ou até mesmo excelente, com apenas 17,4% dos votantes considerando a bagagem dos docentes regular ou pior. Entretanto, o nível de conhecimento dos professores substitutos foi considerado por 37% dos votos bons e apenas 13% dos votos excelente, sendo menos satisfatório que o conhecimento dos docentes principais avaliados pelos egressos. A respeito do nível de didática do corpo docente efetivo, é visível um baixo nível de insatisfação por parte dos egressos, dos quais aproximadamente 75% gostaram do nível de didática dos professores em geral (Figura 3).

**Figura 3 – Percepção dos egressos Gastronomia UFPel em relação ao nível de didática dos docentes efetivos**



Fonte: Os autores

De acordo com as últimas perguntas do questionário obteve-se que 78,3% dos egressos não tiveram dificuldade em concluir o curso devido a sua duração integral, porém, houveram comentários que alguns acadêmicos tinham a ideia de trabalhar e os horários integrais ofertados pelo curso dificultaram essa possibilidade de conciliar o trabalho com o estudo. Por fim, 84,8% deles se sentiram, de maneira geral, satisfeitos com a sua formação.

### 3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A consulta regular aos egressos é essencial para o desenvolvimento contínuo do Curso. As respostas fornecidas pelos ex-alunos permitem identificar tanto os pontos fortes quanto as áreas que necessitam de atenção, promovendo ajustes que possam aprimorar o ensino e a formação profissional.

Além disso, o envolvimento ativo do NDE, em parceria com os egressos e o corpo docente, reforça o compromisso de capacitar profissionais de qualidade, aptos a atuar com competência no mercado de trabalho. A coleta de dados e o diálogo com os ex-alunos, portanto, são fundamentais para que a Gastronomia possa evoluir de forma a atender às necessidades da comunidade acadêmica e às exigências do cenário profissional.

Outrossim, ainda se destaca que é importante realizar pesquisa com acadêmicos em formação como próximo passo de auxílio à melhoria continua da qualidade de ensino.

### 4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **Memorial GastronomiaUFPel**. Acessado em: 1 set. 2024. Online. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/colegiadogastronomia/files/2024/07/PORTIFOLIO-GASTRONOMIA-1.pdf>.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP. **Censo da Educação Superior**. Acessado em: 1 set. 2024. Online. Disponível em: <http://portal.inep.gov.br/censo-da-educacao-superior>

UFPEL. **Projeto de Permanência e Qualidade Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**. Acessado em: 1 set. 2024. Online. Disponível em: <https://institucional.ufpel.edu.br/projetos/id/u6837>.