

sinaes
Sistema Nacional de Avaliação
da Educação Superior

enade2022
Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes

**RELATÓRIO
SÍNTESE DE ÁREA
TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA**

**DIRETORIA DE AVALIAÇÃO
DA EDUCAÇÃO SUPERIOR
DAES**

INEP MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

enade2022
Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO | **MEC**

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS
EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA | **INEP**

DIRETORIA DE AVALIAÇÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR | **DAES**



RELATÓRIO SÍNTESE DE ÁREA TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Brasília-DF
Inep/MEC
2023

Diretoria de Avaliação da Educação Superior **DAES**
Ulysses Tavares Teixeira

Coordenação-Geral de Elaboração de Exames da Educação Superior
Patricio Pereira Marinho

Equipe técnica e apoio

Aline de Assis Santos Oliveira
Andre Teles Guedes
Camilla Leite Carnevale Freire
Fabiana Paula Simões Cunha
Glorineide Pereira Sousa
Irene de Oliveira Sousa
Jane Machado da Silva
Jessika Siqueira Santos
João Paulo Martins da Silva
Khayo Pereira dos Santos
Larissa Evangelista Pereira Souza

Leandro de Castro Fiuza
Lúcia Helena Martins
Luciana Pereira Fernandes
Marco Aurélio Khoury Porto
Nadir Danne Fagundes
Nathália Karine Ferreira Lima
Paola Matos da Hora
Rosilene Cerri
Sandra da Costa Lima
Tatiane Barbosa Magalhães de Gouveia

Coordenação-Geral de Gestão de Exames e Indicadores da Educação Superior
Suzi Mesquita Vargas

Equipe técnica e apoio

Ana Cristina de Lima Lopes
Andréia Alves Ferreira de Oliveira
Arthur Canotilho Machado
Ayda de Souza Oliveira
Claudia Regina Raimundo
Davi Contente Toledo
Jane Severino Nunes

Luciana dos Anjos Pereira Xavier de Mendonça
Lucineide Moreira dos Santos
Lucas Augusto de Oliveira Pereira
Marcela Aparecida de Oliveira
Maria Clara Silva Cesar Carrijo
Renato Augusto dos Santos
Robson Quintilio

Revisão

Centro Brasileiro de Pesquisa em Avaliação e Seleção e de Promoção de Eventos (Cebbraspe)

Diagramação e arte final

Centro Brasileiro de Pesquisa em Avaliação e Seleção e de Promoção de Eventos (Cebbraspe)

Diretoria de Estudos Educacionais **DIRED**
Maria Teresa Gonzaga Alves

Coordenação-Geral de Editoração e Publicações **CGEP**
Priscila Pereira Santos

Projeto gráfico e capa
Marcos Hartwich

Sumário

APRESENTAÇÃO	8
CAPÍTULO 1 DIRETRIZES PARA O ENADE/2022.....	15
1.1 OBJETIVOS.....	15
1.2 PERFIL PROFISSIONAL, COMPETÊNCIAS E TEMAS PARA A MATRIZ DE AVALIAÇÃO	17
1.3 FORMATO DA PROVA, VALORES E PESOS DAS QUESTÕES.....	22
CAPÍTULO 2 CÁLCULO DO CONCEITO ENADE	24
2.1 PASSOS DA METODOLOGIA DE CÁLCULO DO CONCEITO ENADE	25
2.2 OUTRAS CONVENÇÕES NO ÂMBITO DO ENADE	30
2.2.1 ÍNDICE DE FACILIDADE.....	30
2.2.2 CORRELAÇÃO PONTO-BISSERIAL	31
2.2.3 CONVENÇÕES PARA AS TABELAS NUMÉRICAS.....	32
CAPÍTULO 3 DISTRIBUIÇÃO DOS CURSOS E DOS ESTUDANTES NO BRASIL.....	34
3.1 DISTRIBUIÇÃO DE CURSOS.....	34
3.2 DISTRIBUIÇÃO DE ESTUDANTES	38
CAPÍTULO 4 CARACTERÍSTICAS DOS ESTUDANTES E COORDENADORES E PERCEPÇÕES SOBRE ATIVIDADES ACADÊMICAS E EXTRACURRICULARES.....	44
4.1 PERFIL DO ESTUDANTE	44
4.1.1 CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS E SOCIOECONÔMICAS.....	45
4.1.2 CARACTERÍSTICAS RELACIONADAS AO HÁBITO DE ESTUDO, ACERVO DA BIBLIOTECA E ESTUDO EXTRACLASSE	71
4.2 PERFIL DO COORDENADOR.....	74
4.3 COMPARAÇÃO DO NÍVEL DE DISCORDÂNCIA/CONCORDÂNCIA DE ESTUDANTES E COORDENADORES	89
CAPÍTULO 5 PERCEPÇÃO DA PROVA.....	96
5.1 GRAU DE DIFICULDADE DA PROVA.....	97
5.1.1 COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL	98
5.1.2 COMPONENTE DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO	102
5.2 EXTENSÃO DA PROVA EM RELAÇÃO AO TEMPO TOTAL	106
5.3 COMPREENSÃO DOS ENUNCIADOS DAS QUESTÕES	110
5.3.1 COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL	110
5.3.2 COMPONENTE ESPECÍFICO	114

5.4 SUFICIÊNCIA DAS INFORMAÇÕES/INSTRUÇÕES FORNECIDAS	118
5.5 DIFICULDADE ENCONTRADA AO RESPONDER À PROVA	122
5.6 CONTEÚDOS DAS QUESTÕES OBJETIVAS DA PROVA	126
5.7 TEMPO GASTO PARA CONCLUIR A PROVA	130
CAPÍTULO 6 DISTRIBUIÇÃO DE CONCEITOS.....	135
6.1 PANORAMA NACIONAL DA DISTRIBUIÇÃO DOS CONCEITOS.....	135
6.2 CONCEITOS POR CATEGORIA ADMINISTRATIVA, MODALIDADE DE OFERTA DOS CURSOS E GRANDE REGIÃO.....	139
6.3 CONCEITOS POR ORGANIZAÇÃO ACADÊMICA E GRANDE REGIÃO	144
CAPÍTULO 7 ANÁLISE TÉCNICA DA PROVA	149
7.1 ESTATÍSTICAS BÁSICAS DA PROVA.....	150
7.1.1 ESTATÍSTICAS BÁSICAS GERAIS	150
7.1.2 ESTATÍSTICAS BÁSICAS NO COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL	152
7.1.3 ESTATÍSTICAS BÁSICAS DO COMPONENTE DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO.....	154
7.2 ANÁLISE DAS QUESTÕES OBJETIVAS	156
7.2.1 COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL	156
7.2.2 COMPONENTE ESPECÍFICO	159
7.3 ANÁLISE DAS QUESTÕES DISCURSIVAS	162
7.3.1 COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL	162
7.3.2 COMPONENTE ESPECÍFICO	185
CAPÍTULO 8 ASPECTOS DO PROCESSO DE APRENDIZAGEM IMPACTADOS PELA PANDEMIA	199
8.1 PONTO DE VISTA DOS ESTUDANTES.....	199
8.2 PONTO DE VISTA DOS COORDENADORES	245
8.3 COMPARAÇÃO DO NÍVEL DE DISCORDÂNCIA/CONCORDÂNCIA DE ESTUDANTES E COORDENADORES A RESPEITO DOS IMPACTOS PELA PANDEMIA.....	265
REFERÊNCIAS	273
GLOSSÁRIO DE TERMOS ESTATÍSTICOS UTILIZADOS NOS RELATÓRIOS SÍNTESE DO ENADE	275
ANEXOS.....	282
ANEXO I.....	283
QUESTIONÁRIO DO ESTUDANTE	283
ANEXO II.....	293
QUESTIONÁRIO DO COORDENADOR DE CURSO	293
ANEXO III.....	304

COMPARAÇÃO DA OPINIÃO DOS ESTUDANTES E COORDENADORES COM RESPEITO ÀS ATIVIDADES ACADÊMICAS E EXTRACLASSES – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.....	304
ANEXO IV.....	318
ANÁLISE GRÁFICA DAS QUESTÕES.....	318
ANEXO V.....	337
TABULAÇÃO DAS RESPOSTAS DO QUESTIONÁRIO DA PERCEPÇÃO DA PROVA POR QUARTOS DE DESEMPENHO E GRANDES REGIÕES	337
ANEXO VI.....	347
TABULAÇÃO DAS RESPOSTAS DO “QUESTIONÁRIO DO ESTUDANTE” SEGUNDO SEXO E QUARTOS DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	347
ANEXO VII.....	385
OPINIÃO DOS ESTUDANTES E COORDENADORES COM RESPEITO AOS ASPECTOS DO PROCESSO DE APRENDIZAGEM.....	385
ANEXO VIII.....	403
PROVA E QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO DA PROVA	403
ANEXO IX.....	443
INDICAÇÃO DAS OCORRÊNCIAS DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS...	443
ANEXO X.....	452
CONCEPÇÃO E ELABORAÇÃO DAS PROVAS DO ENADE.....	452
ANEXO XI.....	457
INDICAÇÃO DAS OCORRÊNCIAS DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS...	457

APRESENTAÇÃO

O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade) é um dos pilares da avaliação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes), criado pela Lei n.º 10.861, de 14 de abril de 2004. Além do Enade, os processos de Avaliação de Cursos de Graduação e de Avaliação Institucional – interna e externa – constituem o tripé avaliativo do Sinaes. Ao serem apresentados de forma reunida, os resultados desses componentes avaliativos permitem que sejam conhecidos em profundidade o modo de funcionamento e a qualidade dos cursos e das Instituições de Educação Superior (IES) de todo o Brasil.

Como componente do Sinaes, o Enade constitui um referencial importante para a compreensão da qualidade da educação superior brasileira, considerando-se que seus resultados podem contribuir para promover melhorias, bem como para definir estratégias e ações institucionais, com o propósito de fortalecer o desenvolvimento dos cursos superiores. Em razão disso, o conhecimento desses resultados é relevante, entre outras razões, porque pode contribuir para que todos os envolvidos com o Enade assumam um papel mais reflexivo a respeito de suas repercussões sobre o planejamento da IES como um todo.

A partir dessa premissa, os resultados do Enade/2022 da área de Tecnologia em Gastronomia apresentados neste relatório constituem, em seu conjunto, um indicativo da potencialidade da correlação entre indicadores quantitativos e qualitativos das características desejadas e a formação do perfil profissional pretendido, além da mensuração de natureza quantitativa decorrente do desempenho dos estudantes na prova.

Em seus 19 anos de existência, o Enade passou por diversas modificações. Entre as mais recentes, destacam-se: o tempo mínimo de permanência do estudante na sala de aplicação da prova (uma hora), definido em 2013; a obrigatoriedade de resposta ao “Questionário do Estudante” e a publicação do Manual do Estudante, adotadas em 2014; e o curso como unidade de análise, a qual, até 2015, consistia na combinação de área, IES e município. Isso significa que, se a IES oferecesse curso na área em vários *campi*, na mesma cidade, a nota seria calculada de forma agregada. A partir de 2016, as provas passaram a ser identificadas nominalmente, considerando-se cada *campi*. Outra modificação ocorreu em 2021, quando foram introduzidas no “Questionário do Estudante” onze questões que abordavam, especificamente, algumas possíveis repercussões da pandemia de Covid-19 sobre o processo formativo dos estudantes, não sendo essas questões utilizadas para fins de avaliação dos cursos e das IES. Como, no mesmo ano, também foram inseridas dez perguntas ao final do “Questionário do Coordenador de Curso”

sobre o mesmo tema, foi possível comparar os níveis de discordância/concordância de coordenadores e estudantes a respeito das questões comuns.

Os relatórios de análise dos resultados do Enade/2022 passaram por revisão em seu formato, o que implicou inovações, entre as quais merecem destaque: (i) geração de um sumário executivo com informações que oportunizam uma visão global, porém sintética, do relatório; (ii) criação de um novo capítulo com ênfase na descrição da metodologia de cálculo do Conceito Enade, algo essencial para que especialistas e outros públicos interessados conheçam essa metodologia, haja vista as fórmulas estatísticas nela utilizadas; (iii) reorganização de partes internas de alguns capítulos, com o intuito de facilitar a apresentação e a análise dos resultados; (iv) apresentação da distribuição de cursos e de estudantes no mesmo capítulo, porém em seções distintas, de maneira a tornar mais clara a apresentação dos resultados; (v) concentração de informações que tratam de temáticas semelhantes em uma mesma parte do relatório, a fim de permitir uma leitura mais fluida do documento; (vi) revisão de nomenclaturas conceituais associadas aos resultados apresentados, considerando-se seus marcos legais e epistemológicos; (vii) referências utilizadas no relatório; (viii) reorganização dos vários anexos, assumindo-se como critério a ordem em que são citados no documento, em associação aos resultados a que se referem.

O incremento do presente relatório faz parte de um amplo processo de revisão e de reflexão sobre os caminhos percorridos nestes 19 primeiros anos do Sinaes, cuja finalidade é o aperfeiçoamento dos processos, instrumentos e procedimentos de aplicação. Por extensão, o esforço em aperfeiçoar este relatório revela a preocupação em contribuir para qualificar a avaliação da educação superior brasileira, com a ampliação de sua visibilidade e a utilização de resultados com vistas à melhoria e ao aperfeiçoamento de processos e de práticas institucionais. Os resultados nele apresentados decorrem de uma pluralidade de fatores, razão pela qual requerem a compreensão da relação que estabelecem entre si, tendo-se em vista, porém, o desempenho dos estudantes na realidade de cada curso. São insumos avaliativos importantes, que podem auxiliar cada IES a pensar e a desenvolver ações e estratégias de melhoria e de aperfeiçoamento dos seus cursos.

O Enade do ano de 2022, conforme definido pela Portaria MEC nº 41, de 20 de janeiro 2022 (BRASIL, 2022), foi aplicado para fins de avaliação de desempenho dos estudantes dos cursos listados a seguir.

I Áreas relativas ao grau de bacharel:

- a) Administração;
- b) Administração Pública;
- c) Ciências Contábeis;
- d) Ciências Econômicas;
- e) Comunicação Social (Jornalismo);
- f) Comunicação Social (Publicidade e Propaganda);
- g) Direito;
- h) Psicologia;
- i) Relações Internacionais;
- j) Secretariado Executivo;
- k) Serviço Social;
- l) Teologia;
- m) Turismo.

II Áreas relativas ao grau de tecnólogo:

- a) Tecnologia em Comércio Exterior;
- b) Tecnologia em Design de Interiores;
- c) Tecnologia em Design Gráfico;
- d) Tecnologia em Design de Moda;
- e) Tecnologia em Gastronomia;
- f) Tecnologia em Gestão Comercial;
- g) Tecnologia em Gestão da Qualidade;
- h) Tecnologia em Gestão Pública;
- i) Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos;
- j) Tecnologia em Gestão Financeira;
- k) Tecnologia em Logística;
- l) Tecnologia em Marketing;
- m) Tecnologia em Processos Gerenciais.

O Enade é aplicado anualmente, de modo que cada curso é avaliado a cada três anos. Ao avaliar o desempenho dos estudantes concluintes dos cursos de graduação, o Enade configura-se como componente curricular obrigatório, de maneira que a regularidade do estudante, ao realizá-lo, é condição necessária para a conclusão do curso de graduação (BRASIL, 2004).

Esta edição do exame foi aplicada, no dia 27 de novembro de 2022, aos estudantes habilitados dos cursos de bacharelado e aos estudantes habilitados dos cursos superiores de tecnologia. Para os cursos de bacharelado, o exame foi aplicado aos estudantes nas seguintes situações: tinham expectativa de conclusão do curso até julho de 2023; haviam concluído 80% ou mais da carga horária mínima do currículo do curso da IES, até o final das inscrições do Enade/2022; não tinham colado grau até o último dia do período de retificação de inscrições desse Enade. No caso dos cursos superiores de tecnologia, o exame foi aplicado aos estudantes nas seguintes situações: tinham expectativa de conclusão do curso até dezembro de 2022; completaram 75% ou mais da carga horária mínima do currículo do curso até o final das inscrições do Enade/2022; não tinham colado grau até o último dia do período de retificação de inscrições desse Enade.

Complementam o Enade dois questionários, sendo um deles respondido pelos estudantes e outro, pelos coordenadores de curso. O “Questionário do Estudante” (Anexo I), com 68 questões, foi respondido pelos estudantes, de forma *on-line*, antes da realização da prova, em 2022. As perguntas desse questionário tinham a função de compor o perfil dos participantes, integrando informações do seu contexto às suas percepções e vivências. Pelas respostas às questões objetivas, que exploraram a oferta de infraestrutura e a organização acadêmica do curso, bem como aspectos importantes da formação profissional, também pôde ser realizada uma avaliação dos estudantes quanto à sua trajetória no curso e na IES.

O “Questionário do Coordenador de Curso” (Anexo II), com 74 questões, foi respondido pelos coordenadores, também de forma *on-line*. Como eram semelhantes àquelas formuladas para os estudantes, as perguntas do questionário do coordenador possibilitaram que fossem estabelecidas comparações.

O Enade é complementado, ainda, pelas questões de avaliação da prova (nove questões respondidas pelo estudante ao final da prova) e pelos dados do Censo da Educação Superior¹.

Estruturalmente, este Relatório Síntese de área está organizado em oito capítulos, além desta apresentação, do glossário e de um conjunto de anexos, aos quais são feitas referências, ao longo do texto.

¹ Disponíveis em: <https://www.gov.br/inep/pt-br/aceso-a-informacao/dados-abertos/sinopses-estatisticas/educacao-superior-graduacao>.

No Capítulo 1, são apresentadas as diretrizes do Enade para a área de Tecnologia em Gastronomia, expondo-se, em um primeiro momento, informações introdutórias de natureza explicativa que abrangem os objetivos do Sinaes, do Enade e do trabalho das Comissões Assessoras de Área, designadas pelo Inep para assumir a responsabilidade pela realização de atividades relativas ao exame. Em seguida, são abordados o perfil profissional, as competências, os temas para a matriz de avaliação e o formato da prova, destacando-se os valores e pesos das questões.

No Capítulo 2, é apresentado o cálculo do Conceito Enade/2022, detalhando-se os passos de sua metodologia e as fórmulas estatísticas nela utilizadas. Nesse capítulo, também são recuperadas, de maneira breve, informações sobre o histórico de elaboração do cálculo e são apresentadas outras convenções avaliativas adotadas no âmbito do exame e na construção das tabelas numéricas expostas no relatório.

No Capítulo 3, é delineado um panorama quantitativo de cursos e de estudantes concluintes na área. Em tabelas e figuras, são apresentados os resultados relativos aos cursos participantes do Enade/2022. Para as tabelas, são utilizados dados nacionais por grande região, expostos segundo a categoria administrativa (instituições públicas e privadas), a organização acadêmica – universidades, centros universitários, faculdades e Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET) ou Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) – e modalidade de oferta dos cursos (presencial e a distância) pelas IES. Por sua vez, as figuras trazem os resultados por grande região e UF. Os dados sobre os estudantes são apresentados em tabelas pelos mesmos critérios aplicados à distribuição dos cursos, acrescidos da condição de presença.

No Capítulo 4, são enfatizadas as características dos estudantes, reveladas a partir dos resultados obtidos no “Questionário do Estudante” (Anexos I). O estudo desses dados favorece o conhecimento e a análise do perfil socioeconômico e dos fatores que podem estar relacionados ao desempenho dos estudantes, cujas características são articuladas ao seu desempenho na prova, à grande região de funcionamento do curso e à categoria administrativa da IES, assim como à percepção sobre o ambiente de ensino-aprendizagem. Adicionalmente, são apresentadas tabelas com características selecionadas dos coordenadores, obtidas a partir dos resultados do “Questionário do Coordenador de Curso” (Anexo II). Como são apresentadas algumas questões em comum nos dois questionários, são exibidas, em um segundo conjunto de dados, tabelas com uma comparação entre as opiniões de estudantes e as opiniões de coordenadores sobre os programas e os projetos desenvolvidos no ambiente acadêmico². Do ponto de vista metodológico, um procedimento de escalamento ideal

² Mais tabelas desse tipo estão disponibilizadas no Anexo III.

(MEULMAN, 1998), seguido de uma análise fatorial, foi aplicado às questões nas quais o coordenador explicita graus de concordância/discordância de uma série de asserções.

No Capítulo 5, são apresentadas as percepções dos estudantes quanto à prova do Enade/2022, as quais foram analisadas a partir de nove perguntas em que se buscava avaliar desde o grau de dificuldade do exame até o tempo gasto para resolver as questões. Nesse capítulo, o objetivo foi fazer a descrição desses resultados, relacionando os estudantes a quatro grupos de desempenho (que são limitados pelos seguintes percentis: 25%; 50% ou mediana; e 75% e um quarto superior de desempenho, composto pelas notas iguais ou acima do terceiro quartil), bem como à grande região onde os cursos estavam sendo oferecidos.

No Capítulo 6, é exposto o panorama nacional da distribuição dos conceitos dos cursos avaliados no Enade/2022, por meio de tabelas, gráficos e análises em que se relacionam os conceitos à categoria administrativa e à organização acadêmica das IES, estratificadas por grande região. Nas áreas que oferecem cursos nas modalidades presencial e a distância, a informação dos conceitos é também disponibilizada considerando-se essa desagregação.

No Capítulo 7, são exibidas as análises gerais da prova quanto ao desempenho dos estudantes no Enade/2022, expressas pelo cálculo das estatísticas básicas, além das estatísticas e análises, em separado, dos componentes de Formação Geral e de Conhecimento Específico. Nas tabelas, são disponibilizados os totais da população e dos estudantes presentes, além de estatísticas das notas obtidas pelos estudantes, a saber: a média, o erro-padrão da média, o desvio-padrão, a nota mínima, a mediana e a nota máxima. São também disponibilizados histogramas das notas dos participantes nas questões. Os dados foram calculados, considerando-se agregações resultantes dos seguintes critérios: nível nacional e por grande região, categoria administrativa e organização acadêmica. Nas áreas em que são oferecidos cursos nas modalidades presencial e a distância, estatísticas selecionadas são também disponibilizadas, considerando-se essa desagregação. Questões discursivas e objetivas são analisadas também em separado. Como as questões discursivas de Formação Geral foram avaliadas segundo dois critérios (Língua Portuguesa e conteúdo), estes também foram analisados separadamente.

No Capítulo 8, devido à pandemia de Covid-19, que causou impactos profundos em toda a sociedade, foram inseridas, ao final do “Questionário do Estudante” (Anexo I), disponibilizado na íntegra, as questões 69 a 79, que abordam especificamente algumas das possíveis repercussões da pandemia no processo formativo dos estudantes. Ao final do “Questionário do Coordenador de Curso” (Anexo II), na seção “Aspectos do Processo de Aprendizagem Impactados pela Pandemia”, também foram introduzidas questões, numeradas de 1 a 10, em relação a como as IES se adaptaram para atender às necessidades dos estudantes e minimizar as possíveis repercussões da pandemia no processo formativo.

As tabelas do capítulo apresentam os níveis de discordância/concordância de estudantes e de coordenadores com relação a cada uma das assertivas de seus respectivos questionários, por categoria administrativa. No que diz respeito ao ponto de vista dos estudantes, as tabelas pares apresentam as respostas por faixas de renda mensal familiar do estudante. Cada uma das tabelas é acompanhada de um gráfico de distribuição percentual. Em uma última seção, níveis de discordância/concordância de coordenadores e estudantes a respeito de questões comuns são comparados.

Ao final da sequência dos capítulos, constam um glossário de termos estatísticos e onze anexos. Além dos dois já mencionados (“Questionário do Estudante” – Anexo I e “Questionário do Coordenador de Curso” – Anexo II), outros nove apresentam dados sobre o Enade 2022, conforme comentado na sequência. No Anexo III, apresenta-se o cruzamento das informações correspondentes aos questionários dos estudantes e dos coordenadores de curso em relação às atividades acadêmicas extraclasses, enquanto os Anexos IV, V e VI trazem, respectivamente, a “Análise Gráfica das Questões”, as tabulações das respostas do “Questionário da Percepção da Prova”, por quartos de desempenho e grandes regiões” e das respostas do “Questionário do Estudante” segundo sexo e quartis de desempenho dos estudantes. Na sequência, no Anexo VII, apresentam-se as tabulações das opiniões dos estudantes e coordenadores com respeito aos aspectos do processo de aprendizagem impactados pela pandemia. Os dois anexos seguintes apresentam: a íntegra da prova de Tecnologia em Gastronomia (Anexo VIII); e o padrão de respostas das questões discursivas acompanhado do gabarito das objetivas (Anexo IX). O Anexo X traz a concepção e a elaboração das provas do Enade e, por último, o Anexo XI trata das ocorrências de atendimento especializado a pessoa com deficiência. (BRASIL, 2015)

Entre os diversos públicos interessados na melhoria do desempenho dos estudantes, destacam-se, além deles próprios e das instituições de educação superior públicas e privadas, órgãos governamentais, professores, especialistas, entidades acadêmicas, agências de fomento à pesquisa, formuladores de políticas educacionais, centros de estudos e a sociedade, em geral.

Em especial, junto às instituições públicas e privadas de educação superior, espera-se que os resultados expostos neste relatório e as análises a respeito deles possam subsidiar reflexões sobre a melhoria dos processos formativos dos estudantes, por meio da (re)definição de políticas e estratégias institucionais voltadas ao aperfeiçoamento dos cursos. Espera-se, também, que os mesmos resultados possam auxiliar na reflexão sobre estratégias institucionais diversas voltadas à promoção da melhoria da qualidade da formação dos estudantes.

CAPÍTULO 1

DIRETRIZES PARA O ENADE/2022

Este capítulo apresenta, em um primeiro momento, o objetivo do Sinaes, como política voltada ao aprimoramento da qualidade da educação superior, na medida em que define que os processos avaliativos devem integrar vários procedimentos que contemplem: todas as dimensões e estruturas das IES (BRASIL, 2004); o objetivo geral do Enade, como componente desse sistema avaliativo; e papel das Comissões Assessoras de Área designadas pelo Inep, que assumiram a responsabilidade pela realização de atividades relativas ao Enade 2022. Em um segundo momento, apresenta as diretrizes para a matriz de avaliação do Enade para o referido ano – perfil profissional, competências e temas definidos –, em relação aos componentes de Formação Geral e de Conhecimento Específico da área. Por último, aborda o formato da prova, considerando-se sua constituição, a partir de questões que dizem respeito a esses dois componentes.

1.1 OBJETIVOS

A Lei n.º 10.861, de 14 de abril de 2004, instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes), com o objetivo de “assegurar o processo nacional de avaliação das instituições de educação superior, dos cursos de graduação e do desempenho acadêmico de seus estudantes” (BRASIL, 2004).

De acordo com o § 1.º do artigo 1.º da lei em questão, o Sinaes tem por finalidades

[...] a melhoria da qualidade da educação superior, a orientação da expansão da sua oferta, o aumento permanente da sua eficácia institucional e efetividade acadêmica e social e, especialmente, a promoção do aprofundamento dos compromissos e responsabilidades sociais das instituições de educação superior, por meio da valorização de sua missão pública, da promoção dos valores democráticos, do respeito à diferença e à diversidade, da afirmação da autonomia e da identidade institucional (BRASIL, 2004)

Como um dos componentes do Sinaes, o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade) foi definido pela referida lei, conforme a perspectiva da avaliação dinâmica subjacente a esse sistema avaliativo. De acordo com o estabelecido no § 1.º do art. 5.º da mesma lei, o Enade tem o objetivo geral de aferir o

[...] desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares do respectivo curso de graduação, suas habilidades para ajustamento às exigências decorrentes da evolução do conhecimento e suas competências para compreender temas exteriores ao âmbito específico de sua profissão, ligados à realidade brasileira e mundial e a outras áreas do conhecimento. (BRASIL, 2004)

Na perspectiva de cumprir esse objetivo, o Conceito Enade é um indicador de qualidade que avalia os cursos, por intermédio dos desempenhos dos estudantes, a partir dos resultados obtidos. Conforme definido no § 8.º do art. 5.º da Lei n.º 10.861/2004, “a avaliação do desempenho dos estudantes de cada curso no ENADE será expressa por meio de conceitos, ordenados em uma escala com 5 (cinco) níveis”. Os níveis variam de 1 a 5, sendo que, à proporção que esses valores aumentam, melhor é o desempenho do estudante no exame.

Com o objetivo de instituir as Comissões Assessoras de Área (CAA) para a realização de atividades referentes ao Enade, na edição de 2022, o Inep baixou a Portaria n.º 109, de 1.º de abril de 2022. Entre as atribuições que o art. 4.º da Portaria define para os membros dessas comissões, destacam-se: “I – Elaborar as diretrizes e as matrizes de prova para a avaliação dos cursos [e] VIII – Propor diretrizes, objetivos e outras especificações necessárias ao processo de Avaliação dos Cursos de Graduação” (INEP, 2022)

A Comissão Assessora de Área de Tecnologia em Gastronomia foi instituída pela Portaria n.º 110, de 1.º de abril de 2022 (INEP, 2022), tendo sido composta pelos seguintes professores:

- Alessandro Adrelle Eller Dias
- Annamaria Barbosa do Nascimento
- Claudia Fortes Carvalho
- Marcela Bourguignon Achiamé
- Raquel Goreti Eckert Dreher
- Soraya Kobarg Oliveira
- Ulisses Dias de Souza

A mesma Portaria definiu como membros da Comissão Assessora de Área de Formação Geral os seguintes professores:

- Edinilson Donisete Machado
- Luciano Patrício Souza de Castro
- Maurício Homma
- Mirla Cisne Álvaro
- Renato Ferreira Machado
- Tiago Barros Pontes e Silva
- Wellington Furtado Ramos

A prova do Enade/2022 foi pautada pelas diretrizes e matrizes elaboradas pelas duas comissões assessoras apresentadas – a de Formação Geral e a de Tecnologia em Gastronomia.

1.2 PERFIL PROFISSIONAL, COMPETÊNCIAS E TEMAS PARA A MATRIZ DE AVALIAÇÃO

As diretrizes para a elaboração da prova da área de Tecnologia em Gastronomia – Componente de Conhecimento Específico – estão definidas na Portaria INEP n.º 297, de 30 de junho de 2022 (INEP, 2022).

A prova do Enade/2022 aplicada aos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia, com duração total de 4 (quatro) horas, apresentou questões discursivas e de múltipla escolha, relativas a um componente de avaliação da Formação Geral, comum aos cursos de todas as áreas, e a um componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia.

No componente de avaliação da Formação Geral, a partir do disposto no art. 5.º da Portaria INEP n.º 298, de 30 de junho de 2022, foi tomado como referencial do(a) estudante concluinte o seguinte perfil profissional:

- I Ético, comprometido e responsável com questões sociais, culturais e ambientais;
- II Comprometido com o exercício da cidadania;
- III Humanista, crítico e sensível, apoiado em conhecimentos científico, social e cultural, historicamente construídos, que transcendam a área de sua formação;
- IV Proativo, solidário e empático na tomada de decisões, atuando com responsabilidade socioambiental e com respeito às diferenças;
- V Colaborativo e propositivo no trabalho em equipes e/ou em redes que integrem diferentes áreas do conhecimento. (INEP, 2022).

Também em relação ao Componente de Formação Geral, de acordo com o art. 6.º da referida Portaria, foram avaliadas as seguintes competências nos estudantes concluintes:

- I Fomentar diálogo e práticas de convivência, compartilhando saberes e conhecimentos;
- II Buscar e propor soluções viáveis e inovadoras na resolução de situações-problema;
- III Sistematizar e analisar informações para tomada de decisões;
- IV Planejar e elaborar projetos de ação e intervenção a partir da análise de necessidades em contextos diversos;
- V Compreender as linguagens e suas respectivas variações;
- VI Ler, produzir e interpretar textos com clareza e com coerência;
- VII Identificar, analisar e interpretar diferentes representações verbais, não verbais, gráficas e numéricas de fenômenos diversos ou de um mesmo significado;
- VIII Formular e articular argumentos e contra-argumentos consistentes em situações sociocomunicativas;
- IX Identificar, compreender e analisar situações-problema utilizando pensamento holístico e sistêmico ao se abordar a complexidade da realidade (INEP, 2022).

O artigo 7.º da Portaria INEP n.º 298, de 30 de junho de 2022, fixou como referenciais do Componente de Formação Geral os seguintes temas:

- I Ética, democracia e cidadania;
- II Estado, sociedade e trabalho;
- III Educação e desenvolvimento humano e social;
- IV Cultura, arte e comunicação;
- V Ciência, tecnologia e inovação;
- VI Promoção da saúde e prevenção de doenças;
- VII Segurança alimentar e nutricional;
- VIII Meio ambiente: biodiversidade, sustentabilidade e intervenção humana;
- IX Relação entre campo e cidade, desenvolvimento urbano e rural e qualidade de vida;
- X Processos de globalização e política internacional;
- XI Territórios, sociodiversidade e multiculturalismo;
- XII Relações de desigualdade, de opressão e/ou de exploração étnico-raciais, de classe, de gênero e de orientação sexual;
- XIII Acessibilidade e inclusão social (INEP, 2022).

No Componente de Conhecimento Específico da área de Tecnologia em Gastronomia, a prova do Enade/2022 avaliou se, no processo de formação, o estudante desenvolveu as seguintes competências, definidas na Portaria INEP nº 297, de 30 de junho de 2022:

- I Identificar, selecionar e utilizar equipamentos e utensílios para a execução das produções gastronômicas, considerando as normas de segurança dos alimentos, a biossegurança e as normas de segurança do trabalho;
- II Planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas;
- III Gerenciar e operacionalizar os custos das atividades de produções gastronômicas;
- IV Identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas;
- V Organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança de alimentos e bebidas;
- VI Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais;
- VII Aplicar métodos de pré-preparo e de preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades;
- VIII Elaborar, apresentar e adequar as preparações de acordo com a tipologia de serviços;
- IX Aplicar legislações e normas técnicas relacionadas à atividade profissional;
- X Planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e de bebidas em diversos segmentos de mercado;
- XI Dimensionar, selecionar, capacitar e gerir equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão;
- XII Realizar pesquisas de mercado, de tendências e de inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional.

A prova do Enade/2022, no Componente Específico da área de Tecnologia em Gastronomia, teve como subsídios o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia e as normativas associadas à legislação profissional.

A prova do Enade/2022 tomou como referência do perfil do estudante concluinte as seguintes características:

- I Criativo, com visão sistêmica e empreendedor em relação às diversas etapas e aos diferentes ambientes associados aos serviços de alimentação;
- II Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão;
- III Sensível aos hábitos alimentares, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia;
- IV Responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional;
- V Assertivo e com capacidade de adaptação na gestão de negócios e de pessoas em diferentes cenários;
- VI Comprometido com a ética profissional.

A prova do Enade/2022, no Componente Específico da área de Tecnologia em Gastronomia, tomou como referencial os seguintes conteúdos curriculares:

- I História da alimentação e da gastronomia;
- II Fundamentos da nutrição humana e restrições alimentares;
- III Segurança dos alimentos;
- IV Planejamento de cardápio;
- V Técnicas básicas de cozinha;
- VI Técnicas de confeitaria;
- VII Técnicas de panificação;
- VIII Cozinhas clássicas: francesa e italiana;
- IX Cozinha brasileira;
- X Cozinha internacional;
- XI Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas;
- XII Gestão de pessoas em serviços de alimentos e bebidas;
- XIII Plano de negócios, custos e controles, marketing, promoção e vendas em serviços de alimentos e de bebidas;
- XIV Planejamento físico funcional de serviços de alimentos e de bebidas;
- XV Sustentabilidade e segurança alimentar na gastronomia;

XVI Tipologia de restaurantes, de eventos e de serviços;

XVII Bebidas.

A parte relativa ao Componente de Conhecimento Específico da área de Tecnologia em Gastronomia do Enade/2022 foi elaborada atendendo à seguinte distribuição: 30 questões, sendo três discursivas e 27 de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de caso.

1.3 FORMATO DA PROVA, VALORES E PESOS DAS QUESTÕES

Como contextualizado na seção anterior, dois componentes estruturam a prova do Enade 2022. No primeiro, denominado Componente de Formação Geral, configura-se a parte comum às provas das diferentes áreas, em que se avaliam as competências e habilidades desenvolvidas pelos estudantes e os conhecimentos gerais, os quais facilitam a compreensão de temas exteriores ao âmbito específico de sua profissão e à realidade brasileira e mundial. Por sua vez, no segundo, Componente de Conhecimento Específico, é contemplada a especificidade de cada área, sendo avaliado o domínio dos conhecimentos e das habilidades esperados para o perfil profissional. Nessas duas partes, as questões estão distribuídas da seguinte maneira.

- **Formação Geral (FG):** composta de dez questões, sendo oito objetivas (múltipla escolha), envolvendo situações-problema e estudos de casos, e duas discursivas, que buscaram investigar aspectos como clareza, coerência, coesão, estratégias argumentativas, utilização de vocabulário adequado e correção gramatical do texto.
- **Componente Específico (CE):** composto de 30 questões, sendo 27 objetivas (múltipla escolha), envolvendo situações-problema e estudos de caso, e três discursivas.

A nota final do estudante no Enade é obtida pela média ponderada, na qual a parte de Formação Geral responde por 25,0%, e a parte de Conhecimento Específico, por 75,0%, conforme a Nota Técnica n.º 7/2019/CGCQES/Daes (INEP, 2019).

O **Componente de Formação Geral (FG)** é assim constituído:

- oito questões objetivas com peso idêntico, perfazendo 100,0%; assim, a nota bruta das questões objetivas de FG corresponde à proporção de acertos dessas questões;
- duas questões discursivas, cuja correção leva em consideração o conteúdo, com peso de 80,0%, e aspectos referentes à Língua Portuguesa, com peso de 20,0%; a nota das questões discursivas de Formação Geral é a média simples das notas atribuídas às duas questões discursivas.

A nota de Formação Geral é a média ponderada das duas notas, com pesos iguais a 60,0% (nota das objetivas) e 40,0% (nota das discursivas).

O **Componente de Conhecimento Específico (CE)** é constituído por:

- 27 questões objetivas, com peso idêntico; assim, a nota das questões de Conhecimento Específico corresponde à proporção de acertos dessas questões;

- três questões discursivas, nas quais 100,0% da nota se refere ao conteúdo; a nota das questões discursivas de Conhecimento Específico é a média simples das notas atribuídas a essas três questões.

A nota de Conhecimento Específico é a média ponderada das duas notas, isto é, a nota das questões objetivas e das questões e discursivas, com pesos iguais a, respectivamente, 85,0% e 15,0%.

As notas dos dois componentes, Formação Geral e Conhecimento Específico, foram, então, arredondadas à primeira casa decimal. Para a obtenção da nota final do estudante, as notas dos dois componentes foram ponderadas por pesos proporcionais ao número de questões: 25,0% para o Componente de Formação Geral e 75,0% para o Componente de Conhecimento Específico. Esta nota final foi, também, arredondada a uma casa decimal.

CAPÍTULO 2

CÁLCULO DO CONCEITO ENADE³

O objetivo deste capítulo é descrever a metodologia do cálculo do Conceito Enade, destacando os passos para sua realização e outras convenções avaliativas adotadas no âmbito do exame. Para uma melhor compreensão dessa metodologia, sua explicitação é precedida pela apresentação de alguns antecedentes sobre a forma como o conceito era calculado em anos anteriores, bem como a respeito da teoria avaliativa que fundamenta a prova do Enade.

A partir de 2008, o Conceito Enade passou a considerar, em seu cálculo, apenas o desempenho dos estudantes concluintes. Até 2014, esse conceito era calculado para cada Unidade de Observação, constituída pelo conjunto de cursos que compõe uma área de avaliação específica do Enade, de uma mesma IES em determinado município. A partir de 2015, o Conceito Enade foi calculado para cada curso de graduação avaliado, conforme enquadramento pelas IES em uma das áreas de avaliação elencadas a cada ciclo. Em 2022, o Enade foi aplicado aos estudantes concluintes das áreas de avaliação aprovadas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (Conaes), de bacharelado e de tecnologia, que atenderam aos critérios de habilitação previstos no edital, descritos nesse relatório.

É importante notar que as provas do Enade podem apresentar diferentes níveis de dificuldade em cada ano, diferentemente de outras provas aplicadas pelo Inep, como a do Sistema de Avaliação da Educação Básica (Saeb) e a do Exame Nacional do Ensino Médio (Enem). No caso do Saeb e do Enem, por utilizarem a Teoria de Resposta ao Item (TRI), suas provas possuem bases na psicometria, o que permite a comparação de diferentes edições, enquanto o Enade utiliza a Teoria Clássica dos Testes (TCT), o que não garante a comparabilidade entre edições do exame.⁴ A padronização para o cálculo do Conceito Enade permite a comparabilidade dentro de determinada área e para determinado ano, nunca entre diferentes edições do Enade e, tampouco, entre áreas do mesmo ano.

³ A exposição feita neste capítulo sobre a metodologia de cálculo do Enade corresponde a uma adaptação da Nota Técnica n.º 7/2020/CGCQES/Daes, ao tratar do tema (INEP, 2020).

⁴ De acordo com Pasquali (2009), a psicometria explica o sentido das respostas dadas pelos sujeitos a uma série de itens, razão pela qual a Teoria de Resposta ao Item (TRI) não está interessada no escore total em um teste, mas sim em relação a cada um dos itens do teste. Por sua vez, a Teoria Clássica de Testes (TCT) tem como finalidade explicar o resultado final total de determinado teste.

2.1 PASSOS DA METODOLOGIA DE CÁLCULO DO CONCEITO ENADE

Inicialmente, é importante ressaltar que todos os cálculos descritos nesta seção do capítulo consideram apenas os estudantes que atenderam as condicionalidades detalhadas na apresentação desse relatório, inscritos na condição de regular, que compareceram ao exame, sendo, portanto, os estudantes concluintes participantes do Enade de 2022.

O **passo inicial** para o cálculo do Conceito Enade de um curso é a obtenção do desempenho médio⁵ de seus concluintes no Componente de Formação Geral (FG) e no Componente de Conhecimento Específico (CE). Para o cálculo do desempenho médio do j -ésimo curso, no Componente de Formação Geral, utiliza-se a equação seguinte.

$$FG_{kj} = \frac{\sum_{i=1}^N FG_{kji}}{N_{kj}}$$

Em que:

FG_{kj} é a nota bruta no Componente de Formação Geral do j -ésimo curso da área da avaliação k ;

FG_{kji} é a nota bruta no Componente de Formação Geral do i -ésimo concluinte do j -ésimo curso da área de avaliação k ; e

N_{kj} é o número de concluintes participantes do j -ésimo curso de área de avaliação k .

Para o cálculo do desempenho médio do curso j , da área de avaliação k , no Componente de Conhecimento Específico, utiliza-se a seguinte equação.

$$CE_{kj} = \frac{\sum_{i=1}^N CE_{kji}}{N_{kj}}$$

Em que:

CE_{kj} é a nota bruta no Componente de Conhecimento Específico do j -ésimo curso da área da avaliação k ;

CE_{kji} é a nota bruta no Componente de Conhecimento Específico do i -ésimo concluinte do j -ésimo curso da área de avaliação k ; e

N_{kj} é o número de concluintes participantes do j -ésimo curso de área de avaliação k .

⁵ Os valores dos desempenhos médios no Componente de Formação Geral e no Componente de Conhecimento Específico dos cursos com menos de 2 (dois) concluintes participantes são substituídos por “missing” (vazio).

O **segundo passo** é a obtenção da média nacional⁶ da área de avaliação k no Componente de Formação Geral e no Componente de Conhecimento Específico. Para o cálculo da média nacional da área de avaliação k no Componente de Formação Geral, utiliza-se a equação subsequente.

$$\overline{FG}_k = \frac{\sum_{j=1}^T FG_{kj}}{T_k}$$

Em que:

\overline{FG}_k é a nota média no Componente de Formação Geral da área de avaliação k ;

FG_{kj} é a nota média no Componente de Formação Geral do j -ésimo curso da área de avaliação k ;

e

T_k é o número de cursos da área de avaliação k .

Para o cálculo da média nacional da área de avaliação k no Componente Específico, utiliza-se a seguinte equação.

$$\overline{CE}_k = \frac{\sum_{j=1}^T CE_{kj}}{T_k}$$

Em que:

\overline{CE}_k é a nota média no Componente de Conhecimento Específico da área de avaliação k ;

CE_{kj} é a nota bruta no Componente de Conhecimento Específico do j -ésimo curso da área de avaliação k ; e

T_k é o número de cursos da área de avaliação k .

Em seguida, calcula-se o desvio-padrão nacional de cada área de avaliação k no Componente de Formação Geral e no Componente de Conhecimento Específico. Para o cálculo do desvio-padrão nacional da área de avaliação k no Componente de Formação Geral, utiliza-se a equação subsequente.

$$S_{FG_k} = \sqrt{\frac{\sum_{j=1}^T (FG_{kj} - \overline{FG}_k)^2}{T_k - 1}}$$

⁶ Os cursos com desempenho médio igual a zero não são considerados no cálculo das médias e desvios padrão nacionais da área de avaliação.

Em que:

S_{FG_k} é o desvio-padrão no Componente de Formação Geral da área da avaliação k ;

FG_{kj} é a nota bruta no Componente de Formação Geral do j -ésimo curso da área de avaliação k ;

$\overline{FG_k}$ é a nota média no Componente de Formação Geral da área de avaliação k ; e

T_k é o número de cursos da área de avaliação k .

Para o cálculo do desvio-padrão nacional da área de avaliação k no Componente de Conhecimento Específico, utiliza-se a equação seguinte.

$$S_{CE_k} = \sqrt{\frac{\sum_{j=1}^T (CE_{kj} - \overline{CE_k})^2}{T_k - 1}}$$

Em que:

S_{CE_k} é o desvio-padrão no Componente de Conhecimento Específico da área da avaliação k ;

CE_{kj} é a nota bruta no Componente de Conhecimento Específico do j -ésimo curso da área de avaliação k ;

$\overline{CE_k}$ é a nota média no Componente de Conhecimento Específico da área de avaliação k ; e

T_k é o número de cursos da área de avaliação k .

O próximo passo consiste em se calcularem os afastamentos padronizados no Componente de Formação Geral e no Componente de Conhecimento Específico de cada curso j da área de avaliação k . Para o cálculo do afastamento padronizado no Componente de Formação Geral, utiliza-se a equação subsequente.

$$Z_{FG_{kj}} = \frac{FG_{kj} - \overline{FG_k}}{S_{FG_k}}$$

Em que:

$Z_{FG_{kj}}$ é o afastamento padronizado no Componente de Formação Geral do j -ésimo curso da área de avaliação k ;

FG_{kj} é a nota bruta no Componente de Formação Geral do j -ésimo curso da área de avaliação k ;

$\overline{FG_k}$ é a nota média no Componente de Formação Geral da área de avaliação k ; e

S_{FG_k} é o desvio-padrão no Componente de Formação Geral da área de avaliação k .

Para o cálculo do afastamento padronizado no Componente de Conhecimento Específico, utiliza-se a seguinte equação.

$$Z_{CE_{kj}} = \frac{CE_{kj} - \overline{CE}_k}{S_{CE_k}}$$

Em que:

$Z_{CE_{kj}}$ é o afastamento padronizado no Componente de Conhecimento Específico do curso j da área de avaliação k ;

CE_{kj} é a nota bruta no Componente de Conhecimento Específico do j -ésimo curso da área de avaliação k ;

\overline{CE}_k é a nota média no Componente de Conhecimento Específico da área de avaliação k ; e

S_{CE_k} é o desvio-padrão no Componente de Conhecimento Específico da área de avaliação k .

Para que todos os cursos tenham suas notas no Componente de Formação Geral e no Componente de Conhecimento Específico numa escala de 0 a 5, efetua-se a interpolação linear⁷, obtendo-se, assim, respectivamente, as Notas Padronizadas no Componente de Formação Geral e no Componente de Conhecimento Específico de cada curso j . No que se refere ao Componente de Formação Geral, utiliza-se a seguinte equação:

$$NP_{FG_{kj}} = 5 \cdot \left(\frac{Z_{FG_{kj}} - Z_{FG_k \text{ min}}}{Z_{FG_k \text{ max}} - Z_{FG_k \text{ min}}} \right)$$

Em que:

$NP_{FG_{kj}}$ é a nota padronizada no Componente de Formação Geral do j -ésimo curso da área de avaliação k ;

$Z_{FG_{kj}}$ é o afastamento padronizado no Componente de Formação Geral do j -ésimo curso da área de avaliação k ;

$Z_{FG_k \text{ min}}$ é o afastamento padronizado mínimo no Componente de Formação Geral da área de avaliação k ; e

⁷ Os cursos com afastamento padronizado menor que -3,0 e maior que +3,0 recebem nota padronizada igual a 0 (zero) e 5 (cinco), respectivamente, que não é utilizada como mínimo ou máximo na fórmula, pelo fato de terem valores discrepantes (*outliers*) dos demais.

Z_{FG_k} max é o afastamento padronizado máximo no Componente de Formação Geral da área de avaliação k .

Para a obtenção da nota padronizada do j -ésimo curso referente ao Componente de Conhecimento Específico, utiliza-se a equação subsequente.

$$NP_{CE_{kj}} = 5 \cdot \left(\frac{Z_{CE_{kj}} - Z_{CE_k \text{ min}}}{Z_{CE_k \text{ max}} - Z_{CE_k \text{ min}}} \right)$$

Em que:

$NP_{CE_{kj}}$ é a nota padronizada no Componente de Conhecimento Específico do j -ésimo curso da área de avaliação k ;

$Z_{CE_{kj}}$ é o afastamento padronizado no Componente de Conhecimento Específico do j -ésimo curso da área de avaliação k ;

$Z_{CE_k \text{ min}}$ é o afastamento padronizado mínimo no Componente de Conhecimento Específico da área de avaliação k ; e

$Z_{CE_k \text{ max}}$ é o afastamento padronizado máximo no Componente de Conhecimento Específico da área de avaliação k .

Por fim, a Nota dos Concluintes no Enade do j -ésimo curso (NC_{kj}) da área de avaliação k é a média ponderada das notas padronizadas do respectivo curso no Componente de Formação Geral e no Componente de Conhecimento Específico, sendo 25% o peso do Componente de Formação Geral e 75% o peso do Componente de Conhecimento Específico da nota final, como apresenta a equação subsequente.

$$NC_{kj} = 0,25 \cdot NP_{FG_{kj}} + 0,75 \cdot NP_{CE_{kj}}$$

Em que:

NC_{kj} é a nota dos concluintes no Enade do j -ésimo curso da área de avaliação k ;

$NP_{FG_{kj}}$ é a nota padronizada no Componente de Formação Geral do j -ésimo curso da área de avaliação k ; e

$NP_{CE_{kj}}$ é a nota padronizada no Componente de Conhecimento Específico do j -ésimo curso da área de avaliação k .

O Conceito Enade é uma variável discreta que assume valores de 1 a 5, resultantes da conversão do valor contínuo calculado conforme definido na Tabela 2.1.

Tabela 2.1 – Parâmetro de conversão do NC_{kj} em Conceito Enade – Enade/2022

Conceito Enade (faixa)	NC_{kj} (Valor Contínuo)
1	$0 \leq NC_{kj} < 0,945$
2	$0,945 \leq NC_{kj} < 1,945$
3	$1,945 \leq NC_{kj} < 2,945$
4	$2,945 \leq NC_{kj} < 3,945$
5	$3,945 \leq NC_{kj} \leq 5$

Fonte: MEC/Inep/Daes – Nota Técnica nº 7/2022/CGCQES/DAES (INEP, 2022)

Destaca-se ainda que, conforme a Nota Técnica n.º 7/2022/CGCQES/DAES do Inep, para que um curso tenha o Conceito Enade calculado, é preciso que ele possua ao menos 2 (dois) estudantes concluintes participantes com resultados válidos no Enade para fins de cálculo dos Indicadores de Qualidade da Educação Superior, inscritos na condição de regular pela IES. Os cursos que não atendem a esse critério ficam na condição de “Sem Conceito (SC)” para preservar a identidade do estudante, conforme exigência do § 9.º, do artigo 5.º, da Lei n.º 10.861, de 14 de abril de 2004: “Na divulgação dos resultados da avaliação é vedada a identificação nominal do resultado individual obtido pelo aluno examinado, que será a ele exclusivamente fornecido em documento específico, emitido pelo INEP” (p.2).

2.2 OUTRAS CONVENÇÕES NO ÂMBITO DO ENADE

Como anunciado na abertura deste capítulo, o Enade utiliza a Teoria Clássica dos Testes (TCT), que permite descrever o comportamento das questões através do índice de facilidade (descrito na subseção 2.2.1) e do índice de discriminação (descrito na subseção 2.2.2). Destaca-se que, no cálculo desses índices, foram considerados somente os estudantes com status de participação igual a “Presente = 555”, validados e com pelo menos três respostas válidas no vetor de marcação de cada componente avaliativo.

2.2.1 ÍNDICE DE FACILIDADE

As questões aplicadas na prova do Enade são avaliadas quanto ao nível de facilidade. Para isso, verifica-se o percentual de acerto de cada questão objetiva. A Tabela 2.2 apresenta as classificações de questões segundo o percentual de acerto, considerado como Índice de Facilidade. Questões acertadas por 86% dos estudantes, ou mais, são consideradas “Muito fáceis”. No extremo oposto, questões com percentual de acerto igual ou inferior a 15% são consideradas “Muito difíceis”.

Tabela 2.2 – Classificação de questões segundo Índice de Facilidade – Enade/2022

Índice de Facilidade	Classificação
≥ 0,86	Muito fácil
0,61 a 0,85	Fácil
0,41 a 0,60	Médio
0,16 a 0,40	Difícil
≤ 0,15	Muito difícil

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

2.2.2 CORRELAÇÃO PONTO-BISSERIAL

As questões objetivas aplicadas na prova do Enade devem ter um nível mínimo de poder de discriminação. Para ser considerada apta a avaliar os estudantes dos cursos, uma questão deve ser mais acertada por estudantes que tiveram bom desempenho do que pelos que tiveram desempenho ruim. Um índice que mede essa capacidade das questões e que foi escolhido para ser utilizado no Enade é o denominado correlação Ponto-Bisserial, usualmente representado por r_{pb} . O índice é calculado para cada área de avaliação e, em separado, para o Componente de Formação Geral e para o Componente de Conhecimento Específico. A correlação Ponto-Bisserial para uma questão objetiva do Componente de Formação Geral da prova dessa Área será calculada pela fórmula a seguir:

$$r_{pb} = \frac{\bar{C}_A - \bar{C}_T}{S_T} \sqrt{\frac{p}{q}}$$

Em que:

\bar{C}_A é a média obtida na parte objetiva de Formação Geral da prova pelos estudantes que acertaram a questão;

\bar{C}_T representa a média obtida na prova por todos os estudantes da Área;

S_T é o desvio-padrão das notas nessa parte da prova de todos os estudantes da Área;

p é a proporção de estudantes que acertaram a questão (número de estudantes que acertaram a questão dividido pelo número total de estudantes que compareceram à prova), e

$q = 1 - p$ é a proporção de estudantes que erraram a questão.

Frequentemente, mais de uma questão pode ser eliminada de uma prova pelo critério Ponto-Bisserial. No momento que uma questão é eliminada de uma prova, por não apresentar coerência entre o acerto da questão e a nota da prova, esta eliminação afeta obviamente a nota e a relação das demais questões com a nota. A eliminação sequencial pode, então, diminuir o número total de questões eliminadas. O procedimento utilizado foi, em uma primeira etapa, a eliminação da questão com o menor coeficiente de correlação Ponto-Bisserial e o recálculo da quantidade de acertos e das correlações. Em uma segunda etapa, foi verificado se ainda existia alguma questão com coeficiente abaixo do limite estipulado (índice Ponto-Bisserial abaixo de 0,20). Caso positivo, essa questão era também eliminada e os acertos e as correlações recalculados. Esse passo era reiterado até que todas as questões remanescentes apresentassem coeficientes de correlação Ponto-Bisserial acima do limite estipulado. O mesmo procedimento é realizado para as questões da parte objetiva de Conhecimento Específico de cada área.

A Tabela 2.3 apresenta a classificação de questões segundo o poder de discriminação, utilizando-se, para tal, o Índice de Discriminação (Ponto-Bisserial).

Tabela 2.3 – Classificação de questões segundo Índice de Discriminação (Ponto-Bisserial) – Enade/2022

Índice de Discriminação	Classificação
$\geq 0,40$	Muito Bom
0,30 a 0,39	Bom
0,20 a 0,29	Médio
$\leq 0,19$	Fraco

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Importante ressaltar que questões com Índice de Discriminação *Fraco*, com valores $\leq 0,19$, são eliminadas do cômputo das notas.

2.2.3 CONVENÇÕES PARA AS TABELAS NUMÉRICAS

No Quadro 2.1, são apresentadas algumas convenções associadas ao Conceito Enade 2022, importante para a compreensão da forma como são apresentadas as tabelas numéricas distribuídas em várias partes do presente relatório, em relação aos resultados do exame.

Quadro 2.1 – Convenções para as tabelas numéricas

Símbolo	Descrição
0	Dado numérico igual a zero não resultado de arredondamento
0,0	Dado numérico igual a zero resultado de arredondamento
-	Percentual referente ao caso de o total da classe ser igual a zero
.	Se não é possível calcular por falta de observações
Os arredondamentos não foram seguidos de ajustes para garantir soma 100% nas tabelas e igualdades em classes obtidas por soma. Diferenças de até 0,1 podem ocorrer.	

A compreensão da metodologia adotada no cálculo do Conceito Enade e de outras convenções avaliativas adotadas no âmbito deste exame é importante por razões diversas. Entre as quais, destaca-se o fato de que pode contribuir para o reconhecimento não somente dos passos dessa metodologia, que, em última instância, resulta no conceito atribuído a cada curso participante, mas, também, do Enade como uma das fontes de insumo utilizadas para o cálculo dos indicadores de qualidade da educação superior, no país, de maneira mais ampla.

CAPÍTULO 3

DISTRIBUIÇÃO DOS CURSOS E DOS ESTUDANTES NO BRASIL

Este capítulo tem o propósito de apresentar um panorama da distribuição dos cursos e dos estudantes participantes do Enade 2022 no país. Na primeira seção, a distribuição dos cursos é caracterizada por categoria administrativa, organização acadêmica, modalidade de oferta dos cursos, grande região e unidade da Federação (UF). Na segunda seção, a distribuição dos estudantes é caracterizada por categoria administrativa, organização acadêmica, modalidades de oferta, grande região, mesorregião, UF, inscrição e condição de presença. Em ambas as seções, os dados são expostos em tabelas e gráficos.

3.1 DISTRIBUIÇÃO DE CURSOS

Em 2022, a área de Tecnologia em Gastronomia contou com 209 cursos no Brasil. Enfatiza-se que a diferença entre os cursos tabulados neste capítulo e no Capítulo 6 corresponde aos cursos que não foram avaliados, em princípio, por não haver estudantes concluintes que tivessem sido inscritos para a prova. Esses cursos são considerados neste capítulo, mas não no Capítulo 6.

A Tabela 3.1 apresenta dados sobre a distribuição dos cursos avaliados no Enade 2022, por categoria administrativa das IES, modalidade de oferta e grande região.

Tabela 3.1 – Distribuição absoluta e percentual na linha de cursos participantes, por categoria administrativa e modalidade de oferta, segundo a grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região	Total	Categoria Administrativa		Modalidade de Oferta	
		Públicas	Privadas	Presencial	A Distância
Brasil	209 100,0%	17 8,1%	192 91,9%	167 79,9%	42 20,1%
CO	19 100,0%	3 15,8%	16 84,2%	17 89,5%	2 10,5%
NE	48 100,0%	6 12,5%	42 87,5%	42 87,5%	6 12,5%
NO	11 100,0%	0 0,0%	11 100,0%	9 81,8%	2 18,2%
SE	82 100,0%	3 3,7%	79 96,3%	61 74,4%	21 25,6%
SUL	49 100,0%	5 10,2%	44 89,8%	38 77,6%	11 22,4%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 3.1 mostram que, considerada a categoria administrativa da IES, o setor privado apresenta o maior percentual, visto que concentra 192 dos 209 cursos de Tecnologia em Gastronomia, número correspondente a 91,9% dos cursos.

Como mostrado na mesma tabela, a região Sudeste foi a de maior representação, concentrando 82 cursos, ou 39,2% do total nacional. A região Nordeste participou com 48 cursos, correspondendo a 22,9% do total de cursos. A região Sul participou com o quantitativo de 49 cursos, correspondendo a 23,4% do total de cursos. A região Centro-Oeste participou com 19 cursos (9% do total). A região de menor representação foi a Norte, com 11 cursos ou 5,2% do total.

Considerando-se a distribuição por categoria administrativa, em cada grande região, mostrou que a região Centro-Oeste foi a que apresentou a maior proporção de cursos em instituições públicas (15,8%). Em contrapartida, a região Norte foi a que apresentou a maior proporção de cursos em instituições privadas (100%). A região Sudeste encontrou a segunda maior proporção de cursos em instituições privadas do país (96,3%). Nas demais regiões, também se observou o predomínio de cursos em instituições privadas: 84,2% na região Centro-Oeste, 87,5% na região Nordeste e 89,8% na região Sul.

Considerando-se a modalidade de oferta, constata-se que a maioria dos cursos – 167 dos 209 – ofereceu a modalidade presencial (79,9%). Os 42 cursos (20,1%) na modalidade de oferta a distância estavam distribuídos da seguinte forma: 2 na região Norte, 6 na região Nordeste, 21 na região Sudeste, 11 na região Sul e 2 na região Centro-Oeste.

A Tabela 3.2 possibilita uma visão ampla da distribuição dos cursos por organização acadêmica da IES e grande região.

Tabela 3.2 – Distribuição absoluta e percentual na linha de cursos participantes, por organização acadêmica, segundo a grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

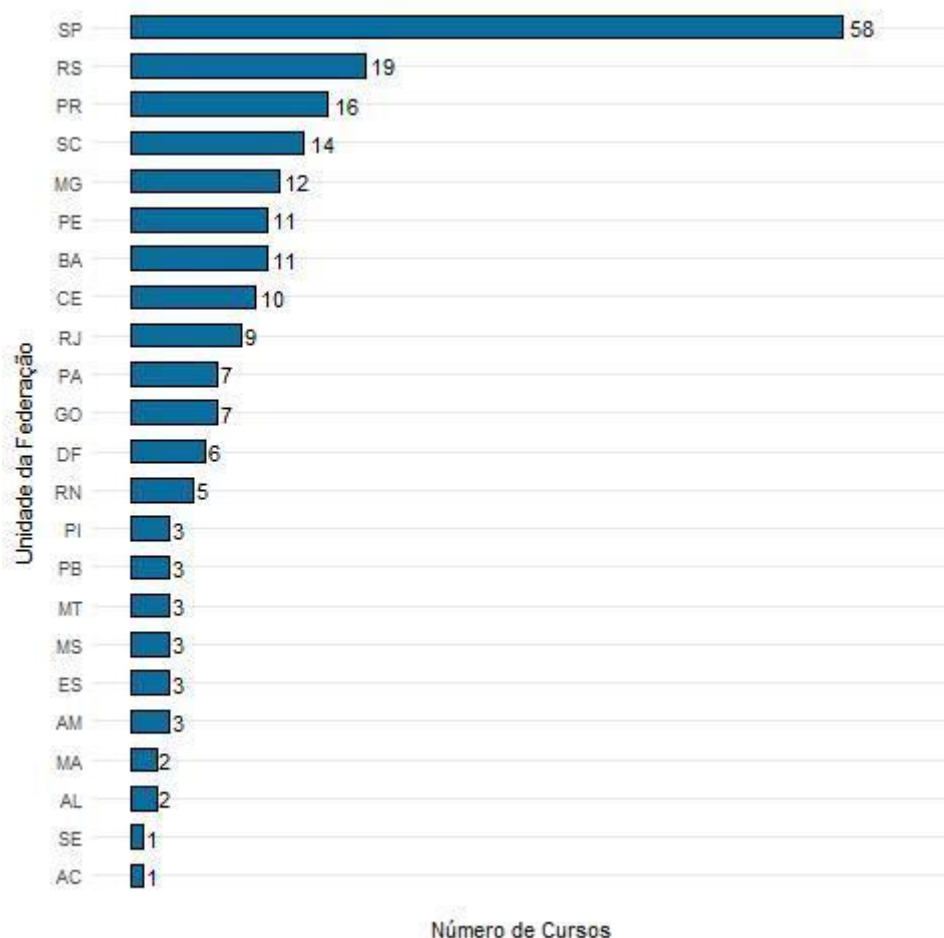
Grande Região	Total	Organização Acadêmica			
		Universidades	Centros Universitários	Faculdades	CEFET/IF
Brasil	209 100,0%	70 33,5%	87 41,6%	39 18,7%	13 6,2%
CO	19 100,0%	7 36,8%	9 47,4%	2 10,5%	1 5,3%
NE	48 100,0%	8 16,7%	25 52,1%	9 18,8%	6 12,5%
NO	11 100,0%	4 36,4%	4 36,4%	3 27,3%	0 0,0%
SE	82 100,0%	27 32,9%	37 45,1%	15 18,3%	3 3,7%
SUL	49 100,0%	24 49,0%	12 24,5%	10 20,4%	3 6,1%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Na Tabela 3.2, é disponibilizado o número de cursos de Tecnologia em Gastronomia por organização acadêmica, segundo as grandes regiões brasileiras. Dos 209 cursos, 70, o equivalente a 33,5% do total, eram oferecidos em universidades. Os centros universitários apresentaram 87 cursos (41,6% do total) e as faculdades, 39 cursos (18,7% do total). Os CEFET/IF, por sua vez, ofereceram 13 cursos, o que corresponde a 6,2% do total de cursos.

Entre as grandes regiões, a região Sudeste apresentou o quantitativo mais elevado de cursos em todos os tipos de organização acadêmica: universidades (27), centros universitários (37), faculdades (15) e CEFET/IF (3). Apenas nos CEFET/IF, o quantitativo entre as regiões Sudeste e Sul foi o mesmo (3).

Os dados do Gráfico 3.1 mostram, em ordem decrescente, o número de cursos participantes no Enade 2022, por UF.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 3.1 – Número de cursos participantes por UF no Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Os resultados mostrados no Gráfico 3.1 consideram os cursos de Tecnologia em Gastronomia nas unidades da Federação elencadas anteriormente. Pode-se observar que São Paulo, Rio Grande do Sul, Paraná e Santa Catarina foram os Estados com maior representação. Juntos esses quatro Estados correspondem a 51,2% do total dos cursos de Tecnologia em Gastronomia que participaram do Enade em 2022. No outro extremo, os estados com menor participação foram Acre e Sergipe, com um curso em cada, seguidos por Alagoas e Maranhão, ambos com dois cursos.

3.2 DISTRIBUIÇÃO DE ESTUDANTES

A Tabela 3.3 apresenta o número de estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia inscritos e ausentes no Enade/2022, bem como o número de estudantes presentes, por categoria administrativa e modalidade de oferta, segundo a grande região.

Tabela 3.3 – Distribuição absoluta e percentual na linha de estudantes, por categoria administrativa e por modalidade de oferta, segundo a grande região e a condição de presença – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região	Condição de Presença	Total	Categoria Administrativa		Modalidade de Oferta	
			Públicas	Privadas	Presencial	A Distância
Brasil	Ausente	2.396	119	2.277	1.348	1.048
		100,0%	5,0%	95,0%	56,3%	43,7%
	Presente	3.630	346	3.284	2.094	1.536
		100,0%	9,5%	90,5%	57,7%	42,3%
	% Ausente	39,8%	25,6%	40,9%	39,2%	40,6%
CO	Ausente	129	14	115	81	48
		100,0%	10,9%	89,1%	62,8%	37,2%
	Presente	273	67	206	212	61
		100,0%	24,5%	75,5%	77,7%	22,3%
	% Ausente	32,1%	17,3%	35,8%	27,6%	44,0%
NE	Ausente	835	76	759	614	221
		100,0%	9,1%	90,9%	73,5%	26,5%
	Presente	677	163	514	495	182
		100,0%	24,1%	75,9%	73,1%	26,9%
	% Ausente	55,2%	31,8%	59,6%	55,4%	54,8%
NO	Ausente	343	0	343	63	280
		100,0%	0,0%	100,0%	18,4%	81,6%
	Presente	695	0	695	115	580
		100,0%	0,0%	100,0%	16,5%	83,5%
	% Ausente	33,0%	0,0%	33,0%	35,4%	32,6%
SE	Ausente	839	13	826	486	353
		100,0%	1,5%	98,5%	57,9%	42,1%
	Presente	1.278	46	1.232	825	453
		100,0%	3,6%	96,4%	64,6%	35,4%
	% Ausente	39,6%	22,0%	40,1%	37,1%	43,8%
SUL	Ausente	250	16	234	104	146
		100,0%	6,4%	93,6%	41,6%	58,4%
	Presente	707	70	637	447	260
		100,0%	9,9%	90,1%	63,2%	36,8%
	% Ausente	26,1%	18,6%	26,9%	18,9%	36,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como revelam os dados da Tabela 3.3, em todo o Brasil, 6.026 estudantes se inscreveram no Enade 2022, sendo que 3.630 estavam presentes e 2.396 estavam ausentes, o que representou 39,8% de ausências. Do total de inscritos, 57,7% eram oriundos da modalidade presencial, enquanto 42,3% frequentavam o curso a distância. Destaca-se, ainda, com base na Tabela 3.3, que a menor taxa de absenteísmo aconteceu na região Sul (26,1%), e que a maior taxa ocorreu na região Nordeste (55,2%). No que se refere à categoria administrativa, o absenteísmo entre os estudantes de instituições privadas foi 40,9%, maior do que entre os de instituições públicas (25,6%). Quando se considera a modalidade de

oferta, observa-se que o absenteísmo foi maior entre os estudantes provenientes dos cursos *a distância* (40,6%) em relação aos estudantes oriundos de cursos presenciais (39,2%).

Paralelamente ao observado em todas as regiões brasileiras quanto à distribuição dos cursos, a maioria dos estudantes estava vinculada a cursos em instituições privadas. Tais instituições concentraram 90,5% dos estudantes de Tecnologia em Gastronomia de todo o país inscritos no Enade/2022 (5.561 são estudantes de IES privadas e 465 são de IES públicas).

A região Sudeste apresentou o maior número de estudantes inscritos (2.117), correspondendo a 39,6% do total nacional.

A região Nordeste apresentou o segundo maior contingente de inscritos, 1.512, dos quais 1.273 (84,2%) estudavam em instituições privadas e 239 (15,8%) estudavam em instituições públicas. Nessa região, quando se considera a modalidade de oferta, a maior parte dos estudantes (1.109) cursou a modalidade presencial, e o restante (403), a modalidade a distância.

Na região Sul, inscreveram-se 957 estudantes, o que corresponde a 15,8% do total nacional. Nessa região, a rede privada concentrou 871 inscritos (91% do total regional), e as instituições públicas, 86 estudantes, o que correspondeu a 9% do total regional. Nessa região, quando se considera a modalidade de oferta, a maior parte dos estudantes (551) cursou a modalidade presencial, e o restante (406), a modalidade a distância.

A região Centro-Oeste apresentou a menor quantidade de estudantes, com 402 inscritos, o que corresponde a 6,7% do total nacional. Nessa região, a maioria dos estudantes também era da rede privada, 321, enquanto 81 eram da rede pública, o que corresponde, respectivamente, a 79,8% e a 20,2% do total regional. Considerando-se a modalidade de oferta, a maior parte dos estudantes (293) dessa região cursou a modalidade presencial, e o restante (109), a modalidade a distância.

A região Norte apresentou 1.038 inscritos, o que corresponde a 17,2% em termos de Brasil, sendo todos os estudantes de instituições privadas. Em relação à modalidade de oferta, a maior parte dos estudantes (859) dessa região cursou a modalidade a distância, e o restante (177), a modalidade presencial.

A Tabela 3.4 mostra o número e o percentual de estudantes inscritos, presentes e ausentes, por organização acadêmica, segundo as grandes regiões.

Tabela 3.4 – Distribuição absoluta e percentual na linha de estudantes, por organização acadêmica, segundo a grande região e a condição de presença – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região	Condição de Presença	Total	Organização Acadêmica			
			Universidades	Centros Universitários	Faculdades	CEFET/IF
Brasil	Ausente	2.396	1.099	949	246	102
		100,0%	45,9%	39,6%	10,3%	4,3%
	Presente	3.630	1.806	1.142	415	267
		100,0%	49,8%	31,5%	11,4%	7,4%
	% Ausente	39,8%	37,8%	45,4%	37,2%	27,6%
CO	Ausente	129	29	92	3	5
		100,0%	22,5%	71,3%	2,3%	3,9%
	Presente	273	104	150	4	15
		100,0%	38,1%	54,9%	1,5%	5,5%
	% Ausente	32,1%	21,8%	38,0%	42,9%	25,0%
NE	Ausente	835	166	484	109	76
		100,0%	19,9%	58,0%	13,1%	9,1%
	Presente	677	83	320	111	163
		100,0%	12,3%	47,3%	16,4%	24,1%
	% Ausente	55,2%	66,7%	60,2%	49,5%	31,8%
NO	Ausente	343	295	29	19	0
		100,0%	86,0%	8,5%	5,5%	0,0%
	Presente	695	635	51	9	0
		100,0%	91,4%	7,3%	1,3%	0,0%
	% Ausente	33,0%	31,7%	36,3%	67,9%	0,0%
SE	Ausente	839	481	293	52	13
		100,0%	57,3%	34,9%	6,2%	1,5%
	Presente	1.278	640	478	114	46
		100,0%	50,1%	37,4%	8,9%	3,6%
	% Ausente	39,6%	42,9%	38,0%	31,3%	22,0%
SUL	Ausente	250	128	51	63	8
		100,0%	51,2%	20,4%	25,2%	3,2%
	Presente	707	344	143	177	43
		100,0%	48,7%	20,2%	25,0%	6,1%
	% Ausente	26,1%	27,1%	26,3%	26,3%	15,7%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostrado na Tabela 3.4, dos 3.630 estudantes de Tecnologia em Gastronomia inscritos e presentes no exame de 2022, em todo o Brasil, 1.806 (49,8%) estudavam em universidades; 1.142 (31,5%), em centros universitários; 415 (11,4%), em faculdades; e 267 (7,4%), em CEFET/IF.

A taxa de absenteísmo no Brasil ficou em 39,8%. As universidades, as faculdades e os CEFET/IF apresentaram taxa menor que a nacional, 37,8%, 37,2% e 27,6%, respectivamente. Os centros universitários apresentaram taxa de absenteísmo maior que a nacional: 45,4%.

Entre as regiões, a que registrou o maior contingente de participantes (estudantes inscritos e presentes) oriundos de universidades foi a região Sudeste, com 640 estudantes, o que corresponde a 50,1% dos participantes nesse tipo de organização acadêmica, em todo o país. A segunda região com maior representatividade foi a Norte, com 635 cursos ofertados por universidades, o que representa

91,4%, ou seja, percentual muito próximo ao observado na região Sudeste, para essa organização acadêmica.

Considerando-se a distribuição intrarregional dos participantes presentes, na região Sul, dos 707 participantes (26,1% do total), 344 estavam em universidades; 143 estavam em centros universitários; 177 estavam em faculdades, e 43 estavam em CEFET/IF, números que correspondem, respectivamente, a 48,7%, 20,2%, 25% e 6,1%. Essa região apresentou a maior proporção de estudantes vinculados a faculdades.

Já os 1.278 participantes da região Sudeste (39,6% do total) estavam principalmente em universidades (50,1%), e, com menor representatividade, em centros universitários (37,4%), faculdades (8,9%), e CEFET/IF (3,6%).

A região Nordeste apresentou o quarto maior contingente de participantes. Nessa região, dos 677 participantes (55,2% do total), 83 estavam em universidades; 320, em centros universitários; 111, em faculdades e 163 em CEFET/IF, números que correspondem, respectivamente, a 12,3%, 47,3%, 16,4% e 24,1% do total regional.

Dos 273 estudantes participantes da região Centro-Oeste (7,5% do total), 38,1% estavam em universidades; 54,9%, em centros universitários; 1,5%, em faculdades; e 5,5%, em CEFET/IF.

Na região Norte, dos 695 participantes (19,1% do total), 91,4% estavam em universidades; 7,3%, em centros universitários; 1,3%, em faculdades; e 0,0%, em CEFET/IF. Assim, entre todas as regiões, a Norte foi a que apresentou o maior percentual relativo para participantes em universidades e o menor em CEFET/IF, este último com nenhum participante.

No Gráfico 3.2 são apresentadas todas as UFs com estudantes inscritos no curso (presentes e ausentes).

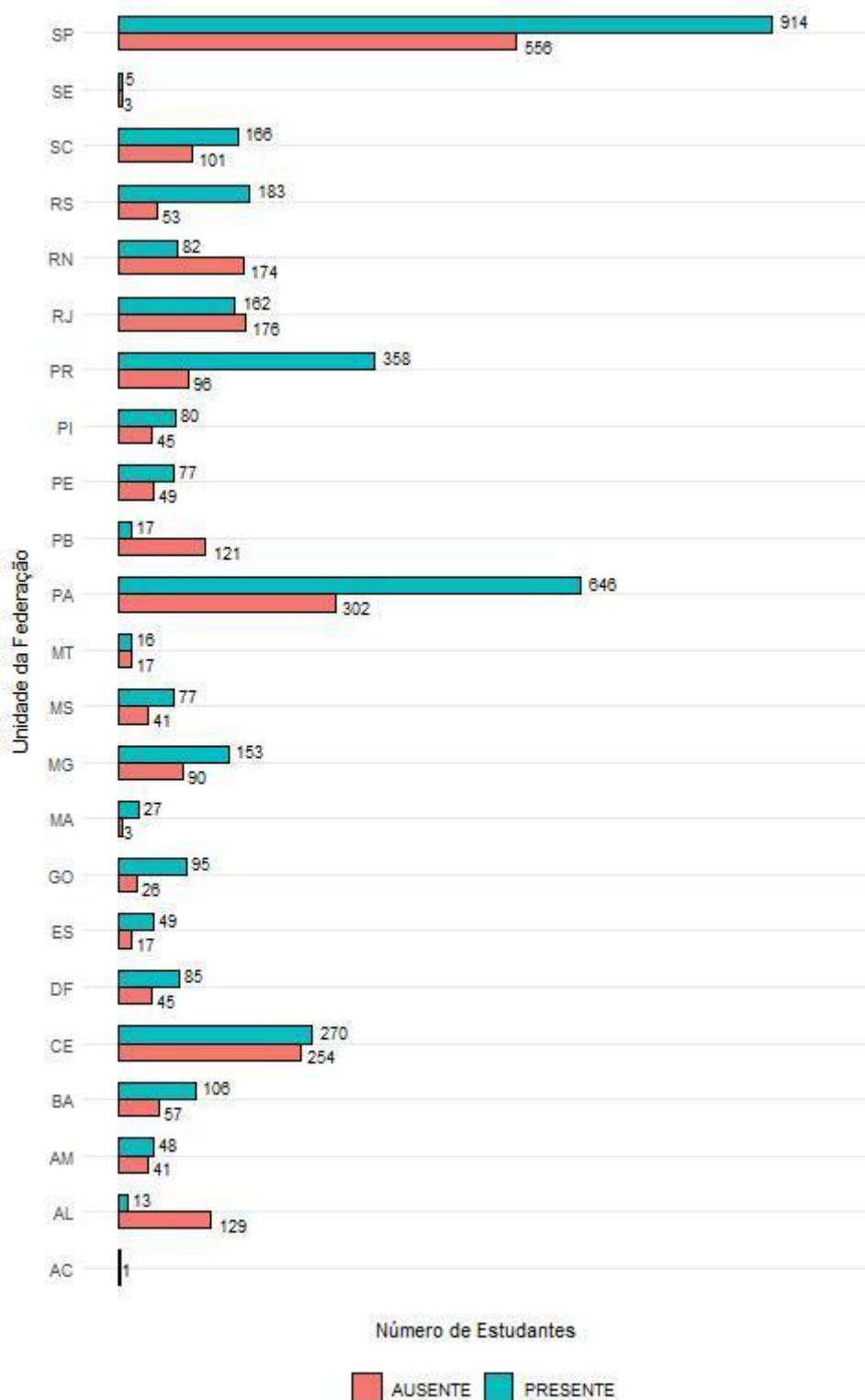


Gráfico 3.2 – UFs com estudantes inscritos no curso (presentes e ausentes) – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

O percentual de faltas no Brasil relativo à área de Tecnologia em Gastronomia, como um todo, foi de 39,7%, mas os valores foram bem diversificados, segundo as UFs. Entre os estados com maior percentual de ausentes, destacam-se Alagoas (90,8%), Paraíba (87,7%) e Rio de Janeiro (51,5%), sendo os únicos com um percentual de ausentes maior do que o de presentes. Os menores percentuais de ausentes foram observados nos estados do Paraná (21,5%), São Paulo (37,7%) e Pará (31,9%), todos com percentuais abaixo da média nacional de ausentes para este curso.

CAPÍTULO 4

CARACTERÍSTICAS DOS ESTUDANTES E COORDENADORES E PERCEPÇÕES SOBRE ATIVIDADES ACADÊMICAS E EXTRACURRICULARES

Este capítulo tem a finalidade de apresentar as características dos estudantes e dos coordenadores da área de Tecnologia em Gastronomia, bem como suas opiniões a respeito de atividades acadêmicas e extracurriculares. Para tanto, está organizado em três seções, sendo que a primeira está centrada no estudante, trazendo elementos que convergem para a caracterização do seu perfil, considerando características demográficas e socioeconômicas, além de outros aspectos relacionados ao hábito de estudo, acervo de biblioteca e estudos extraclasse. A segunda seção traça o perfil dos coordenadores que responderam ao questionário pertinente, enquanto a terceira procede a algumas comparações entre as opiniões dos estudantes e dos coordenadores quanto ao nível de concordância/discordância em relação às atividades acadêmicas e extraclasse.

É importante ressaltar que, haja vista o conteúdo abordado nas três seções e o interesse de quem desejar aprofundá-lo, o Anexo I corresponde à íntegra do “Questionário do Estudante”, enquanto o Anexo II apresenta, também em sua versão integral, o “Questionário do Coordenador de Curso”. A íntegra das tabelas desagregadas por quartos de desempenho e sexo dos estudantes está disponível no Anexo VI. O Anexo III traz o cruzamento das informações correspondentes ao “Questionário do Estudante” e ao “Questionário do Coordenador de Curso”, indicados anteriormente.

4.1 PERFIL DO ESTUDANTE

Para o levantamento das características dos estudantes de Tecnologia em Gastronomia que participaram do Enade/2022, o universo foi constituído por 3.630 inscritos que estiveram presentes no exame. É possível que alguns estudantes não tenham respondido integralmente ao questionário e, em razão disto, em algumas tabelas, a população analisada não seja de todos os participantes. Nesta seção, serão apresentadas tabelas com informações selecionadas do questionário, além de outras sobre sexo e idade dos participantes, fornecidas pela IES.

4.1.1 CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS E SOCIOECONÔMICAS⁸.

Na Tabela 4.1, mostrada adiante, apresenta-se a distribuição por sexo e idade do total de respondentes, segundo a modalidade de oferta do curso: presencial e a distância. As porcentagens que representam as participações de uma dada combinação de sexo e grupo etário somam 100,0% para cada modalidade de oferta.

Tabela 4.1 – Distribuição percentual do total de estudantes, por modalidade de oferta e sexo, segundo o grupo etário, a média e o desvio-padrão das idades – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Grupo etário	Modalidade de Oferta					
	Presencial			A Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Até 24 anos	45,5%	18,7%	26,7%	14,7%	4,2%	10,5%
Entre 25 e 29 anos	18,3%	8,9%	9,4%	11,8%	3,8%	8,0%
Entre 30 e 34 anos	9,9%	4,0%	5,9%	12,1%	4,5%	7,6%
Entre 35 e 39 anos	7,0%	2,5%	4,5%	13,0%	4,0%	8,9%
Entre 40 e 44 anos	5,3%	1,5%	3,7%	15,8%	3,7%	12,1%
Acima de 45 anos	14,0%	4,5%	9,5%	32,5%	8,1%	24,4%
Total	100,0%	40,2%	59,8%	100,0%	28,5%	71,5%
Média	30,1	29,0	30,8	38,6	37,9	39,0
Desvio padrão	11,3	10,5	11,7	11,7	11,9	11,6

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Com base nos dados das Tabela 4.1, constatou-se que os estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia eram, em sua maior parte, do sexo feminino, tanto na modalidade a distância quanto na presencial (respectivamente, 71,5%, 59,8%). Os estudantes desse sexo, no segmento mais jovem, até 24 anos, constituíram 10,4%, na modalidade a distância e 26,7%, na presencial. A proporção de estudantes nos grupos etários diminui com o aumento da idade para os estudantes em ambos os sexos nas duas modalidades de oferta, exceto na categoria acima de 45 anos, quando se constata um aumento em ambos os sexos, com prevalência do sexo feminino.

O grupo etário que apresentou a maior frequência de estudantes, na modalidade a distância, foi acima de 45 anos, com 32,7% do total (8,2% do sexo masculino e 24,6% do sexo feminino). Entre os estudantes na modalidade presencial, a maior frequência foi até 24 anos, com 45,4% do total (18,7% do sexo masculino e 26,7% do sexo feminino).

⁸Cumprir lembrar que uma das convenções para tabelas numéricas, indicada na subseção 2.2.3 do Capítulo 2, refere-se à possibilidade de, por questão de arredondamento, a soma das partes não resultar em 100%.

Em 2022, a média das idades dos concluintes de Tecnologia em Gastronomia do sexo feminino na modalidade presencial foi maior do que a do sexo masculino, respectivamente, 30,8 e 29. Para os concluintes na modalidade a distância, a situação foi a mesma: 39 e 37,9, respectivamente.

Na sequência, é apresentada a Tabela 4.2a, na qual é ilustrada a distribuição das respostas por sexo do estudante inscrito, em cursos presenciais, segundo a sua cor ou raça e a indicação de ingresso por política de ação afirmativa ou inclusão social.

Tabela 4.2a – Distribuição percentual do total de estudantes, por indicação de ingresso por política de ação afirmativa ou inclusão social e sexo, segundo a cor ou raça – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Seu ingresso no curso se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?								
	Total			Sim			Não		
	Sexo			Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Branca	54,0%	24,0%	30,1%	40,4%	14,4%	26,1%	57,8%	26,6%	31,2%
Preta	11,6%	4,0%	7,5%	18,4%	5,6%	12,8%	9,7%	3,6%	6,1%
Amarela	2,6%	1,2%	1,4%	2,5%	0,7%	1,8%	2,6%	1,3%	1,3%
Parda	29,9%	10,3%	19,6%	37,1%	10,6%	26,5%	27,9%	10,2%	17,7%
Indígena	0,3%	0,0%	0,3%	0,4%	0,0%	0,4%	0,2%	0,0%	0,2%
Não quero declarar	1,7%	0,7%	1,0%	1,1%	0,4%	0,7%	1,8%	0,7%	1,1%
Total	100,0%	40,1%	59,9%	100,0%	31,7%	68,3%	100,0%	42,4%	57,6%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostra a Tabela 4.2a, entre os concluintes de cursos presenciais 54,0% dos estudantes se declararam de cor ou raça branca (23,9% do sexo masculino e 30,1% do sexo feminino). Os que se declararam de cor ou raça parda correspondem a 29,9% do total (10,3% do sexo masculino e 19,6% do sexo feminino). Já os que se declararam de cor preta representam 11,6% (4,0% do sexo masculino e 7,6% do sexo feminino). Além disso, os demais se declararam de cor ou raça amarela (2,6%) e indígena (0,3%), e 1,7% dos estudantes não declararam sua cor ou raça.

Quando se considera o ingresso por política de ação afirmativa ou inclusão social, a proporção de pardos passa para 37,1%, sendo inferior à proporção de brancos (40,4%). Pretos representam 18,4% e indígenas 0,4%, aumentando a proporção dos que se declararam pretos, pardos e indígenas.

Entre os concluintes de cursos ofertados a distância, a distribuição da cor ou raça declarada é parecida com a dos cursos presenciais, como revelam os dados apresentados na Tabela 4.2b.

Tabela 4.2b – distribuição percentual do total de estudantes, por indicação de ingresso por política de ação afirmativa ou inclusão social e sexo, segundo a cor ou raça – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Seu ingresso no curso se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?								
	Total			Sim			Não		
	Sexo			Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Branca	54,5%	16,6%	37,9%	39,7%	6,0%	33,8%	56,1%	17,8%	38,3%
Preta	9,7%	2,7%	7,0%	13,2%	2,6%	10,6%	9,3%	2,8%	6,6%
Amarela	2,3%	0,6%	1,7%	0,0%	0,0%	0,0%	2,5%	0,7%	1,9%
Parda	31,4%	7,9%	23,4%	43,0%	6,0%	37,1%	30,1%	8,1%	22,0%
Indígena	0,3%	0,2%	0,1%	0,7%	0,0%	0,7%	0,2%	0,2%	0,0%
Não quero declarar	1,9%	0,5%	1,4%	3,3%	0,7%	2,6%	1,7%	0,5%	1,2%
Total	100,0%	28,5%	71,5%	100,0%	15,2%	84,8%	100,0%	30,0%	70,0%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

A Tabela 4.2b mostra os seguintes resultados, em relação à distribuição da cor ou raça declarada pelos estudantes concluintes: 54,4% branca; 31,4% parda; 9,7% preta; 2,3% amarela; 0,3% indígena; e 1,9% dos concluintes dos cursos a distância não quiseram declarar sua cor ou raça.

Quando se considera também o ingresso por política de ação afirmativa ou inclusão social, a proporção dos que se declararam pardos, pretos e indígenas é maior.

Em relação à faixa de renda mensal familiar declarada pelos estudantes de Tecnologia em Gastronomia, na Tabela 4.3, detalham-se os resultados obtidos.

Tabela 4.3 – Distribuição percentual do total de estudantes, por modalidade de oferta e sexo, segundo a faixa de renda mensal familiar em salários mínimos e em reais – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Renda mensal familiar	Modalidade de Oferta					
	Educação Presencial			A Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	19,1%	5,8%	13,4%	19,3%	4,4%	15,0%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	25,7%	9,6%	16,1%	31,2%	7,9%	23,3%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	15,9%	6,5%	9,4%	19,8%	6,1%	13,7%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	12,1%	4,9%	7,2%	10,7%	3,1%	7,6%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	15,7%	7,4%	8,2%	11,2%	3,9%	7,3%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	9,3%	4,7%	4,6%	6,9%	2,7%	4,2%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	2,2%	1,2%	1,0%	0,8%	0,5%	0,3%
Total	100,0%	40,1%	59,9%	100,0%	28,5%	71,5%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com a Tabela 4.3, a faixa de renda familiar mensal modal para os estudantes de cursos a distância foi a de 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,01 a R\$ 3.636,00), com 31,2% do total (7,9% para o sexo masculino e 23,3% para o sexo feminino). Para os de cursos presenciais, a faixa de renda familiar mensal modal também foi a de 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,01 a R\$ 3.636,00), com 25,7% do total (9,6% para o sexo masculino e 16,2% para o sexo feminino).

Somando-se os percentuais totais das três faixas de renda mais elevadas (acima de 6 salários mínimos ou R\$ 7.272,00), obtém-se o correspondente a 27,2% dos estudantes de cursos presenciais e 18,9% dos estudantes de cursos a distância. No oposto da renda familiar, 19,4% e 19,1% dos estudantes dos cursos a distância e presenciais, respectivamente, declararam que a renda familiar era de até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00).

A Tabela 4.4 apresenta a distribuição dos estudantes com respeito à existência de renda e sustento.

Tabela 4.4 – Distribuição percentual do total de estudantes, por modalidade de oferta e sexo, segundo a situação financeira e o sustento da família – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Situação financeira da família	Modalidade de Oferta					
	Educação Presencial			A Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Não tenho renda e meus gastos são financiados por programas governamentais	3,6%	1,0%	2,7%	2,8%	0,4%	2,4%
Não tenho renda e meus gastos são financiados pela minha família ou por outras pessoas	26,5%	8,6%	18,0%	16,7%	3,1%	13,6%
Tenho renda, mas recebo ajuda da família ou de outras pessoas para financiar meus gastos	32,4%	14,4%	18,0%	20,4%	5,2%	15,2%
Tenho renda e não preciso de ajuda para financiar meus gastos	14,1%	6,2%	7,8%	17,2%	5,4%	11,8%
Tenho renda e contribuo com o sustento da família	16,5%	6,3%	10,1%	28,3%	7,4%	20,8%
Sou o principal responsável pelo sustento da família	6,9%	3,6%	3,2%	14,6%	7,0%	7,6%
Total	100,0%	40,1%	59,9%	100,0%	28,5%	71,5%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.4 mostram que entre os concluintes da modalidade a distância, a alternativa mais frequente foi “Tenho renda e contribuo com o sustento da família” (28,2%). Entre os concluintes de cursos presenciais, a classe modal foi “Tenho renda, mas recebo ajuda da família ou de outras pessoas para financiar meus gastos” (32,4%). A proporção de respondentes com gastos financiados por programas governamentais foi maior entre os estudantes de cursos presenciais (3,6%). Em contrapartida, a proporção daqueles que declararam “Sou o principal responsável pelo sustento da família” foi maior entre os de cursos a distância (14,7%).

Agrupando-se as três primeiras categorias, já que todas se referem a indivíduos que dependem de outros para o seu sustento, esse grupo representa 62,5% nos cursos presenciais e 40% nos cursos a distância, o que indica menor dependência na segunda modalidade de oferta.

Os concluintes das duas modalidades de oferta de cursos apresentaram distribuições diferentes para o grau de escolaridade do pai, como pode ser verificado na Tabela 4.5.

Tabela 4.5 – Distribuição percentual do total de estudantes, por modalidade de oferta e sexo, segundo o grau de escolaridade do pai – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Grau de escolaridade do pai	Modalidade de Oferta					
	Educação Presencial			A Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Nenhuma	6,9%	1,6%	5,3%	11,2%	1,7%	9,5%
Ensino fundamental: 1.º ao 5.º ano (1.ª a 4.ª série)	19,9%	6,3%	13,5%	34,6%	8,1%	26,5%
Ensino fundamental: 6.º ao 9.º ano (5.ª a 8.ª série)	12,9%	5,4%	7,5%	12,7%	4,4%	8,3%
Ensino Médio	33,3%	13,8%	19,5%	25,7%	8,4%	17,4%
Ensino Superior – graduação	18,8%	9,0%	9,8%	11,7%	4,9%	6,8%
Pós-graduação	8,3%	4,0%	4,3%	4,1%	1,1%	3,0%
Total	100,0%	40,1%	59,9%	100,0%	28,5%	71,5%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Pelos dados da Tabela 4.5, verifica-se que 33,3% dos estudantes dos cursos presenciais (13,8% do sexo masculino e 19,5% do sexo feminino) declararam o Ensino Médio como grau de escolaridade do pai, seguidos dos que indicaram o Ensino Fundamental: 1.º ao 5.º ano (1.ª a 4.ª série) (19,9%). Para os estudantes dos cursos a distância, a escolaridade modal foi Ensino Fundamental: 1.º ao 5.º ano (1.ª a 4.ª série), com 34,6%, sendo 8,1% dos estudantes do sexo masculino e 26,5% do sexo feminino. A segunda alternativa de resposta com maior frequência, para estudantes da modalidade a distância, foi a de que o pai concluiu o Ensino Médio, 25,7% (8,3% do sexo masculino e 17,3% do sexo feminino).

Para os que afirmaram que o pai cursou o Ensino Fundamental do 6.º até o 9.º ano, a porcentagem foi de 12,9% do total de estudantes da modalidade presencial e 12,7% da modalidade a distância. Declararam que o pai possui curso de Educação Superior - graduação, 18,7% e 11,7% dos estudantes de cursos presenciais e a distância, respectivamente. Quanto aos que indicaram que o pai possui pós-graduação, o percentual foi de 8,3% na modalidade presencial e 4,2% na modalidade a distância. No extremo oposto, estão aqueles que afirmaram que a escolaridade do pai era nenhuma, com 6,9% e 11,2% dos estudantes de cursos presenciais e cursos a distância, respectivamente.

Quanto à escolaridade da mãe, os dados a respeito são apresentados na Tabela 4.6.

Tabela 4.6 – Distribuição percentual do total de estudantes, por modalidade de oferta e sexo, segundo o grau de escolaridade da mãe – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Grau de escolaridade da mãe	Modalidade de Oferta					
	Educação Presencial			A Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Nenhuma	4,0%	1,0%	3,0%	9,5%	1,6%	7,9%
Ensino Fundamental: 1.º ao 5.º ano (1.ª a 4.ª série)	18,1%	5,0%	13,0%	31,2%	6,7%	24,5%
Ensino Fundamental: 6.º ao 9.º ano (5.ª a 8.ª série)	11,9%	4,6%	7,3%	13,1%	4,3%	8,8%
Ensino Médio	31,3%	12,6%	18,7%	27,6%	9,8%	17,8%
Ensino Superior - graduação	21,3%	10,7%	10,6%	13,2%	4,6%	8,6%
Pós-graduação	13,5%	6,2%	7,2%	5,5%	1,5%	4,0%
Total	100,0%	40,1%	59,9%	100,0%	28,5%	71,5%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Pelos dados da Tabela 4.6, verifica-se que 31,3% dos estudantes dos cursos presenciais (12,5% dos estudantes do sexo masculino e 18,7% do sexo feminino) declararam que a mãe concluiu o Ensino Médio. Na sequência, está o grau de escolaridade Ensino Superior - graduação com 21,3%. Para os estudantes dos cursos a distância, a escolaridade modal foi a de que a mãe concluiu o Ensino fundamental: 1.º ao 5.º ano (1.ª a 4.ª série), com 31,2%, sendo 6,6% dos estudantes do sexo masculino e 24,6% do sexo feminino. A segunda alternativa de resposta com maior frequência, para estudantes a distância, foi a de que a mãe conclui o Ensino Médio, 27,5% (9,8% do sexo masculino e 17,7% do feminino).

Para os que afirmaram que a mãe cursou o Ensino Fundamental do 6.º até o 9.º ano, a porcentagem foi de 11,9% do total de estudantes da modalidade presencial e 13,0% da modalidade a distância. Declararam que a mãe possui curso de Educação Superior - graduação, 21,3% e 13,2% dos estudantes de cursos presenciais e a distância, respectivamente. A afirmativa de que a mãe possui pós-graduação, representou 13,5% nos cursos presenciais e 5,5% nos cursos a distância. No extremo oposto, estão aqueles que afirmaram que a escolaridade da mãe era nenhuma, com 4,0% e 9,5% dos estudantes de cursos presenciais e cursos a distância, respectivamente.

A respeito do tipo de curso concluído no Ensino Médio, os resultados estão apresentados na Tabela 4.7.

Tabela 4.7 – Distribuição percentual do total de estudantes, por modalidade de oferta e sexo, segundo o tipo de Ensino Médio concluído – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de Ensino Médio concluído	Modalidade de Oferta					
	Educação Presencial			A Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Ensino Médio tradicional	78,3%	31,9%	46,4%	67,9%	20,8%	47,1%
Profissionalizante Técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro)	9,9%	3,9%	6,0%	9,7%	2,9%	6,7%
Profissionalizante Magistério (Curso Normal)	2,1%	0,4%	1,7%	4,3%	0,1%	4,2%
Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo	8,7%	3,5%	5,2%	16,1%	4,2%	11,9%
Outra modalidade	1,0%	0,4%	0,6%	2,0%	0,5%	1,6%
Total	100,0%	40,1%	59,9%	100,0%	28,5%	71,5%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir dos dados da Tabela 4.7, verifica-se que a maior parte dos estudantes realizou o Ensino Médio tradicional, 78,3% entre os estudantes dos cursos presenciais e 67,8% daqueles concluindo cursos na modalidade a distância. Nota-se que a segunda alternativa de resposta com maior proporção de estudantes da modalidade presencial, foi Profissionalizante Técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro), com 9,9%. Já para a modalidade a distância, o segundo maior percentual ficou com a Educação de jovens e adultos (EJA) e/ou Supletivo, com 16,2%.

Na Tabela 4.8a, apresenta-se a distribuição do tipo de escola cursada no Ensino Médio, segundo a categoria administrativa da instituição frequentada na Educação Superior e o sexo dos estudantes para os concluintes de cursos presenciais de Tecnologia em Gastronomia.

Tabela 4.8a – Distribuição percentual na coluna de estudantes, por sexo e categoria administrativa da IES, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada	Sexo					
	Total		Masculino		Feminino	
	Categoria Administrativa		Categoria Administrativa		Categoria Administrativa	
	Pública	Privada	Pública	Privada	Pública	Privada
Todo em escola pública	75,7%	52,2%	72,3%	47,1%	77,2%	56,0%
Todo em escola privada (particular)	17,3%	36,5%	18,8%	41,7%	16,6%	32,8%
Todo no exterior	0,3%	0,1%	0,0%	0,0%	0,4%	0,1%
A maior parte em escola pública	4,7%	5,0%	8,9%	4,4%	2,9%	5,5%
A maior parte em escola privada (particular)	2,0%	5,7%	0,0%	6,6%	2,9%	5,1%
Parte no Brasil e parte no exterior	0,0%	0,4%	0,0%	0,3%	0,0%	0,5%
Total	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados expostos na Tabela 4.8a mostram que, nas IES públicas, 17,3% de estudantes de cursos ofertados na modalidade presencial cursaram todo o Ensino Médio em escola privada e 75,7% cursaram todo o Ensino Médio em escola pública.

Na Tabela 4.8b, apresenta-se a distribuição do tipo de escola cursada no Ensino Médio, segundo a categoria administrativa da instituição frequentada na Educação Superior e o sexo dos estudantes concluintes de cursos a distância de Tecnologia em Gastronomia.

Tabela 4.8b – Distribuição percentual na coluna de estudantes, por sexo e categoria administrativa da IES, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada	Sexo					
	Total		Masculino		Feminino	
	Categoria Administrativa		Categoria Administrativa		Categoria Administrativa	
	Pública	Privada	Pública	Privada	Pública	Privada
Todo em escola pública	-	68,4%	-	63,8%	-	70,2%
Todo em escola privada (particular)	-	18,9%	-	19,9%	-	18,5%
Todo no exterior	-	0,3%	-	0,5%	-	0,3%
A maior parte em escola pública	-	8,3%	-	10,5%	-	7,4%
A maior parte em escola privada (particular)	-	4,0%	-	5,3%	-	3,6%
Parte no Brasil e parte no exterior	-	0,1%	-	0,0%	-	0,1%
Total	-	100,0%	-	100,0%	-	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como atestam os dados apresentados na Tabela 4.8b, nas IES privadas, o percentual de estudantes, da modalidade a distância, que cursaram todo o Ensino Médio em escola pública foi de 68,4%, seguidos de 18,9% que cursaram todo o Ensino Médio em escola privada.

Na Tabela 4.9a, apresentam-se informações sobre o recebimento de bolsas de estudo ou financiamento para custear todas ou a maior parte das mensalidades, segundo a cor ou raça declarada do estudante e a faixa de renda familiar, para os cursos presenciais, na área de Tecnologia em Gastronomia.

Tabela 4.9a – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades?”, por alternativa de resposta, segundo a cor ou raça e a faixa de renda mensal familiar em salários mínimos e em reais – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Faixa de Renda familiar	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento
Branca	Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	35	31	70
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	25	78	141
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	25	72	80
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	15	66	74
	De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	17	127	89
	De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	7	80	48
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	2	22	14
Preta	Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	26	13	38
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	17	12	40
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	4	13	22
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	2	7	7
	De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	4	10	11
	De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	0	6	4
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0	2	1
Amarela	Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	4	0	3
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	1	3	8
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	0	1	11
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	0	3	4
	De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	0	2	2
	De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	1	4	5
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0	1	0
Parda	Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	64	16	87
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	48	34	116
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	21	22	48
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	12	24	34
	De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	1	26	29
	De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	2	13	18
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	1	1	1
Indígena	Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	0	0	2
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	0	0	1
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	0	0	2
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	0	0	0
	De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	0	0	1
	De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	0	0	0
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0	0	0
Não quero declarar	Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	3	1	3
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	2	3	3
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	0	4	4
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	0	1	1
	De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	0	3	2
	De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	0	4	1
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0	0	0

De acordo com os dados da Tabela 4.9a, 1.027 declararam ter recebido bolsa de estudo ou financiamento. Já 706 declararam não ter recebido bolsa/financiamento, embora o curso não fosse gratuito.

Na Tabela 4.9b, apresentam-se informações sobre o recebimento de bolsas de estudo ou financiamento para custear todas ou a maior parte das mensalidades, segundo a cor ou raça e a faixa de renda familiar declarada pelos estudantes dos cursos a distância, na área de Tecnologia em Gastronomia.

Tabela 4.9b – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades?”, por alternativa de resposta, segundo a cor ou raça e a faixa de renda mensal familiar em salários mínimos e em reais – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Faixa de Renda familiar	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento
Branca	Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	0	61	47
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	3	125	99
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	0	112	67
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	1	72	45
	De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	0	88	30
	De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	0	55	17
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0	9	3
Preta	Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	0	17	24
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	0	30	29
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	0	15	13
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	0	4	2
	De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	0	5	5
	De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	0	4	1
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0	0	0
Amarela	Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	1	3	4
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	0	4	4
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	0	3	2
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	0	0	3
	De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	0	2	1
	De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	0	7	1
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0	0	0
Parda	Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	0	70	63
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	1	98	72
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	2	48	35
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	1	19	15
	De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	0	23	15
	De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	0	15	3
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0	0	0
Indígena	Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	0	1	0
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	0	0	1
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	0	1	0
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00).	0	0	0
	De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00).	0	1	0
	De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00).	0	0	0
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00).	0	0	0
Não quero declarar	Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00).	0	3	2
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00).	1	5	6
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00).	0	2	3
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00).	0	2	0
	De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00).	0	1	1
	De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00).	0	2	1
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00).	0	0	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Conforme se verifica, a partir dos dados da Tabela 4.9b, 614 estudantes declararam ter recebido bolsa de estudo ou financiamento. Já 907 declararam não ter recebido bolsa/financiamento, embora o curso não fosse gratuito.

Na Tabela 4.10a, apresentam-se informações sobre o recebimento de bolsas de estudo ou financiamento para custear todas ou a maior parte das mensalidades, por sexo, segundo a faixa de renda familiar, para os cursos presenciais na área de Tecnologia em Gastronomia.

Tabela 4.10a – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades?”, por sexo e alternativa de resposta, segundo a faixa de renda mensal familiar em salários mínimos e em reais – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Faixa de Renda familiar	Masculino			Feminino		
	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	33	21	65	99	40	138
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	26	53	119	67	77	190
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	19	45	71	31	67	96
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	12	38	52	17	63	68
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	8	76	70	14	92	64
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	5	58	35	5	49	41
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	2	11	11	1	15	5

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados expostos na Tabela 4.10a revelam que 423 estudantes do sexo masculino e 604 do sexo feminino declararam ter recebido algum tipo de bolsa de estudo ou financiamento. Para ambos os sexos, as proporções dos que receberam bolsa decaem com o aumento da renda.

Na Tabela 4.10b, apresentam-se informações sobre o recebimento de bolsas de estudo ou financiamento para custear todas ou a maior parte das mensalidades, por sexo, segundo a faixa de renda familiar para os cursos a distância na área de Tecnologia em Gastronomia.

Tabela 4.10b – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades?”, por sexo e alternativa de resposta, segundo a faixa de renda mensal familiar em salários mínimos e em reais – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Faixa de Renda familiar	Masculino			Feminino		
	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	0	39	28	1	116	112
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	0	63	58	5	199	153
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	0	61	32	2	120	88
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	1	27	20	1	70	45
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	0	40	20	0	80	32
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	0	34	7	0	49	16
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0	5	2	0	4	1

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como se pode constatar, a partir dos dados da Tabela 4.10b, a situação predominantemente declarada pelos estudantes de ambos os sexos foi a de não ter recebido bolsa de estudo ou financiamento, sendo ou não o curso gratuito, com destaque para a faixa de renda entre 1,5 e 3 salários mínimos, para ambos os sexos. As proporções dos que receberam bolsa decaem com o aumento da renda, para ambos os sexos.

Na Tabela 4.11, apresentam-se informações sobre o recebimento de bolsas de estudo ou financiamento para custear todas ou a maior parte das mensalidades, por modalidade de oferta, segundo a faixa de renda familiar, para os estudantes na área de Tecnologia em Gastronomia.

Tabela 4.11 – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades?”, por modalidade de oferta e alternativas agregadas de resposta, segundo a faixa de renda mensal familiar em salários mínimos e em reais – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Faixa de Renda familiar	Educação Presencial			A Distância		
	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	132	61	203	1	155	140
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	93	130	309	5	262	211
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	50	112	167	2	181	120
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	29	101	120	2	97	65
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	22	168	134	0	120	52
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	10	107	76	0	83	23
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	3	26	16	0	9	3

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostram os dados da Tabela 4.11, 1.025 estudantes dos cursos presenciais e 614 dos estudantes dos cursos a distância declararam ter recebido bolsa de estudo ou financiamento.

Na Tabela 4.12a, apresentam-se informações de existência de familiares com curso superior, por sexo do estudante, segundo a cor ou raça declarada, para os cursos presenciais de Tecnologia em Gastronomia.

Tabela 4.12a – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Alguém em sua família concluiu um curso superior?”, por sexo e alternativa de resposta, segundo cor ou raça – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Masculino		Feminino	
	Sim	Não	Sim	Não
Branca	419	77	495	127
Preta	51	32	109	47
Amarela	22	2	23	6
Parda	154	59	264	141
Indígena	0	0	4	2
Não quero declarar	10	4	15	6

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Verifica-se, com base nos dados da Tabela 4.12a, que a situação predominantemente declarada, pelos estudantes dos cursos ofertados presencialmente, para ambos os sexos, é a de que sim, alguém da família tem curso superior. Levando-se em consideração o total de estudantes de cursos de Tecnologia em Gastronomia, os do sexo feminino declararam uma proporção maior de famílias com indivíduos com curso superior.

Na Tabela 4.12b, apresentam-se informações de existência de familiares com curso superior por sexo do estudante, segundo a cor ou raça declarada, para os cursos a distância de Tecnologia em Gastronomia.

Tabela 4.12b – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Alguém em sua família concluiu um curso superior?”, por sexo e alternativa de resposta, segundo cor ou raça – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Masculino		Feminino	
	Sim	Não	Sim	Não
Branca	205	49	444	136
Preta	29	13	72	35
Amarela	7	2	20	6
Parda	80	41	256	103
Indígena	2	1	1	0
Não quero declarar	6	2	17	4

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.12b mostram que a situação predominantemente declarada, pelos estudantes da modalidade a distância, para ambos os sexos, é a de que sim, alguém da família tem curso superior.

Na Tabela 4.13, apresentam-se informações de existência de familiares com curso superior, por modalidade de oferta, segundo o tipo de bolsa ou financiamento recebido para os cursos na área de Tecnologia em Gastronomia.

Tabela 4.13 – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Alguém em sua família concluiu um curso superior?”, por modalidade de oferta e alternativa de resposta, segundo o tipo de bolsa ou financiamento do curso – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de bolsa ou financiamento	Educação Presencial		A Distância	
	Sim	Não	Sim	Não
Nenhum, pois meu curso é gratuito.	218	121	9	1
Nenhum, embora meu curso não seja gratuito.	593	112	701	206
Algum tipo de bolsa ou financiamento.	755	270	429	185

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os dados apresentados na Tabela 4.13, a situação predominantemente declarada pelos estudantes, tanto em cursos presenciais quanto em cursos a distância, é a de que sim, alguém da família tem curso superior. Essas proporções são maiores para aqueles estudantes que declaram receber alguma bolsa ou algum financiamento na modalidade presencial e menor na modalidade a distância.

A Tabela 4.14 apresenta informações de existência de algum tipo de auxílio permanência, por habilitação e modalidade de oferta, para os estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia.

Tabela 4.14 – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Ao longo da sua trajetória acadêmica, você recebeu algum tipo de auxílio-permanência?”, por modalidade de oferta, segundo a alternativa de resposta – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Alternativa de resposta	Presencial	A Distância
Não	1.906	1.492
Sim	163	39

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

As informações da Tabela 4.14 mostram que a situação predominantemente declarada pelos estudantes, tanto para os de cursos presenciais quanto para os da modalidade a distância, é a de que não receberam auxílio-permanência.

Na Tabela 4.15, apresentam-se informações para os concluintes de Tecnologia em Gastronomia sobre o recebimento de algum tipo de bolsa acadêmica, por modalidade de oferta do curso, segundo a UF.

Tabela 4.15 – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Ao longo da sua trajetória acadêmica, você recebeu algum tipo de bolsa acadêmica?”, por modalidade de oferta e alternativa de resposta, segundo a unidade da Federação – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Unidade da Federação	Educação Presencial				A Distância			
	Sim		Não		Sim		Não	
	N	% da linha	N	% da linha	N	% da linha	N	% da linha
AC	1	100,0%	0	0,0%	0	-	0	-
AL	2	15,4%	11	84,6%	0	-	0	-
AM	11	23,4%	36	76,6%	0	-	0	-
AP	0	-	0	-	0	-	0	-
BA	9	9,0%	91	91,0%	1	20,0%	4	80,0%
CE	15	13,8%	94	86,2%	5	3,2%	152	96,8%
DF	13	15,5%	71	84,5%	0	-	0	-
ES	2	10,5%	17	89,5%	0	0,0%	30	100,0%
GO	12	12,8%	82	87,2%	0	-	0	-
MA	1	3,7%	26	96,3%	0	-	0	-
MG	31	22,8%	105	77,2%	1	5,9%	16	94,1%
MS	4	21,1%	15	78,9%	5	8,6%	53	91,4%
MT	2	15,4%	11	84,6%	0	0,0%	3	100,0%
PA	13	19,7%	53	80,3%	61	10,6%	517	89,4%
PB	0	0,0%	17	100,0%	0	-	0	-
PE	9	13,2%	59	86,8%	0	0,0%	9	100,0%
PI	31	38,8%	49	61,3%	0	-	0	-
PR	17	7,8%	202	92,2%	5	3,7%	130	96,3%
RJ	17	13,0%	114	87,0%	1	3,3%	29	96,7%
RN	12	17,1%	58	82,9%	1	10,0%	9	90,0%
RO	0	-	0	-	0	-	0	-
RR	0	-	0	-	0	-	0	-
RS	25	16,4%	127	83,6%	2	7,4%	25	92,6%
SC	15	22,4%	52	77,6%	4	4,1%	93	95,9%
SE	1	20,0%	4	80,0%	0	-	0	-
SP	56	10,5%	476	89,5%	23	6,1%	352	93,9%
TO	0	-	0	-	0	-	0	-

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como se verifica, a partir do exame dos dados da Tabela 4.15, que entre os estudantes de ambas as modalidades, na grande maioria das UF, o não recebimento de bolsas acadêmicas foi a situação mais comum.

A Tabela 4.16a apresenta informações de ingresso no curso de graduação, por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social, para os estudantes de cursos presenciais de Tecnologia em Gastronomia, segundo a cor ou raça declarada.

Tabela 4.16a – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?”, por sexo e alternativa de resposta, segundo a cor ou raça – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Masculino		Feminino	
	Sim	Não	Sim	Não
Branca	64	432	116	506
Preta	25	58	57	99
Amarela	3	21	8	21
Parda	47	166	118	287
Indígena	0	0	2	4
Não quero declarar	2	12	3	18

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.16a mostram que para o total de estudantes, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é maior entre brancos e pardos. Para o sexo masculino, a cor branca é superior à parda. Já para o sexo feminino, a cor parda prevalece em relação às demais.

A Tabela 4.16b apresenta informações de ingresso no curso de graduação, por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social, para os estudantes de cursos a distância de Tecnologia em Gastronomia, segundo a cor ou raça declarada.

Tabela 4.16b – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?”, por sexo e alternativa de resposta, segundo a cor ou raça – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Masculino		Feminino	
	Sim	Não	Sim	Não
Branca	9	245	51	529
Preta	4	38	16	91
Amarela	0	9	0	26
Parda	9	112	56	303
Indígena	0	3	1	0
Não quero declarar	1	7	4	17

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Conforme atestado pelos dados expostos na Tabela 4.16b, para o total de estudantes, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é maior entre as estudantes do sexo feminino pardas. Para o sexo masculino, o ingresso por meio de alguma política específica foi numericamente igual entre brancos e pardos.

A Tabela 4.17 apresenta informações de ingresso no curso de graduação, por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social, para os estudantes de cursos na área de Tecnologia em Gastronomia, por modalidade de oferta do curso, segundo a cor ou raça declarada.

Tabela 4.17 – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?”, por modalidade de oferta e alternativa de resposta, segundo a cor ou raça – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Presencial		A Distância	
	Sim	Não	Sim	Não
Branca	180	938	60	774
Preta	82	157	20	129
Amarela	11	42	0	35
Parda	165	453	65	415
Indígena	2	4	1	3
Não quero declarar	5	30	5	24

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.17 mostram que para o total de estudantes de cursos presenciais e a distância, o número daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é maior entre os brancos seguidos dos pardos e pretos.

A Tabela 4.18a apresenta dados sobre o ingresso no curso de graduação, por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social, para os estudantes de cursos presenciais de Tecnologia em Gastronomia, por cor ou raça declarada, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio.

Tabela 4.18a – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?”, por alternativa de resposta e cor ou raça, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada no Ensino Médio	Sim						Não					
	Branca	Preta	Amarela	Parda	Indígena	Não quero declarar	Branca	Preta	Amarela	Parda	Indígena	Não quero declarar
Todo em escola pública	145	72	10	151	2	4	358	100	16	283	2	18
Todo em escola privada (particular)	20	4	1	7	0	1	465	41	24	119	1	7
Todo no exterior	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
A maior parte em escola pública	6	5	0	5	0	0	47	8	1	28	0	3
A maior parte em escola privada (particular)	8	0	0	2	0	0	62	8	1	22	1	2
Parte no Brasil e parte no exterior	1	0	0	0	0	0	5	0	0	1	0	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Conforme os dados da Tabela 4.18a, a proporção daqueles estudantes que ingressaram por meio de alguma política específica é maior para aqueles que cursaram todo o Ensino Médio em escolas públicas. Essas proporções são maiores para estudantes que se autodeclaram pardos, seguidos de brancos e de pretos.

A Tabela 4.18b, apresenta informações de ingresso no curso de graduação, por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social, para os estudantes de cursos a distância de Tecnologia em Gastronomia, por cor ou raça declarada, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio.

Tabela 4.18b – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?”, por alternativa de resposta e cor ou raça, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada no Ensino Médio	Sim						Não					
	Branca	Preta	Amarela	Parda	Indígena	Não quero declarar	Branca	Preta	Amarela	Parda	Indígena	Não quero declarar
Todo em escola pública	46	15	0	55	0	4	480	101	20	308	1	17
Todo em escola privada (particular)	4	1	0	4	0	1	185	12	8	67	1	6
Todo no exterior	1	0	0	0	1	0	0	2	1	0	0	0
A maior parte em escola pública	7	2	0	4	0	0	72	12	4	24	1	1
A maior parte em escola privada (particular)	2	2	0	2	0	0	36	2	2	16	0	0
Parte no Brasil e parte no exterior	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostram os dados da Tabela 4.18b, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é maior entre os estudantes pardos que cursaram todo o Ensino Médio em escola pública.

A Tabela 4.19a apresenta informações de ingresso no curso de graduação, por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social, para os estudantes de cursos presenciais de Tecnologia em Gastronomia, por sexo, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio.

Tabela 4.19a – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?”, por sexo e alternativa de resposta, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada no Ensino Médio	Masculino		Feminino	
	Sim	Não	Sim	Não
Todo em escola pública	121	295	263	482
Todo em escola privada (particular)	10	313	23	344
Todo no exterior	0	0	1	1
A maior parte em escola pública	5	36	11	51
A maior parte em escola privada (particular)	4	44	6	52
Parte no Brasil e parte no exterior	1	1	0	5

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.19a atestam que os estudantes que ingressaram por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social, para ambos os sexos, é maior para aqueles que cursaram todo o Ensino Médio em escola pública. Já o ingresso não considerando alguma política específica é maior para os estudantes que cursaram o Ensino Médio todo em escola privada (particular).

A Tabela 4.19b apresenta informações de ingresso no curso de graduação, por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social, para os estudantes de cursos a distância de Tecnologia em Gastronomia, por sexo, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio.

Tabela 4.19b – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?”, por sexo e alternativa de resposta, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada no Ensino Médio	Masculino		Feminino	
	Sim	Não	Sim	Não
Todo em escola pública	22	257	98	670
Todo em escola privada (particular)	0	87	10	192
Todo no exterior	1	1	1	2
A maior parte em escola pública	0	46	13	68
A maior parte em escola privada (particular)	0	23	6	33
Parte no Brasil e parte no exterior	0	0	0	1

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados expostos na Tabela 4.19b revelam que a proporção de estudantes que ingressaram por meio de alguma política específica é maior para os que cursaram o Ensino Médio todo em escola pública para ambos os sexos.

A Tabela 4.20a apresenta informações de ingresso no curso de graduação, por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social, para os estudantes de cursos presenciais de Tecnologia em Gastronomia, por sexo, segundo o tipo de Ensino Médio concluído.

Tabela 4.20a - Total de respostas válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?”, por sexo e alternativa de resposta, segundo o tipo de Ensino Médio concluído – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de Ensino Médio concluído	Masculino		Feminino	
	Sim	Não	Sim	Não
Ensino Médio tradicional	107	554	219	741
Profissionalizante Técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro)	20	61	44	80
Profissionalizante Magistério (Curso Normal)	0	8	9	26
Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo	13	59	26	81
Outra modalidade	1	7	6	7

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como revelam os dados da Tabela 4.20a, a maior proporção dos estudantes que ingressaram por meio de alguma política específica, para ambos os sexos, foi a dos que cursaram o Ensino médio tradicional. Para as estudantes do sexo feminino, foi menor para a opção outra modalidade e para os do sexo masculino foi Profissionalizante Magistério (Curso Normal).

A Tabela 4.20b apresenta informações de ingresso no curso de graduação, por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social, para os estudantes de cursos a distância de Tecnologia em Gastronomia, por sexo, segundo o tipo de Ensino Médio concluído.

Tabela 4.20b – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?”, por sexo e alternativa de resposta, segundo o tipo de Ensino Médio concluído – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de Ensino Médio concluído	Masculino		Feminino	
	Sim	Não	Sim	Não
Ensino Médio tradicional	17	301	80	641
Profissionalizante Técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro)	1	44	17	86
Profissionalizante Magistério (Curso Normal)	0	2	5	59
Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo	3	62	21	161
Outra modalidade	2	5	5	19

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise dos dados da tabela 4.20b mostra que a proporção daqueles estudantes que ingressaram por meio de alguma política específica, para o sexo masculino, é menor para os estudantes que concluíram o Profissionalizante Técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro) e

Profissionalizante Magistério (Curso Normal) e para o sexo feminino para as que concluíram o Profissionalizante Magistério (Curso Normal) ou outra modalidade.

A Tabela 4.21 apresenta informações de ingresso no curso de graduação, por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social, para os estudantes de cursos de Tecnologia em Gastronomia, por modalidade de oferta, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio.

Tabela 4.21 – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?”, por modalidade de oferta e alternativa de resposta, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada no Ensino Médio	Educação Presencial		A Distância	
	Sim	Não	Sim	Não
Todo em escola pública	384	777	120	927
Todo em escola privada (particular)	33	657	10	279
Todo no exterior	1	1	2	3
A maior parte em escola pública	16	87	13	114
A maior parte em escola privada (particular)	10	96	6	56
Parte no Brasil e parte no exterior	1	6	0	1

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.21 revelam que, para os cursos presenciais, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é maior para os estudantes que cursaram todo o Ensino Médio em escola pública e menor para aqueles que cursaram todo o Ensino Médio no exterior. Em relação aos cursos a distância, a tendência se repete.

Por último, a Tabela 4.22 apresenta informações de ingresso no curso de graduação, por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social, para os estudantes de cursos de Tecnologia em Gastronomia, por modalidade de oferta, segundo o tipo de Ensino Médio concluído.

Tabela 4.22 – Total de respostas válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?”, por modalidade de oferta e alternativa de resposta, segundo o tipo de Ensino Médio concluído – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de Ensino Médio concluído	Educação Presencial		A Distância	
	Sim	Não	Sim	Não
Ensino Médio tradicional	326	1.295	97	942
Profissionalizante Técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro)	64	141	18	130
Profissionalizante Magistério (curso Normal)	9	34	5	61
Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo	39	140	24	223
Outra modalidade	7	14	7	24

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostram os dados desta última tabela (4.22) sobre características demográficas e socioeconômicas dos estudantes participantes do Enade/2022, para os cursos presenciais, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é menor para os estudantes que concluíram o Ensino médio por outra modalidade. Já para cursos a distância, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é menor para os estudantes que concluíram o Profissionalizante Magistério (Curso Normal) e maior para Ensino médio tradicional.

4.1.2 CARACTERÍSTICAS RELACIONADAS AO HÁBITO DE ESTUDO, ACERVO DA BIBLIOTECA E ESTUDO EXTRACLASSE

Nesta subseção serão apresentados e analisados dados relativos a três assertivas indagadas aos estudantes participantes do Enade 2022. Os dados relativos à primeira delas tratam dos hábitos de estudo, no tocante às horas de estudo fora das aulas, conforme a Tabela 4.23, que apresenta os resultados relativos a esse quesito de forma detalhada.

Tabela 4.23 – Distribuição percentual do total de estudantes, por modalidade de oferta e sexo, segundo as horas de estudo semanais fora das aulas – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Horas de estudo	Modalidade de Oferta					
	Presencial			A Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Nenhuma, apenas assisto às aulas	7,4%	3,7%	3,7%	5,4%	1,6%	3,7%
De uma a três	50,4%	19,6%	30,8%	44,5%	12,8%	31,7%
De quatro a sete	27,6%	10,8%	16,8%	31,0%	8,4%	22,5%
De oito a doze	6,9%	2,7%	4,3%	10,9%	3,1%	7,8%
Mais de doze	7,6%	3,4%	4,3%	8,2%	2,5%	5,7%
Total	100,0%	40,1%	59,9%	100,0%	28,5%	71,5%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostram os dados da Tabela 4.23, o grupo modal para os estudantes de Tecnologia em Gastronomia afirmou estudar de uma a três horas por semana, correspondendo a 50,4% dos estudantes de cursos presenciais (19,5% do sexo masculino e 30,9% do sexo feminino) e a 44,6% dos estudantes de cursos a distância (12,8% do sexo masculino e 31,7% do sexo feminino).

Estudaram de quatro a sete horas por semana 30,9% dos concluintes de cursos a distância e 27,6% dos estudantes de cursos presenciais. A declaração de que estudaram de oito a doze horas semanais foi dada por 6,9% dos estudantes dos cursos presenciais e 10,9% dos cursos a distância. Os percentuais correspondentes para os que declararam estudar mais de doze horas semanais foram 7,6% (presencial) e 8,3% (a distância).

Algumas questões propostas no “Questionário do Estudante” (Anexo I) pedem que seja manifestado um grau de discordância/concordância em uma escala numérica ordinal de níveis que podem ser descritos como: “Discordo totalmente”, “Discordo”, “Discordo parcialmente”, “Concordo parcialmente”, “Concordo” e “Concordo totalmente”. As duas outras questões analisadas no restante da subseção são desse tipo, por sexo e modalidade de oferta, sendo os dados da primeira delas expostos na Tabela 4.24.

Tabela 4.24 – Distribuição percentual do total de estudantes, por modalidade de oferta e sexo, segundo o nível de discordância/concordância com a assertiva "A biblioteca dispôs das referências bibliográficas que os estudantes necessitaram" – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Nível de discordância/concordância	Modalidade de Oferta					
	Presencial			A Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Discordo totalmente	1,2%	0,4%	0,8%	2,1%	0,9%	1,2%
Discordo	1,6%	0,8%	0,8%	3,2%	0,7%	2,5%
Discordo parcialmente	4,0%	1,9%	2,1%	5,3%	1,6%	3,6%
Concordo parcialmente	8,7%	3,5%	5,2%	9,3%	3,0%	6,2%
Concordo	19,4%	7,2%	12,2%	18,0%	5,3%	12,7%
Concordo totalmente	65,2%	26,1%	39,1%	62,1%	18,7%	43,4%
Total	100,0%	39,9%	60,1%	100,0%	30,2%	69,8%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como é possível observar na Tabela 4.24, em relação à assertiva “A biblioteca dispôs das referências bibliográficas que os estudantes necessitaram”, 19,4% do total de estudantes de cursos presenciais e 18% dos cursos a distância optaram pelo nível concordância “Concordo”, enquanto 65,2% (presencial) e 62,1% (a distância) indicaram o grau mais alto de concordância, “Concordo totalmente”.

Os estudantes que optaram pelo nível de discordância máximo (“Discordo totalmente”) foram 1,2% entre os de cursos presenciais e 2,1% entre os de cursos a distância.

Os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância com respeito à terceira assertiva estão apresentados na Tabela 4.25.

Tabela 4.25 – Distribuição percentual do total de estudantes, por modalidade de oferta e sexo, segundo o nível de discordância/concordância com a assertiva "A instituição contou com biblioteca virtual ou conferiu acesso a obras disponíveis em acervos virtuais" – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Nível de discordância/concordância	Modalidade de Oferta					
	Presencial			A Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Discordo totalmente	1,9%	0,6%	1,3%	1,7%	0,7%	1,1%
Discordo	2,3%	1,0%	1,3%	1,9%	0,4%	1,5%
Discordo parcialmente	3,2%	1,5%	1,7%	3,4%	1,1%	2,3%
Concordo parcialmente	7,7%	2,8%	4,9%	8,2%	1,9%	6,3%
Concordo	16,8%	6,9%	9,9%	16,3%	5,0%	11,3%
Concordo totalmente	68,1%	27,6%	40,6%	68,5%	20,3%	48,2%
Total	100,0%	40,3%	59,7%	100,0%	29,3%	70,7%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.25 mostram que 68,5% do total de estudantes de cursos a distância e 68,1% dos de cursos presenciais concordaram totalmente com essa declaração.

O nível seguinte de discordância/concordância, “Concordo”, foi indicado por 16,3% do total de estudantes de cursos a distância e por 16,8% dos de cursos presenciais. Já as proporções correspondentes para os que concordaram parcialmente com essa declaração são de 8,2% (a distância) e 7,7% (presencial). Apenas 1,7% do total de estudantes de cursos a distância e 1,9% dos de cursos presenciais optaram pelo mais alto nível de discordância com a asserção.

4.2 PERFIL DO COORDENADOR⁹

Um fator importante no contexto de realização do Enade/2022 é o coordenador do curso. Nas tabelas que se seguem, são apresentadas algumas características deste profissional, considerando-se seu envolvimento com as práticas acadêmicas que dinamizam os cursos de graduação.

A Tabela 4.26 apresenta a distribuição por sexo e idade dos coordenadores, segundo a modalidade de oferta dos cursos.

Tabela 4.26 – Distribuição absoluta e percentual dos coordenadores, por modalidade de oferta e sexo, segundo o grupo etário – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Grupo etário	Modalidade de Oferta							
	Educação Presencial				A Distância			
	Sexo				Sexo			
	Masculino		Feminino		Masculino		Feminino	
	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna
Até 24	0	0,0%	0	0,0%	1	6,7%	0	0,0%
25 a 30	4	7,5%	6	7,8%	1	6,7%	0	0,0%
31 a 35	8	15,1%	8	10,4%	3	20,0%	6	31,6%
36 a 40	12	22,6%	18	23,4%	0	0,0%	5	26,3%
41 a 45	10	18,9%	19	24,7%	4	26,7%	6	31,6%
46 a 50	12	22,6%	13	16,9%	3	20,0%	0	0,0%
51 a 55	3	5,7%	9	11,7%	2	13,3%	2	10,5%
56 a 60	3	5,7%	2	2,6%	1	6,7%	0	0,0%
61 e mais	1	1,9%	2	2,6%	0	0,0%	0	0,0%
Total	53	100,0%	77	100,0%	15	100,0%	19	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.26 mostram que no curso de Tecnologia em Gastronomia, a função de coordenação é ocupada, principalmente, por coordenadores do sexo feminino: havendo 77 na modalidade presencial e 19 na modalidade a distância.

Nos cursos presenciais, as faixas de 36 a 40 anos e 46 a 50 anos apresentam o mesmo percentual, 22,6% para os coordenadores do sexo masculino. Para o sexo feminino, a faixa modal é a de 41 a 45 anos, com 24,7%, seguida da faixa anterior (36 a 40 anos).

Na modalidade a distância, a faixa modal é de 41 a 45 anos, para ambos os sexos. Os coordenadores do sexo masculino representam 26,7% e as do sexo feminino, 31,6%, nesta faixa etária.

⁹É possível que o número total de coordenadores seja diferente do de cursos por dois motivos: se nem todos os coordenadores responderam ao questionário, ou, mesmo quando responderam, não obrigatoriamente responderam a todas as questões; e se coordenadores de cursos inscritos responderam ao questionário, mas o curso não teve a participação de concluintes no exame.

A Tabela 4.26a disponibiliza dados com informações sobre a grande área de formação dos coordenadores de cursos presenciais, segundo a categoria administrativa e a organização acadêmica da IES.

Tabela 4.26a – Distribuição absoluta e percentual na coluna dos coordenadores, por categoria administrativa e por organização acadêmica, segundo a área de formação na graduação do curso – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Área de Formação	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Total		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna
Ciências Exatas e da Terra	6	4,6%	1	11,1%	5	4,1%	0	0,0%	4	7,3%	1	3,7%	1	16,7%
Ciências Biológicas	2	1,5%	0	0,0%	2	1,7%	0	0,0%	1	1,8%	1	3,7%	0	0,0%
Engenharias	1	0,8%	0	0,0%	1	0,8%	1	2,4%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
Ciências da Saúde	42	32,3%	3	33,3%	39	32,2%	16	38,1%	15	27,3%	9	33,3%	2	33,3%
Ciências Agrárias	4	3,1%	1	11,1%	3	2,5%	1	2,4%	3	5,5%	0	0,0%	0	0,0%
Ciências Sociais Aplicadas	29	22,3%	4	44,4%	25	20,7%	15	35,7%	7	12,7%	4	14,8%	3	50,0%
Ciências Humanas	19	14,6%	0	0,0%	19	15,7%	2	4,8%	13	23,6%	4	14,8%	0	0,0%
Linguística, Letras e Artes	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
Outras	27	20,8%	0	0,0%	27	22,3%	7	16,7%	12	21,8%	8	29,6%	0	0,0%
Total	130	100,0%	9	100,0%	121	100,0%	42	100,0%	55	100,0%	27	100,0%	6	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como evidenciam os dados apresentados na Tabela 4.26a, há maior concentração da área de formação na graduação dos coordenadores de curso em Ciências da Saúde, com 32,3% (alternativa modal). Já a segunda alternativa com maior frequência foi a área de formação em Ciências Sociais e Aplicadas, com 22,3%.

Considerando a organização acadêmica, temos que nas universidades a formação dos coordenadores concentra-se mais nas áreas da Ciências da Saúde (38,1%) e Ciências Sociais Aplicadas (35,7%). Nos centros universitários as áreas de formação são mais diversificadas, porém prevalece também a formação em Ciências da Saúde (27,3%), seguida das Ciências Humanas (23,6%) e Ciências Sociais Aplicadas (12,7%). Para as faculdades, observamos maior percentual para a área de Ciências da Saúde e igualdade entre as áreas de Ciências Sociais Aplicadas (14,8%). Já para os CEFET/IF, 50% têm formação em Ciências Sociais e Aplicadas, 33% em Ciências da Saúde e 16,7% em Ciências Exatas e da Terra.

Tabela 4.26b – Distribuição absoluta e percentual na coluna dos coordenadores, por categoria administrativa e por organização acadêmica, segundo a área de formação na graduação do curso – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Área de Formação	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Total		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna
Ciências Exatas e da Terra	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-
Ciências Biológicas	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-
Engenharias	1	2,9%	0	-	1	2,9%	1	6,3%	0	0,0%	0	0,0%	0	-
Ciências da Saúde	12	35,3%	0	-	12	35,3%	6	37,5%	5	31,3%	1	50,0%	0	-
Ciências Agrárias	1	2,9%	0	-	1	2,9%	0	0,0%	1	6,3%	0	0,0%	0	-
Ciências Sociais Aplicadas	9	26,5%	0	-	9	26,5%	4	25,0%	5	31,3%	0	0,0%	0	-
Ciências Humanas	9	26,5%	0	-	9	26,5%	4	25,0%	4	25,0%	1	50,0%	0	-
Linguística, Letras e Artes	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-
Outras	2	5,9%	0	-	2	5,9%	1	6,3%	1	6,3%	0	0,0%	0	-
Total	34	100,0%	0	-	34	100,0%	16	100,0%	16	100,0%	2	100,0%	0	-

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados apresentados na Tabela 4.26b, mostram que para os cursos a distância, a maior concentração da área de formação dos coordenadores é em Ciências da Saúde, com 35,3% (alternativa modal). Em seguida, vem as áreas de formação em Ciências Sociais Aplicadas (26,5%) e Ciências Humanas (26,5%).

Considerando a organização acadêmica, temos que nas universidades a formação dos coordenadores concentra-se mais nas áreas da Ciências da Saúde (37,5%), Ciências Sociais Aplicadas (25%) e Ciências Humanas (25%).

Nos centros universitários, as áreas de formação prevalentes foram as mesmas das observadas nas universidades, porém com seguintes percentuais: Ciências da Saúde (31,3%), Ciências Sociais Aplicadas (31,3%) e Ciências Humanas (25%). Para as faculdades, observamos o mesmo percentual entre a formação em Ciências da Saúde (50%) e maior percentual para a área de Ciências da Saúde e Ciências Humanas (50%).

A Tabela 4.27a apresenta a distribuição do nível mais alto de titulação dos coordenadores de cursos presenciais de Tecnologia em Gastronomia, segundo a grande área de formação.

Tabela 4.27a – Total de coordenadores, por nível mais elevado de titulação, segundo a área de formação – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Área de Formação	Titulação				
	Não possui	Especialização	Mestrado	Doutorado	Programa de Pós-Doutorado
Ciências Exatas e da Terra	0	2	3	1	0
Ciências Biológicas	0	1	1	0	0
Engenharias	0	0	0	1	0
Ciências da Saúde	0	5	23	12	2
Ciências Agrárias	0	1	1	2	0
Ciências Sociais Aplicadas	0	7	15	6	1
Ciências Humanas	0	6	13	0	0
Linguística, Letras e Artes	0	0	0	0	0
Outras	0	15	11	1	0
Total	0	37	67	23	3

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.27a indicam que do total de coordenadores de curso, na modalidade presencial, 67 (51,5%) são mestres, 23 (17,7%) são doutores, 3 (2,3%) são pós-doutores e 37 (28,5%) possuem o título de especialista. Considerando a área de formação do nível mais elevado de titulação, observamos que 52,2% dos doutores são da área de Ciências da Saúde, 26,1% oriundos das Ciências Sociais e Aplicadas, 8,7% das Ciências Agrárias, os 13% restantes ficam distribuídos entre as áreas de Ciências Exatas e da Terra (4,3%), Engenharias (4,3%) e outras (4,3%).

A Tabela 4.27b apresenta a distribuição do nível mais alto de titulação dos coordenadores de cursos a distância de Tecnologia em Gastronomia segundo a área de formação.

Tabela 4.27b – Total de coordenadores, por nível mais elevado de titulação, segundo a área de formação – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Área de Formação	Titulação				
	Não possui	Especialização	Mestrado	Doutorado	Programa de Pós-Doutorado
Ciências Exatas e da Terra	0	0	0	0	0
Ciências Biológicas	0	0	0	0	0
Engenharias	0	0	1	0	0
Ciências da Saúde	0	2	5	5	0
Ciências Agrárias	0	0	1	0	0
Ciências Sociais Aplicadas	0	1	7	1	0
Ciências Humanas	0	4	5	0	0
Linguística, Letras e Artes	0	0	0	0	0
Outras	0	2	0	0	0
Total	0	9	19	6	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.27a indicam que do total de coordenadores de curso, na modalidade a distância, 19 (55,9%) são mestres, 6 (17,6%) são doutores e 9 (25,5%) possuem o título de especialista. Considerando a área de formação do nível mais elevado de titulação, observamos que 83,3% dos doutores são da área de Ciências da Saúde e 16,7% têm origem nas Ciências Sociais e Aplicadas.

A Tabela 4.28a apresenta a distribuição do nível mais alto de titulação dos coordenadores dos cursos presenciais por categoria administrativa e organização acadêmica.

Tabela 4.28a – Distribuição percentual e absoluta dos coordenadores, por categoria administrativa e por organização acadêmica, segundo o nível mais elevado de titulação – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Titulação	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Total		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna
Não possui	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
Especialização	37	28,5%	1	11,1%	36	29,8%	9	21,4%	19	34,5%	9	33,3%	0	0,0%
Mestrado	67	51,5%	4	44,4%	63	52,1%	21	50,0%	28	50,9%	15	55,6%	3	50,0%
Doutorado	23	17,7%	4	44,4%	19	15,7%	11	26,2%	7	12,7%	2	7,4%	3	50,0%
Programa de Pós-Doutorado	3	2,3%	0	0,0%	3	2,5%	1	2,4%	1	1,8%	1	3,7%	0	0,0%
Total	130	100,0%	9	100,0%	121	100,0%	42	100,0%	55	100,0%	27	100,0%	6	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como se pode perceber, a partir dos dados mostrados na Tabela 4.28a, a situação modal para aqueles coordenadores vinculados às IES públicas é a mesma entre mestrado e doutorado, com 44,4%. Nas IES privadas, a alternativa modal também é o mestrado, porém seguida da especialização. Para o total de coordenadores, das universidades temos 52,1% de mestres, 15,7% de doutores, 29,8% de especialistas e 2,5% de pós-doutores. Nos centros universitários, foram registrados 50,9% de mestres, 34,5% de especialistas e 12,7% de doutores. As faculdades apresentam 55,6% de mestres, 33,3% de especialistas, 7,4% de doutores e 3,7% de pós-doutores. Já os CEFET/IF apresentaram 50% de mestres e 50% de doutores.

A Tabela 4.28b apresenta a distribuição do nível mais alto de titulação dos coordenadores dos cursos a distância, por categoria administrativa e organização acadêmica.

Tabela 4.28b – Distribuição percentual e absoluta dos coordenadores, por categoria administrativa e por organização acadêmica, segundo o nível mais elevado de titulação – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Área de Formação	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Total		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna
Não possui	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-
Especialização	9	26,5%	0	-	9	26,5%	3	18,8%	5	31,3%	1	50,0%	0	-
Mestrado	19	55,9%	0	-	19	55,9%	9	56,3%	9	56,3%	1	50,0%	0	-
Doutorado	6	17,6%	0	-	6	17,6%	4	25,0%	2	12,5%	0	0,0%	0	-
Programa de Pós-Doutorado	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-
Total	34	100,0%	0	-	34	100,0%	16	100,0%	16	100,0%	2	100,0%	0	-

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir dos dados mostrados na Tabela 4.28b, observa-se que para os coordenadores dos cursos ofertados na modalidade a distância e vinculados às IES públicas o maior percentual são daqueles que possuem mestrado (55,9%). Nas IES privadas, a alternativa modal também é o mestrado. Para o total de coordenadores, das universidades 56,3% são mestres, 25% doutores e 18,8% especialistas. Nos centros universitários, os maiores percentuais são de mestres e especialistas, 56,3% e 31,3%, respectivamente. As faculdades apresentam 50% de mestres e 50% de doutores.

A Tabela 4.29a apresenta as informações cruzadas de tempo de atuação como coordenador dos cursos de Tecnologia em Gastronomia na modalidade presencial, segundo tempo de mandato.

Tabela 4.29a – Distribuição absoluta e percentual dos coordenadores, por tempo de atuação como coordenador deste curso, segundo o tempo de mandato – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Mandato (em anos)	Atuação (em anos)												Total	
	1 a 4		5 a 8		9 a 12		13 a 16		16 a 20		Mais de 20			
	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna
1 a 4	44	77,2%	9	15,8%	3	5,3%	1	1,8%	0	0,0%	0	0,0%	57	100,0%
5 a 8	13	72,2%	5	27,8%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	18	100,0%
9 a 12	5	38,5%	4	30,8%	4	30,8%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	13	100,0%
13 a 16	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	1	100,0%	0	0,0%	0	0,0%	1	100,0%
17 a 20	2	66,7%	0	0,0%	1	33,3%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	3	100,0%
Mais de 20	29	76,3%	4	10,5%	3	7,9%	1	2,6%	0	0,0%	1	2,6%	38	100,0%
Total	93	71,5%	22	16,9%	11	8,5%	3	2,3%	0	0,0%	1	0,8%	130	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Quanto ao tempo de atuação como coordenador do curso, modalidade presencial, os dados mostrados na Tabela 4.29a revelam que a maioria atua nessa função entre 1 e 4 anos.

A Tabela 4.29b apresenta dados cruzados sobre o tempo de atuação na IES e o tempo de mandato na posição de coordenador do curso de Tecnologia em Gastronomia na modalidade a distância.

Tabela 4.29b – Distribuição absoluta e percentual dos coordenadores, por tempo de atuação como coordenador deste curso, segundo o tempo de mandato – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Mandato (em anos)	Atuação (em anos)												Total	
	1 a 4		5 a 8		9 a 12		13 a 16		16 a 20		Mais de 20			
	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna
1 a 4	10	76,9%	1	7,7%	1	7,7%	1	7,7%	0	0,0%	0	0,0%	13	100,0%
5 a 8	5	50,0%	5	50,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	10	100,0%
9 a 12	2	100,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	2	100,0%
13 a 16	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-
17 a 20	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-
Mais de 20	7	77,8%	2	22,2%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	9	100,0%
Total	24	70,6%	8	23,5%	1	2,9%	1	2,9%	0	0,0%	0	0,0%	34	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Na modalidade a distância, a partir dos dados mostrados na Tabela 4.29b, observa-se que a maioria atua nessa função entre 1 e 4 anos.

A Tabela 4.30 apresenta a distribuição da experiência prévia em coordenação de cursos, segundo a modalidade de oferta destes.

Tabela 4.30 – Distribuição absoluta e percentual dos coordenadores, por modalidade de oferta, segundo o tempo de experiência anterior na coordenação de cursos de graduação – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Mandato (em anos)	Modalidade de Oferta			
	Educação Presencial		A Distância	
	N	% da coluna	N	% da coluna
Não	67	51,5%	16	47,1%
1 a 4	28	21,5%	12	35,3%
5 a 8	15	11,5%	1	2,9%
9 a 12	8	6,2%	1	2,9%
13 a 16	8	6,2%	3	8,8%
17 a 20	3	2,3%	0	0,0%
Mais de 20	1	0,8%	1	2,9%
Total	130	100,0%	34	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Em relação ao tempo de experiência, verifica-se pelos dados apresentados na Tabela 4.30, que o quantitativo de coordenadores com mais anos de experiência na função (mais de 20 anos), na modalidade a distância, é maior do que a experiência dos que atuam em cursos presenciais, pois a maioria desses (51,5%) indicaram não ter experiência na função.

A Tabela 4.31 apresenta a informação de coordenação concomitante a uma coordenação de outro curso de graduação, segundo a informação de ter coordenado curso de graduação em outra área e modalidade de oferta dos cursos.

Tabela 4.31 – Total de coordenadores, por coordenação concomitante a de outro curso de graduação, segundo a modalidade de oferta e a experiência de coordenação de cursos de graduação em outra área – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Modalidade de Oferta	Coordenou curso em outra área	Coordenação concomitante				Total
		Não	Sim De 2 a 3 cursos	Sim De 4 a 5 cursos	Sim Mais de 5 cursos	
Educação Presencial	Sim	10	23	1	10	44
	Não	69	12	3	2	86
A Distância	Sim	5	1	4	5	15
	Não	9	8	2	0	19

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Considerando os dados apresentados na Tabela 4.31, observa-se que na modalidade presencial o maior quantitativo de coordenadores (23) atuou na coordenação de outro curso de graduação (de dois a três cursos) concomitantemente a atuação no curso de Tecnologia em Gastronomia. Entre os coordenadores que atuam na modalidade a distância, cinco indicaram atuar também na coordenação de mais de cinco cursos.

Em relação à análise psicométrica do questionário do coordenador, em um primeiro momento, foi investigada a inconsistência na codificação nos bancos e nas respostas dos participantes. Foi explorada a possibilidade de erros de codificação, comparando-se as opções de respostas dos questionários em PDF e os códigos de resposta nos bancos de dados. Nesta etapa, não foram encontradas respostas incompatíveis. No entanto, os códigos 7 e 8 (“não sei responder” e “não se aplica”) foram transformados em omissões (*missing*).

Além disso, foi avaliada a possibilidade de respostas descuidadas. Para tanto, foi avaliada a quantidade de respostas iguais em uma sequência longa (*long string*), assumindo-se que a restrição extrema da variabilidade raramente está associada à real resposta dos participantes. Portanto, restrições extremas da variabilidade podem ser atribuídas a vieses de resposta, principalmente descuido e respostas aleatórias. Inicialmente, foi adotado o ponto de corte de 50% dos itens com respostas iguais em sequência. Para o questionário de coordenadores, foram excluídos os participantes com mais de 59 respostas iguais em sequência (o que corresponde a, aproximadamente, 95% dos itens).

Após as indicações de diferentes números de fatores a reter, análises fatoriais exploratórias foram utilizadas para investigar a plausibilidade e a interpretabilidade da estrutura. Em todos os casos, os dados foram analisados considerando-se a sua natureza ordinal categórica, ou seja, foram utilizados sempre estimadores robustos, em combinação com matrizes de correlações policóricas entre as variáveis. Vale mencionar que, dada a especificidade dos itens sobre eventos durante a pandemia (itens 75 a 84 para coordenadores), foram conduzidas análises com e sem esses itens. Esse procedimento buscou identificar o quanto eles formam uma escala à parte e o quanto influenciam a estrutura obtida para os demais dados.

Foram selecionados os melhores itens com base em critérios analíticos e teóricos. São os seguintes: 1) carga $< 0,30$ no fator específico, ou seja, reduzida discriminação dos respondentes com relação ao fator; 2) complexidade fatorial, ou seja, cargas iguais em dois ou mais fatores; e 3) conteúdo discrepante com relação ao fator.

Controle de vieses

Ao coletar dados sensíveis sobre indicadores de qualidade de uma instituição de ensino, alguns indivíduos, especialmente os gestores ou coordenadores, podem estar motivados a oferecer um retrato positivo da situação no momento. Existem evidências de que a desejabilidade social, isto é, respostas com a intenção de causar uma boa impressão, conforme Paulhus (1991) pode ocorrer como um fator geral nos dados (PAULHUS, 1981; PEABODY, 1967). Pettersson *et al.* (2012) observaram que o fator geral de uma solução bifator pode capturar o componente de desejabilidade nos dados. Isso ocorrendo, os fatores

específicos da solução representarão melhor os traços psicológicos hipotéticos do que uma solução oblíqua tradicional.

A base de dados dos coordenadores continha variáveis de identificação, demográficas e 65 itens de autorrelato dos fatores associados. Os itens objeto da presente análise são os 65 itens de autorrelato, que compunham dois blocos: 1) organização didático-pedagógica/infraestrutura e instalações físicas/oportunidades de ampliação da formação acadêmica e profissional; e 2) aspectos do processo de aprendizagem impactados pela pandemia.

Os resultados também revelaram uma diversidade de estruturas fatoriais possíveis. Foram sugeridos: um ou dois fatores (métodos Hull e simplicidade das cargas), quatro fatores (Hull), sete fatores (média mínima parcial) e treze fatores (análise paralela). Novamente, por motivos de simplicidade, EGAs foram conduzidas apenas com os itens do primeiro bloco – organização didático-pedagógica/infraestrutura e instalações físicas/oportunidades de ampliação da formação acadêmica e profissional.

Na próxima etapa, foram conduzidas análises fatoriais exploratórias bifactor. Como destacado anteriormente, controlar um fator geral é importante neste caso, uma vez que pode ajudar a parcializar variância de desajustabilidade social (Peterson et al., 2012). Ao explorar soluções bifactor de cinco e seis fatores, verificou-se que a solução de seis fatores continha um fator de difícil interpretação e poucos itens, e a solução de cinco fatores produzia um fator no qual carregavam os itens de semântica negativa. Itens com cargas cruzadas, cargas abaixo de 0,30 ou difícil interpretabilidade na solução também foram detectados.

Após aplicar todos os critérios de seleção, permaneceram 43 itens que carregaram em três fatores específicos, para além de um fator geral, conforme apresentado na Ilustração 4.1. O fator geral pode ser interpretado como um fator de avaliação positiva *versus* negativa do curso e da instituição de maneira geral.

O fator 1 avalia a estrutura geral do curso e explica itens como “25. O curso contribui para os estudantes desenvolverem consciência ética para o exercício profissional” e “44. O curso favorece a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas”.

O fator 2 avalia oportunidades institucionais aos estudantes e colaboradores, como ilustrado por itens como “38. Há oferta contínua de programas, projetos ou atividades de extensão universitária para os estudantes” e “61. A instituição conta com um plano de carreira que promove efetivamente a ascensão profissional dos servidores técnicos”.

O fator 3 consiste em uma avaliação da infraestrutura da instituição, sendo avaliado por itens como “65. As condições de infraestrutura das salas de aula são adequadas” e “75. Frente ao contexto de pandemia, sua instituição agiu rapidamente para dar continuidade às atividades de ensino”. Vale ressaltar que os itens sobre situações durante a pandemia carregaram no fator de infraestrutura. Isso é coerente quando se observa que esses itens descrevem recursos de que a instituição dispunha para enfrentar os desafios naquele momento.

Ilustração 4.1 – Análise bifactor dos 43 itens finais dos coordenadores

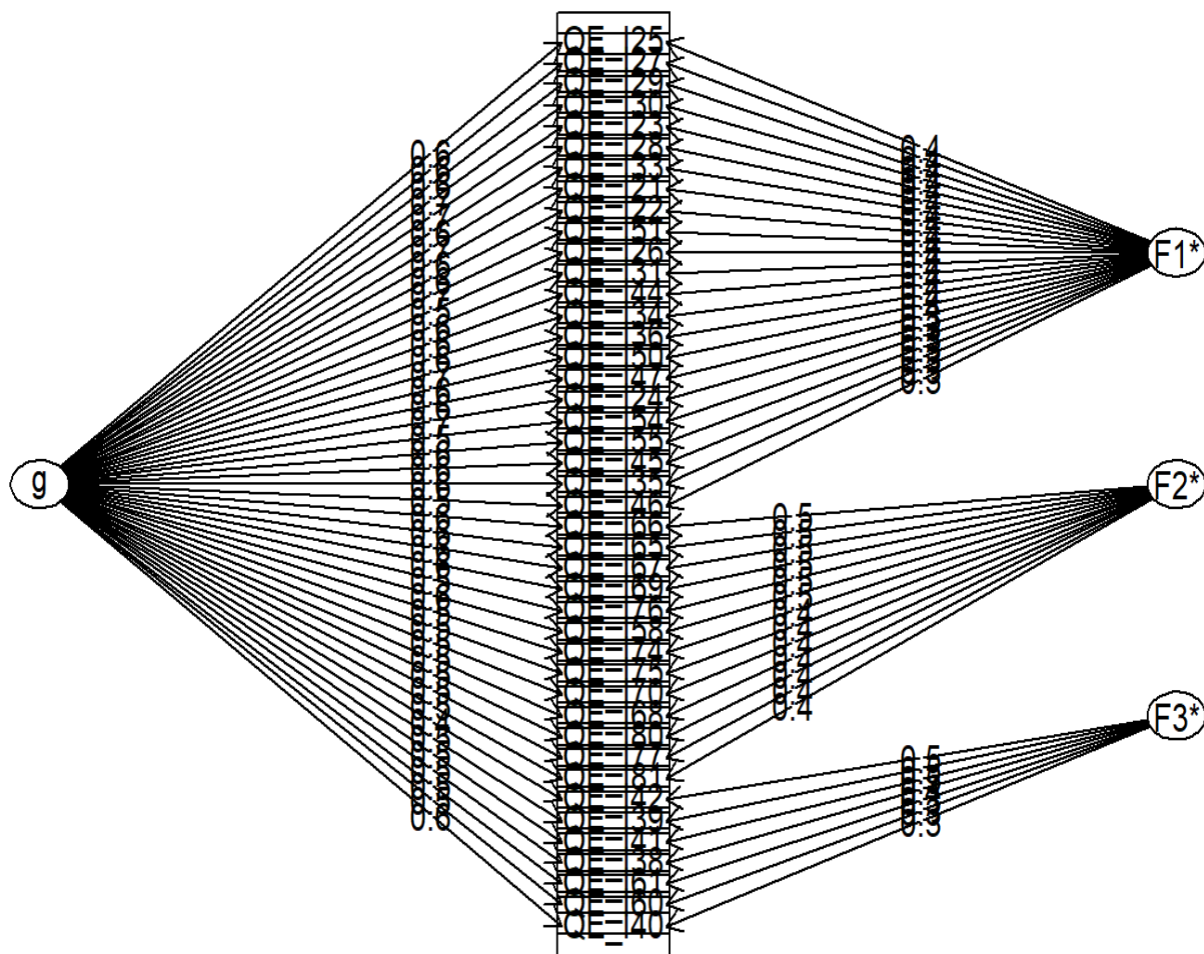


Tabela 4.32 – Cargas fatoriais da solução bifactor exploratória Schmid-Leiman com 43 itens finais

Item	Cod item	g	F1.	F3.	F2.	h2	u2	p2
21. As disciplinas do curso contribuem para a formação integral, cidadã e profissional dos estudantes.	QE_I21	0,58	0,40	-0,04	-0,01	0,50	0,50	0,67
22. Os conteúdos abordados nas disciplinas do curso favorecem a atuação dos estudantes em estágios ou em atividades de iniciação profissional.	QE_I22	0,60	0,39	-0,04	0,02	0,51	0,49	0,70
23. As metodologias de ensino utilizadas no curso desafiam os estudantes a aprofundar conhecimentos e a desenvolver competências reflexivas e críticas.	QE_I23	0,68	0,41	-0,01	0,04	0,63	0,37	0,73
24. O curso propicia experiências de aprendizagem inovadoras.	QE_I24	0,66	0,32	0,07	0,09	0,55	0,45	0,79
25. O curso contribui para os estudantes desenvolverem consciência ética para o exercício profissional.	QE_I25	0,59	0,45	-0,04	-0,06	0,56	0,44	0,63
26. O curso propicia oportunidades aos estudantes para aprender a trabalhar em equipe.	QE_I26	0,54	0,38	0,04	-0,08	0,44	0,56	0,66
27. O curso favorece o desenvolvimento da capacidade de pensar criticamente, analisar e refletir sobre soluções para problemas da sociedade.	QE_I27	0,63	0,44	0,03	-0,07	0,60	0,40	0,66
28. O curso contribui para ampliar a capacidade de comunicação oral e escrita dos estudantes.	QE_I28	0,59	0,41	0,05	-0,09	0,52	0,48	0,66

29. O curso propicia acesso a conhecimentos atualizados e/ou contemporâneos na área de formação.	QE_I29	0,65	0,43	0,01	-0,03	0,61	0,39	0,69
30. O curso contribui para os estudantes desenvolverem autonomia para aprender e atualizar-se permanentemente.	QE_I30	0,67	0,42	0,04	-0,01	0,63	0,37	0,72
31. As relações professor-aluno ao longo do curso estimulam o estudante a estudar e aprender.	QE_I31	0,62	0,38	-0,03	0,06	0,54	0,46	0,72
33. Os planos de ensino apresentados nas disciplinas contribuem para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e para os estudos dos discentes.	QE_I33	0,65	0,40	-0,01	0,03	0,59	0,41	0,72
34. As referências bibliográficas indicadas pelos professores nos planos de ensino contribuem para os estudos e as aprendizagens dos estudantes.	QE_I34	0,62	0,37	0,01	0,03	0,53	0,47	0,73
35. São oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionadas ao processo de formação.	QE_I35	0,65	0,30	0,09	0,09	0,52	0,48	0,80
36. O nível de exigência do curso contribui significativamente para a dedicação aos estudos e a aprendizagem dos estudantes.	QE_I36	0,67	0,37	0,07	0,04	0,59	0,41	0,76
44. O curso favorece a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas.	QE_I44	0,63	0,38	0,01	0,03	0,54	0,46	0,74
45. As atividades práticas são suficientes para relacionar os conteúdos do curso com a área de atuação, contribuindo para a formação profissional dos estudantes.	QE_I45	0,64	0,31	0,07	0,09	0,52	0,48	0,79
46. O estágio supervisionado proporciona aos estudantes experiências diversificadas de formação.	QE_I46	0,54	0,27	0,06	0,06	0,37	0,63	0,78
47. As atividades realizadas durante o trabalho de conclusão de curso contribuem para a formação profissional dos estudantes.	QE_I47	0,57	0,35	0,04	0,01	0,45	0,55	0,73
50. As avaliações de aprendizagem realizadas durante o curso são compatíveis com os conteúdos ou temas trabalhados pelos professores.	QE_I50	0,61	0,35	-0,01	0,06	0,50	0,50	0,75
51. As avaliações aplicadas ao longo do curso contribuem para a aprendizagem dos estudantes.	QE_I51	0,65	0,38	0,00	0,05	0,58	0,43	0,74
54. Os professores demonstram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas.	QE_I54	0,53	0,32	-0,02	0,05	0,39	0,61	0,73
55. Os professores têm as habilidades didáticas necessárias para o ensino dos conteúdos das disciplinas.	QE_I55	0,60	0,32	-0,03	0,12	0,48	0,52	0,76
38. Há oferta contínua de programas, projetos ou atividades de extensão universitária para os estudantes.	QE_I38	0,55	0,11	0,45	-0,01	0,51	0,49	0,59
39. São oferecidas regularmente oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimulam a investigação acadêmica.	QE_I39	0,53	0,07	0,52	-0,04	0,55	0,45	0,51
40. São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição.	QE_I40	0,57	0,12	0,31	0,10	0,44	0,56	0,73
41. São oferecidas oportunidades para os estudantes	QE_I41	0,48	0,00	0,51	0,03	0,49	0,51	0,47

realizarem intercâmbios e/ou estágios no país.								
42. São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no exterior.	QE_I42	0,37	-0,06	0,52	0,00	0,42	0,59	0,34
60. A instituição conta com um plano de carreira que promove efetivamente a ascensão profissional dos docentes.	QE_I60	0,47	0,01	0,33	0,15	0,36	0,65	0,62
61. A instituição conta com um plano de carreira que promove efetivamente a ascensão profissional dos servidores técnicos.	QE_I61	0,48	-0,01	0,35	0,17	0,38	0,62	0,61
65. As condições de infraestrutura das salas de aula são adequadas.	QE_I65	0,57	-0,03	0,02	0,54	0,62	0,38	0,53
66. Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas são adequados para a quantidade de estudantes.	QE_I66	0,60	0,00	0,00	0,54	0,66	0,34	0,55
67. Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas são adequados ao curso.	QE_I67	0,62	0,02	0,01	0,54	0,67	0,33	0,57
68. O espaço destinado ao coordenador é adequado ao trabalho de coordenação.	QE_I68	0,52	0,04	0,02	0,41	0,45	0,56	0,62
69. O espaço destinado aos professores (gabinetes, sala de professores) atende as demandas dos seus usuários.	QE_I69	0,55	-0,01	0,00	0,52	0,58	0,42	0,53
70. A biblioteca possui quantidade de livros (exemplares físicos e digitais) suficiente para atender às necessidades dos estudantes e professores.	QE_I70	0,52	0,01	0,05	0,42	0,44	0,56	0,60
58. A instituição dispõe de quantidade suficiente de servidores para o apoio administrativo e acadêmico.	QE_I58	0,57	0,00	0,09	0,46	0,54	0,46	0,60
74. A instituição dispõe de refeitório, cantina e banheiros em condições adequadas que atendem às necessidades dos seus usuários.	QE_I74	0,52	-0,01	0,07	0,43	0,46	0,54	0,59
75. Frente ao contexto de pandemia sua instituição agiu rapidamente para dar continuidade às atividades de ensino.	QE_I75	0,46	0,05	-0,11	0,43	0,41	0,59	0,52
76. No contexto da pandemia foi oferecido suporte para os professores se adaptarem ao uso de tecnologias nas aulas que passaram a ser oferecidas no formato não presencial.	QE_I76	0,53	0,02	-0,01	0,46	0,49	0,51	0,57
77. As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas foram disponibilizadas adequadamente no período da pandemia.	QE_I77	0,53	0,08	-0,01	0,39	0,44	0,56	0,65
80. Os professores se adaptaram às mudanças impostas pela pandemia e às aulas não presenciais sem dificuldades.	QE_I80	0,47	0,01	0,00	0,41	0,39	0,61	0,57
81. Os professores demonstraram possuir domínio de recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais.	QE_I81	0,50	0,06	0,01	0,37	0,39	0,61	0,64

Nota. g = Fator geral de avaliação positiva versus negativa, F1 = Estrutura geral do curso, F2 = Oportunidades institucionais, F3 = Infraestrutura, h2 = comunalidade geral, u2 = unicidade (variância erro) e p2 = comunalidade considerando o fator geral apenas.

A estabilidade do modelo foi testada em duas metades aleatórias do banco de dados. Os

procedimentos utilizados para a análise do instrumento de coordenadores foram os mesmos relatados para os estudantes. De maneira geral, os resultados revelaram evidências de invariância do modelo, pois CFI e TLI não apresentaram redução significativa; além disso, o RMSEA não apresentou aumento significativo.

Por fim, foi testada a fidedignidade dos escores das escalas derivadas de cada fator dos coordenadores. O ômega hierárquico foi 0,79, o que indicou a possibilidade de derivar um escore geral de avaliação positiva *versus* negativa do curso e da instituição. Por sua vez, o ômega total foi 0,97, o que indicou o acréscimo de variância verdadeira ao considerar os quatro fatores específicos, o que sustenta a separação dos itens em quatro escalas independentes. A consistência interna para os fatores foi como segue: fator 1) $\alpha = 0,96$ e $G6 = 0,96$; fator 2) $\alpha = 0,81$ e $G6 = 0,87$; e fator 3) $\alpha = 0,92$ e $G6 = 0,94$.

Sugere-se que sejam inseridas, nos próximos questionários, estratégias para controle de vieses de resposta.

4.3 COMPARAÇÃO DO NÍVEL DE DISCORDÂNCIA/CONCORDÂNCIA DE ESTUDANTES E COORDENADORES

O “Questionário do Estudante” (Anexo I), instrumento aplicado a todos os estudantes e o “Questionário do Coordenador de Curso” (Anexo II) apresentam algumas questões em comum. Para cotejar a opinião do estudante e a do coordenador, foram tabuladas as respostas de ambos para essas questões em comum. Nesta seção, são comparadas as questões relativas às atividades acadêmicas, utilizando-se tabelas com frequências relativas. No Anexo III, as tabelas para todas as comparações possíveis (questões em comum) são disponibilizadas em números absolutos. Como cada coordenador de curso corresponde a um conjunto de estudantes, a informação do coordenador é obrigatoriamente repetida para aquele conjunto. Em cada tabela, na última coluna (Total), apresenta-se a distribuição das respostas dos estudantes, e a última linha (Total) apresenta a distribuição das respostas dos coordenadores, ponderada pelo número de estudantes do seu curso. Idealmente, no caso de total afinamento de opiniões (estudantes e coordenador de cada curso escolhendo o mesmo nível de concordância/discordância), os dados estariam concentrados na diagonal descendente.

Os resultados da Tabela 4.33a comparam, para os cursos em modalidade presencial, os graus de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e dos coordenadores do curso, em relação à assertiva “São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição”.

Tabela 4.33a - Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Cursos em Modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,5%	2,4%	2,9%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,3%	2,4%	2,7%
Discordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,1%	0,0%	0,9%	3,3%	4,4%
Concordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,1%	0,0%	1,1%	8,6%	9,8%
Concordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	1,9%	13,1%	15,0%
Concordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	7,6%	57,6%	65,2%
Total	0,0%	0,0%	0,2%	0,0%	12,4%	87,5%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Para a asserção a que se referem os dados da Tabela 4.33a, as opiniões dos coordenadores e estudantes concentraram-se nos dois níveis finais de concordância.

Para fins de esclarecimento, destacamos que a tabela acima é obtida da seguinte maneira:

- 1) Considera-se o universo dos estudantes do curso de que trata este relatório e que tenham respondido à questão “São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição?”;
- 2) Cada um desses estudantes está associado a um coordenador, de modo que se passa a considerar o conjunto dos estudantes mencionado no item anterior para os quais os respectivos coordenadores tenham respondido à questão “São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição?”;
- 3) para cada um desses estudantes, associa-se a resposta que ele deu para a questão e a resposta dada pelo seu coordenador; assim, por exemplo, se o estudante respondeu “Discordo parcialmente” e o seu coordenador respondeu “Concordo parcialmente”, ele é contabilizado na célula da tabela correspondente à linha “Discordo parcialmente” e à coluna “Concordo parcialmente”;
- 4) por fim, cada par de respostas associado a cada estudante (sua e do seu coordenador) do conjunto definido no passo 2 é contabilizado em uma das células que compõem a tabela em comento.

Outras tabelas que abordam a correlação entre as respostas oferecidas por estudantes e coordenadores para perguntas específicas seguem a mesma lógica de construção.

Os resultados da Tabela 4.33b, apresentada adiante, comparam, para os cursos em modalidade a distância, os graus de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e dos coordenadores do curso em relação à assertiva “São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição”.

Tabela 4.33b – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição", segundo a mesma informação para o estudante – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,9%	0,5%	9,0%	10,5%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,5%	0,2%	6,7%	7,5%
Discordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%	0,5%	8,2%	8,8%
Concordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,5%	0,5%	13,3%	14,2%
Concordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,9%	1,0%	15,9%	17,8%
Concordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	1,4%	1,8%	38,0%	41,2%
Total	0,0%	0,0%	0,0%	4,4%	4,5%	91,2%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Para a asserção a que os dados da Tabela 4.33b se referem, os coordenadores e estudantes optaram pelas três alternativas de concordância, não havendo distribuição em nenhum nível de discordância.

Os resultados da Tabela 4.34a comparam os níveis de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e dos coordenadores dos cursos presenciais em relação à assertiva “São oferecidas regularmente oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimulam a investigação acadêmica”.

Tabela 4.34a – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "São oferecidas regularmente oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimulam a investigação acadêmica", segundo a mesma informação para o estudante – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,1%	0,1%	0,1%	0,6%	1,3%	5,0%	7,1%
Discordo	0,0%	0,1%	0,3%	0,3%	0,4%	4,0%	5,2%
Discordo parcialmente	0,0%	0,1%	0,1%	0,7%	1,0%	5,0%	6,9%
Concordo parcialmente	0,1%	0,2%	0,3%	0,9%	2,0%	9,2%	12,7%
Concordo	0,1%	0,3%	0,5%	1,5%	2,2%	12,4%	17,0%
Concordo totalmente	0,3%	0,4%	0,3%	4,3%	5,9%	40,0%	51,1%
Total	0,5%	1,2%	1,7%	8,3%	12,8%	75,6%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.34a mostraram que existe grau de concordância entre coordenadores e estudantes, nos quatro níveis de concordância. Contudo, essa questão mostrou graus variados de discordância.

Os resultados da Tabela 4.34b comparam os níveis de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e dos coordenadores dos cursos a distância em relação à assertiva “São oferecidas regularmente oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimulam a investigação acadêmica”.

Tabela 4.34b – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "São oferecidas regularmente oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimulam a investigação acadêmica", segundo a mesma informação para o estudante – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,4%	1,0%	8,3%	9,7%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,4%	0,6%	7,5%	8,4%
Discordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,4%	0,8%	7,5%	8,8%
Concordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,7%	0,4%	10,0%	11,1%
Concordo	0,0%	0,0%	0,0%	1,5%	1,3%	15,4%	18,2%
Concordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	2,4%	1,8%	39,7%	43,9%
Total	0,0%	0,0%	0,0%	5,8%	5,9%	88,4%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os resultados da Tabela 4.34b indicam que as opiniões dos coordenadores e estudantes concentraram-se nos três últimos níveis de concordância (“Concordo parcialmente” 5,8%, “Concordo”

5,9% e “Concordo totalmente” 88,4%), mostrando ligeira diferença com os cursos da modalidade presencial (Tabela 4.34a).

Os resultados da Tabela 4.35a comparam, para a modalidade presencial, os graus de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e dos coordenadores dos cursos em relação à assertiva “O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes”.

Tabela 4.35a – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes", segundo a mesma informação para o estudante – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,1%	0,0%	0,0%	0,1%	0,3%	5,9%	6,4%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%	0,3%	3,3%	3,9%
Discordo parcialmente	0,1%	0,0%	0,1%	0,1%	0,5%	4,2%	5,0%
Concordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,3%	1,2%	8,4%	9,9%
Concordo	0,0%	0,0%	0,1%	0,3%	1,0%	14,1%	15,6%
Concordo totalmente	0,0%	0,0%	1,3%	1,0%	2,6%	54,4%	59,2%
Total	0,2%	0,0%	1,5%	2,1%	5,9%	90,3%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os resultados da Tabela 4.35a indicam que as opiniões na modalidade presencial distribuem-se principalmente nos três últimos níveis de concordância (98,3%) e, apenas, 0,2% “Discordam totalmente” e 1,5% “Discordam parcialmente”, ou seja, existe concordância entre os coordenadores do curso e os estudantes.

Tabela 4.35b – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes", segundo a mesma informação para o estudante – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%	4,0%	4,2%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,8%	4,0%	4,8%
Discordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	1,2%	5,6%	6,8%
Concordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	1,4%	9,3%	10,7%
Concordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	1,5%	12,7%	14,3%
Concordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	2,5%	56,8%	59,3%
Total	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	7,6%	92,4%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os resultados da Tabela 4.35b (modalidade a distância) indicam que as opiniões concentram-se nos níveis de concordância (“Concordo”, com 7,6%, e “Concordo totalmente”, com 92,4%).

Os resultados da Tabela 4.36a comparam, para o curso presencial, os níveis de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e dos coordenadores dos cursos em relação à assertiva “Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária”.

Tabela 4.36a – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária", segundo a mesma informação para o estudante – Enade/2022 – Cursos em modalidade presencial – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	0,8%	3,0%	3,8%
Discordo	0,0%	0,1%	0,0%	0,1%	1,0%	2,4%	3,5%
Discordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	0,9%	4,3%	5,2%
Concordo parcialmente	0,0%	0,1%	0,0%	0,1%	1,5%	7,8%	9,5%
Concordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	2,8%	13,9%	16,9%
Concordo totalmente	0,0%	0,1%	0,0%	0,4%	6,5%	54,2%	61,1%
Total	0,0%	0,2%	0,0%	0,8%	13,4%	85,6%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.36a revelam que existe concordância entre coordenadores e estudantes, já que os valores estão concentrados nos três últimos níveis de concordância, totalizando 99,8% de concordância.

Os resultados da Tabela 4.36b consideram a mesma informação da Tabela 4.36a, mostrada antes, mas para os cursos a distância, ou seja, o nível de discordância/concordância em relação à assertiva “Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária”.

Tabela 4.36b – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária", segundo a mesma informação para o estudante – Enade/2022 – Cursos em modalidade a distância – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	1,0%	7,1%	8,1%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,9%	5,3%	6,2%
Discordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,9%	8,5%	9,3%
Concordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	1,3%	10,2%	11,5%
Concordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	1,2%	17,1%	18,3%
Concordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	2,4%	44,2%	46,6%
Total	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	7,6%	92,4%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 4.36b mostram que existe concordância entre coordenadores e estudantes, já que os valores estão concentrados nos dois últimos níveis de concordância com valores maiores na categoria “Concordo totalmente” (92,4%).

CAPÍTULO 5

PERCEPÇÃO DA PROVA

Nas análises feitas neste capítulo, constam as percepções dos concluintes da Área de Tecnologia em Gastronomia sobre a prova aplicada no Enade/2022. Essas percepções foram mensuradas por meio de nove questões que avaliaram desde o grau de dificuldade da prova até o tempo gasto para concluí-la. As percepções sobre a prova foram relacionadas ao desempenho dos estudantes, à grande região de funcionamento do curso, à categoria administrativa e ao tipo de organização acadêmica da IES. O questionário de percepção da prova encontra-se ao final do Anexo VIII, no qual está a reprodução do exame.

Na apresentação dos dados relativos às nove questões sobre as percepções a respeito da prova, o desempenho dos estudantes foi classificado em quatro quartos. Para tanto, esse desempenho foi ordenado de forma ascendente. O percentil 25, P25, também conhecido como primeiro quartil, é a nota de desempenho que deixa um quarto (25%) dos valores observados abaixo e três quartos acima. O quarto inferior de desempenho é composto pelas notas abaixo do primeiro quartil. Já o percentil 75, P75, também conhecido como terceiro quartil, é o valor para o qual há três quartos (75%) dos dados abaixo e um quarto acima dele. O quarto superior de desempenho é composto pelas notas iguais ou acima do terceiro quartil. O percentil 50, P50, também conhecido como mediana, é o valor que divide as notas em dois conjuntos de igual tamanho. O segundo quarto inclui os valores entre o primeiro quartil (P25) e a mediana. O terceiro quarto contém os valores entre a mediana (P50) e o terceiro quartil (P75). Vale ressaltar que percentis, quartis e medianas são pontos que, não obrigatoriamente, pertencem ao conjunto original de dados, ao passo que os quartos são subconjuntos dos dados originais.

Na Figura 5.1, apresenta-se uma ilustração dos quatro quartos descritos.

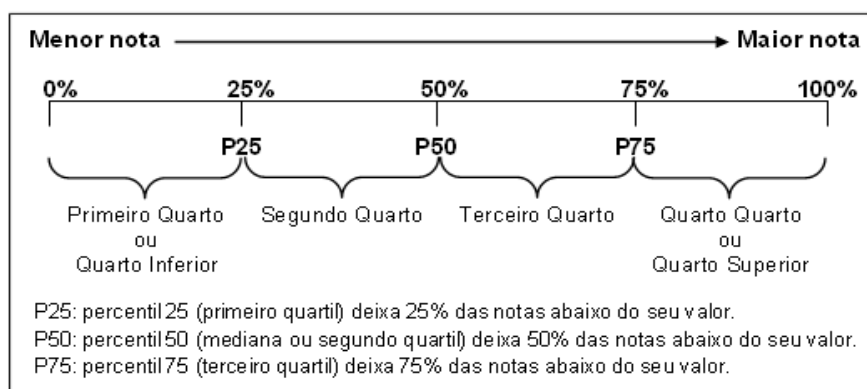


Figura 5.1 – Ilustração esquemática de quartis e quartos

A seguir, serão apresentados gráficos com resultados selecionados, relativos às nove questões avaliadas por grupos de estudantes. Nas barras dos gráficos, apresenta-se o percentual de estudantes que assinalaram uma das opções ou a soma das porcentagens daqueles que assinalaram duas (ou três) delas. Por exemplo, para as questões 1 e 2, nos gráficos, é apresentada a porcentagem total de participantes que assinalaram as opções (D) “Difícil” e (E) “Muito difícil”. Em cada barra, foram assinalados, também, os extremos do intervalo de confiança de 95% como linhas verticais unidas por uma linha horizontal na forma da letra H maiúscula. O estimador de um parâmetro com um certo nível de confiança (por exemplo, 95,0%) deve conter o parâmetro no intervalo de confiança em 95% das vezes. Na comparação entre os estimadores dos parâmetros de duas classes de uma dada categoria (por exemplo: Norte e Nordeste nas Grandes Regiões, de primeiro e último quarto dentro de desempenho, de IES públicas e privadas, ou de universidades e faculdades), associados aos seus respectivos intervalos de confiança, diz-se que não há diferença estatisticamente significativa entre os parâmetros das duas categorias quando há interseção entre os intervalos de confiança, e que há diferença, se os intervalos de confiança são disjuntos (para maiores informações vide Glossário).

Nas Tabelas do Anexo V, são apresentados os valores absolutos e a distribuição percentual¹⁰ das alternativas válidas das nove questões, segundo o mesmo recorte de desempenho dos estudantes e da grande região de funcionamento do curso, de categoria administrativa e do tipo de organização acadêmica da IES.

5.1 GRAU DE DIFICULDADE DA PROVA

Nesta seção são apresentadas as percepções dos estudantes quanto ao grau de dificuldade da prova Enade/2022, representadas nos gráficos seguintes, que contemplam o Componente de Formação Geral e o Componente Específico.

¹⁰ Reitera-se que uma das convenções para tabelas numéricas (Subseção 2.2.3 do Capítulo 2) refere-se à possibilidade de, por questão de arredondamento, a soma das partes não resultar em 100%.

5.1.1 COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL

O Gráfico 5.1 apresenta as respostas obtidas para a Questão 1: “Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?”.

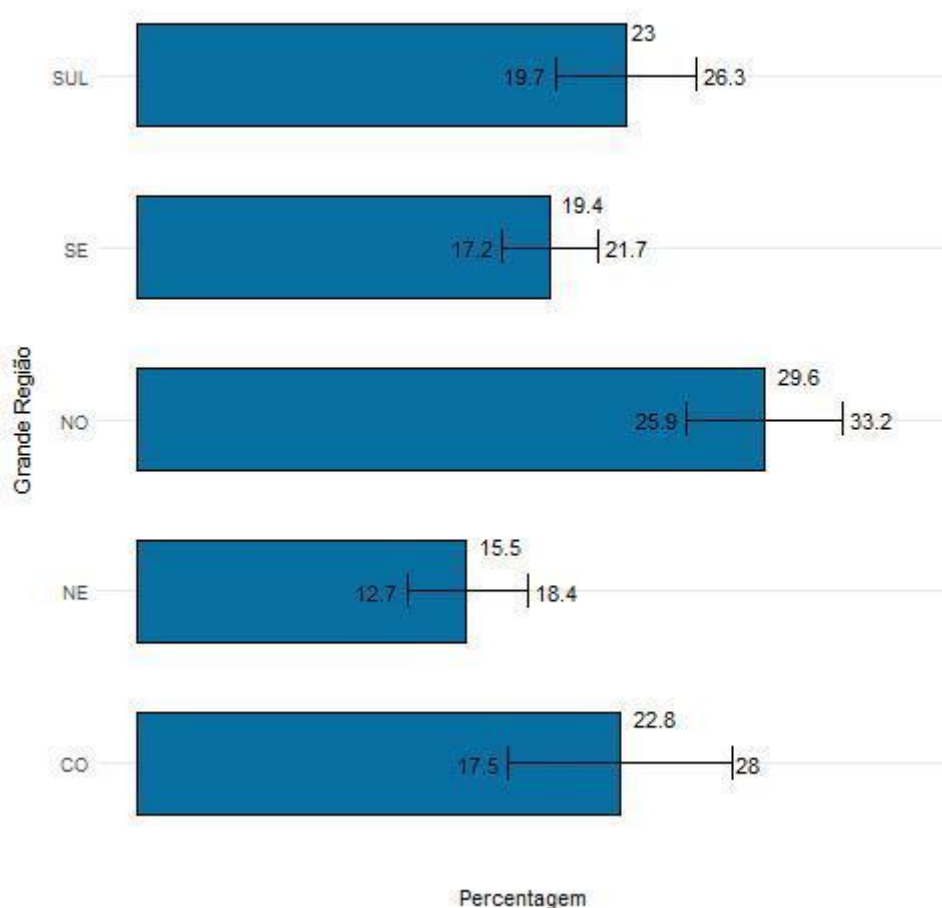


Gráfico 5.1 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral” como “Difícil” ou “Muito difícil”, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os dados do Gráfico 5.1, a região Norte apresentou o maior percentual de estudantes que consideraram a prova “Difícil” ou “Muito Difícil”, com 29,6%, seguida da região Sul com 23%, a região Centro-Oeste com 22,8%, a região Sudeste com 19,4% e a região Nordeste 15,5%.

O Gráfico 5.2 traz mais resultados sobre a questão tratada no gráfico anterior, porém por quartos de desempenho.

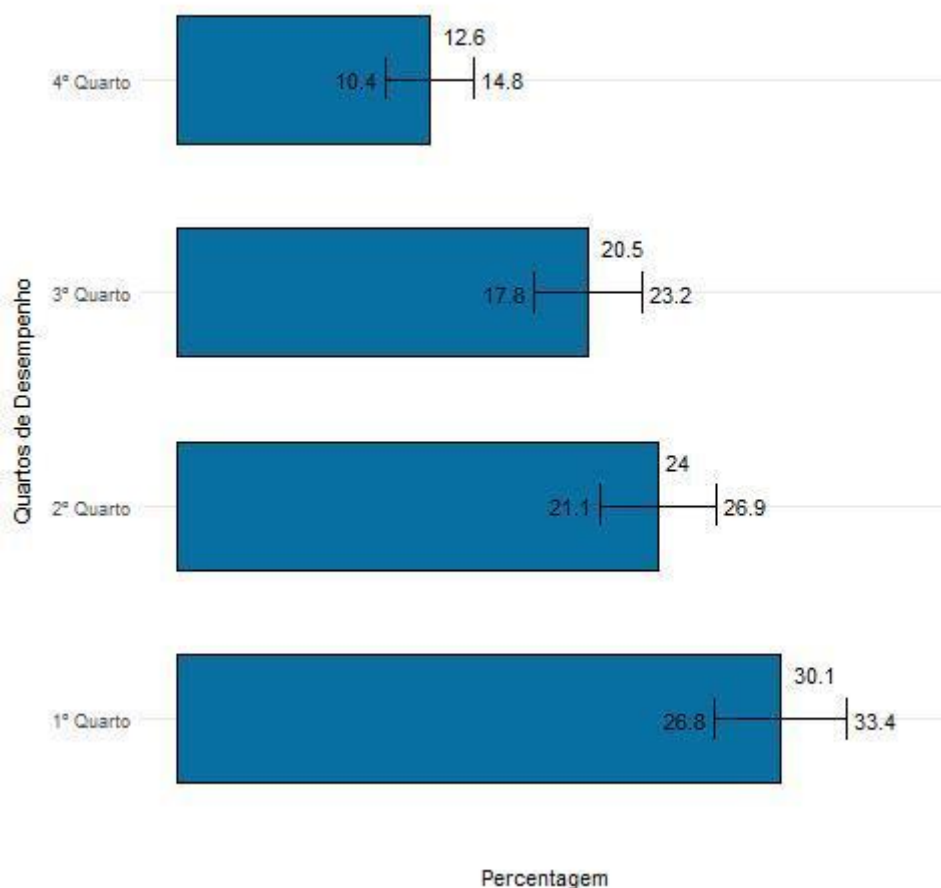


Gráfico 5.2 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral” como “Difícil” ou “Muito difícil”, por quartos de desempenho – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

O percentual de estudantes que consideraram o componente de Formação Geral da prova “Difícil” ou “Muito difícil” foi decrescente em função dos quartos de desempenho: 30,1%, no primeiro quarto, e 12,6%, no quarto, o grupo de melhor desempenho na prova. Nos quartos de desempenho intermediários, a proporção de alunos que consideraram a prova “Difícil” ou “Muito difícil” foi de 24%, no segundo quarto, e de 20,5%, no terceiro quarto.

O Gráfico 5.3 traz outros resultados também em relação à mesma questão retratada no gráfico anterior, porém por organização acadêmica das IES.

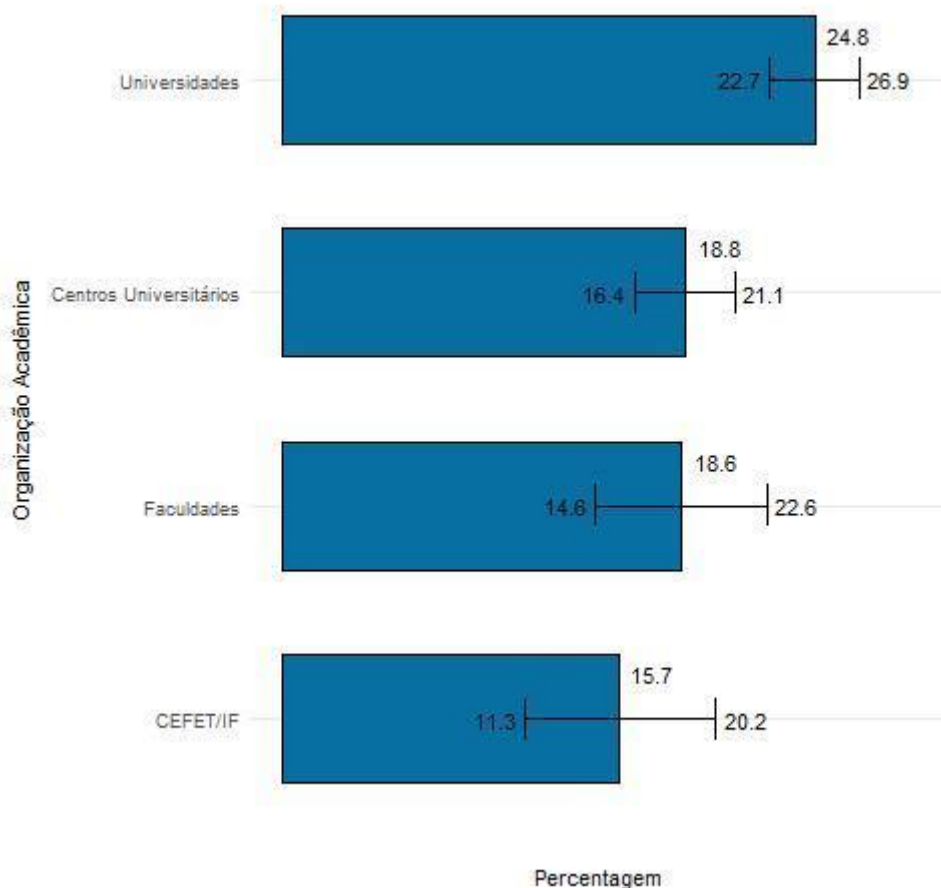


Gráfico 5.3 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral” como “Difícil” ou “Muito difícil”, por organização acadêmica – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

O percentual de estudantes que consideraram o componente de Formação Geral da prova “Difícil” ou “Muito difícil” foi maior entre os estudantes de universidades, alcançando 24,8%, enquanto entre os estudantes dos CEFET/IF, a organização acadêmica com a menor incidência, o percentual alcançou 15,7%. Nos centros universitários, o percentual foi de 18,8 % e nas faculdades, 18,6%.

O Gráfico 5.4 apresenta os dados por categoria administrativa das IES.

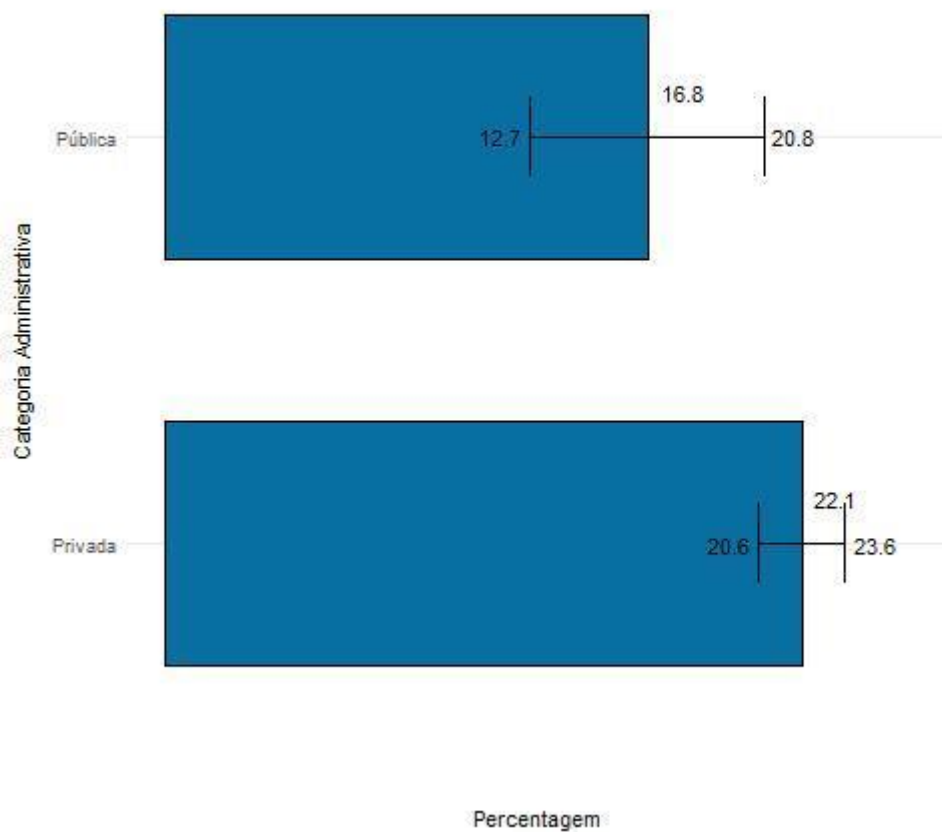


Gráfico 5.4 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral” como “Difícil” ou “Muito difícil”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

O percentual de estudantes que consideraram o componente de Formação Geral da prova “Difícil” ou “Muito difícil” foi maior entre os estudantes de cursos de IES privadas (22,1%).

5.1.2 COMPONENTE DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO

O Gráfico 5.5 apresenta as respostas obtidas para a Questão 2: “Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico?”.

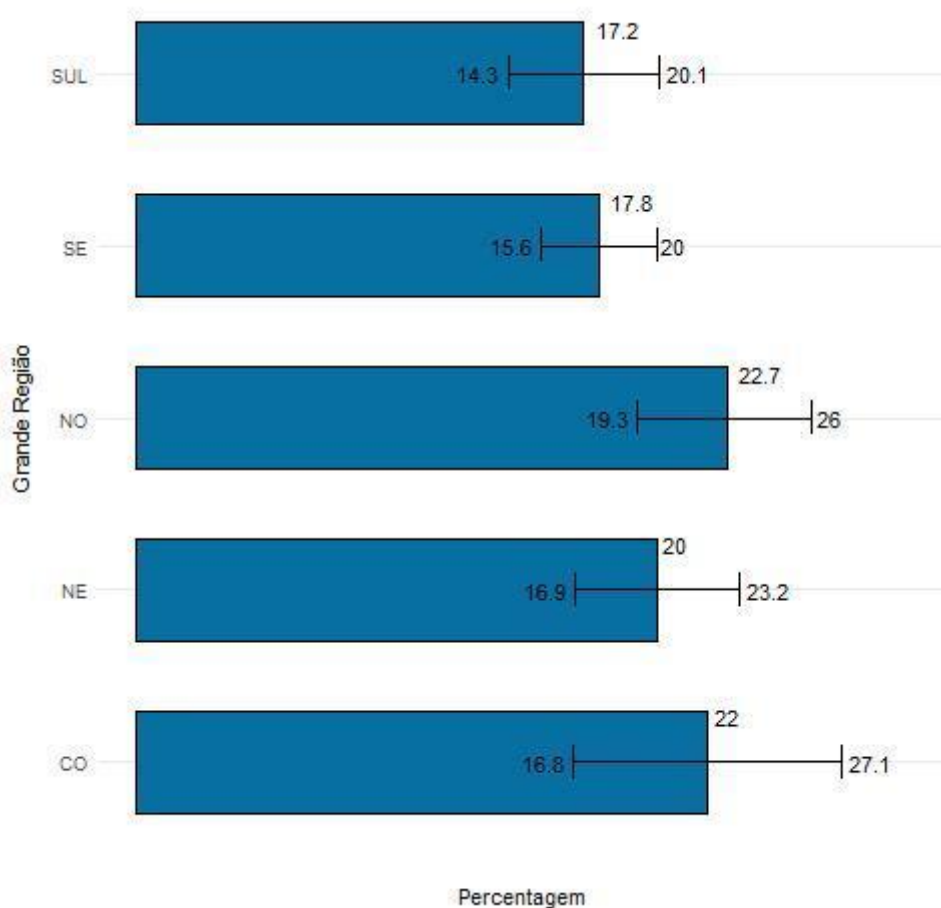


Gráfico 5.5 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico” como “Difícil” ou “Muito difícil”, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de dificuldade do Componente Específico da prova, agregado por grande região, mostra similaridades estatísticas, em que o percentual mais alto foi encontrado na região Norte (22,7%) e mais baixo na região Sul (17,2%). As demais regiões apresentaram os seguintes percentuais: Centro-Oeste (22%), Nordeste (20%) e Sudeste (17,8%).

O Gráfico 5.6 traz mais resultados sobre a questão tratada no gráfico anterior, porém por quartos de desempenho.

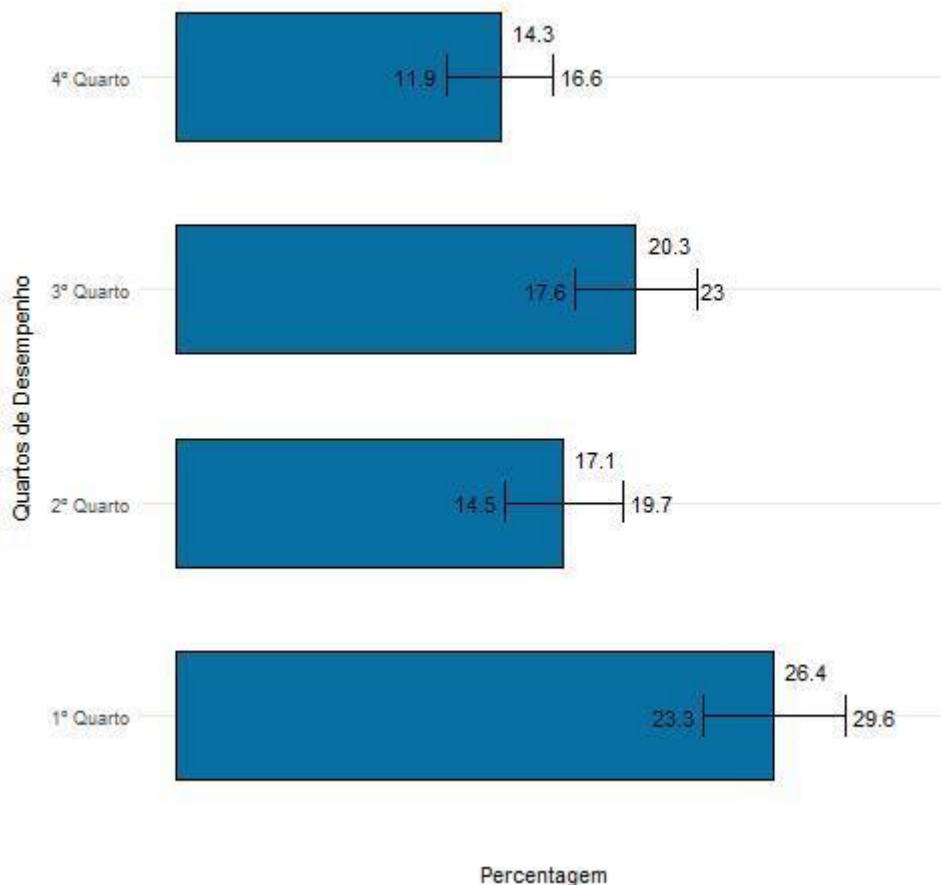


Gráfico 5.6 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico” como “Difícil” ou “Muito difícil”, por quartos de desempenho – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Considerando-se a avaliação da dificuldade das questões do Componente Específico da prova de acordo com o desempenho dos estudantes, observa-se uma tendência não linear dos que consideraram a parte específica “Difícil” ou “Muito difícil”, com o terceiro quarto com 20,3% e o segundo quarto com 17,1%, contrariando a ideia de que a taxa de declaração “Difícil” ou “Muito Difícil” deveria ser maior no segundo quarto. Nos dois extremos temos, 26,4% no primeiro quarto e 14,3% no quarto.

O Gráfico 5.7 traz outros resultados também em relação à mesma questão retratada no gráfico anterior, porém por organização acadêmica das IES.

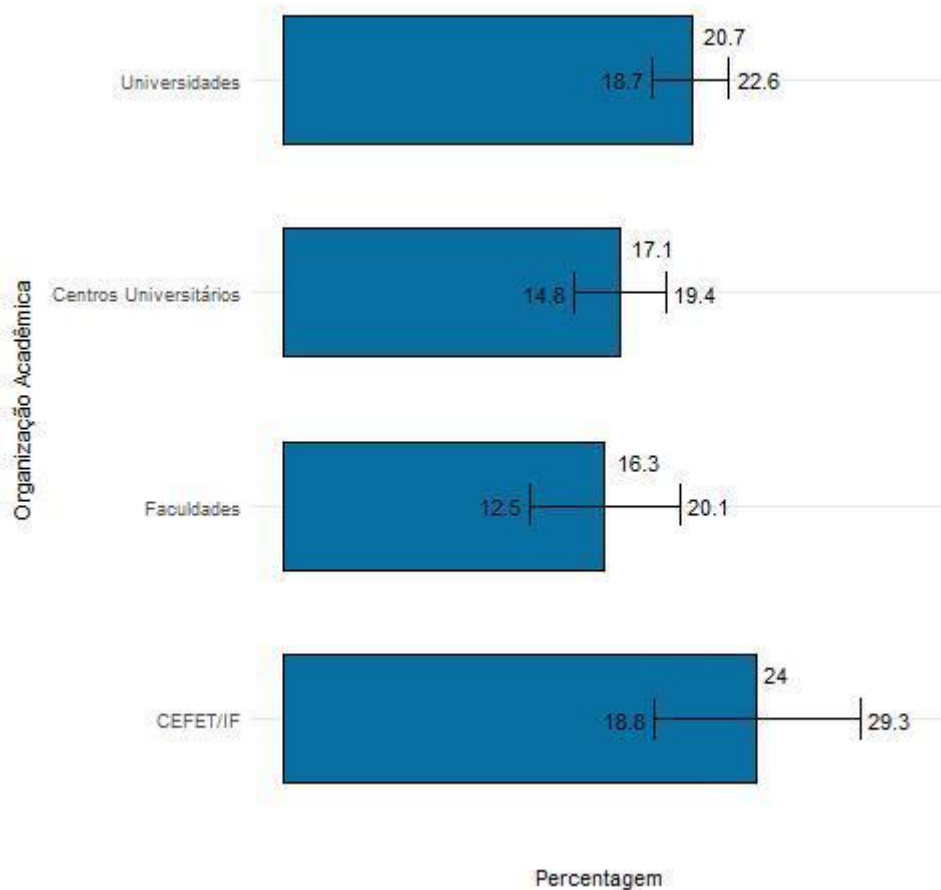


Gráfico 5.7 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico” como “Difícil” ou “Muito difícil”, por organização acadêmica – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de dificuldade do Componente Específico da prova, agregado por organização acadêmica das IES, mostra que o percentual mais alto está nos CEFET/IF (24%) e o percentual mais baixo está nas faculdades (16,3%). As demais organizações acadêmicas apresentam os seguintes percentuais: centros universitários com 17,1% e universidades com 20,7%.

O Gráfico 5.8 apresenta os dados por categoria administrativa das IES.

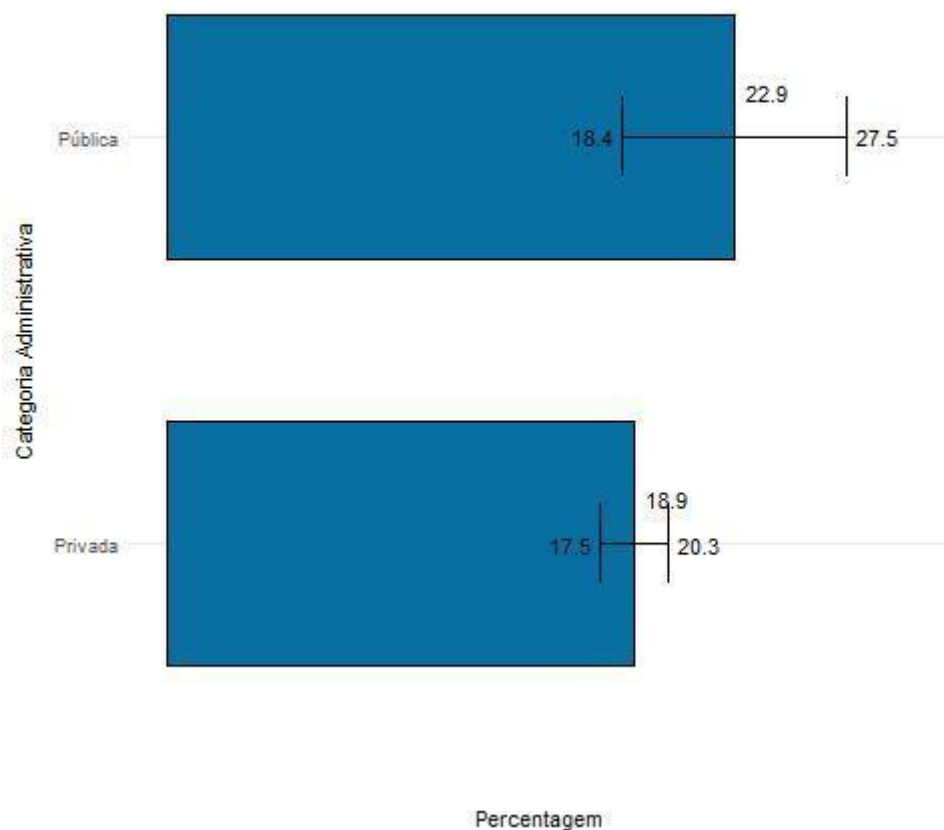


Gráfico 5.8 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico” como “Difícil” ou “Muito difícil”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de dificuldade do Componente Específico da prova, agregado por categoria administrativa, mostra que as instituições públicas apresentaram um percentil maior (22,9%), quando comparadas com as instituições privadas (18,9%).

5.2 EXTENSÃO DA PROVA EM RELAÇÃO AO TEMPO TOTAL

O Gráfico 5.9 apresenta as respostas obtidas para a Questão 3: “Considerando a extensão da prova, em relação ao tempo total, você considera que a prova foi”.

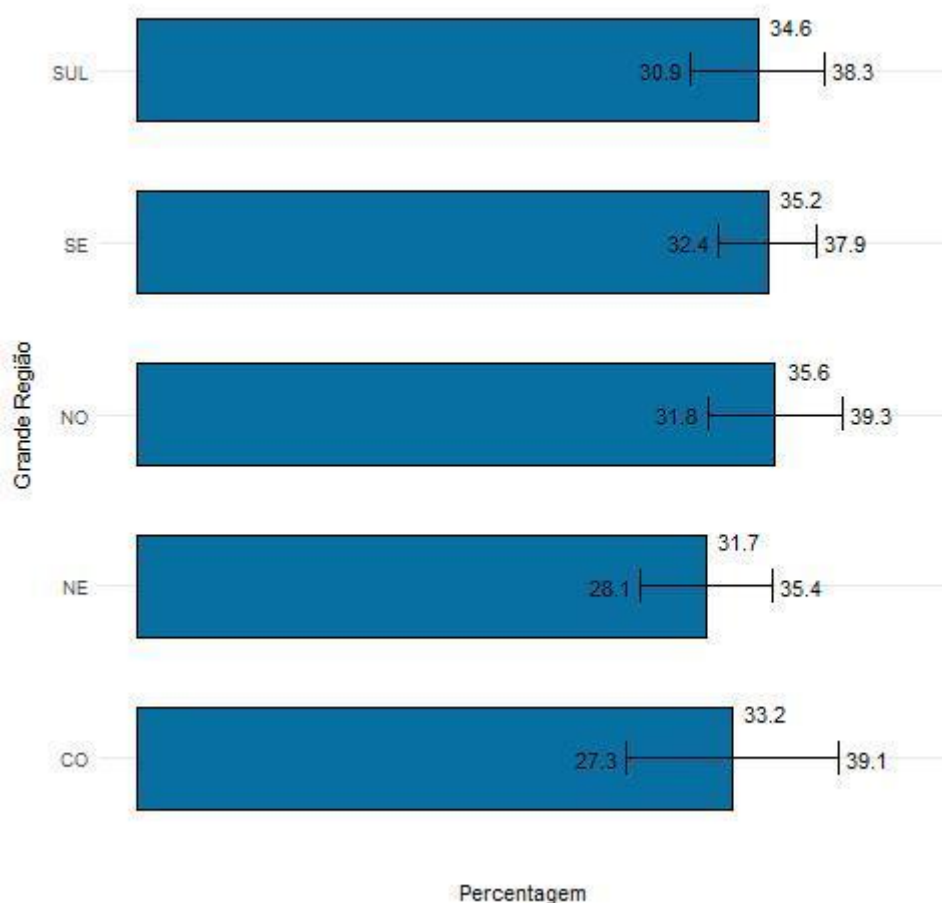


Gráfico 5.9 – Percentual de estudantes que avaliaram “a extensão da prova, em relação ao tempo total” como “Longa” ou “Muito longa”, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de extensão da prova como “Longa” ou “Muito longa”, agregado por grande região, mostra similaridades estatísticas, em que o percentual mais alto foi encontrado na região Norte (35,6%) e mais baixo na região Nordeste (31,7%).

O Gráfico 5.10 traz mais resultados sobre a questão tratada no gráfico anterior, porém por quartos de desempenho.

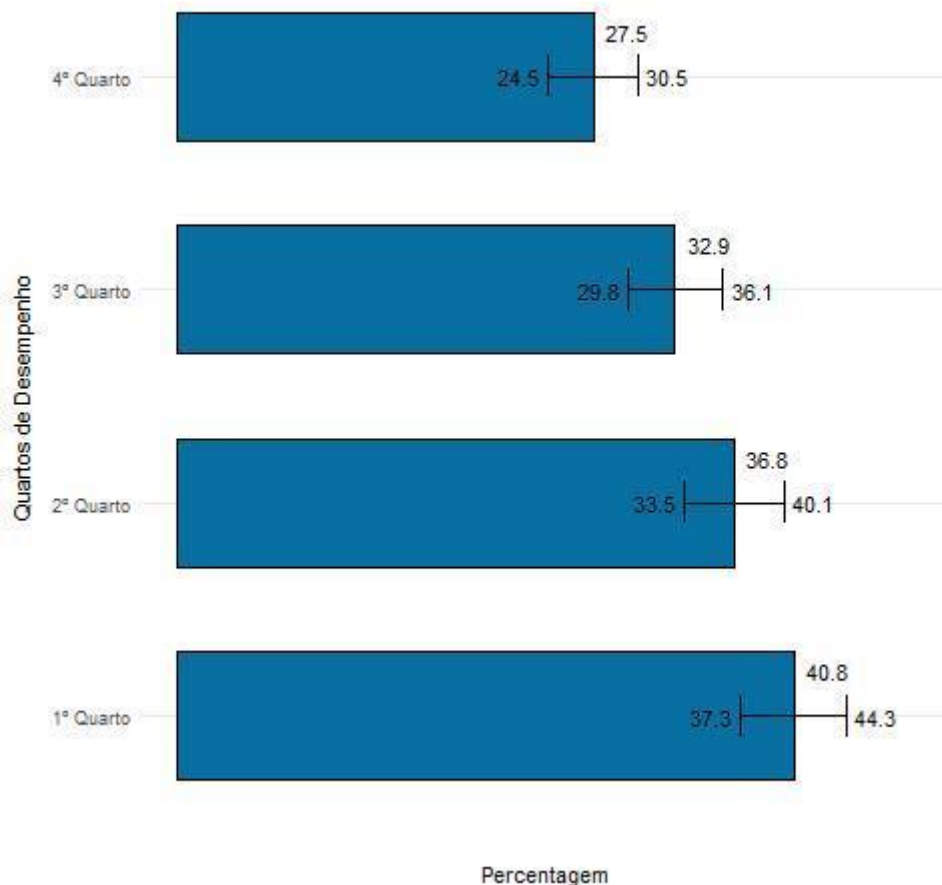


Gráfico 5.10 – Percentual de estudantes que avaliaram “a extensão da prova, em relação ao tempo total” como “Longa” ou “Muito longa”, por quartos de desempenho – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de extensão da prova como “Longa” ou “Muito longa”, agregado por quartos de desempenho, mostra uma tendência linear entre a extensão da prova e o quarto de desempenho. O 1º Quarto apresenta o maior percentil de estudantes que classificaram a prova como “Longa” ou “Muito longa”, com 40,8%; na outra extremidade, o 4º Quarto apresentou o menor percentil, com 27,5%.

O Gráfico 5.11 traz outros resultados também em relação à mesma questão retratada no gráfico anterior, porém por organização acadêmica das IES.

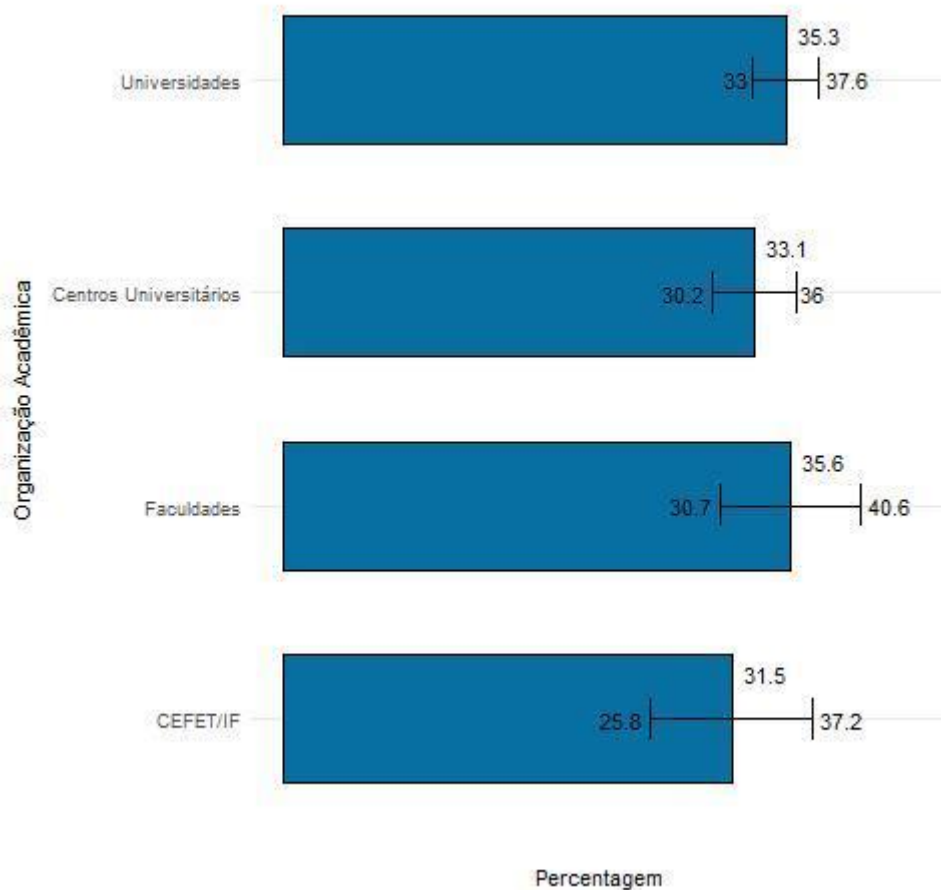


Gráfico 5.11 – Percentual de estudantes que avaliaram “a extensão da prova, em relação ao tempo total” como “Longa” ou “Muito longa”, por organização acadêmica – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto à extensão da prova em relação ao tempo total, agregado por organização acadêmica das IES, mostra similaridade de percentuais, com 35,6% nas faculdades, 35,3% nas universidades, 33,1% nos centros universitários e 31,5% nos CEFET/IF.

O Gráfico 5.12 apresenta os dados por categoria administrativa das IES.

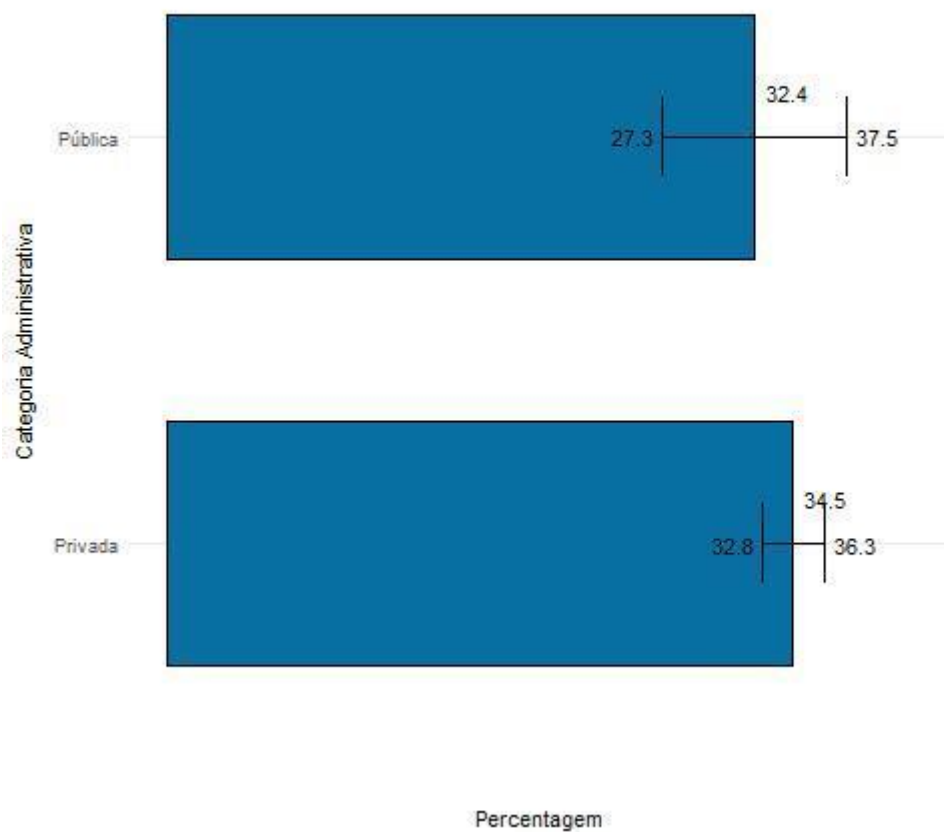


Gráfico 5.12 – Percentual de estudantes que avaliaram “a extensão da prova, em relação ao tempo total” como “Longa” ou “Muito longa”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto à extensão da prova, agregada por categoria administrativa, mostra que as instituições privadas apresentaram um percentil levemente maior (34,5%), quando comparada com as instituições públicas (32,4%).

5.3 COMPREENSÃO DOS ENUNCIADOS DAS QUESTÕES

Também organizados em relação ao Componente de Formação Geral e ao Componente Específico, os dados apresentados nesta seção dizem respeito à forma como os estudantes compreenderam os enunciados das questões da prova, considerando as formulações expressas nesses mesmos enunciados.

5.3.1 COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL

O Gráfico 5.13 apresenta as respostas obtidas para a Questão 4: “Os enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos?”.

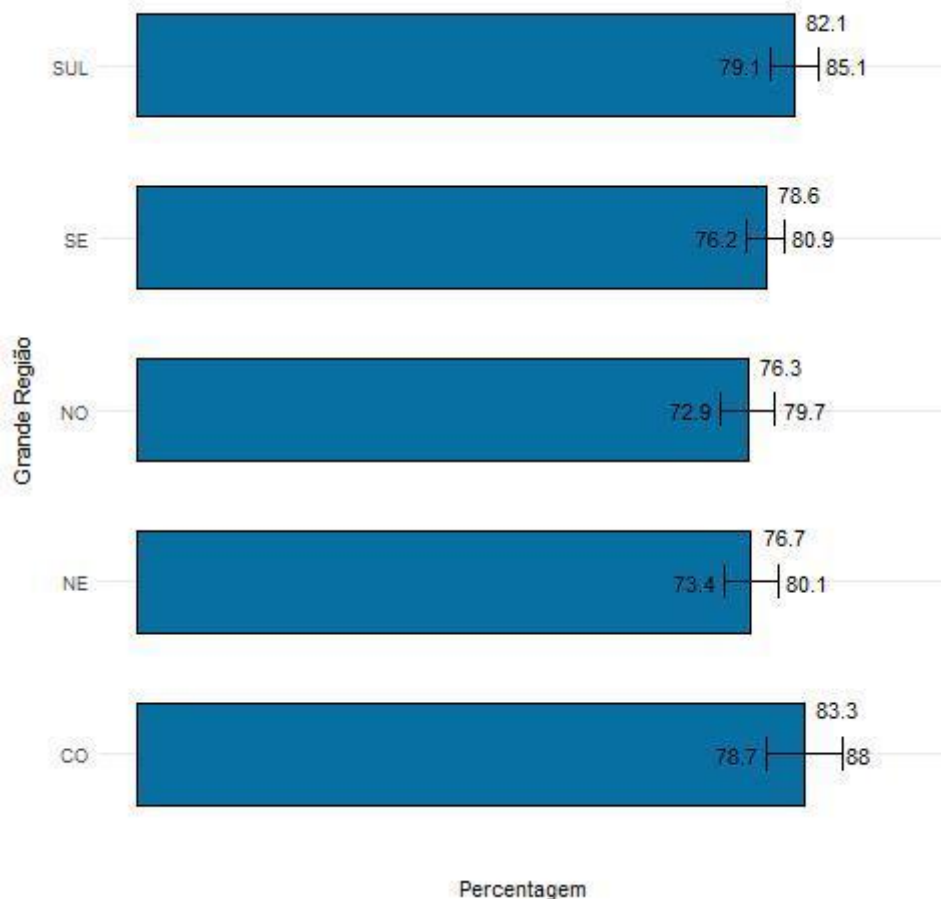


Gráfico 5.13 – Percentual de estudantes que consideraram que todos ou a maioria dos “enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos”, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto à clareza do enunciado das questões da prova de Formação Geral, agregado por grande região, mostra similaridades estatísticas, em que o percentual mais

alto foi encontrado na região Centro-Oeste (83,3%) e mais baixo na região Norte (76,3%).

O Gráfico 5.14 traz mais resultados sobre a questão tratada no gráfico anterior, porém por quartos de desempenho.

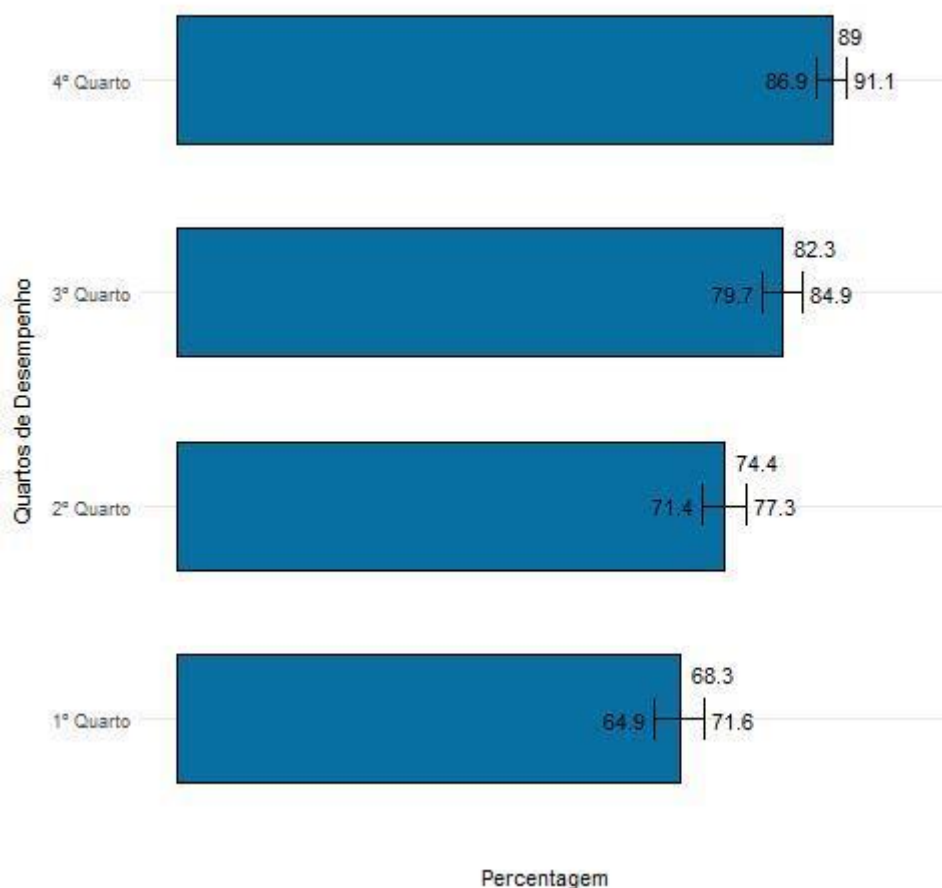


Gráfico 5.14 – Percentual de estudantes que consideraram que todos ou a maioria dos “enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos”, por quartos de desempenho – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de clareza dos enunciados das questões da prova de Formação Geral, agregado por quartos de desempenho, mostra uma tendência linear entre o entendimento dos enunciados como “claros e objetivos” e o quarto de desempenho. O 1º Quarto apresenta o menor percentil de estudantes que classificaram a prova como contendo enunciados “claros e objetivos”, com 68,3%; na outra extremidade, o 4º Quarto apresentou o maior percentil, com 89%.

O Gráfico 5.15 traz outros resultados também em relação à mesma questão retratada no gráfico anterior, porém por organização acadêmica das IES.

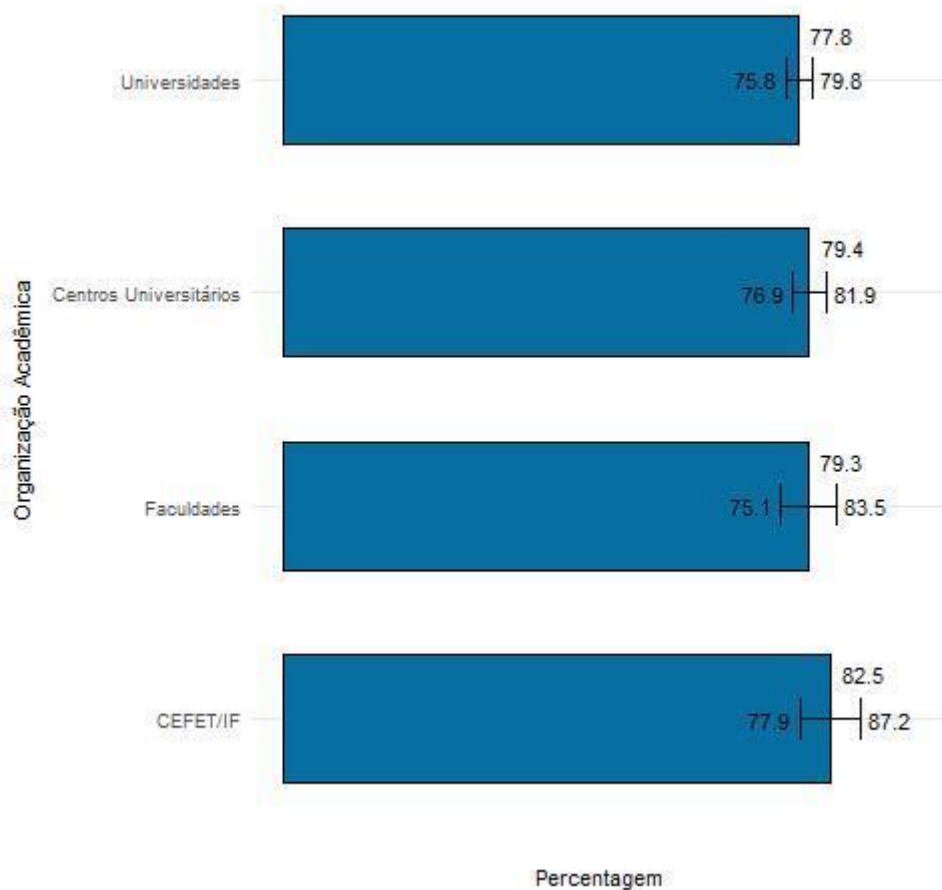


Gráfico 5.15 – Percentual de estudantes que consideraram que todos ou a maioria dos “enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos”, por organização acadêmica – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de clareza dos enunciados das questões da prova de Formação Geral, agregado por organização acadêmica das IES, mostra percentuais semelhantes, com 82,5% nos CEFET/IF, 77,8% nas universidades, 79,4% nos centros universitários e 79,3% nas faculdades.

O Gráfico 5.16 apresenta os dados por categoria administrativa das IES.

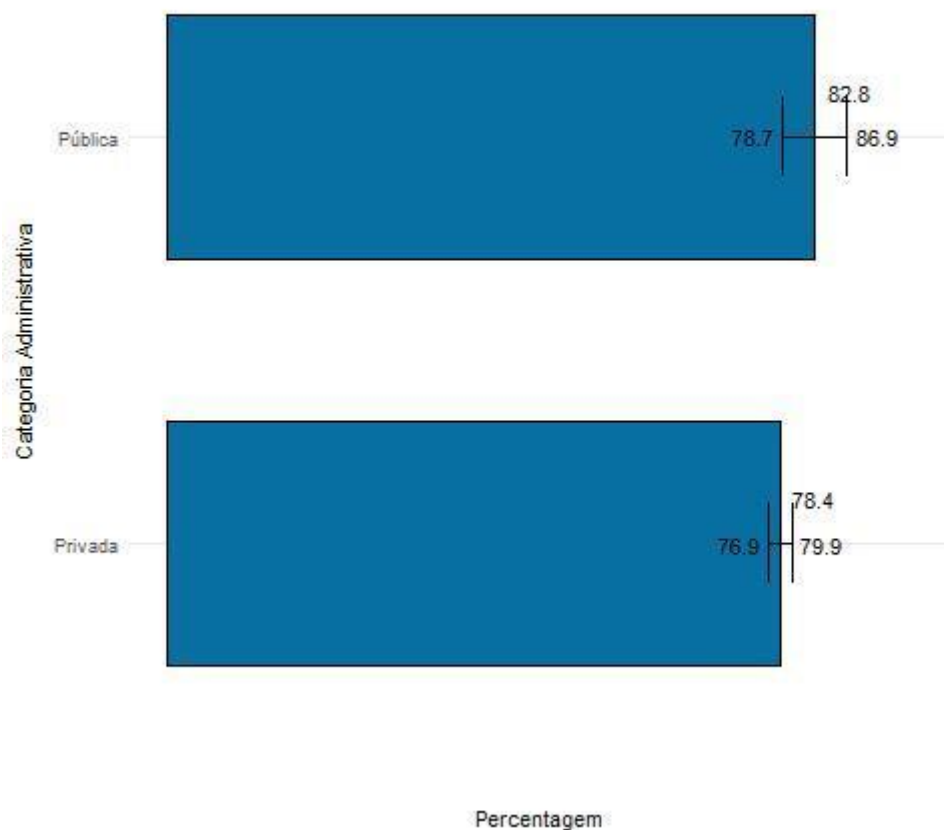


Gráfico 5.16 – Percentual de estudantes que consideraram que *todos ou a maioria* dos “enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos”, por Categoria Administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de clareza dos enunciados das questões da prova de Formação Geral, agregado por categoria administrativa, mostra que as instituições públicas apresentaram um percentil maior (82,8%) de entendimento dos enunciados, quando comparada com as instituições privadas (78,4%).

5.3.2 COMPONENTE ESPECÍFICO

O Gráfico 5.17 apresenta as respostas obtidas para a Questão 5: “Os enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos?”.

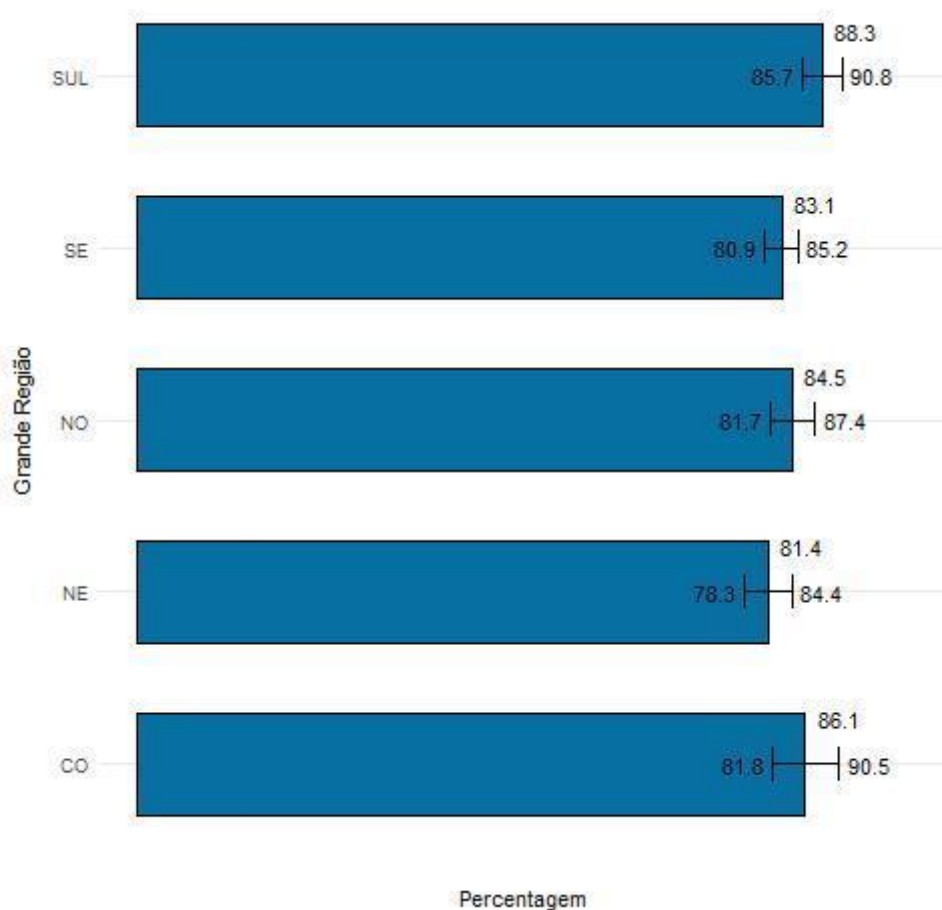


Gráfico 5.17 – Percentual de estudantes que consideraram que todos ou a maioria dos “enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos”, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto à clareza do enunciado das questões da prova de Conhecimento Específico, agregado por grande região, demonstra que as cinco regiões apresentaram percentuais próximos, variando de 81,4% na região Nordeste até 88,3% na região Sul.

O Gráfico 5.18 traz mais resultados sobre a questão tratada no gráfico anterior, porém por quartos de desempenho.

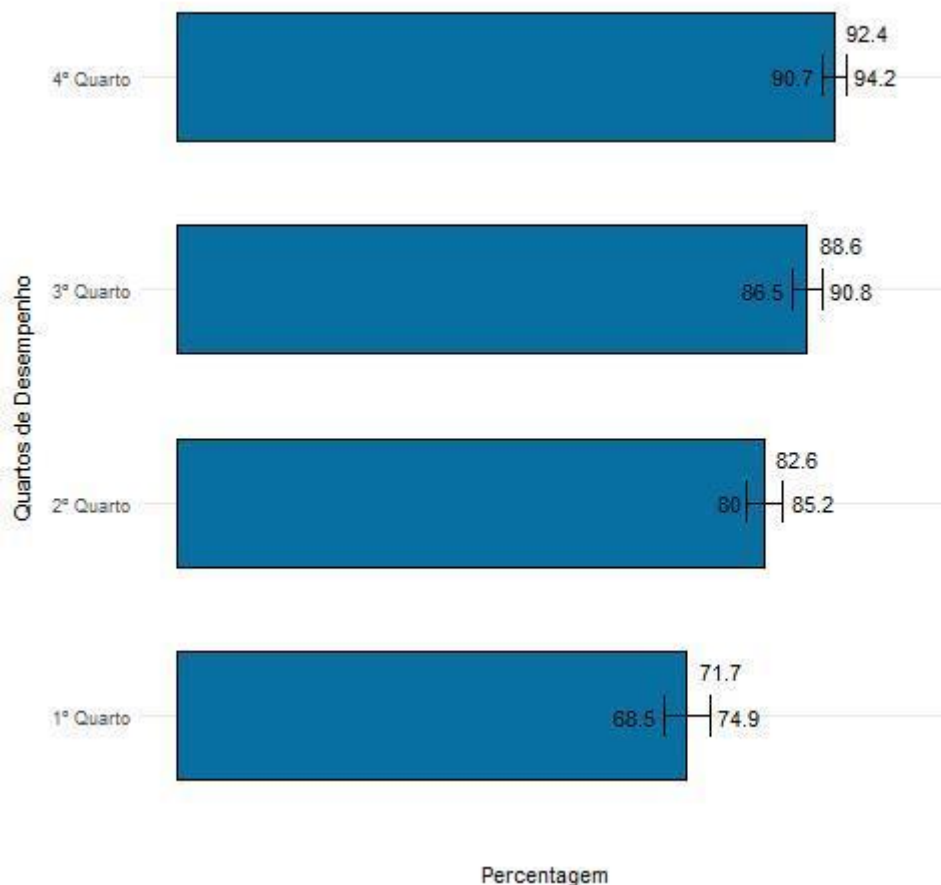


Gráfico 5.18 – Percentual de estudantes que consideraram que *todos* ou *a maioria* dos “enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos”, por quartos de desempenho – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de clareza dos enunciados das questões da prova de Conhecimento Específico, agregado por quartos de desempenho, mostra uma tendência linear entre o entendimento dos enunciados como claros e objetivos e o quarto de desempenho. O 1º Quarto apresenta o menor percentil de estudantes que classificaram a prova como contendo enunciados claros e objetivos, com 71,7% e na outra extremidade, o 4º Quarto, apresentou o maior percentil, com 92,4%.

O Gráfico 5.19 traz outros resultados também em relação à mesma questão retratada no gráfico anterior, porém por organização acadêmica das IES.

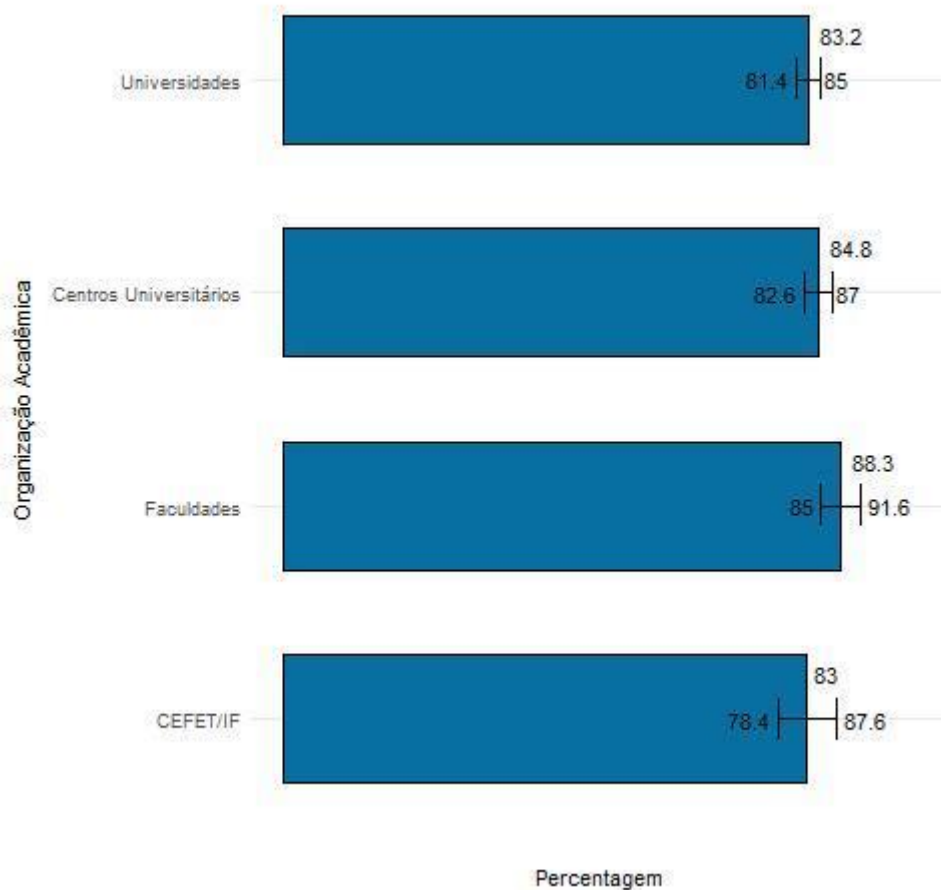


Gráfico 5.19 – Percentual de estudantes que consideraram que todos ou a maioria dos “enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos”, por organização acadêmica – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de clareza dos enunciados das questões da prova de Conhecimento Específico, agregado por organização acadêmica das IES, mostra percentuais semelhantes, com 88,3% nas faculdades, 84,8% nos centros universitários, 83,2% nas universidades e 83% nos CEFET/IF.

O Gráfico 5.20 apresenta os dados por categoria administrativa das IES.

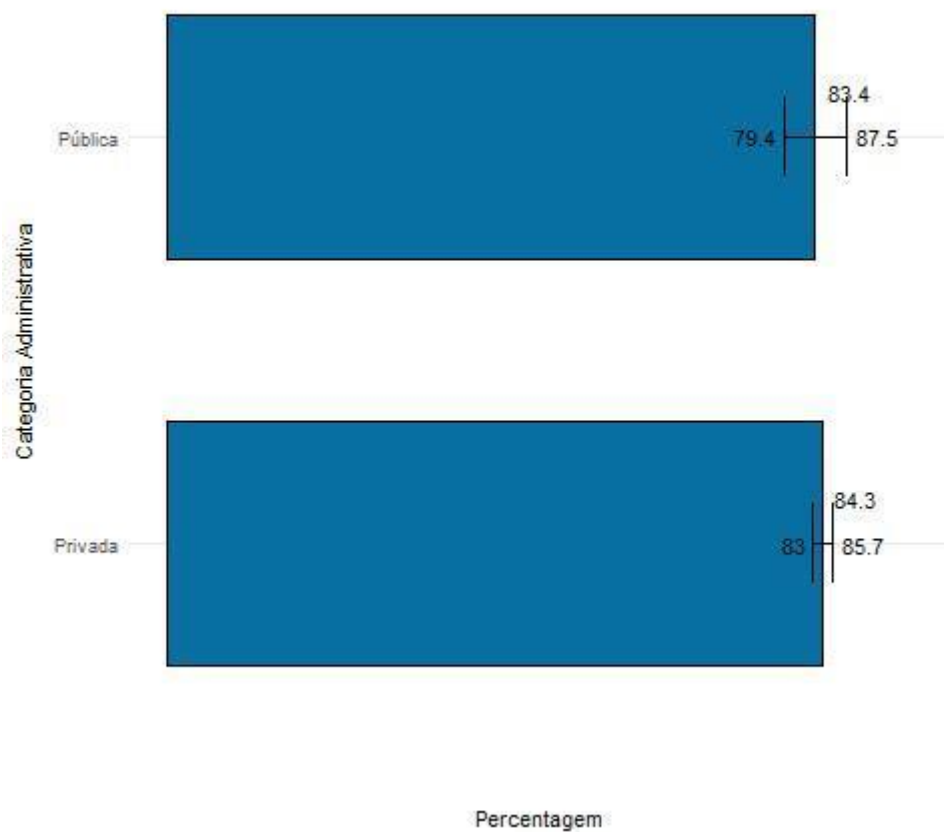


Gráfico 5.20 – Percentual de estudantes que consideraram que todos ou a maioria dos “enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de clareza dos enunciados das questões da prova de Conhecimento Específico, agregado por categoria administrativa, mostra que as instituições privadas apresentaram um percentil levemente maior (84,3%) de entendimento dos enunciados, quando comparada com as instituições públicas (83,4%).

5.4 SUFICIÊNCIA DAS INFORMAÇÕES/INSTRUÇÕES FORNECIDAS

O Gráfico 5.21 apresenta as respostas obtidas para a Questão 6: “As informações/instruções fornecidas para a resolução das questões foram suficientes para resolvê-las?”.

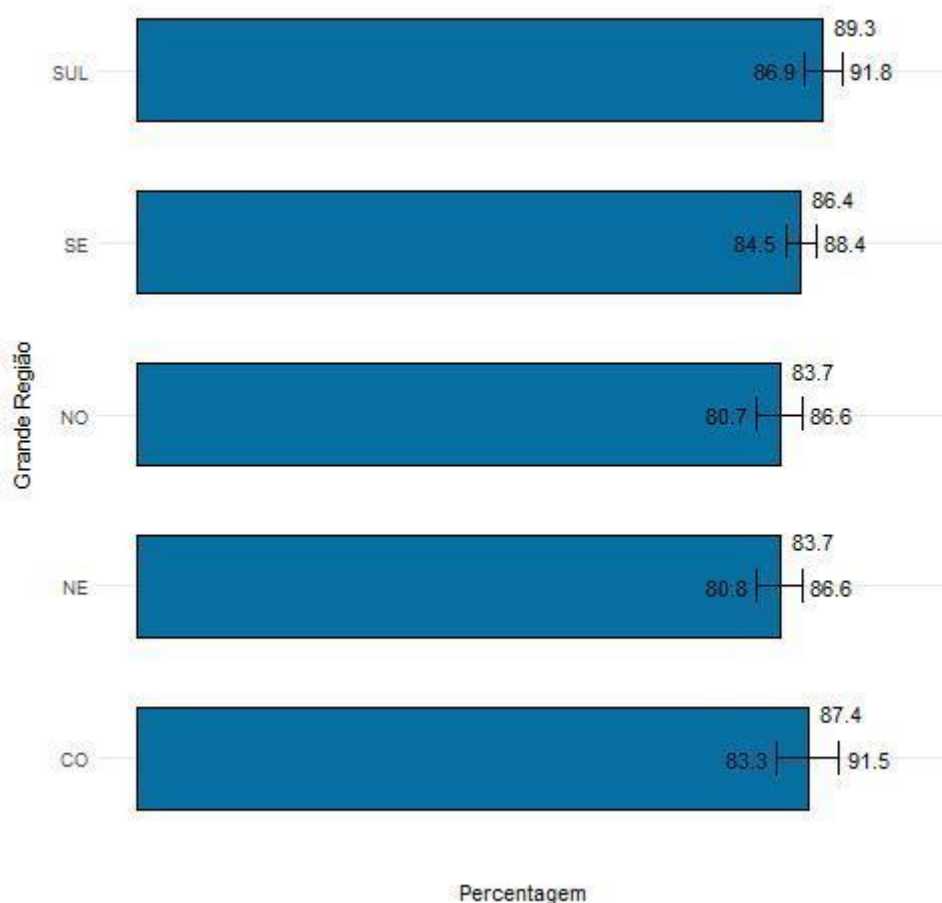


Gráfico 5.21 – Percentual de estudantes que consideraram com até excessivas ou suficientes em todas ou na maioria das questões “informações/instruções fornecidas para a resolução das mesmas”, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

As análises das respostas dos estudantes quanto ao grau de instruções fornecidas foram suficientes em todas ou na maioria das questões, agregado por grande região, demonstra que as cinco regiões apresentaram percentuais próximos com 83,7% nas regiões Norte e Nordeste, 86,4% na região Sudeste, 87,4% na região Centro-Oeste e 89,3% na região Sul.

O Gráfico 5.22 traz resultados sobre a questão tratada no gráfico anterior, porém por quartos de desempenho.

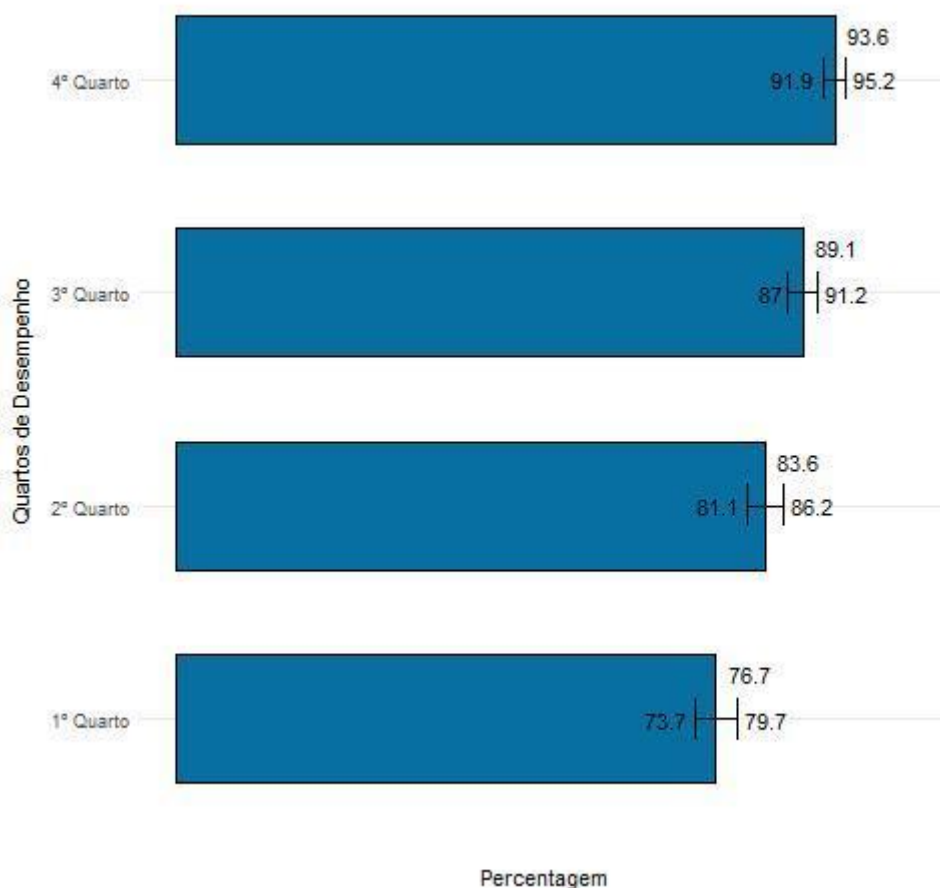


Gráfico 5.22 – Percentual de estudantes que consideraram com até excessivas ou suficientes em todas ou na maioria das questões “informações/instruções fornecidas para a resolução das mesmas”, por quartos de desempenho – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau em que as instruções fornecidas foram suficientes em todas ou na maioria das questões, agregado por quartos de desempenho, mostra uma tendência linear entre as instruções fornecidas sendo suficientes e o quarto de desempenho. O 1º Quarto apresenta o menor percentil, com 76,7% e, na outra extremidade, o 4º Quarto apresentou o maior percentil, com 93,6%.

O Gráfico 5.23 traz outros resultados também em relação à mesma questão retratada no gráfico anterior, porém por organização acadêmica das IES.

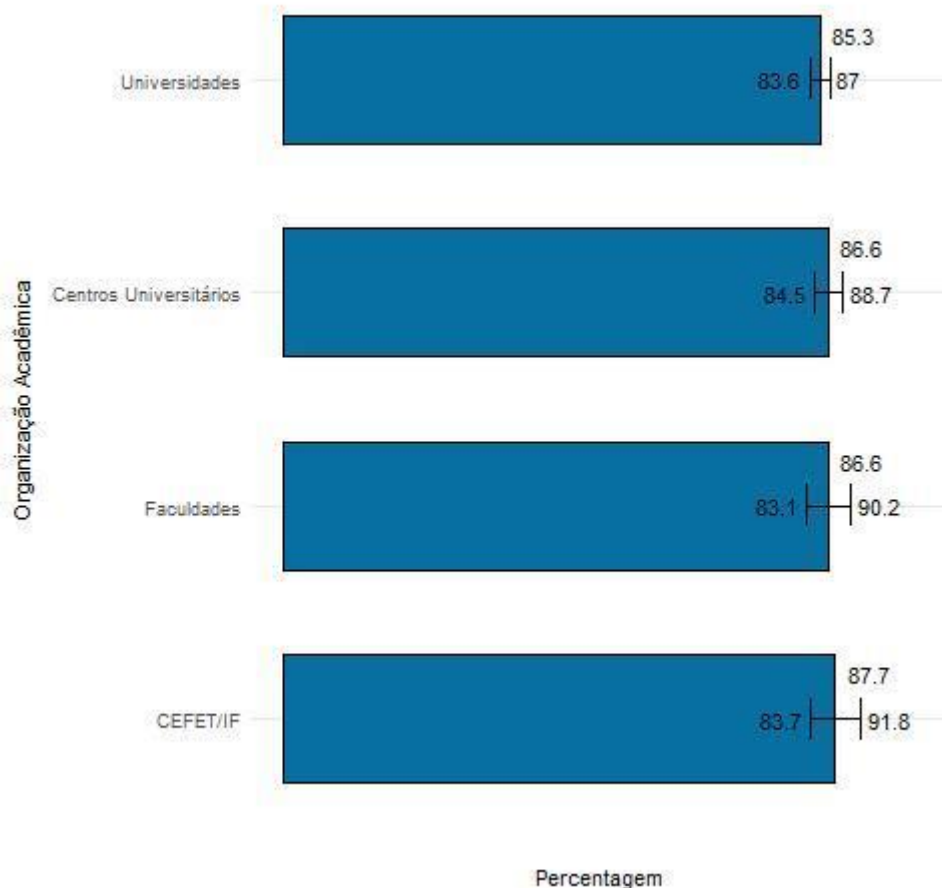


Gráfico 5.23 – Percentual de estudantes que consideraram com até excessivas ou suficientes em todas ou na maioria das questões “informações/instruções fornecidas para a resolução das mesmas”, por organização acadêmica – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Na análise por organização acadêmica, a proporção de respondentes que escolheram a opção em todas ou na maioria das questões “informações/instruções fornecidas para a resolução das mesmas” foi de 87,7% nos CEFET/IF, 86,6% nos centros universitários e faculdades, e 85,3% nas universidades.

O Gráfico 5.24 apresenta os dados por categoria administrativa das IES.

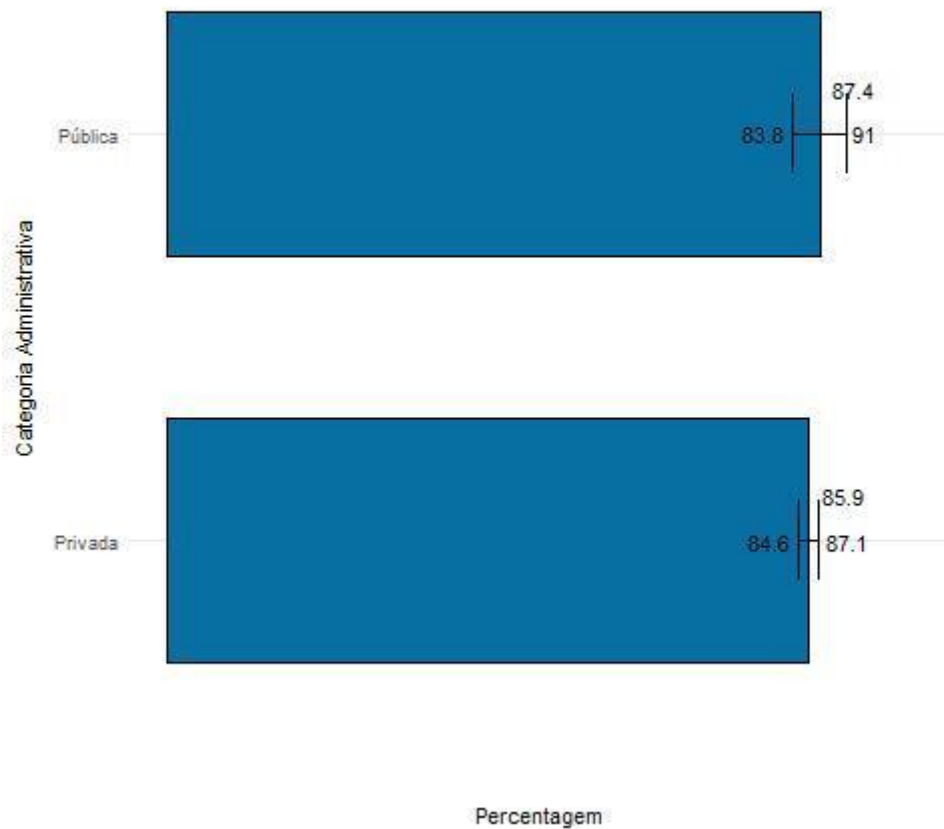


Gráfico 5.24 – Percentual de estudantes que consideraram com até excessivas ou suficientes em todas ou na maioria das questões “informações/instruções fornecidas para a resolução das mesmas”, por Categoria Administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Em relação à categoria administrativa, observa-se que, nas IES Públicas, 87,4% ofereceram como resposta que em todas ou na maioria das questões as instruções fornecidas para a resolução das mesmas eram suficientes e, nas IES privadas, o percentual foi de 85,9%.

5.5 DIFICULDADE ENCONTRADA AO RESPONDER À PROVA

O Gráfico 5.25 apresenta as respostas obtidas para a Questão 7: “Você se deparou com alguma dificuldade ao responder à prova? Qual?”.

Nos Gráficos 5.25 a 5.28, apresentados de forma sequenciada mais adiante, são expostos os percentuais de estudantes que apontaram o desconhecimento do conteúdo como “dificuldade ao responder à prova”.

O Gráfico 5.25 apresenta as respostas obtidas sobre o desconhecimento do conteúdo como a principal “dificuldade ao responder à prova”.

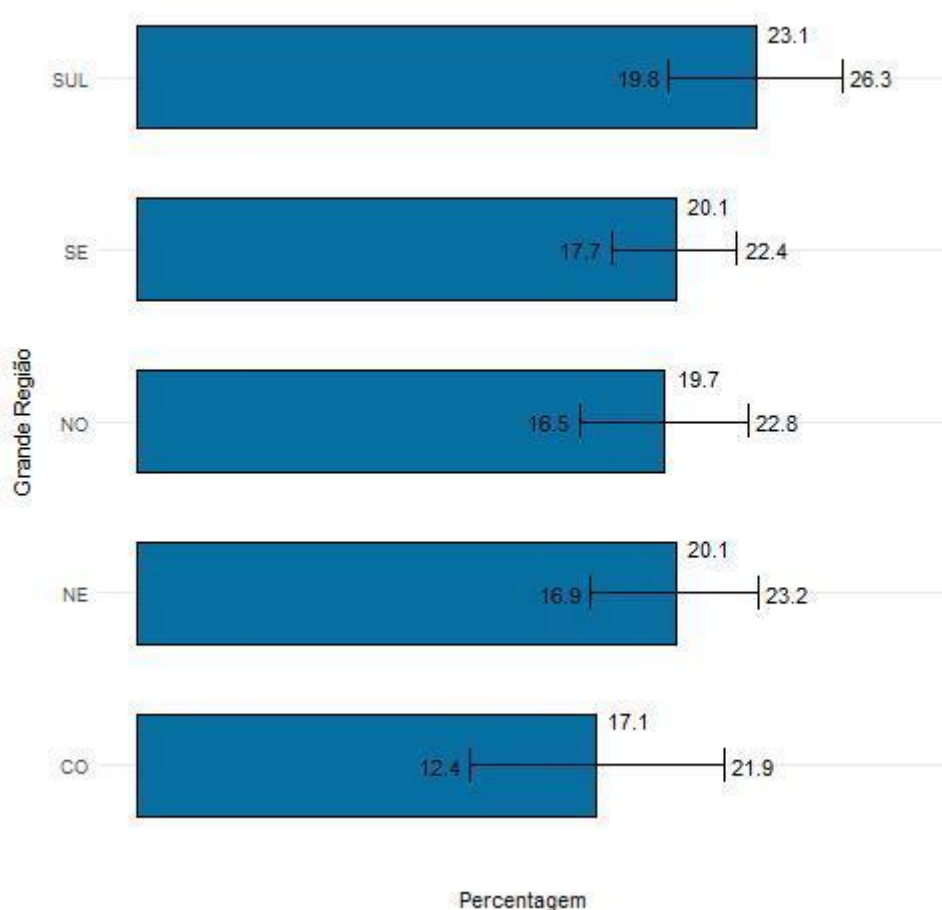


Gráfico 5.25 – Percentual de estudantes que consideraram o desconhecimento do conteúdo como a principal “dificuldade ao responder à prova”, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Considerando-se as cinco grandes regiões brasileiras, os percentuais dos que utilizaram desconhecimento do conteúdo como a principal “dificuldade ao responder à prova” foram: Sul (23,1%), Nordeste (20,1%), Sudeste (20,1%), Norte (19,7%) e Centro-Oeste (17,1%).

O Gráfico 5.26 traz resultados sobre o ponto tratado no gráfico anterior, porém por quartos de desempenho.

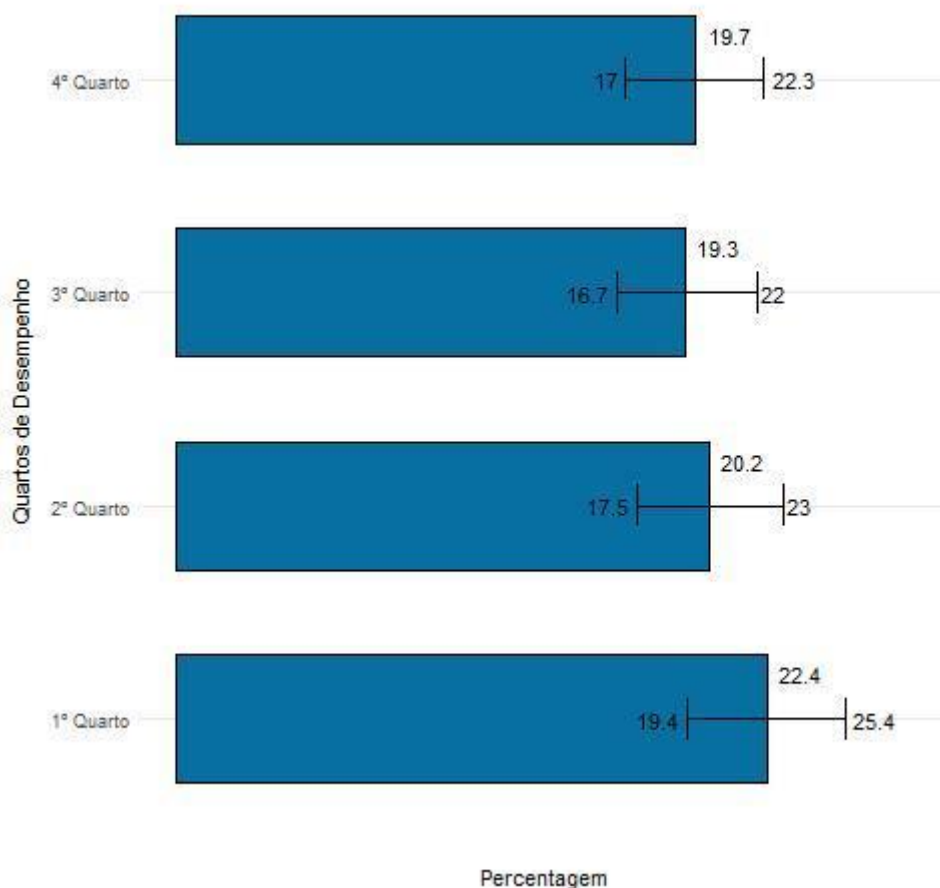


Gráfico 5.26 – Percentual de estudantes que consideraram o desconhecimento do conteúdo como a principal “dificuldade ao responder à prova”, por quartos de desempenho – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise das respostas dos estudantes quanto ao desconhecimento do conteúdo como a principal dificuldade ao responder à prova, agregado por quartos de desempenho, mostra valores não lineares: no 1º Quarto tem-se 22,4%; 2º Quarto, 20,2%; 3º Quarto, 19,3%; e 4º Quarto, 19,7%.

O Gráfico 5.27 traz outros resultados também em relação à mesma questão retratada no gráfico anterior, porém por organização acadêmica das IES.

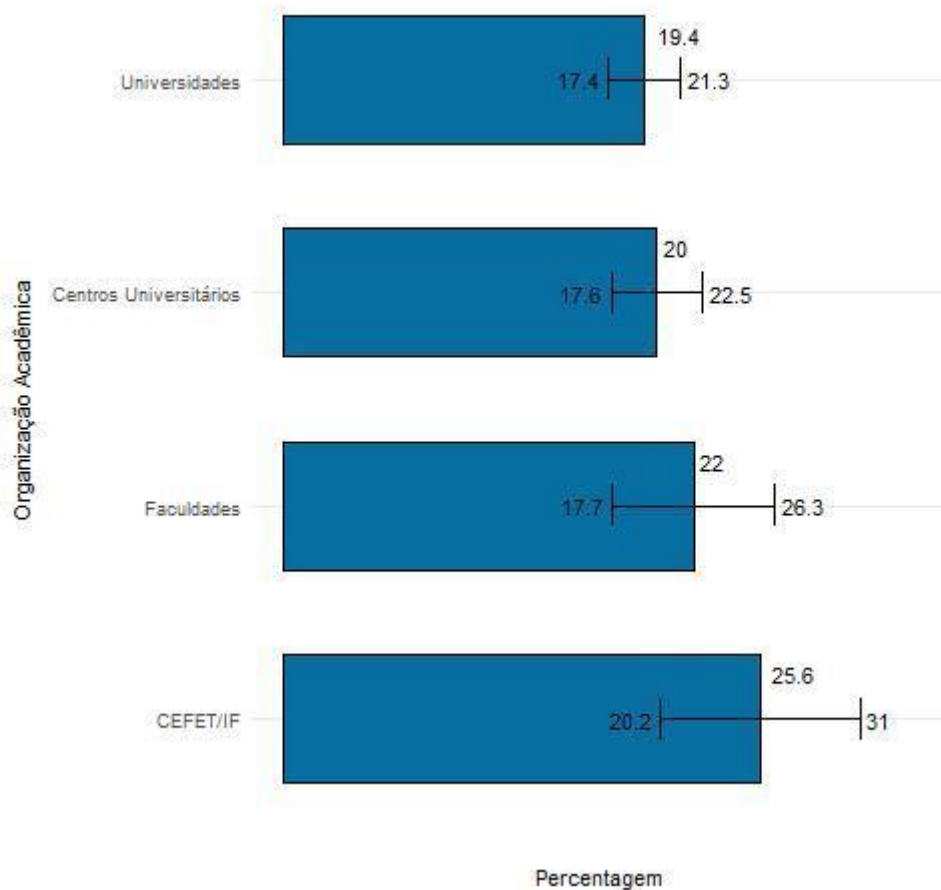


Gráfico 5.27 – Percentual de estudantes que consideraram o desconhecimento do conteúdo como a principal “dificuldade ao responder à prova”, por organização acadêmica – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Na análise por organização acadêmica, a proporção de respondentes que escolheram a opção desconhecimento do conteúdo como a principal dificuldade ao responder à prova variou de 25,6% (CEFET/IF) a 19,4% (universidades).

O Gráfico 5.28 apresenta os dados por categoria administrativa das IES.

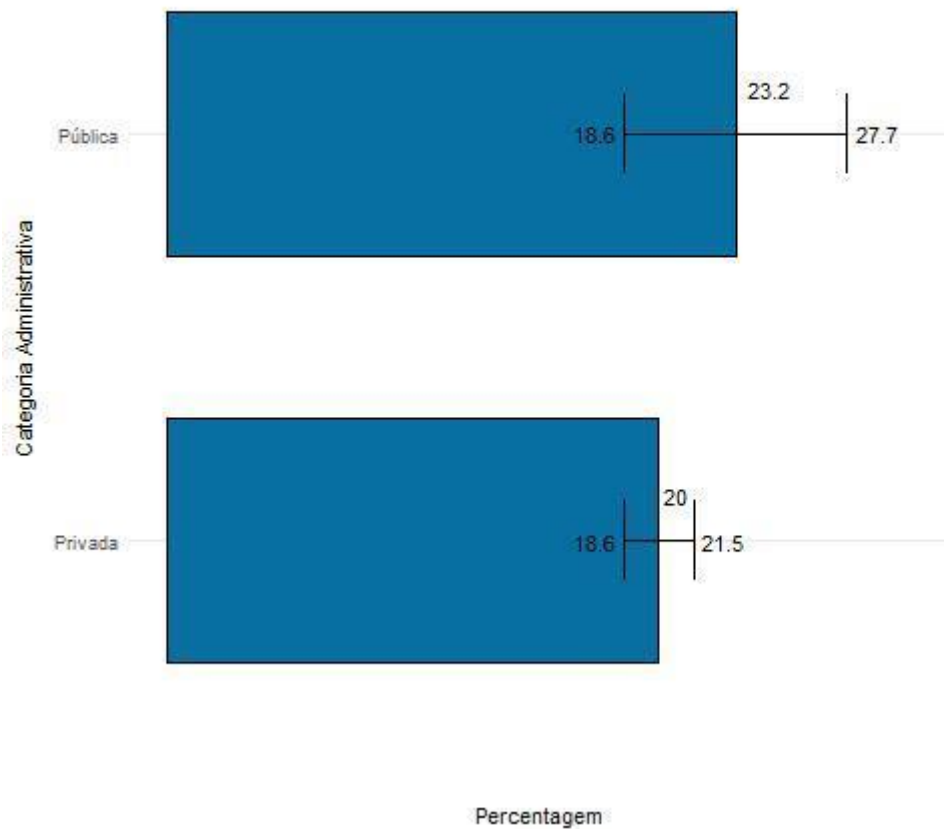


Gráfico 5.28 – Percentual de estudantes que consideraram o desconhecimento do conteúdo como a principal “dificuldade ao responder à prova”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Em relação à categoria administrativa, observa-se que, nas IES públicas, 23,2% ofereceram como resposta desconhecimento do conteúdo como a principal dificuldade ao responder à prova e nas IES privadas o percentual foi de 20%.

5.6 CONTEÚDOS DAS QUESTÕES OBJETIVAS DA PROVA

O Gráfico 5.29 apresenta as respostas obtidas para a Questão 8: “Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que não estudou ainda a maioria desses conteúdos?”.

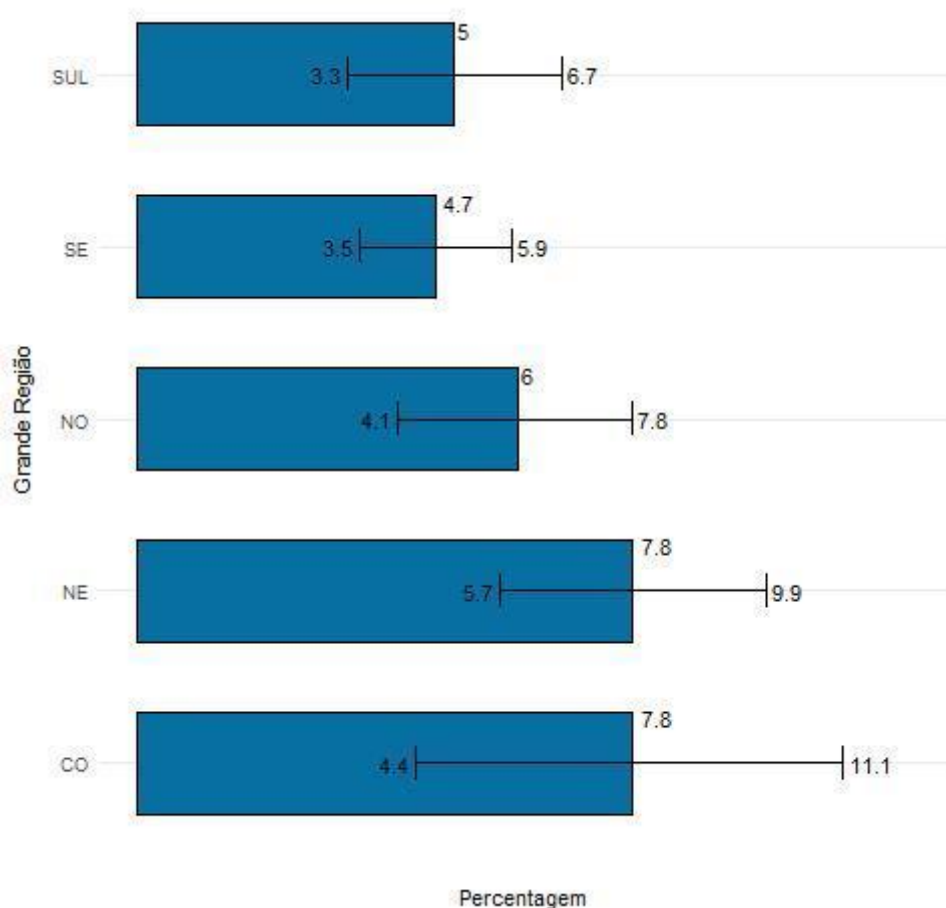


Gráfico 5.29 – Percentual de estudantes que informaram que não estudaram ainda a maioria desses conteúdos, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Considerando-se as cinco grandes regiões brasileiras, os percentuais dos que utilizaram não estudaram ainda a maioria desses conteúdos foram: Centro-Oeste (7,8%), Nordeste (7,8%), Norte (6%), Sul (5%) e Sudeste (4,7%).

O Gráfico 5.30 traz resultados sobre a questão tratada no gráfico anterior, porém por quartos de desempenho.

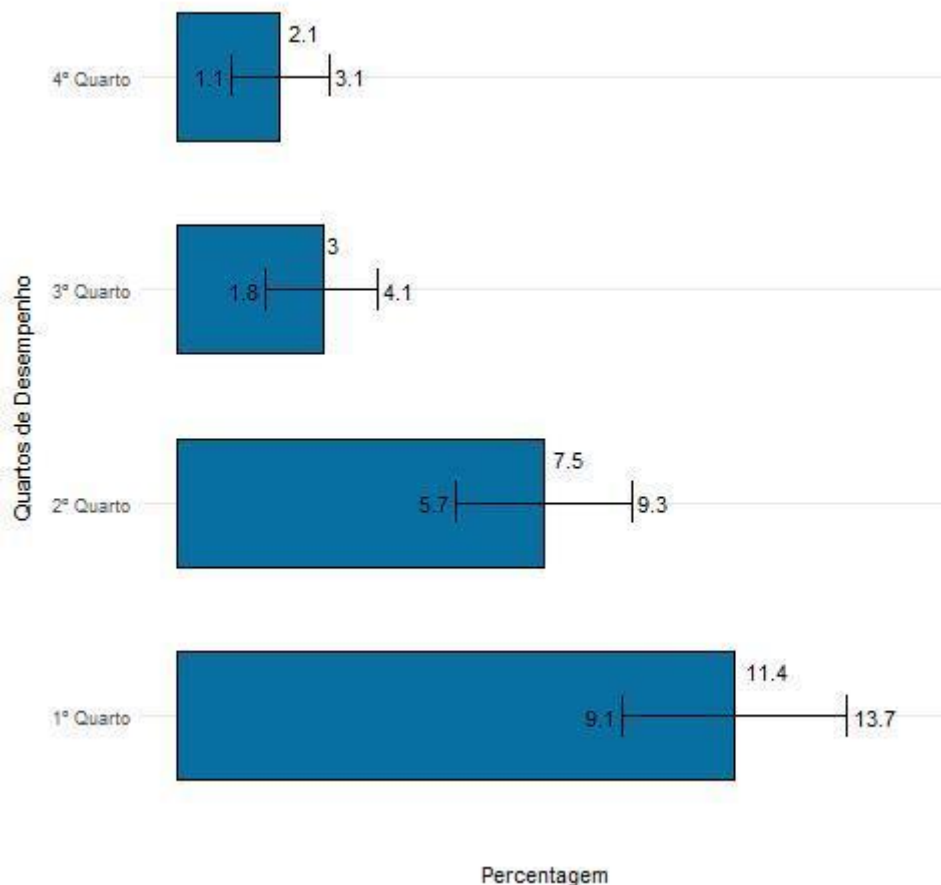


Gráfico 5.30 – Percentual de estudantes que informaram que não estudaram ainda a maioria desses conteúdos, por quartos de desempenho – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Uma vez analisadas as alternativas, escolhidas pelos estudantes que se situam nos diferentes quartos de desempenho, observa-se uma tendência crescente: uma proporção menor de participantes no quarto superior (2,1%) declarou que “não estudaram ainda a maioria desses conteúdos” quando comparada com a proporção de participantes nos quartos inferiores, especialmente os do 1º Quarto (11,4%).

O Gráfico 5.31 traz outros resultados também em relação à mesma questão retratada no gráfico anterior, porém por organização acadêmica das IES.

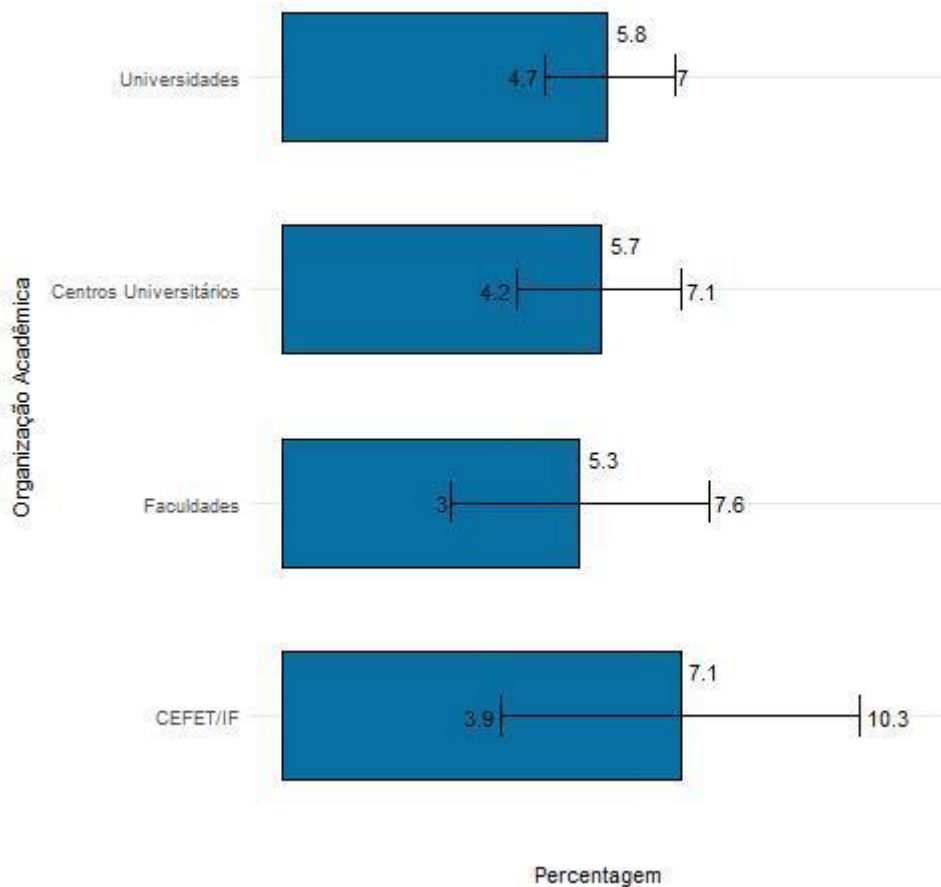


Gráfico 5.31 – Percentual de estudantes que informaram que *não estudaram ainda a maioria desses conteúdos*, por Organização Acadêmica – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Na análise por organização acadêmica, a proporção de respondentes que escolheu a opção “não estudaram ainda a maioria desses conteúdos” foi pequena. Observa-se 7,1% nos CEFET/IF; 5,8% nas universidades; 5,7% nos centros universitários e 5,3% nas faculdades.

O Gráfico 5.32 apresenta os dados por categoria administrativa das IES.

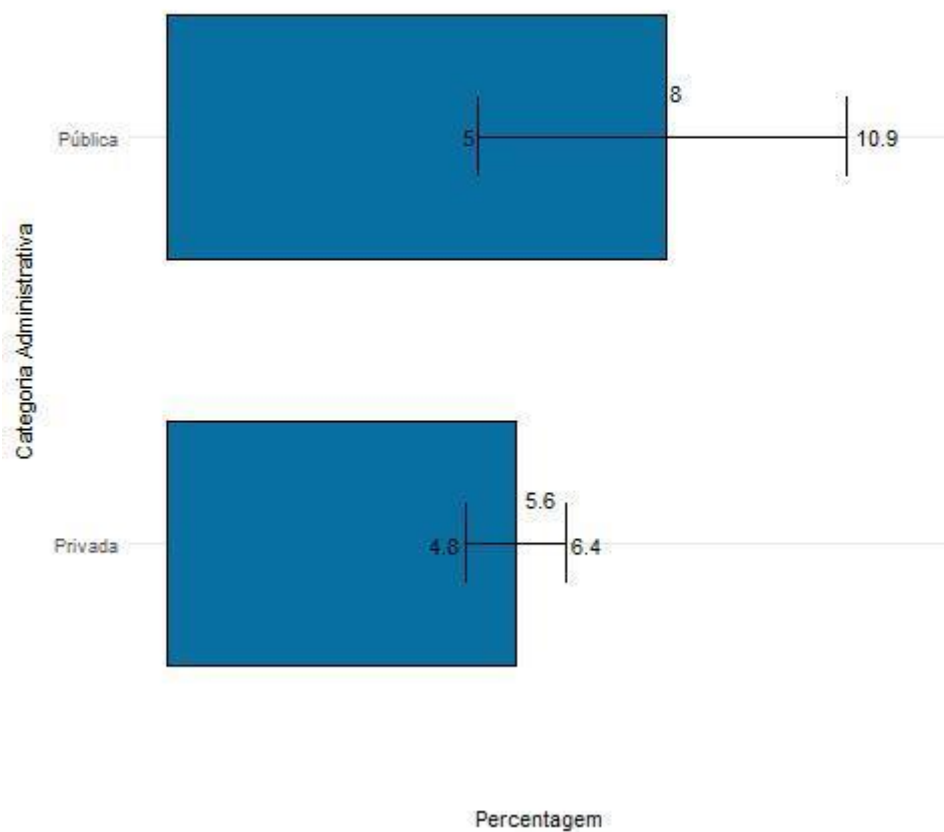


Gráfico 5.32 – Percentual de estudantes que informaram que *não estudaram ainda a maioria desses conteúdos*, por Categoria Administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Em relação à categoria administrativa, observa-se que, nas IES públicas, 8% ofereceram como resposta que “não estudaram ainda a maioria desses conteúdos” e, nas IES privadas, o percentual foi de 5,6%.

5.7 TEMPO GASTO PARA CONCLUIR A PROVA

O Gráfico 5.33 apresenta as respostas obtidas para a Questão 9: “Qual foi o tempo gasto por você para concluir a prova?”.

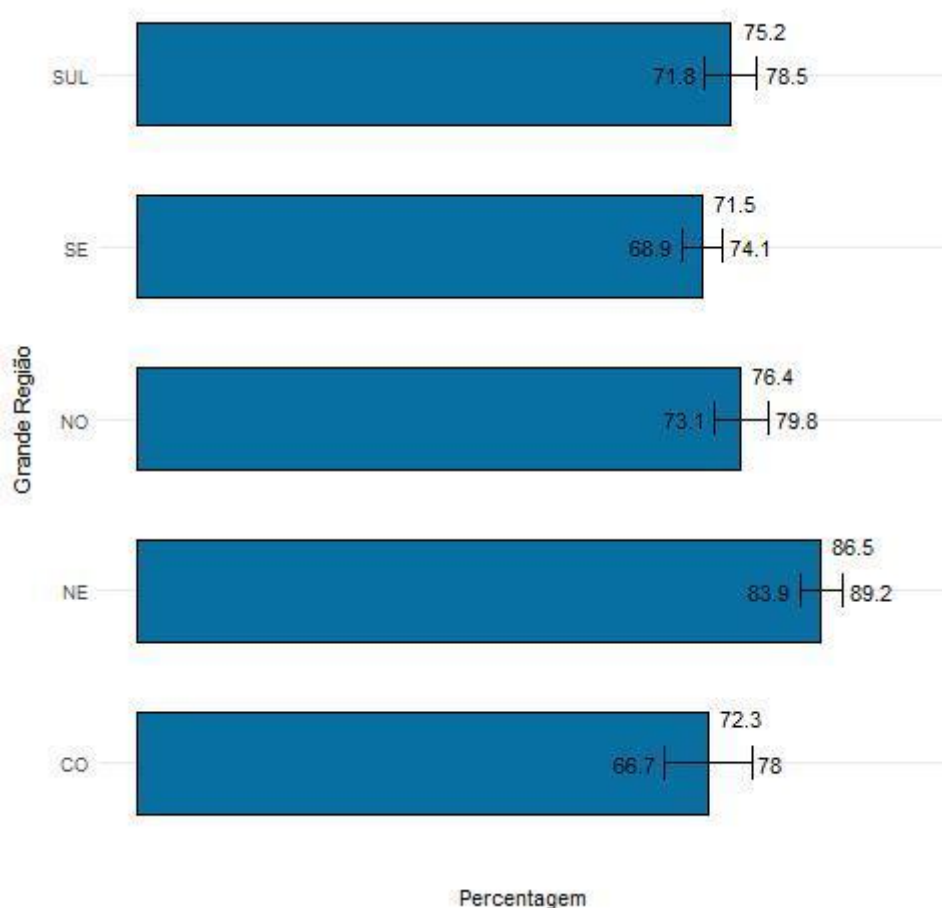


Gráfico 5.33 – Percentual de estudantes que perceberam que gastaram de duas a quatro horas “para concluir a prova”, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Considerando-se as cinco grandes regiões brasileiras, os percentuais dos que utilizaram entre duas e quatro horas para finalizar a prova foram: Nordeste (86,5%), Norte (76,4%), Sul (75,2%), Centro-Oeste (72,3%) e Sudeste (71,5%).

O Gráfico 5.34 traz resultados sobre a questão tratada no gráfico anterior, porém por quartos de desempenho.

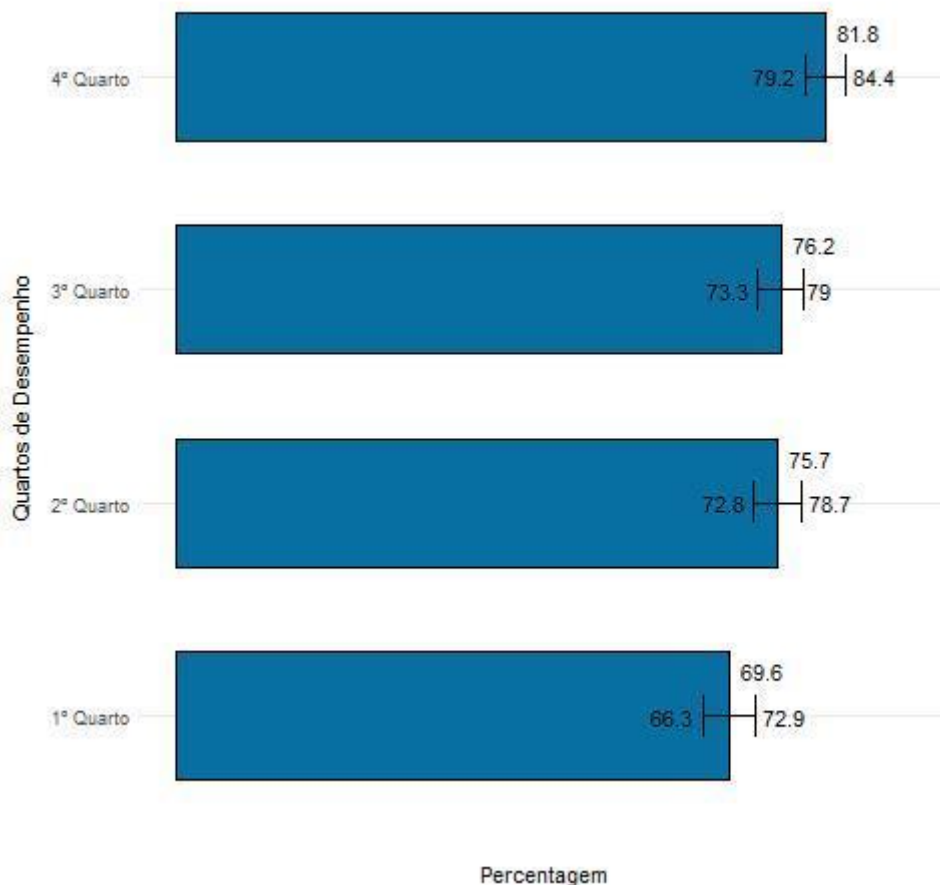


Gráfico 5.34 – Percentual de estudantes que perceberam que gastaram de duas a quatro horas “para concluir a prova”, por quartos de desempenho – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Uma vez analisadas as alternativas, escolhidas pelos estudantes que se situam nos diferentes quartos de desempenho, observa-se uma tendência crescente: uma proporção maior de participantes no quarto superior (81,8%) declarou ter gastado entre duas e quatro horas para concluir a prova quando comparada com a proporção de participantes nos quartos inferiores, sendo o primeiro quarto com 69,6%.

O Gráfico 5.35 traz outros resultados também em relação à mesma questão retratada no gráfico anterior, porém por organização acadêmica das IES.

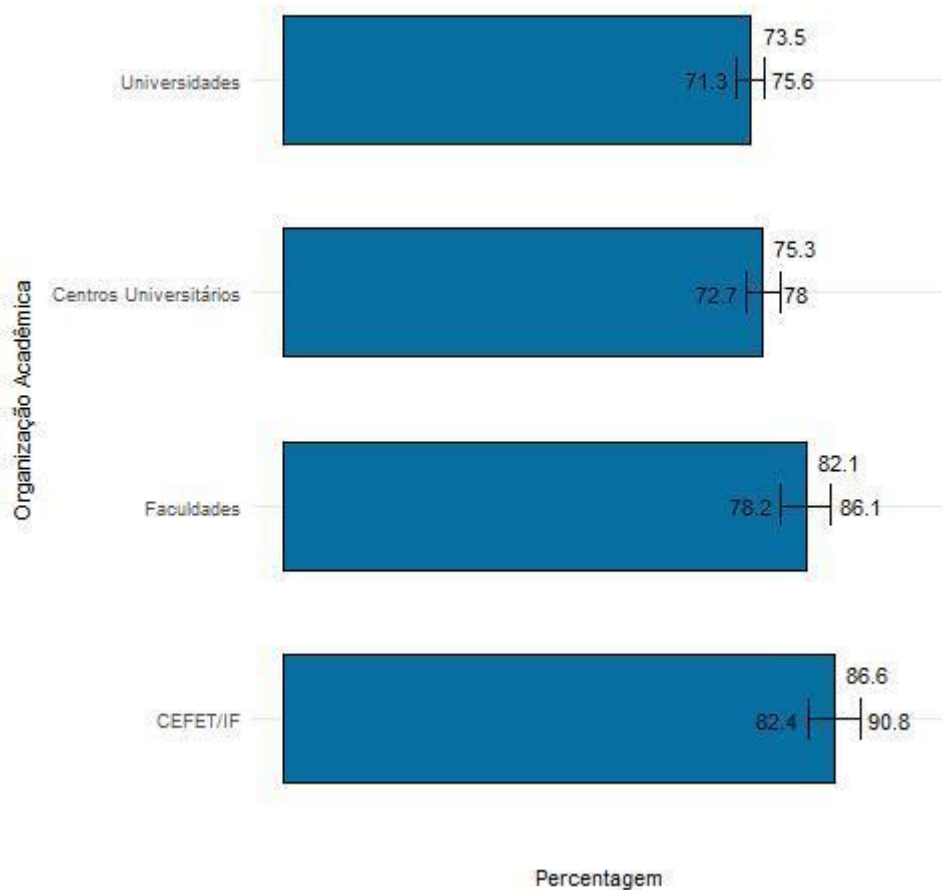


Gráfico 5.35 – Percentual de estudantes que perceberam que gastaram de duas a quatro horas “para concluir a prova”, por organização acadêmica – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Na análise por organização acadêmica, os percentuais dos que utilizaram entre duas e quatro horas para finalizar a prova teve a seguinte distribuição: CEFET/IF (86,6%), faculdades (82,1%), centros universitários (75,3%) e universidades (73,5%).

O Gráfico 5.36 apresenta os dados por categoria administrativa das IES.

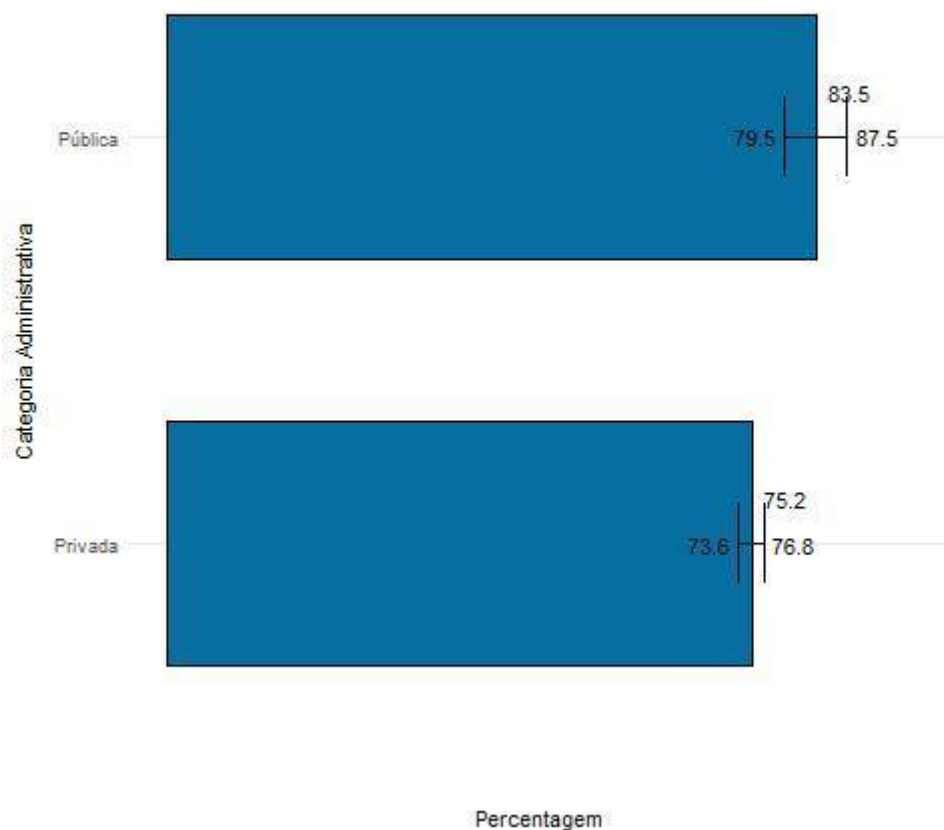


Gráfico 5.36 – Percentual de estudantes que perceberam que gastaram de duas a quatro horas “para concluir a prova”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

O Gráfico 5.36 permite inferir que o percentual de estudantes das IES públicas (83,5%) que perceberam que gastar de duas a quatro horas para concluir a prova foi superior ao de estudantes das IES privadas (75,2%).

Os resultados do Enade 2022, apresentados neste capítulo, contribuem para o entendimento de que a consideração da percepção dos estudantes concluintes sobre a prova do Enade é importante tanto para a compreensão do seu desempenho como para a reflexão sistemática e constante a respeito de determinadas realidades relacionadas a esse mesmo desempenho, no país. Por outro lado, como todos os elementos do trabalho pedagógico institucional mostram-se diretamente relacionados com o desempenho dos estudantes, também ganha relevância conhecer e analisar os resultados da percepção dos coordenadores de curso sobre a mesma prova. As informações expressas por estudantes e coordenadores sobre questões diversas associadas aos dois componentes da prova – Formação Geral e

Conhecimento Específico – podem agregar valor em ações institucionais voltadas para o aperfeiçoamento do instrumento avaliativo, considerando os vários elementos envolvidos em sua elaboração.

Neste contexto, é relevante que os resultados das percepções de estudantes e coordenadores sobre a prova do Enade ganhem peso como um elemento a mais nas análises da oferta dos cursos nas modalidades presencial e a distância, em nível nacional. Espera-se, assim, que, em uma visão formativa de avaliação, o conhecimento e a análise desses resultados possam vir a contribuir para a construção de alternativas institucionais que venham a induzir a qualidade da educação superior.

CAPÍTULO 6

DISTRIBUIÇÃO DE CONCEITOS

A finalidade deste capítulo é apresentar um panorama nacional da distribuição do Conceito Enade 2022. Para traçar esse panorama, recorre-se a tabelas e gráficos, que são acompanhados de comentários e análises que contribuem para a contextualização dos dados neles expostos.

Para visualizar o panorama do Enade/2002, em nível nacional, na primeira seção do capítulo, os dados sobre o número de cursos participantes são organizados por grande região. Na segunda seção, o mapeamento do conceito do exame é feito por categoria administrativa das IES e modalidade de oferta dos cursos, de maneira cruzada às grandes regiões. Na última seção, a lógica de apresentação dos dados é feita por organização acadêmica e, também, grande região de funcionamento dos cursos, no país como um todo.

6.1 PANORAMA NACIONAL DA DISTRIBUIÇÃO DOS CONCEITOS

A lógica adotada na apresentação dos dados, nesta seção e nas duas seguintes, pressupõe os registros de duas informações de natureza reiterativa. A primeira informação diz respeito aos valores possíveis do Enade, que variam em níveis de 1 a 5, sendo que, à medida que esses valores aumentam, o curso recebe uma avaliação melhor; além disso, os cursos com somente um ou sem nenhum concluinte participante não obtêm o Conceito Enade, ficando Sem Conceito (SC), como já ressaltado neste relatório. O segundo registro é que a diferença entre os cursos tabulados neste capítulo e no Capítulo 3 corresponde aos cursos que não foram avaliados, ou seja, àqueles, em princípio, sem estudantes concluintes que tivessem sido inscritos para a prova.

Na Tabela 6.1, são apresentadas a quantidade e a distribuição de cursos de Tecnologia em Gastronomia participantes do Enade/2022, por faixa de conceito e grande região.

Tabela 6.1 – Distribuição absoluta e percentual na coluna de cursos participantes, por grande região, segundo o Conceito Enade – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Conceito Enade	Grande Região											
	Brasil		CO		NE		NO		SE		SUL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	208	100,0	19	100,0	47	100,0	11	100,0	82	100,0	49	100,0
SC	29	13,9	1	5,3	11	23,4	3	27,3	9	11,0	5	10,2
1	8	3,8	2	10,5	1	2,1	1	9,1	3	3,7	1	2,0
2	62	29,8	5	26,3	17	36,2	4	36,4	27	32,9	9	18,4
3	72	34,6	6	31,6	12	25,5	2	18,2	30	36,6	22	44,9
4	32	15,4	5	26,3	6	12,8	1	9,1	12	14,6	8	16,3
5	5	2,4	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	1,2	4	8,2

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Observando-se os dados da Tabela 6.1, nota-se que, dos 208 cursos participantes, 72 (34,6%) classificaram-se com conceito 3, o valor modal. Esse foi também o conceito modal nas regiões Centro-Oeste (31,6%), Sudeste (36,6%) e Sul (44,9%). Para as regiões Norte e Nordeste, o conceito modal foi o 2, com 36,4% e 36,2%, respectivamente. O conceito 2 foi o segundo mais frequente em nível nacional (29,8%, correspondendo a 62 cursos). O conceito 4 foi o terceiro (15,4%, correspondendo a 32 cursos). Houve, ainda, 05 cursos (2,4%) que receberam o conceito 5, e 08 cursos (3,8%) que receberam o conceito 1. Dos 208 cursos de Tecnologia em Gastronomia, 29 (13,9%) ficaram Sem Conceito (SC).

A região Norte participou com 11 cursos, o que corresponde a 5,9% do total nacional. Desses, 4 cursos receberam o conceito 2, o que equivale a 36,4% do total regional, o conceito modal na região, como já comentado. A um curso (9,1%) atribuiu-se o conceito 1, e a 2 cursos (18,2%), o conceito 3. Três cursos ficaram Sem Conceito (SC)(27,3%), nenhum curso recebeu o conceito 5, e um curso (9,1%), o conceito 4, nessa região.

A região Nordeste participou com 47 cursos, o correspondente a 22,6% do total nacional. Nessa região, 17 cursos (36,2% em termos regionais) obtiveram conceito 2, o conceito modal para a região, como já comentado. Os conceitos 1 e 3 foram atribuídos, respectivamente, a 1 e a 12 cursos (2,1% e 25,5%, respectivamente). Ainda nessa região, 6 cursos (12,8%) foram avaliados com o conceito 4, e nenhum curso foi avaliado com o conceito 5. Onze cursos ficaram Sem Conceito (SC).

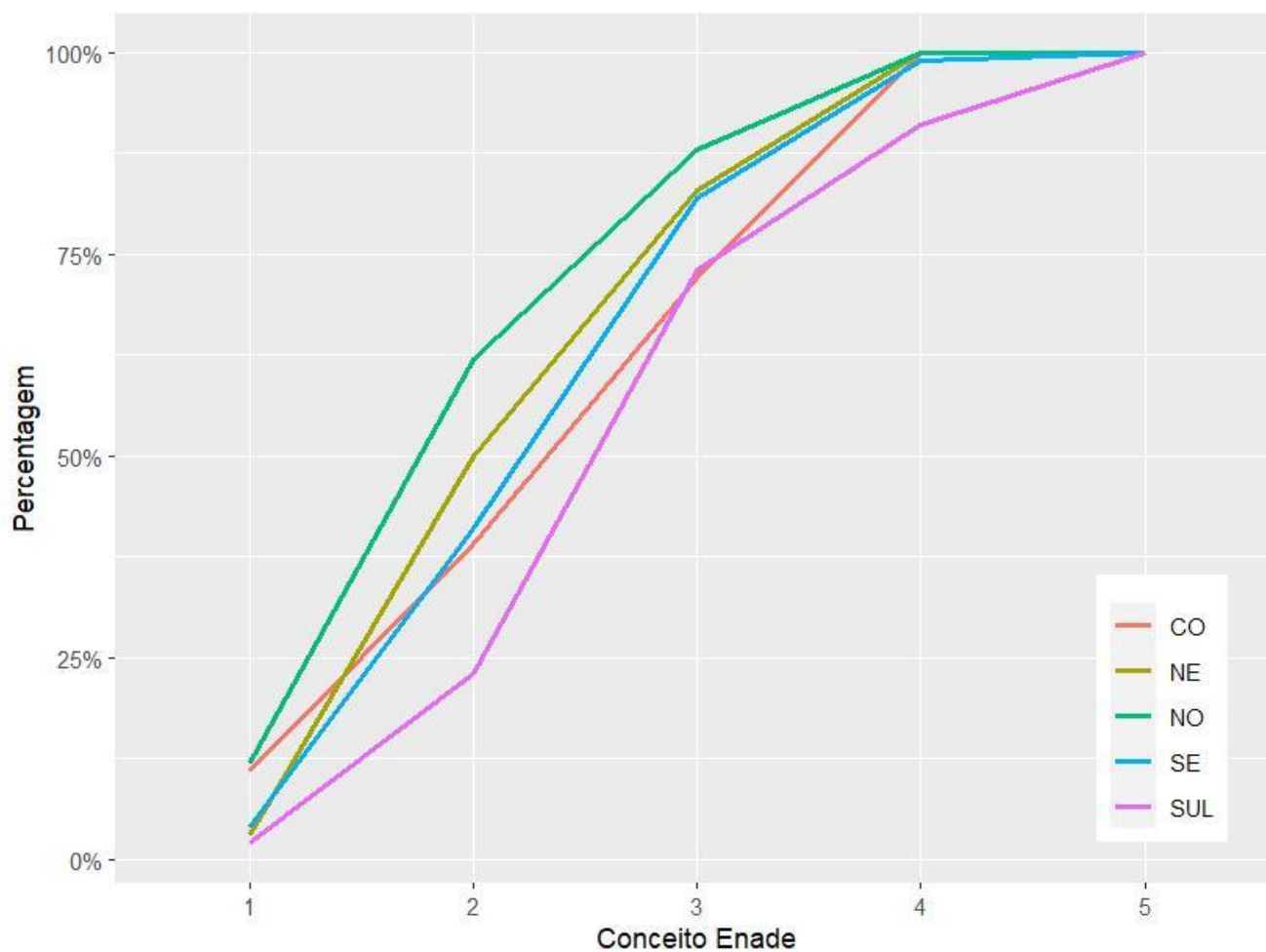
Para os 82 cursos participantes da região Sudeste (39,4% do total nacional), o conceito 3 foi o conceito modal, como já anteriormente assinalado, tendo sido obtido por 30 cursos (36,6%). O conceito 1 foi atribuído a 3 cursos (3,7%), e o conceito 2, a 27 cursos (32,9%). Receberam os conceitos 4 e 5, respectivamente, 12 cursos (14,6%) e 1 curso (1,2%). Nessa região, 9 cursos ficaram Sem Conceito (SC).

Os 49 cursos da região Sul corresponderam a 23,5% do total nacional. Como já indicado, houve predominância do conceito 3 (conceito modal), atribuído a 44,9% dos cursos da região, ou seja, atribuído a 22 dos 49 cursos participantes na região Sul. O conceito 1 foi atribuído a um curso (2%); o conceito 2, a 9 cursos (18,4%); e os conceitos 4 e 5, a 8 cursos (16,3%) e a 4 cursos (8,2%), respectivamente. Na região Sul, cinco cursos ficaram Sem Conceito (SC).

Já dos 19 cursos participantes na região Centro-Oeste (9,1% do total nacional), 6 (31,6% em termos regionais) receberam conceito 3, o conceito modal, como já destacado. Dois cursos (10,5%) obtiveram o conceito 1, 5 cursos (26,3%) obtiveram o conceito 2, 5 cursos (26,3%), o conceito 4, e nenhum com o conceito 5. Nessa região, tivemos um curso que ficou Sem Conceito (SC).

Em um gráfico de distribuição cumulativa, em cada valor de abscissa (eixo x), o valor apresentado no eixo das ordenadas (eixo y) é o valor acumulado da variável (Conceito Enade). Em linhas gerais, em um gráfico dessa mesma tipologia, poligonais mais à esquerda representam, no caso dos dados apresentados nesta seção, as grandes regiões com a pior distribuição, e poligonais mais à direita, as grandes regiões com os melhores conceitos.

A partir destas diretrizes, no Gráfico 6.1, é apresentada a distribuição cumulativa do Conceito Enade, segundo a grande região.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 6.1 – Distribuição cumulativa do Conceito Enade segundo a grande região – Tecnologia em Gastronomia – Enade/2022

No Gráfico 6.1, poligonais mais à esquerda representam valores mais baixos do Conceito Enade, e poligonais mais à direita, valores mais altos.

6.2 CONCEITOS POR CATEGORIA ADMINISTRATIVA, MODALIDADE DE OFERTA DOS CURSOS E GRANDE REGIÃO

Na Tabela 6.2, é apresentada a distribuição dos cursos de Tecnologia em Gastronomia participantes do Enade/2022, por categoria administrativa e modalidade de oferta, de acordo com os conceitos por eles alcançados, segundo as grandes regiões brasileiras.

Tabela 6.2 – Total de cursos participantes, por categoria administrativa e por modalidade de oferta, segundo a grande região e o Conceito Enade – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região	Conceito Enade	Total	Categoria Administrativa		Modalidade de Oferta	
			Públicas	Privadas	Presencial	A Distância
Brasil		208	17	191	166	42
	SC	29	0	29	26	3
	1	8	0	8	4	4
	2	62	6	56	36	26
	3	72	6	66	67	5
	4	32	3	29	29	3
	5	5	2	3	4	1
CO		19	3	16	17	2
	SC	1	0	1	1	0
	1	2	0	2	1	1
	2	5	1	4	4	1
	3	6	2	4	6	0
	4	5	0	5	5	0
	5	0	0	0	0	
NE		47	6	41	41	6
	SC	11	0	11	9	2
	1	1	0	1	1	0
	2	17	5	12	14	3
	3	12	1	11	12	0
	4	6	0	6	5	1
	5	0	0	0	0	
NO		11	0	11	9	2
	SC	3	0	3	3	0
	1	1	0	1	1	0
	2	4	0	4	2	2
	3	2	0	2	2	0
	4	1	0	1	1	0
	5	0	0	0	0	
SE		82	3	79	61	21
	SC	9	0	9	8	1
	1	3	0	3	1	2
	2	27	0	27	13	14
	3	30	1	29	28	2
	4	12	2	10	10	2
	5	1	1	1	0	
SUL		49	5	44	38	11
	SC	5	0	5	5	0
	1	1	0	1	0	1
	2	9	0	9	3	6
	3	22	2	20	19	3
	4	8	1	7	8	0
	5	4	2	2	3	1

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com as informações da Tabela 6.2, dos 208 cursos participantes, 17 (8,1%) eram ministrados em instituições públicas, e 191 (91,8%), em instituições privadas. Quanto à modalidade de oferta, 42 cursos eram a distância e 166 eram presenciais.

Ainda conforme as informações da mesma tabela, em termos nacionais, entre instituições públicas e privadas, observa-se que, dos 5 cursos avaliados com conceito 5, 2 foram oferecidos em IES públicas, e 3, em IES privadas. Dos 17 cursos participantes de IES públicas, o conceito 2 e 3 foram o valor modal, atribuído a 6 cursos cada (35,2% cada). Dos demais cursos de instituições públicas participantes, nenhum curso foi avaliado com o conceito 1, 3 cursos (17,6%) foram avaliados com o conceito 4 e, 2 cursos (11,7%), com o conceito 5. Nessa categoria, nenhum curso ficou Sem Conceito (SC).

Na rede privada, o conceito modal foi o 3, atribuído a 66 cursos, o correspondente a 34,5% dos 191 cursos da categoria. Dos demais cursos participantes, 8 (4,19%) receberam o conceito 1, e 56 (29,3%), o conceito 2. O conceito 4 foi atribuído a 29 cursos (15,1%), e o conceito 5, a 3 cursos (1,5%). Nessa categoria administrativa, 29 cursos (15,1%) ficaram Sem Conceito (SC).

Dos 166 cursos participantes da modalidade presencial, o conceito 3 foi o valor modal, atribuído a 67 cursos (40,3%). Dos demais cursos nessa modalidade de oferta, 4 cursos (2,4%) receberam o conceito 1; 36 cursos (21,6%) receberam o conceito 2; 29 cursos (17,4%), o conceito 4; e 4 cursos (2,4%), o conceito 5. Nessa modalidade de oferta, 26 cursos (15,6%) ficaram Sem Conceito (SC).

Dos 42 cursos participantes da modalidade a distância, o conceito 2 foi o valor modal, atribuído a 26 cursos (61,9%). Dos demais cursos nessa modalidade de oferta, 4 cursos (9,5%) receberam o conceito 1; 5 cursos (11,9%) receberam o conceito 3; 3 cursos (7,1%), o conceito 4; e 1 curso (2,3%), o conceito 5. Nessa modalidade de oferta, três cursos (7,1%) ficaram Sem Conceito (SC).

Na análise por região, observa-se que, na região Norte, todas instituições que oferecem o curso são privadas, e participaram com 11 cursos (100% do total regional), e nenhum curso ficou com conceito 5. O conceito modal para as instituições privadas na região foi o 2, atribuído a 4 cursos, correspondendo a 36,3% dessa categoria na região. Quatro cursos foram avaliados com o conceito 1; 11, com o conceito 3; 2, com conceito 4. Nenhum curso foi atribuído o conceito 5. As instituições públicas participaram com 34 cursos na região Norte (49,3% do total regional), e nenhum curso ficou Sem Conceito (SC). Não houve cursos em instituições públicas nesta região.

Dos cursos oferecidos na região Norte, 9 eram presenciais, e 3 ficaram Sem Conceito (SC). Dos 9 cursos oferecidos presencialmente, um obteve o conceito 1; 2, o conceito 2; 2, o conceito 3; 1, o conceito 4; e nenhum, o conceito 5. Dois eram na modalidade a distância, sendo que todos receberam o conceito modal 2.

Na região Nordeste, a rede privada concentrou 41 dos 47 cursos participantes, o equivalente a 87,2% do total da região. Entre os cursos oferecidos por IES privadas no Nordeste, 12 cursos foram avaliados com conceito 2, o conceito modal. Um curso obteve o conceito 1; 11 cursos obtiveram, o conceito 3; 6, o conceito 4; e nenhum curso obteve o conceito 5. Nessa categoria administrativa e grande região, onze cursos ficaram Sem Conceito (SC). As instituições públicas da região Nordeste participaram com 6 cursos (12,8% do total da região). Desses, 5 (50,5%) obtiveram conceito 2, o valor modal, seguido por 1 curso que recebeu o conceito 3, sem demais escolas ou conceitos.

Dos cursos oferecidos na região Nordeste, 41 eram presenciais: 9 ficaram Sem Conceito (SC), um ficou com o conceito 1; 14, com o conceito 2, o valor modal; 12, com o conceito 3; 5, com o conceito 4; e zero, com o conceito 5. Na modalidade a distância, eram 6 cursos, tendo 3 obtido o conceito 3; 1, o conceito 4. Nessa região, dois cursos ficaram Sem Conceito (SC).

Na região Sudeste, a proporção de cursos da rede privada, 96,3%, correspondeu a 79 dos 82 cursos participantes. Nessa combinação de categoria administrativa e grande região, o conceito modal foi o 3, atribuído a 29 cursos. Nove cursos ficaram Sem Conceito (SC). Os demais foram avaliados com os seguintes conceitos: 1 (três cursos), 2 (27 cursos), 4 (10 cursos) e 5 (1 curso). Dos 3 cursos oferecidos por instituições públicas na região Sudeste, o conceito modal foi o 4, atribuído a 2 cursos. Dos demais cursos, tivemos apenas o conceito 3 registrado em uma escola. Nessa combinação de categoria administrativa e grande região, nenhum curso ficou Sem Conceito (SC).

Também na região Sudeste, grande parcela dos cursos foi oferecida na modalidade presencial: 61 de 82 cursos. Para esses, a moda foi o conceito 3, com 28 cursos. Os demais cursos presenciais da região foram alocados nos conceitos 1 (um curso), 2 (13 cursos), 4 (10 cursos) e 5 (1 curso). Ficaram Sem Conceito (SC) oito cursos presenciais na região Sudeste. Na região Sudeste, 21 cursos foram oferecidos na modalidade a distância, tendo sido 2 cursos com conceito 1; 14 com conceito 2; 2 com conceito 3; 2 com o conceito 4; e nenhum com o conceito 5. Na região Sudeste, um curso a distância ficou Sem Conceito (SC).

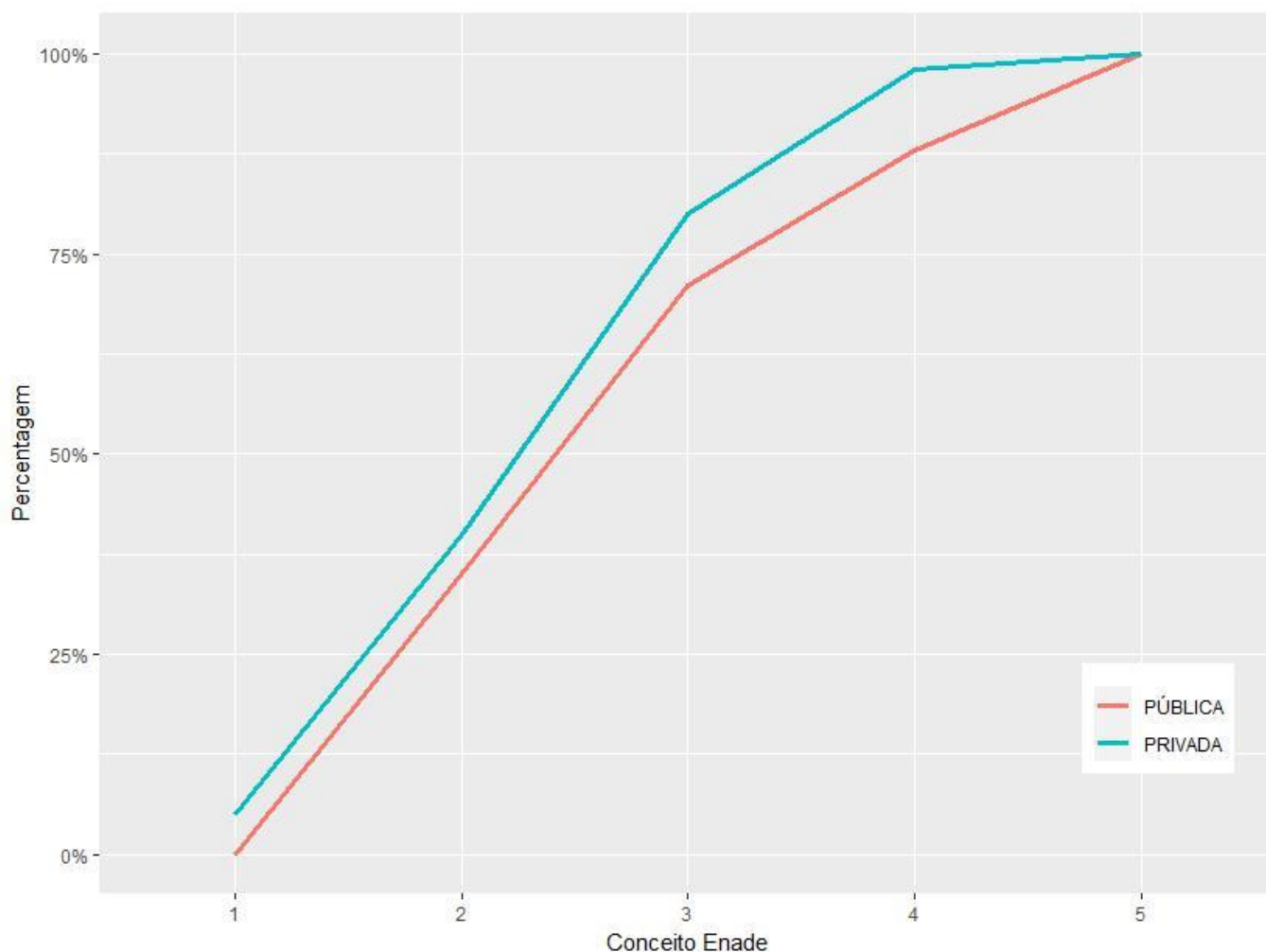
As instituições privadas concentraram 44 dos 49 cursos participantes da região Sul, 89,8% do total regional. Desses, 20 cursos obtiveram conceito 3, o conceito modal. Nessa combinação de categoria administrativa e grande região, um curso recebeu o conceito 1; 9 receberam o conceito 2; outros 7, o conceito 4; e ainda dois, o conceito 5. Cinco cursos ficaram Sem Conceito (SC). As instituições públicas na região Sul participaram com 5 cursos (10,2% dos cursos da região), aos quais foram atribuídos os conceitos 3 (2 cursos), 4 (1 curso) e 5 (2 cursos). Nenhum curso da região Sul oferecido por IES públicas ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu o conceito 1 e 2.

Na região Sul, 38 dos cursos foram oferecidos na modalidade presencial. Para esses, a moda foi o conceito 3, com 19 cursos. Os demais cursos presenciais da região foram alocados nos conceitos 2 (3 cursos), 4 (8 cursos) e 5 (três cursos). Ficaram Sem Conceito (SC) cinco cursos. Na modalidade a distância, foram oferecidos 11 cursos, sendo um curso com conceito 1; 6 com conceito 2; 3 com conceito 3; e 8 com o conceito 4, valor modal e 1 com conceito 5. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) nesta região.

Na região Centro-Oeste, 16 dos 19 cursos participantes eram de IES privadas (84,2% em termos regionais). Desses, 5 cursos receberam conceito 4, sendo o valor modal. Dos demais cursos, dois receberam o conceito 1; 4 cursos receberam os conceitos 2 e 3, cada; e nenhum curso recebeu o conceito 5. Um curso ficou Sem Conceito (SC). Quanto aos 6 cursos oferecidos por instituições públicas na região Centro-Oeste (15,8% do total regional), 2 cursos apresentaram o conceito 3, sendo o modal; 1 curso obteve o conceito 2. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) nessa região.

Também na região Centro-Oeste, a maioria dos cursos foi presencial: 17 (89,4%). Para esses, a moda foi o conceito 3, com 6 cursos. Os demais cursos presenciais da região foram alocados nos conceitos 1 (apenas 1 curso), 2 (4 cursos) e 4 (5 cursos). Um curso presencial da região ficou Sem Conceito (SC). Para os 2 cursos a distância, a moda bimodal foram os conceitos 1 e 2 (um curso cada). Nenhum curso a distância da região ficou Sem Conceito (SC) ou com os conceitos 3, 4 e 5.

A título de síntese, no Gráfico 6.2, apresenta-se a distribuição do Conceito Enade, segundo a categoria administrativa da IES.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 6.2 – Distribuição cumulativa do Conceito Enade, segundo a categoria administrativa – Tecnologia em Gastronomia – Enade/2022

No Gráfico 6.2, como indicado anteriormente, poligonais mais à esquerda representam Conceito Enade mais baixo e poligonais mais à direita, Conceito Enade mais alto. É importante observar que, para cada poligonal presente nesse gráfico, a porcentagem constante no eixo y se refere ao universo de cursos oferecidos por instituições públicas (poligonal vermelha) ou privadas (poligonal azul), respectivamente.

6.3 CONCEITOS POR ORGANIZAÇÃO ACADÊMICA E GRANDE REGIÃO

Na Tabela 6.3, encontra-se a distribuição dos conceitos atribuídos aos cursos participantes do Enade/2022, na área de Tecnologia em Gastronomia, por organização acadêmica, segundo as grandes regiões brasileiras.

Tabela 6.3 – Total de cursos participantes, por organização acadêmica, segundo a grande região e o Conceito Enade – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região	Conceito Enade	Organização Acadêmica				
		Total	Universidade s	Centros Universitário s	Faculdades	CEFET/IF
Brasil		208	70	86	39	13
	SC	29	5	17	7	0
	1	8	3	4	1	0
	2	62	22	25	10	5
	3	72	21	27	19	5
	4	32	17	11	2	2
	5	5	2	2	0	1
CO		19	7	9	2	1
	SC	1	0	1	0	0
	1	2	1	1	0	0
	2	5	2	2	1	0
	3	6	2	2	1	1
	4	5	2	3	0	0
	5	0	0	0	0	0
NE		47	8	24	9	6
	SC	11	2	8	1	0
	1	1	0	1	0	0
	2	17	1	6	5	5
	3	12	3	6	2	1
	4	6	2	3	1	0
	5	0	0	0	0	0
NO		11	4	4	3	0
	SC	3	0	2	1	0
	1	1	0	0	1	0
	2	4	2	2	0	0
	3	2	2	0	0	0
	4	1	0	0	1	0
	5	0	0	0	0	0
SE		82	27	37	15	3
	SC	9	0	5	4	0
	1	3	1	2	0	0
	2	27	11	14	2	0
	3	30	8	12	9	1
	4	12	7	3	0	2
	5	1	0	0	0	0
SUL		49	24	12	10	3
	SC	5	3	1	1	0
	1	1	1	0	0	0
	2	9	6	1	2	0
	3	22	6	7	7	2
	4	8	6	2	0	0
	5	4	2	0	1	1

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostram os dados da Tabela 6.3, dos 208 cursos de Tecnologia em Gastronomia participantes, 70 eram oferecidos em universidades, 86 em centros universitários, 39 em faculdades e 13 em CEFET/IF. Esta distribuição corresponde a, respectivamente, 33,6%, 41,3%, 18,7% e 6,2% dos cursos.

De acordo com os dados apresentados na mesma tabela, de todos os 5 cursos avaliados com o conceito 5, 2 eram vinculados a universidades. Os cursos vinculados a esse tipo de organização acadêmica tiveram o conceito 4 como conceito modal, atribuído a 22 cursos (31,4%). Os demais cursos ofertados por universidades receberam os conceitos 1 (três cursos), 3 (21 cursos), 4 (17 cursos) e conceito 5 (2 cursos, como já mencionado). Cinco cursos ficaram Sem Conceito (SC).

Dos cursos vinculados a centros universitários, o conceito modal também foi o 3, atribuído a 27 cursos (31,4%). Dezesete cursos vinculados a esse tipo de organização acadêmica ficaram Sem Conceito (SC), e os outros cursos receberam os conceitos 1 (4 cursos), 2 (25 cursos), 4 (11 cursos) e 5 (2 cursos).

Dos 39 cursos mantidos por faculdades, 19 (48,7%) receberam conceito 3, o conceito modal. O segundo conceito mais frequentemente atribuído aos cursos oferecidos por essa categoria de IES foi o conceito 2, recebido por 10 cursos. Na sequência, 2 cursos obtiveram conceito 4; 1 curso, o conceito 1; e nenhum curso, o conceito 5. Dos cursos oferecidos em faculdades, sete ficaram Sem Conceito (SC).

Dos 13 cursos mantidos por CEFET/IF, 5 receberam conceito 2 e 3, cada, o conceito modal. O segundo conceito mais frequentemente atribuído aos cursos oferecidos por essa categoria de IES foi o conceito 4, recebido por dois cursos. Na sequência, um curso obteve o conceito 5, e nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou com o conceito 1.

Considerando-se, separadamente, as regiões brasileiras, verifica-se que, na região Norte, as universidades participaram com 11 cursos avaliados, aos quais foram atribuídos os seguintes conceitos: 2, a 2 cursos; 3, o conceito modal, a 2 cursos. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou conceito 1 e 5, nessa combinação de categoria e região.

Os centros universitários da região Norte foram representados por 4 cursos, dos quais dois obtiveram conceito 2. Os conceitos 1, 3, 4 e 5 não foram atribuídos a nenhum curso. Tivemos 2 cursos que ficaram Sem Conceito (SC). As faculdades participaram com 3 cursos na região Norte, os quais receberam os conceitos 1 (um curso), 2 (um curso) e 4 (um curso). Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC), e nenhum curso oferecido em faculdades da região obteve os conceitos 3 e 5. Nessa região e organização acadêmica, nenhum curso foi oferecido em CEFET/IF.

Na região Nordeste, as universidades participaram com 8 dos 47 cursos da área de Tecnologia em Gastronomia oferecidos. O conceito modal foi 3, atribuído a 3 cursos. Dois cursos obtiveram o conceito

4; 1 curso, o conceito 2. Nenhum curso oferecido por universidades no Nordeste recebeu os conceitos 1 e 5, e dois ficaram Sem Conceito (SC).

Os centros universitários contaram com 24 cursos participantes na região Nordeste, dos quais 6 receberam os conceitos 2 e 3, cada. Para os demais cursos, foram atribuídos os conceitos 1 (um curso), 2 (um curso) e 4 (três cursos). Oito cursos oferecidos por centros universitários no Nordeste ficaram Sem Conceito (SC); nenhum recebeu o conceito 5. As faculdades foram representadas por 9 cursos na região Nordeste, 5 dos quais receberam conceito 2, o conceito modal. Aos demais cursos foram atribuídos os conceitos 2 (5 cursos), 3 (dois cursos) e 4 (1 curso) e não houve registro de conceito 1 e 5. Um curso ficou Sem Conceito (SC). Nos CEFET/IF, tivemos 6 cursos no total, sendo que obtiveram o conceito 2 o total de 5 cursos e o conceito 3 o total de um 1 curso. Não foram registrados os conceitos 1, 4 e 5 ou cursos Sem Conceito (SC).

Na região Sudeste, as universidades concentraram 27 dos 82 cursos de Tecnologia em Gastronomia da região. Dos cursos oferecidos em IES com este tipo de organização acadêmica, nessa região, o conceito modal foi 2, atribuído a 11 cursos. Os demais cursos receberam os conceitos 3 (8 cursos), 4 (7 cursos) e 1 (um curso). Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC), e nenhum recebeu o conceito 5.

Os centros universitários participaram com 37 cursos na região Sudeste, dos quais 14 obtiveram o conceito modal 2. O conceito 1 foi atribuído a dois cursos; o conceito 3, a 12 cursos; o conceito 4, a 3 cursos; e o conceito 5, a um curso. Cinco cursos ficaram Sem Conceito (SC) nessa combinação de organização acadêmica e região. Já as faculdades foram representadas por 15 cursos na região Sudeste, dos quais quatro ficaram Sem Conceito (SC). O conceito modal 3 foi atribuído a 9 cursos e o conceito 2 a 2 cursos. Para os oito cursos participantes de CEFET/IF, na região Sudeste, os conceitos foram: 3 (dois cursos) e 5 (um curso). Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os conceitos 1, 2 e 4 nesse tipo de organização acadêmica.

Dos 49 cursos da região Sul, 24 eram mantidos por universidades, para os quais o conceito modal foi 2, 3 e 4, foram atribuídos a 6 cursos cada. Os demais cursos receberam os conceitos 1 (um curso), 5 (dois cursos). Em IES com esse tipo de organização acadêmica, três cursos da região Sul ficaram Sem Conceito (SC).

Dos 12 cursos participantes de centros universitários da região Sul, um ficou Sem Conceito (SC), e 7 cursos receberam conceito 3, o valor modal. Os conceitos restantes ficaram assim distribuídos: um curso (conceito 2); dois cursos (conceito 4); e um curso (conceito 5). Quanto aos 10 cursos vinculados a faculdades na região Sul, 7 cursos receberam o conceito 3, valor modal, e somente um curso ficou Sem

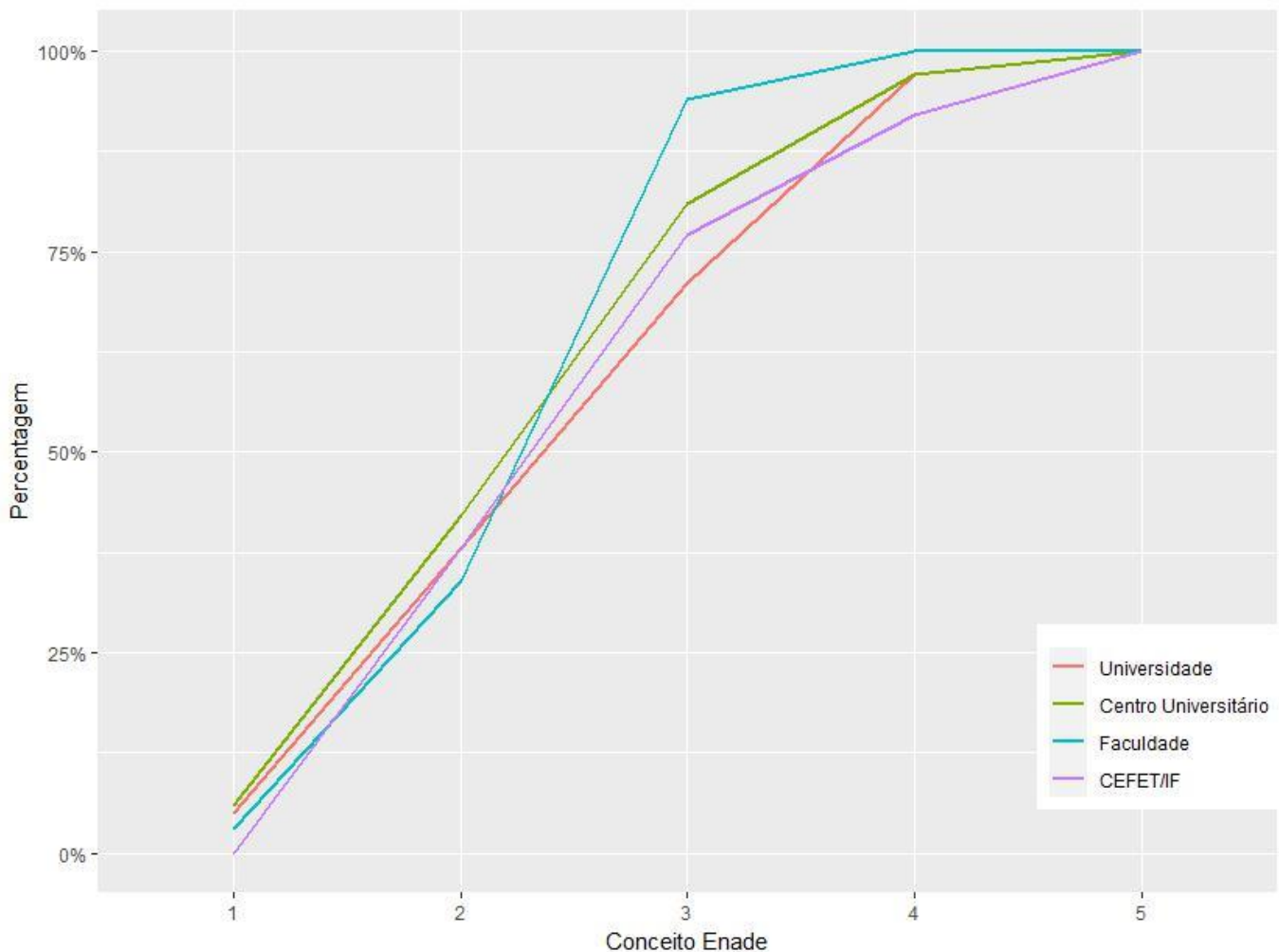
Conceito (SC). O conceito 2 foi registrado por 2 cursos, e os outros conceitos não foram registrados por outros cursos. Dos três cursos oferecidos em CEFET/IF, dois cursos foram avaliados com o conceito 3 e um curso com conceito 5. Nesse tipo de organização, nenhum curso da região Sul ficou Sem Conceito (SC) ou com os conceitos 1, 2 e 4.

Na região Centro-Oeste, 7 dos 19 cursos oferecidos eram mantidos por universidades. Para esse tipo de organização acadêmica, o conceito modal foi 2, 3 e 4, atribuído a 2 cursos cada, já o conceito 1 foi atribuído a um curso; e, nenhum curso da região ficou Sem Conceito (SC) ou com conceito 5.

Os centros universitários da região Centro-Oeste contaram com 9 cursos: um curso foi avaliado com o conceito 1; dois cursos, com o conceito 2; dois cursos, com o conceito 3; três cursos receberam o conceito 4. Não houve cursos avaliados com o conceito 5 e apenas um curso Sem Conceito (SC). Dos cursos oferecidos em faculdades na região Centro-Oeste, 1 curso recebeu o conceito 2; 1 curso, o conceito 3. Nessa região, nenhum curso oferecido em faculdades ficou Sem Conceito (SC) ou obteve o conceito 1, 4 e 5.

Do único curso oferecido em CEFET/IF, foi obtido o conceito 3. Nesse tipo de organização acadêmica, nenhum curso da região Centro-Oeste ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os conceitos 1, 2, 4 e 5.

De maneira semelhante à forma como se procedeu, em relação à seção anterior, encerra-se esta seção com o Gráfico 6.3, que apresenta a distribuição do Conceito Enade dos cursos de Tecnologia em Gastronomia segundo a organização acadêmica da IES.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 6.3 – Distribuição cumulativa do Conceito Enade, segundo a organização acadêmica – Tecnologia em Gastronomia – Enade/2022

A leitura desse último gráfico é semelhante à leitura feita dos anteriores, seguindo-se a lógica de que poligonais deslocadas para a esquerda correspondem a valores mais baixos do Conceitos Enade (1, 2 e 3) e poligonais deslocadas para a direita correspondem a valores mais altos do Conceitos Enade.

CAPÍTULO 7

ANÁLISE TÉCNICA DA PROVA

Este capítulo tem por objetivo apresentar o desempenho dos estudantes concluintes de Tecnologia em Gastronomia no Enade/2022. Para isso, foram calculadas as estatísticas básicas da prova em seu todo (Subseção 7.1.1), bem como as estatísticas relacionadas aos Componentes de Formação Geral (Subseção 7.1.2) e de Conhecimento Específico da área (Subseção 7.1.3). Dadas as suas características, foram analisadas, em separado, as questões objetivas (Seção 7.2) e as questões discursivas (Seção 7.3). Tomando-se como base as duas questões discursivas do Componente de Formação Geral, nas Subseções 7.3.1.6 a 7.3.1.8, são apresentados os resultados e os comentários sobre a correção das respostas em relação à Língua Portuguesa.

Para as questões objetivas, foram disponibilizados os índices de facilidade e de discriminação Ponto-Bisserial, também em separado, para os Componentes de Formação Geral (Subseção 7.2.1) e de Conhecimento Específico (Subseção 7.2.2). De cada componente, uma das questões foi escolhida para exemplificar a análise gráfica, relacionando-se as alternativas escolhidas pelos estudantes (inclusive o gabarito) com o número de acertos no componente. No Anexo IV, apresenta-se a íntegra da análise gráfica para todas as questões objetivas. Para cada uma das questões discursivas, os conteúdos dos tipos mais comuns de respostas dos estudantes são apresentados e comparados com o padrão de resposta esperado (ver Anexo IX).

Nas tabelas, constam as seguintes estatísticas das notas¹¹: média do desempenho na prova, erro-padrão da média, desvio-padrão, nota mínima, mediana e nota máxima para cada um de seus componentes. Tais estatísticas contemplam o total de estudantes concluintes da área de Tecnologia em Gastronomia inscritos e presentes à prova do Enade/2022, tendo em vista agregações, ou por grandes regiões e o país como um todo, ou por categoria administrativa, organização acadêmica da IES e modalidade de oferta dos cursos.

Em relação aos gráficos de distribuição de notas, o intervalo considerado foi de 10 unidades, aberto à esquerda e fechado à direita, com exceção do primeiro intervalo, [0; 10], fechado em ambos os

¹¹ Uma definição dessas estatísticas pode ser encontrada no Glossário inserido no final deste relatório.

extremos. Para os gráficos de distribuição das notas das questões discursivas, foram consideradas mais duas categorias: questão em branco¹² e nota zero.

7.1 ESTATÍSTICAS BÁSICAS DA PROVA

Esta seção apresenta estatísticas selecionadas e histogramas da nota geral (7.1.1) e de cada componente: Formação Geral (7.1.2) e Conhecimento Específico (7.1.3). São também apresentadas estatísticas selecionadas de subpopulações, caracterizadas por grande região, categoria administrativa, organização acadêmica e modalidade de oferta.

7.1.1 ESTATÍSTICAS BÁSICAS GERAIS

Na Tabela 7.1, são apresentadas as estatísticas básicas da prova, por grande região, dos estudantes concluintes de Tecnologia em Gastronomia.

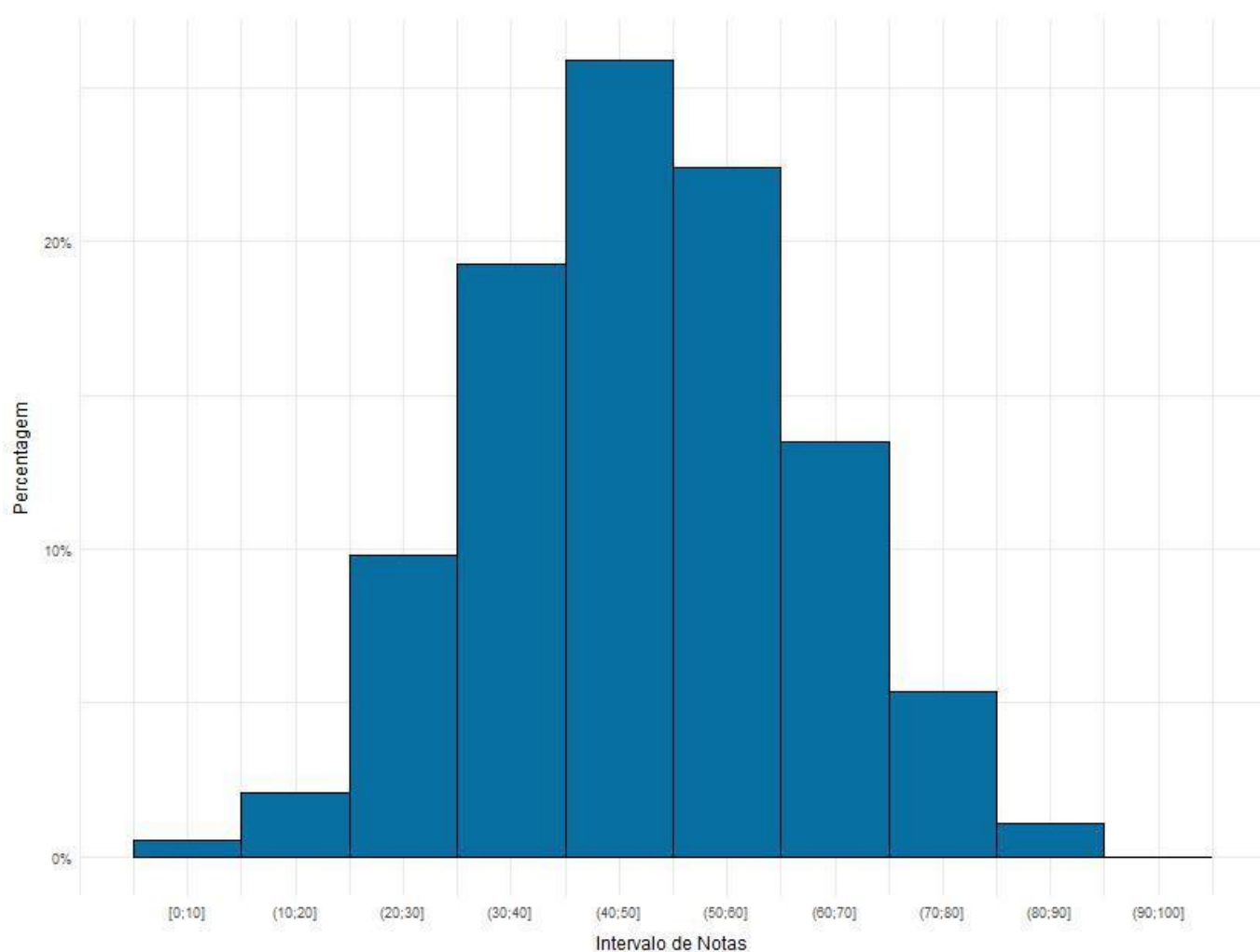
Tabela 7.1 – Estatísticas básicas das notas da prova, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	47,4	48,7	46,1	43,4	47,9	51,1
Erro-padrão da média	0,2	0,9	0,5	0,5	0,4	0,6
Desvio-padrão	14,7	14,7	13,6	13,7	15,1	15,0
Mínima	0,0	9,1	4,6	0,0	0,0	3,5
Mediana	47,2	48,0	46,7	43,1	48,0	50,8
Máxima	88,4	83,8	85,6	87,2	87,9	88,4

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir da tabela 7.1, os resultados gerais (Brasil) das notas da prova apresentaram média de 47,4, erro-padrão da média de 0,2, desvio-padrão de 14,7, mínima de 0,0, mediana de 47,2 e máxima de 88,4. Por região, a maior média foi obtida na região Sul, com 51,1 pontos. O maior erro-padrão de média foi na região Centro-Oeste e o maior desvio-padrão foi na região Sudeste. A maior nota máxima foi na região Sul (88,4), e a menor nota máxima foi na região Centro-Oeste (83,8).

¹² Nesse grupo estão incluídas também as respostas classificadas como nulas ou desconsideradas.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 7.1 – Histograma das notas da prova – Tecnologia em Gastronomia

Como mostra o Gráfico 7.1, a moda da distribuição ocorre no intervalo (40; 50], com frequência de aproximadamente 30% dos participantes. A distribuição é crescente até o intervalo modal e diminui conforme o aumento das notas.

Na Tabela 7.2, são apresentadas informações referentes à média da nota final, desagregadas por categoria administrativa, organização acadêmica e modalidade de oferta dos cursos.

Tabela 7.2 – Estatísticas básicas das notas da prova, por categoria administrativa, organização acadêmica e modalidade de oferta – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Públicas	Privadas	Universidades	Centros Universitários	Faculdades	CEFET/IF	Educação Presencial	A Distância
Média	50,0	47,1	46,2	48,5	47,7	49,9	50,5	43,1
Erro-padrão da média	0,8	0,3	0,3	0,4	0,7	0,8	0,3	0,4
Desvio-padrão	14,4	14,7	14,7	14,8	15,0	13,9	14,6	13,8
Mínima	9,5	0,0	0,0	0,0	4,6	9,5	0,0	0,0
Mediana	49,6	47,0	45,5	48,8	49,6	49,6	50,8	43,0
Máxima	83,5	88,4	88,4	87,9	84,7	83,5	88,4	87,2

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Na Tabela 7.2 observa-se que, por categoria administrativa, a maior média foi das instituições públicas, com 50,0 comparado com o 47,1 das instituições privadas. A mediana dessas categorias foi 49,6 nas instituições públicas e 47,0 nas instituições privadas.

7.1.2 ESTATÍSTICAS BÁSICAS NO COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL

Na Tabela 7.3, são apresentadas as estatísticas básicas em relação ao componente da prova que avalia a Formação Geral dos estudantes concluintes. A nota de Formação Geral é obtida levando-se em conta os acertos nas oito questões objetivas e a nota média obtida nas Questões Discursivas 1 e 2, sendo a nota de cada questão discursiva obtida levando-se em conta 80% da nota relativa ao conteúdo e 20% da nota relativa ao desempenho linguístico.

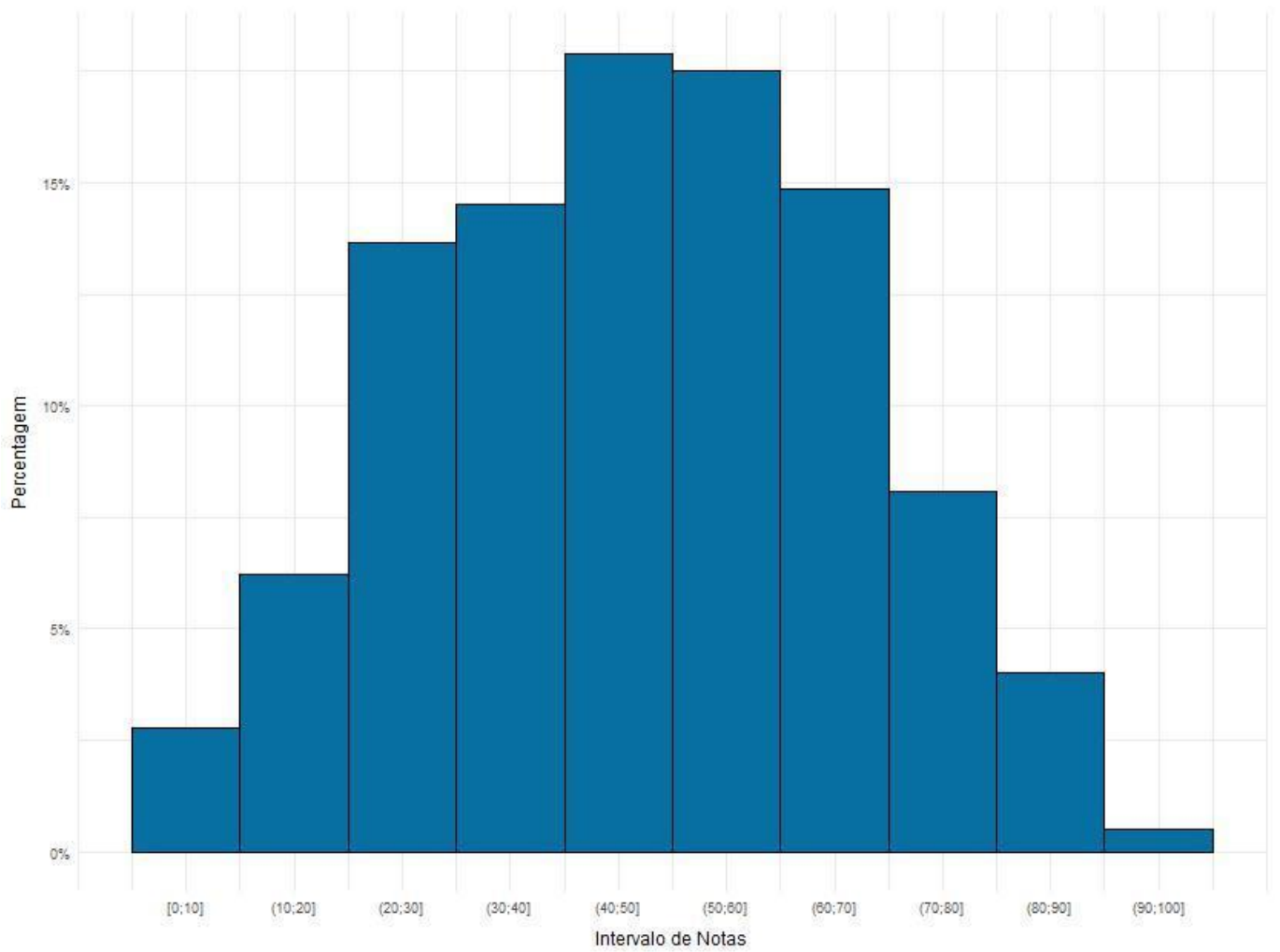
Tabela 7.3 – Estatísticas básicas das notas do Componente de Formação Geral, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	46,9	47,9	47,0	42,7	47,9	49,1
Erro-padrão da média	0,3	1,2	0,7	0,7	0,5	0,8
Desvio-padrão	19,5	19,6	19,3	19,2	19,3	19,9
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	46,9	49,4	48,0	41,8	48,0	48,8
Máxima	97,1	93,1	92,7	92,5	97,1	92,7

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com a Tabela 7.3, os estudantes do Brasil tiveram um desempenho médio de 46,9, e a média por região foi de 47,9 na região Centro-Oeste; 47,0 na região Nordeste; 42,7 na região Norte; 47,9 na região Sudeste; e 49,1 na região Sul, sendo essa última a maior média do país, superando a média nacional. Quanto à variabilidade, em termos nacionais houve 0,3 de erro-padrão da média, e 19,5 de desvio-padrão. O Centro-Oeste se destaca com o maior erro-padrão da média (1,2), e o Sul pelo maior desvio-padrão (19,9). A mediana nacional foi de 46,9, enquanto dentre as regiões a maior foi a da região Centro-Oeste (49,4) e a menor a da região Norte (41,8).

É possível constatar que a maior nota do Brasil foi 97,1 e foi obtida por pelo menos um estudante da região Sudeste. Quanto à nota máxima das outras regiões: 93,1 na Centro-Oeste; 92,7 na Nordeste; 92,5 na Norte; e 92,7 na Sul.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 7.2 – Histograma das notas do Componente de Formação Geral – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Nota-se que, no gráfico 7.2, as notas apresentam dispersão um pouco maior que no gráfico 7.1.

Na Tabela 7.4, são apresentadas as informações referentes ao desempenho dos concluintes do Componente de Formação Geral, em diferentes agregações: categoria administrativa, organização acadêmica e modalidade de oferta.

Tabela 7.4 – Estatísticas básicas das notas do Componente de Formação Geral, por categoria administrativa, por organização acadêmica e modalidade de oferta – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estadísticas Básicas	Públicas	Privadas	Universidades	Centros Universitários	Faculdades	CEFET/IF	Educação Presencial	A Distância
Média	52,1	46,4	45,6	47,8	46,7	52,7	49,8	43,1
Erro-padrão da média	1,0	0,3	0,5	0,6	1,0	1,2	0,4	0,5
Desvio-padrão	19,4	19,5	19,6	19,3	19,7	19,0	19,5	18,9
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	54,3	46,2	45,3	48,3	47,0	54,4	50,7	42,9
Máxima	97,1	93,2	92,7	93,2	92,6	97,1	97,1	92,5

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir dos dados da Tabela 7.4, observa-se que a maior média foi obtida por estudantes de IES públicas (52,1) e a menor, pelos de IES privadas (46,4).

7.1.3 ESTATÍSTICAS BÁSICAS DO COMPONENTE DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO

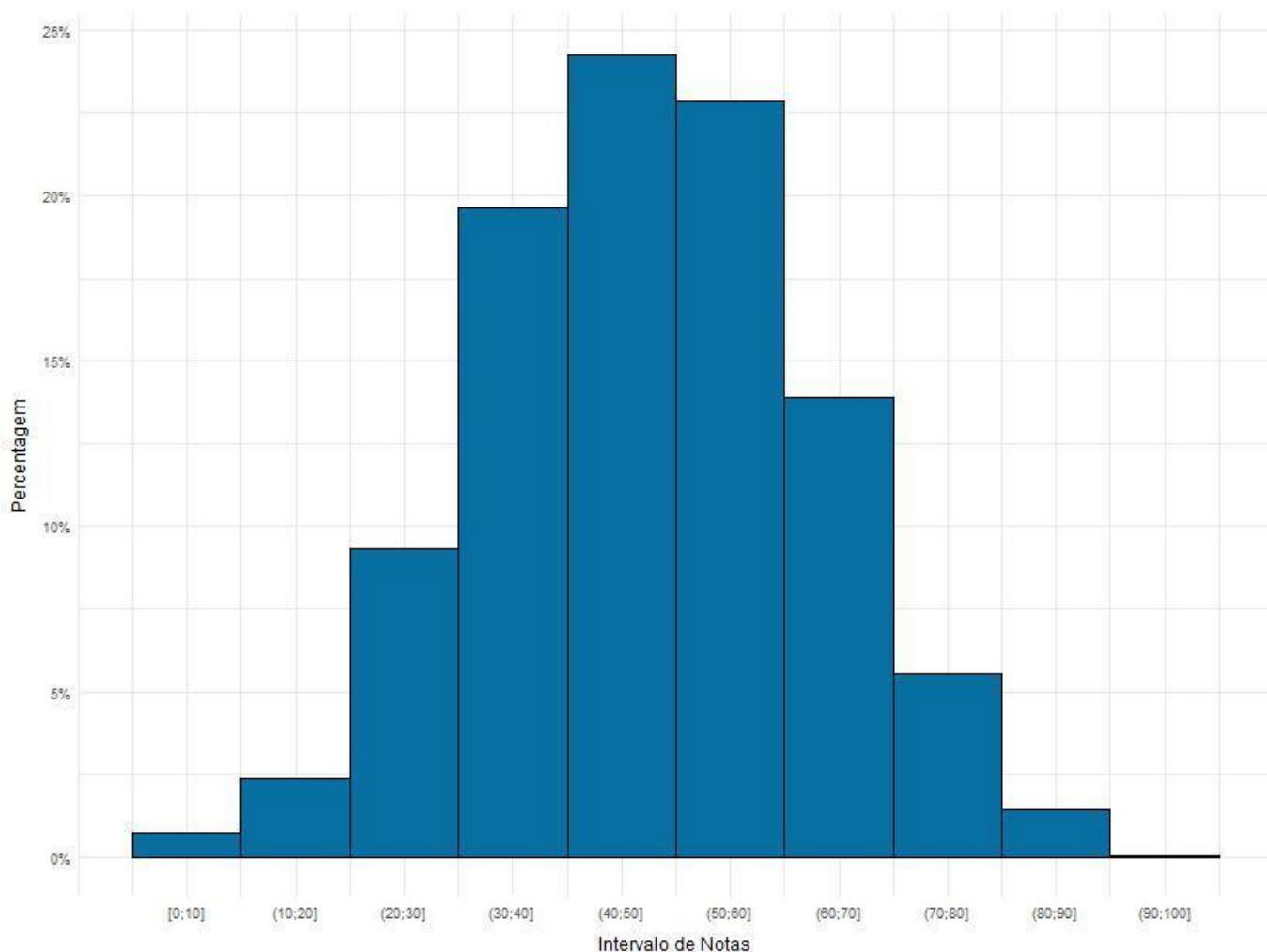
Na Tabela 7.5, são apresentadas as estatísticas básicas referentes ao Componente Conhecimento da área de Tecnologia em Gastronomia. A nota do Componente Específico leva em conta as notas da parte objetiva e a média das notas obtidas nas três questões discursivas da área.

Tabela 7.5 – Estatísticas básicas das notas do Componente Específico, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estadísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	47,5	48,9	45,8	43,6	47,9	51,7
Erro padrão da média	0,3	0,9	0,5	0,5	0,4	0,6
Desvio padrão	15,2	15,3	13,9	13,8	15,7	15,5
Mínima	0,0	7,1	3,5	0,0	0,0	0,0
Mediana	47,5	49,5	46,0	43,4	48,5	51,6
Máxima	91,0	85,9	87,4	87,4	91,0	86,9

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com a tabela 7.5, a média das notas varia de 43,6 na região Norte a 51,7 na região Sul, com a média nacional em 47,5. Quanto à variabilidade, em termos nacionais houve 0,3 de erro-padrão da média, e 15,2 de desvio-padrão. O erro-padrão da média é relativamente baixo em todas as regiões, variando de 0,4 a 0,9. O desvio-padrão indica a dispersão das notas em relação à média. Ele varia de 13,8 na região Nordeste a 15,7 na região Sudeste. A menor nota registrada é 0, enquanto a maior nota é 91. As notas máximas e mínimas variam entre as regiões, com algumas regiões alcançando pontuações mais altas ou mais baixas.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 7.3 – Histograma das notas do Componente Específico – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

O comportamento das notas do Componente Específico pode ser observado no Gráfico 7.3, que apresenta um histograma com a distribuição das mesmas: uma distribuição unimodal com a moda no intervalo (40; 50].

Na Tabela 7.6, é apresentada uma comparação dos resultados em relação à categoria administrativa, à organização acadêmica e à modalidade de oferta, levando-se em conta o desempenho de estudantes do Componente Específico da prova.

Tabela 7.6 – Estatísticas básicas das notas do Componente Específico, por categoria administrativa, por organização acadêmica e por modalidade de oferta – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Públicas	Privadas	Universidades	Centros Universitários	Faculdades	CEFET/IF	Educação Presencial	A Distância
Média	49,2	47,3	46,4	48,7	48,1	49,0	50,8	43,1
Erro-padrão da média	0,8	0,3	0,4	0,5	0,8	0,9	0,3	0,4
Desvio-padrão	14,7	15,2	15,0	15,4	15,5	14,2	15,1	14,2
Mínima	10,1	0,0	0,0	0,0	3,6	10,1	0,0	0,0
Mediana	48,5	47,5	46,4	49,5	50,0	48,0	51,0	42,5
Máxima	86,9	91,0	91,0	90,4	84,3	83,3	91,0	87,4

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com a tabela 7.6, a média das notas varia de 47,3 nas IES privadas a 49,2 nas instituições públicas, sendo que a média geral para as instituições públicas é maior do que para as privadas.

7.2 ANÁLISE DAS QUESTÕES OBJETIVAS

Esta seção apresenta estatísticas selecionadas e histogramas das questões objetivas de Formação Geral (7.2.1) e de Conhecimento Específico (7.2.2). São, também, apresentadas e comparadas as médias das subpopulações caracterizadas por grande região.¹³

7.2.1 COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL

Na Tabela 7.7, são apresentadas as estatísticas básicas relativas às oito questões objetivas do Componente da prova que abrange a Formação Geral dos estudantes.

Tabela 7.7 – Estatísticas básicas das notas das questões objetivas do Componente de Formação Geral, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	49,4	52,2	48,9	44,5	50,3	52,3
Erro-padrão da média	0,4	1,3	0,9	0,8	0,6	0,9
Desvio-padrão	22,5	22,1	22,1	21,4	22,6	23,0
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	50,0	50,0	50,0	37,5	50,0	50,0
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os dados da Tabela 7.7, a média do Brasil foi 49,4. A menor média foi encontrada na região Norte (44,5), e a maior, na região Sul (52,3). As demais médias foram: 48,9 na região Nordeste, 52,2 na região Centro-Oeste e 50,3 na região Sudeste. O desvio-padrão do Brasil foi 22,5, sendo o maior

¹³ As fórmulas utilizadas para o coeficiente de correlação ponto-biserial e para o índice de facilidade estão apresentadas no Capítulo 2.

desvio-padrão encontrado na região Sul (23,0), e o menor desvio-padrão encontrado na região Norte (21,4).

As medianas do Brasil, como um todo, e de quatro regiões (Centro-Oeste, Nordeste, Sudeste e Sul) foram iguais a 50,0. Na região Norte, a mediana foi 37,5.

A nota máxima (100,0) foi alcançada nas cinco grandes regiões. As notas mínimas (0,0) foram iguais para todas as regiões.

Na Tabela 7.8, exposta mais adiante, são apresentados o índice de facilidade e o índice de discriminação (Ponto-Bisserial) para cada uma das questões objetivas do Componente de Formação Geral.

Tabela 7.8 – Valor e classificação dos índices de facilidade e de discriminação (Ponto-Bisserial) das questões objetivas do Componente de Formação Geral, segundo o número da questão – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Questão	Índice de Facilidade		Índice de Discriminação (Ponto-Bisserial)	
	Valor	Classificação	Valor	Classificação
1	0,26	Difícil	0,39	Bom
2	0,64	Fácil	0,49	Muito bom
3	0,78	Fácil	0,43	Muito bom
4	0,49	Médio	0,43	Muito bom
5	0,39	Difícil	0,49	Muito bom
6	0,58	Médio	0,52	Muito bom
7	0,33	Difícil	0,45	Muito bom
8	0,50	Médio	0,55	Muito bom

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os dados da Tabela 7.8, as questões objetivas do Componente de Formação Geral, segundo o índice de facilidade, foram assim avaliadas: nenhuma teve o índice de facilidade classificado como “Muito fácil” e “Muito difícil”. Duas questões foram classificadas como fácil por terem índices de acertos entre 0,64 e 0,78. Três questões foram consideradas com índice de facilidade médio, situando-se no intervalo entre 0,49 e 0,58 e três consideradas difíceis, encontrando-se no intervalo entre 0,26 e 0,39.

O índice de facilidade variou de 0,26 a 0,78, e o de discriminação, de 0,39 a 0,55. Quanto ao índice de discriminação, sete questões obtiveram o índice “Muito bom” e apenas um o índice “Bom”.

Na Tabela 7.9, é apresentada a distribuição das questões, levando-se em conta, simultaneamente, a classificação dos dois índices.

Tabela 7.9 – Número de questões objetivas do Componente de Formação Geral por índice de discriminação (Ponto-Bisserial), segundo índice de facilidade – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

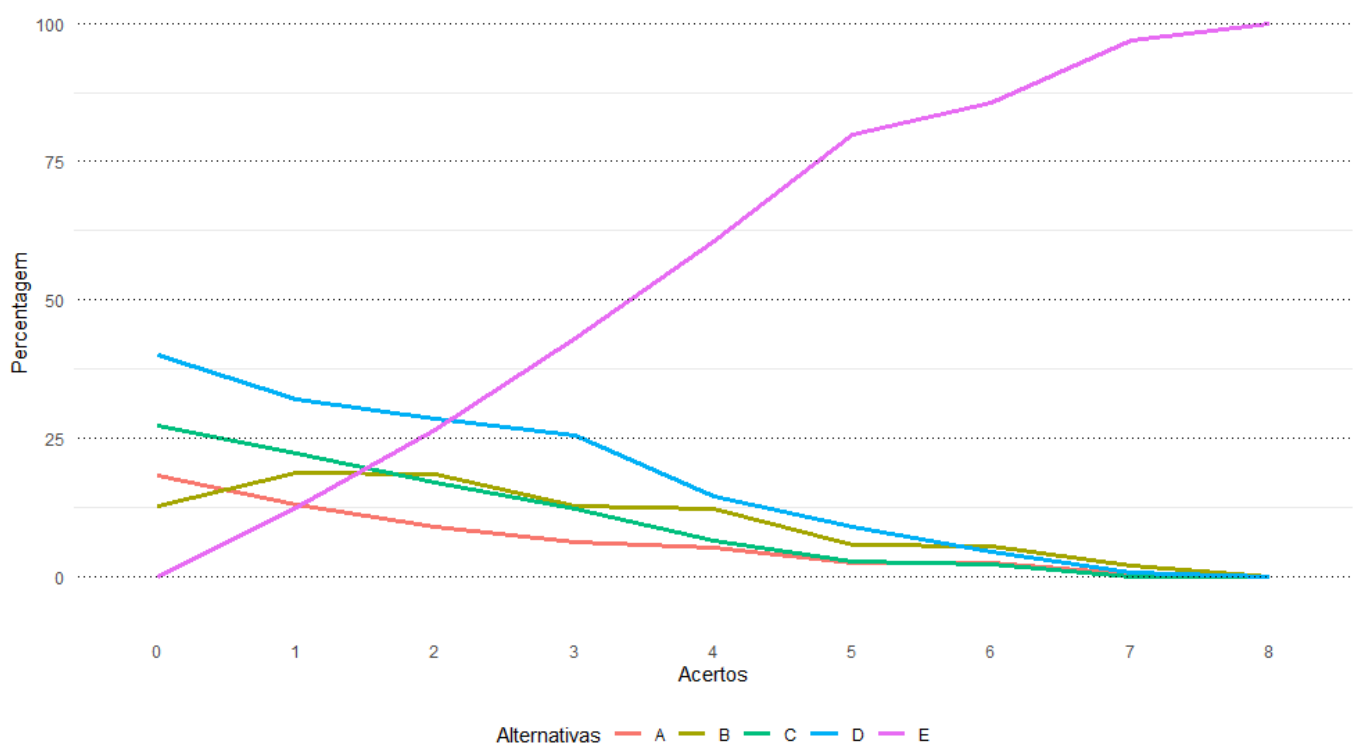
Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (Ponto-Bisserial)			
	Fraco	Médio	Bom	Muito bom
Muito difícil	-	-	0	0
Difícil	-	-	1	2
Médio	-	-	0	3
Fácil	-	-	0	2
Muito fácil	-	-	0	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 7.9 atestam que uma questão teve índice de discriminação “Bom” e índice de facilidade “Difícil”, duas questões “Muito bom” e “Difícil”, três questões “Muito bom” e “Médio” e duas questões “Muito Bom” e “Fácil”. No índice de facilidade, as Questões 4,6 e 8 foram classificadas na categoria “Médio”, as Questões 1, 5 e 7 foram consideradas difíceis, enquanto as Questões 2 e 3 foram consideradas de nível fácil. A única questão que teve índice de discriminação “Bom” no nível de dificuldade “Difícil” foi a Questão 1.

Em particular, a Questão 8 foi a que apresentou o maior poder discriminatório, com índice 0,55, e foi considerada “Médio” em termos de facilidade, com uma proporção de 0,50 acertos.

No Gráfico 7.4, para exemplificar, analisa-se o comportamento da Questão 6 de Formação Geral.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 7.4 – Análise gráfica da Questão 6 [GABARITO = E] – de Formação Geral – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

No Gráfico 7.4, cada uma das cinco curvas representa o percentual de respostas em determinada alternativa da questão, em função do número de acertos dos estudantes nessa parte da prova (Formação Geral/Múltipla Escolha), antes de possíveis eliminações pelo critério Ponto-Bisserial. Os gráficos relativos às demais questões de Formação Geral constam do Anexo IV.

7.2.2 COMPONENTE ESPECÍFICO

Na Tabela 7.10, são apresentadas as estatísticas básicas em relação às questões objetivas do Componente Específico da prova de Tecnologia em Gastronomia por grande região. Nessa parte da prova, como será discutido ainda nesta subseção, quatro questões não foram usadas no cômputo das notas por terem sido descartadas pelo critério do Ponto-Bisserial. Assim, as notas foram calculadas com base em 23 das 27 questões objetivas válidas de Componente Específico.

Tabela 7.10 – Estatísticas básicas das notas das questões objetivas do componente específico, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	48,6	50,3	46,9	45,1	48,9	52,7
Erro-padrão da média	0,3	0,9	0,5	0,5	0,4	0,6
Desvio-padrão	15,3	15,3	14,0	13,7	16,0	15,6
Mínima	0,0	8,3	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	50,0	50,0	45,8	45,8	50,0	54,2
Máxima	91,7	91,7	87,5	87,5	91,7	87,5

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como se verifica a partir dos dados da Tabela 7.10, a média do Brasil do Componente Específico foi 48,6. A menor média foi observada na região Norte (45,1), e a maior, na região Sul (52,7). O desvio-padrão de todo o Brasil foi 15,3, sendo o menor desvio-padrão encontrado na região Norte (13,7), e o maior, na região Sudeste (16).

A mediana de todo o Brasil foi 50, o mesmo valor da mediana encontrada nas regiões Sudeste e Centro-Oeste. Nas regiões Norte e Nordeste, as medianas foram, respectivamente, 45,8 e na região Sul 54,2.

A nota máxima da prova foi 91,7, obtida nas questões objetivas do Componente Específico, por, pelo menos, um estudante da região Centro-Oeste e Sudeste. Em uma região o valor foi 87,5, sendo elas a Norte, Nordeste e Sul.

A nota mínima foi zero, obtida por pelo menos um estudante em cada região e somente 8,3 na região Centro-Oeste.

Na Tabela 7.11, são apresentados os Índices de Facilidade e de Discriminação (Ponto-Bisserial) das Questões Objetivas do Componente Específico, para os estudantes de Tecnologia em Gastronomia.

Tabela 7.11 – Valor e classificação dos índices de facilidade e de discriminação (Ponto-Bisserial) das questões objetivas do Componente Específico, segundo o número da questão – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Questão	Índice de Facilidade		Índice de Discriminação (Ponto-Bisserial)	
	Valor	Classificação	Valor	Classificação
9	0,69	Fácil	0,29	Médio
10	0,67	Fácil	0,32	Bom
11	0,50	Médio	0,37	Bom
12	0,52	Médio	0,37	Bom
13	0,69	Fácil	0,20	Médio
14	0,68	Fácil	0,35	Bom
15	0,24	Difícil	0,12	Fraco
16	0,71	Fácil	0,41	Muito bom
17	0,31	Difícil	0,29	Médio
18	0,74	Fácil	0,38	Bom
19	0,38	Difícil	0,29	Médio
20	0,30	Difícil	0,36	Bom
21	0,88	Muito fácil	0,35	Bom
22	0,25	Difícil	0,22	Médio
23	0,36	Difícil	0,25	Médio
24	0,28	Difícil	0,16	Fraco
25	0,28	Difícil	0,16	Fraco
26	0,68	Fácil	0,39	Bom
27	0,46	Médio	0,28	Médio
28	0,65	Fácil	0,35	Bom
29	0,13	Muito difícil	0,19	Fraco
30	0,27	Difícil	0,23	Médio
31	0,21	Difícil	0,36	Bom
32	0,34	Difícil	0,34	Bom
33	0,47	Médio	0,42	Muito bom
34	0,32	Difícil	0,30	Bom
35	0,50	Médio	0,35	Bom

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir do índice de facilidade obtido, apresentado na Tabela 7.11, pode-se concluir que quase metade das questões objetivas da prova foram consideradas “Difícil”: das 27 questões, 12 foram classificadas como “Difícil”. Duas questões foram consideradas “Muito difícil”, 4 consideradas como “Médio” e 2 como “Muito Difícil”. Somente uma questão foi classificada como “Muito fácil”.

Já em relação aos índices de discriminação das questões objetivas do Componente Específico da prova, obtém-se como resultado a seguinte classificação: duas das 27 questões foram consideradas muito boas, enquanto 13 delas tiveram índice de discriminação “Bom”. Entre as demais, oito delas foram classificadas como “Médio”, e outras quatro, como “Fraco”.

Na Tabela 7.12, é apresentada a distribuição das questões levando-se em conta, simultaneamente, a classificação dos dois índices.

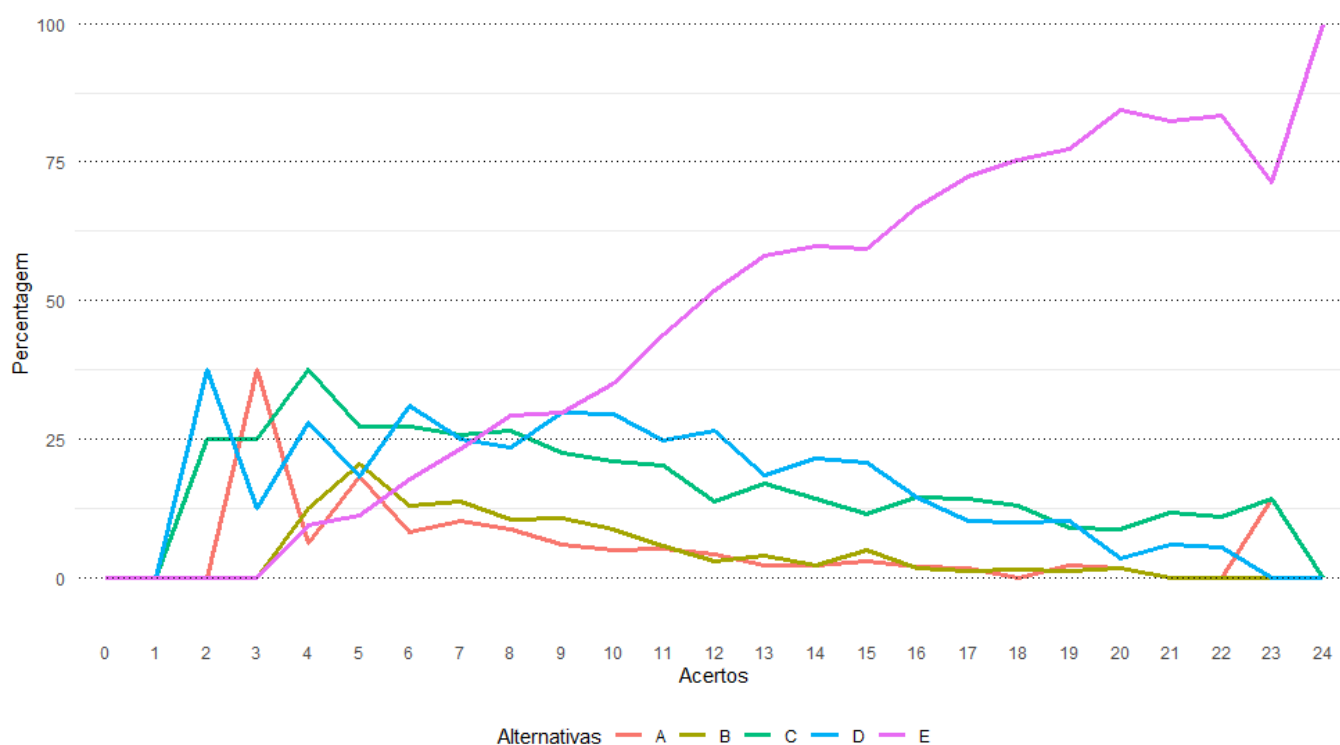
Tabela 7.12 – Número de questões objetivas do Componente Específico por índice de discriminação (Ponto-Biserial), segundo índice de facilidade – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (Ponto-Biserial)			
	Fraco	Médio	Bom	Muito bom
Muito difícil	1	0	0	0
Difícil	3	5	4	0
Médio	0	1	3	1
Fácil	0	2	5	1
Muito fácil	0	0	1	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como revelam os dados das Tabelas 7.11 e 7.12, dentre as questões que alcançaram os maiores índices de discriminação, “Muito bom”, uma delas, a Questão 33, teve o maior índice de discriminação (0,42). Tal questão foi classificada como “Médio”, com índice de facilidade igual a 0,47. A Questão 29 foi a mais “Difícil” entre as 27 questões específicas válidas, com baixo índice de facilidade, apenas 13% de acertos. Essa questão apresentou poder discriminatório fraco, 0,19.

A título de exemplo das análises do comportamento das questões objetivas, no Gráfico 7.5, analisa-se a Questão 35 do Componente Específico.



Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2022

Gráfico 7.5 – Análise gráfica da Questão 35 [GABARITO = E] – de Conhecimento Específico – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

No Gráfico 7.5, cada uma das cinco curvas representa o percentual de respostas em determinada alternativa da questão, em função do número de acertos dos estudantes nessa parte da prova (Componente Específico), antes de possíveis eliminações pelo critério Ponto-Bisserial. Os gráficos relativos às demais questões do Componente Específico constam no Anexo IV.

7.3 ANÁLISE DAS QUESTÕES DISCURSIVAS

Esta seção apresenta estatísticas selecionadas e histogramas das Questões Discursivas de Formação Geral (7.3.1) e de Componente Específico (7.3.2). Expõe e compara, também, as médias de subpopulações, caracterizadas por grande região.

Cumprir notar que nem todas as questões passam pelo crivo dos corretores. As respostas depois de digitalizadas passam por um pré-processamento de identificação automático. Algumas destas questões são definidas como um “branco automático” (que não são enviadas para os professores para correção, a não ser que na segunda fase, a de inspeção visual, seja constatada uma resposta). O critério usado neste pré-processamento, é verificar para cada questão, a partir da quantidade de PIXELS, o que provavelmente, é uma resposta em branco. A partir da separação destes documentos que foram considerados em branco, eles são enviados para uma verificação visual, por uma equipe de colaboradores, devidamente capacitados. Deste modo, quaisquer erros, deste pré-processamento, são encontrados, e as questões preenchidas são enviadas para a correção dos professores.

Eventualmente, algumas respostas em branco não são detectadas nesse pré-processamento automático. A presença de pequenos riscos, ou manchas, pode fazer o programa não identificar uma questão como um possível branco. Estas são enviadas para a correção, mas são classificadas como “branco” pelos professores, quando da correção.

7.3.1 COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL

As análises dos resultados de desempenho dos estudantes de Tecnologia em Gastronomia, nas duas Questões Discursivas relativas à Formação Geral, encontram-se na Tabela 7.13 e no Gráfico 7.6, cujos dados são analisados de forma sequenciada.

No caso da Tabela 7.13, analisa-se a média das notas de cada Questão Discursiva de Formação Geral que leva em conta as correções realizadas por duas bancas: uma que analisa e pontua aspectos relativos ao conteúdo das respostas, seguindo o padrão de respostas divulgado pelo Inep (ver Anexo IX);

outra que avalia o desempenho linguístico expresso pela redação das respostas, seguindo um padrão de respostas específico da área de Língua Portuguesa, detalhado na seção 7.3.1.7 deste relatório. A nota de cada questão é composta de 80% da nota da correção de conteúdo e 20% da nota de desempenho linguístico.

Tabela 7.13 – Estatísticas básicas das notas das questões discursivas do Componente de Formação Geral, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

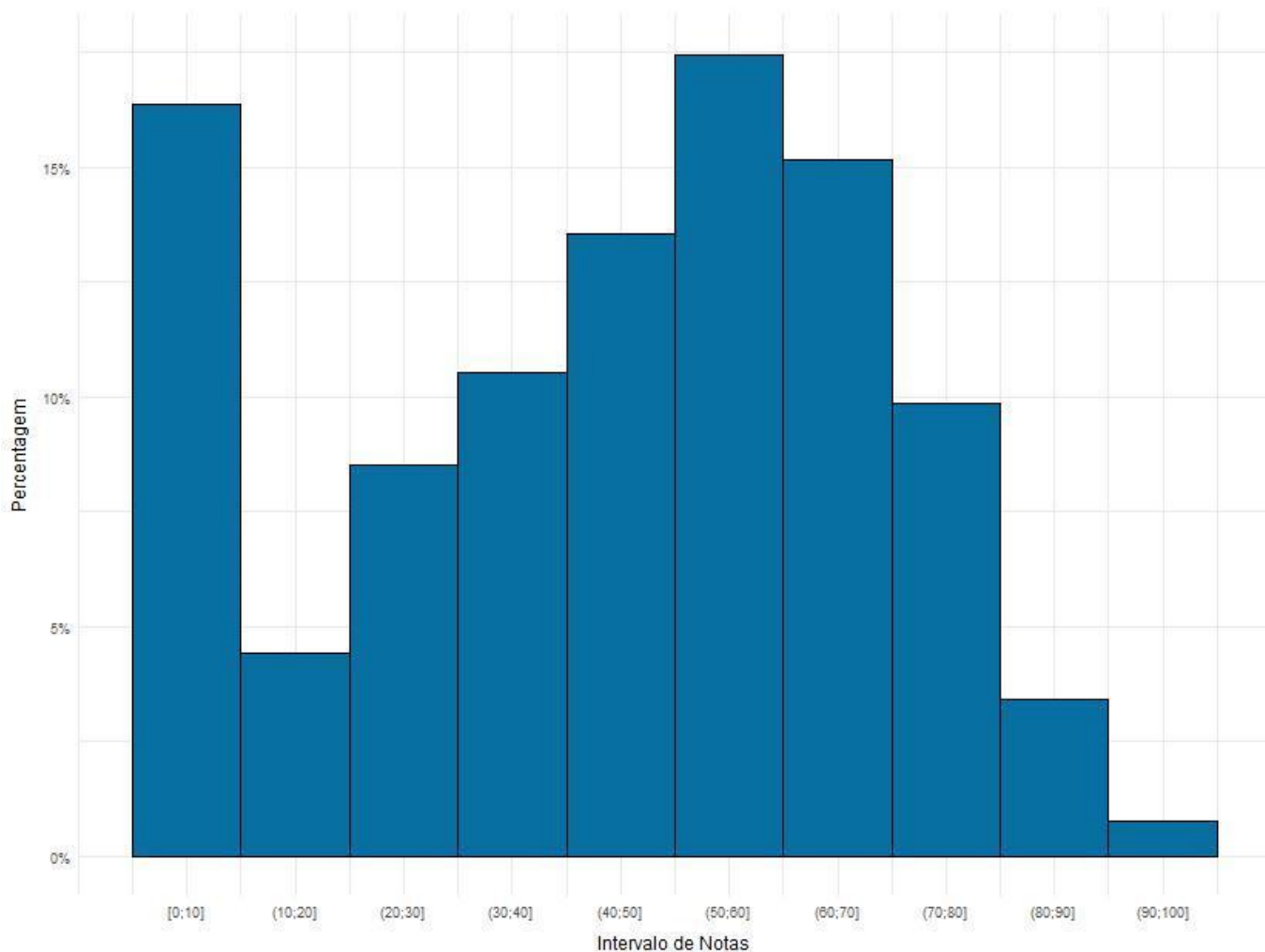
Estatísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	43,2	41,5	44,1	40,1	44,2	44,4
Erro-padrão da média	0,4	1,5	1,0	1,0	0,7	0,9
Desvio-padrão	25,2	25,3	25,2	25,8	24,9	24,8
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	47,8	47,8	49,5	43,5	48,3	49,3
Máxima	100,0	93,8	100,0	100,0	99,0	95,5

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Na Tabela 7.13, observa-se que a nota “média” nesse conjunto de questões foi inferior à obtida nas objetivas. Os estudantes, de todo o Brasil, obtiveram em Formação Geral, “média” 49,4 nas questões objetivas e 43,2 nas questões discursivas. Pode-se notar, também, que o desvio-padrão nesse conjunto de questões foi maior do que o obtido nas objetivas: 22,5 nas questões objetivas e 25,2 nas questões discursivas. A maior “média” foi obtida na região Sul (44,4) e a menor, na região Norte (40,1).

A “mediana” de todo o Brasil, neste componente, foi 47,8. Nas regiões Centro-Oeste, Nordeste, Norte, Sudeste e Sul as medianas foram 47,8, 49,5, 43,5, 48,3 e 49,3, respectivamente. As notas “máxima” (100,0) foram obtidas nas regiões Nordeste, e na região Norte; no Sul a máxima foi de 95,5; na região Sudeste 99,0, e na região Centro-Oeste 93,8. A nota “mínima” (0,0) foi a mesma em todas as regiões do Brasil.

No Gráfico 7.6, está representada a distribuição das notas nas questões discursivas do Componente de Formação Geral.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 7.6 – Histograma das notas das questões discursivas do Componente de Formação Geral – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Como mostra o Gráfico 7.6, a moda da distribuição ocorre no intervalo [50; 60], com frequência de 17,5% dos participantes, sendo que, no intervalo [0; 10], inclui-se, além da nota zero, a frequência de estudantes que deixaram esse tipo de questão em branco. A distribuição é crescente do intervalo [10; 20] até a moda e decrescente a partir da mesma.

Cumprе esclarecer que, tendo em vista que as questões discursivas de Formação Geral são padronizadas, ou seja, constam de todas as provas, os comentários da Banca são os mesmos para todas as carreiras acadêmicas, sendo direcionados a todos os estudantes que participaram do Enade/2022.

A seguir, serão analisados o desempenho linguístico dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia nas duas questões discursivas de Formação Geral do Enade/2022, apresentando-se os resultados obtidos e os comentários da banca de correção para cada questão.

7.3.1.1 ANÁLISE DE CONTEÚDO DA QUESTÃO DISCURSIVA 1 DO COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL

Os dados de Tecnologia em Gastronomia obtidos a partir das respostas à Questão 1 do Componente de Formação Geral, encontram-se na Tabela 7.14 e no Gráfico 7.7, exposto após a apresentação dos dados da referida tabela.

Tabela 7.14 – Estatísticas básicas das notas de conteúdo da Questão Discursiva 1 do Componente de Formação Geral, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

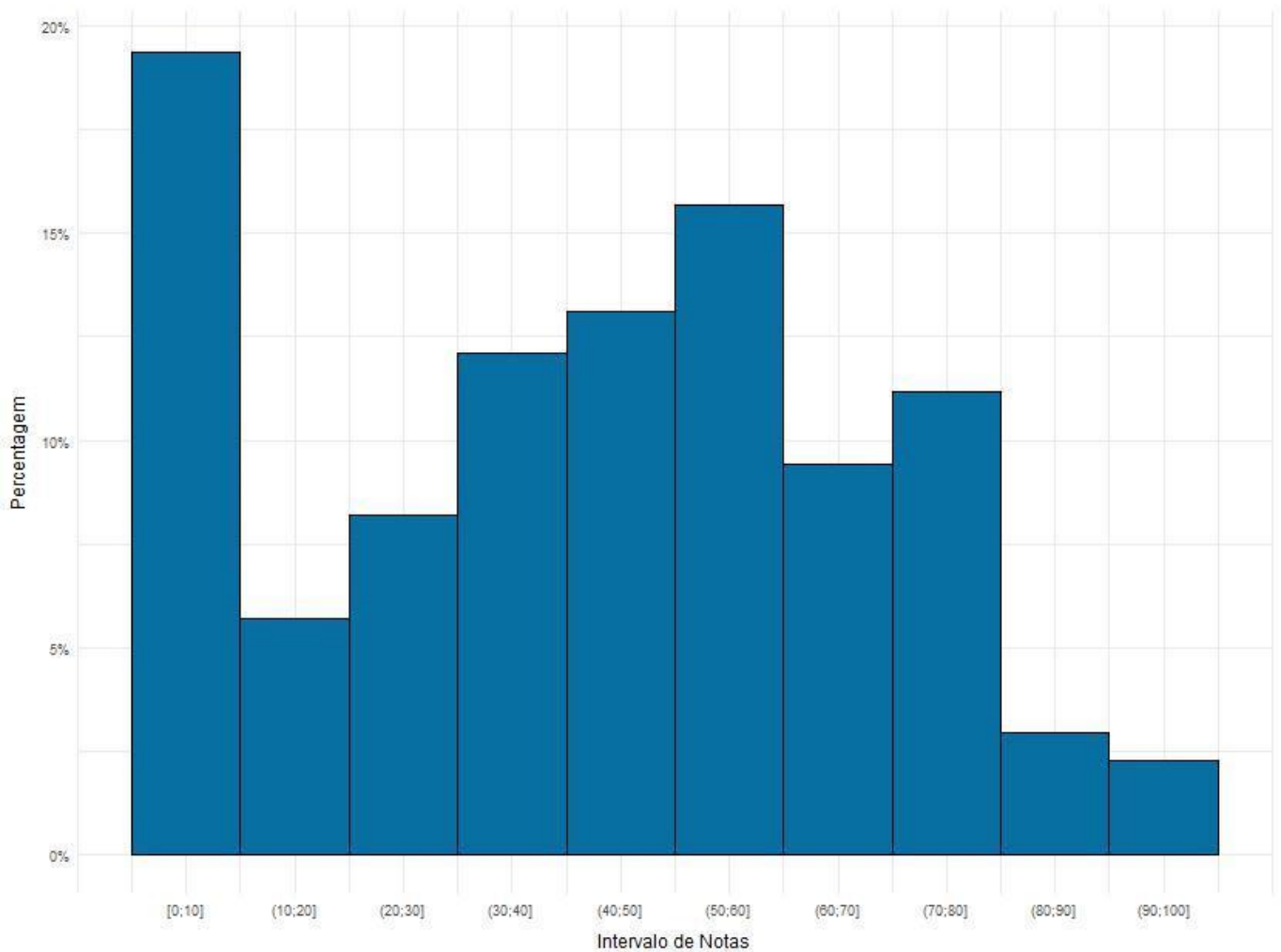
Estatísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	40,7	39,0	41,3	38,0	41,8	41,7
Erro-padrão da média	0,4	1,6	1,1	1,0	0,7	1,0
Desvio-padrão	26,9	26,5	27,5	27,6	26,4	26,3
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	43,5	41,0	45,5	41,0	43,5	43,5
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Verifica-se, a partir dos dados da Tabela 7.14, que na Questão 1 do Componente de Formação Geral – de desempenho abaixo ao da outra questão do mesmo componente –, os estudantes, de todo o Brasil, tiveram “média” 40,7. A maior “média” para a Questão 1 foi obtida na região Sudeste (41,8), e a menor, na região Norte (38,0). Quanto à variabilidade das notas, o desvio-padrão de todo o Brasil foi 26,9. O menor desvio-padrão foi obtido na região Sul (26,3), e o maior desvio-padrão foi obtido pelas regiões Nordeste e Norte (27,5 e 27,6 respectivamente).

A “mediana” do Brasil, como um todo, foi 43,5, sendo igual nas regiões Sudeste e Sul, já nas regiões Centro-Oeste foi de 41,0, Nordeste 45,5 e no Norte 41,0. A nota “máxima” da Questão Discursiva 1 foi 100,0, obtida por, pelo menos, um estudante em todas as regiões do Brasil. Já a nota “mínima” para todas as regiões foi zero.

No Gráfico 7.7, apresenta-se a distribuição das notas na Questão Discursiva 1 do Componente de Formação Geral.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 7.7 – Histograma das notas dos conteúdos da Questão Discursiva 1 do Componente de Formação Geral – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

O Gráfico 7.7 mostra que 18% dos participantes deixaram em branco a resposta à questão cujos dados são nele retratados. Desconsiderando-se os que obtiveram nota zero, a moda dessa distribuição ocorre no intervalo (50; 60], com frequência de 16% dos participantes.

7.3.1.2 COMENTÁRIOS SOBRE A CORREÇÃO DE CONTEÚDO DAS RESPOSTAS À QUESTÃO DISCURSIVA 1

A Questão 1 abordou um tema atual, com dois itens para os estudantes responderem: a) “discuta por que os investimentos em educação, ciência, tecnologia e inovação são estratégicos e contribuem para o desenvolvimento de um país”; b) “explique como o fomento público ao desenvolvimento científico pode atender à justiça social e à equidade, em contextos como o da pandemia de Covid-19”. O tema contempla como os investimentos em educação, ciência, tecnologia e inovação (ECTI) cooperam para um país se desenvolver e como o fomento público, vinculado ao desenvolvimento científico, pode atender à justiça social, à equidade e à população em momentos de pandemia. Esse tema é atual, pois o mundo vivenciou recentemente uma pandemia que, somente no Brasil, deixou mais de 700 mil mortos, sendo exaustivamente comentada na televisão e nos meios digitais. Logo, almeja-se que os respondentes justifiquem a necessidade de investimentos em ECTI com foco em questões como: investimentos público em P&D por meio de universidades públicas; pesquisas realizadas em outros países que possibilitaram o acesso mais célere às vacinas e serviram de modelo para o que foi desenvolvido no Brasil; pesquisadores de universidade, tanto brasileiras quanto estrangeiras como protagonistas para orientar e informar a respeito da Covid-19 por meio dos canais de comunicação; desenvolvimento de equipamentos de segurança, como máscara de nariz ou de rosto, respiradores, que foram implementados e viabilizados por pesquisa e extensão em universidades e escolas técnicas.

Esperava-se que os candidatos soubessem o básico a respeito do tema, pois o assunto é bastante atual. Quanto ao item B, esperava-se que os candidatos abordassem questões como: o papel das universidades e dos centros de pesquisa para a justiça e a equidade; o investimento público em pesquisa, tecnologia e educação para garantir acesso igualitário da população aos recursos de saúde, podendo fazer um contraponto com os investimentos privados; a política de distribuição de vacinas gratuitas por meio do Sistema Único de Saúde, que possibilitou o acesso às vacinas no Brasil; e as questões econômicas mundiais que determinaram uma distribuição desigual de recursos de saúde em escala global, com os países mais ricos retendo a maior parte desses recursos.

Atualmente, é comprovado que os países dominantes são aqueles que se desenvolvem e dominam as ferramentas tecnológicas. As pesquisas mostram que os países que, mesmo em crise, investiram em ciência, tecnologia e inovação são os que conseguiram se reerguer mais rapidamente e sobressair-se aos demais países em crises pandêmicas. Portanto, a questão foi elaborada de maneira oportuna e adequada ao universo do estudante universitário brasileiro.

No item A, o estudante poderia focar em diversos argumentos, entre eles: como ocorreu o investimento público em pesquisa e desenvolvimento por meio de universidades públicas e institutos de pesquisa; como as pesquisas realizadas em outros países possibilitaram acesso mais rápido às vacinas e serviram de modelo para o que foi desenvolvido no Brasil; como o contingenciamento do Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FNDCT) prejudicou e ainda prejudica o Brasil, entre diversos outros assuntos.

No item B, era esperado que o estudante explicasse como o fomento público ao desenvolvimento científico pode atender à justiça social e à equidade, em contextos como o da pandemia de Covid-19. Além disso, deveria abordar a importância das universidades com a justiça social; como os países que investem nessa área têm grandes vantagens em relação a outros países que não investem; a distribuição de vacina atende à justiça social por possibilitar que toda a população seja vacinada, independentemente de ser rico ou pobre, por exemplo.

O espaço disponível para a resposta dos dois itens foi adequado e a maioria das respostas ocupou parte das linhas, não utilizando todo o espaço. Algumas respostas não apresentaram a separação dos itens A e B.

A maioria dos estudantes respondeu de modo semelhante ao que constava do padrão de resposta. Foi recorrente a exposição do problema sem desenvolvê-lo com clareza, apenas de forma superficial. A abordagem do candidato sobre o tema tornou-se, em alguns casos, muito genérica.

As respostas consideradas boas atenderam ao que a banca esperava. Abordaram a importância de investir em CT&I para desenvolver o país, desdobrando os argumentos e citando como isso poderia ocorrer. No geral, as notas estavam abaixo do esperado.

Ficou evidente que a maioria dos estudantes possui um conhecimento sobre os dois itens apresentados. A Questão 1 visou avaliar o desenvolvimento da argumentação de um tema relevante para a sociedade brasileira vigente. Além disso, houve problemas estruturais nos textos, pois a grande maioria dos estudantes tem uma noção do assunto, mas muitos possuem dificuldade de construir um texto com coesão e coerência, ou seja, não conseguem concatenar os argumentos para defender um ponto de vista.

No geral, em relação à Questão 1, identificou-se que a principal deficiência na formação dos estudantes está relacionada ao aprofundamento do conteúdo e à capacidade de expressar, com clareza e coesão, sua opinião a respeito de determinado assunto.

7.3.1.3 ANÁLISE DE CONTEÚDO DA QUESTÃO DISCURSIVA 2 DO COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL

A Tabela 7.15 apresenta dados estatísticos a respeito das notas de conteúdo da Questão Discursiva 2 do Componente de Formação Geral, organizados por grande região de funcionamento dos cursos, no país.

Tabela 7.15 – Estatísticas básicas das notas de conteúdo da Questão Discursiva 2 do Componente de Formação Geral, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

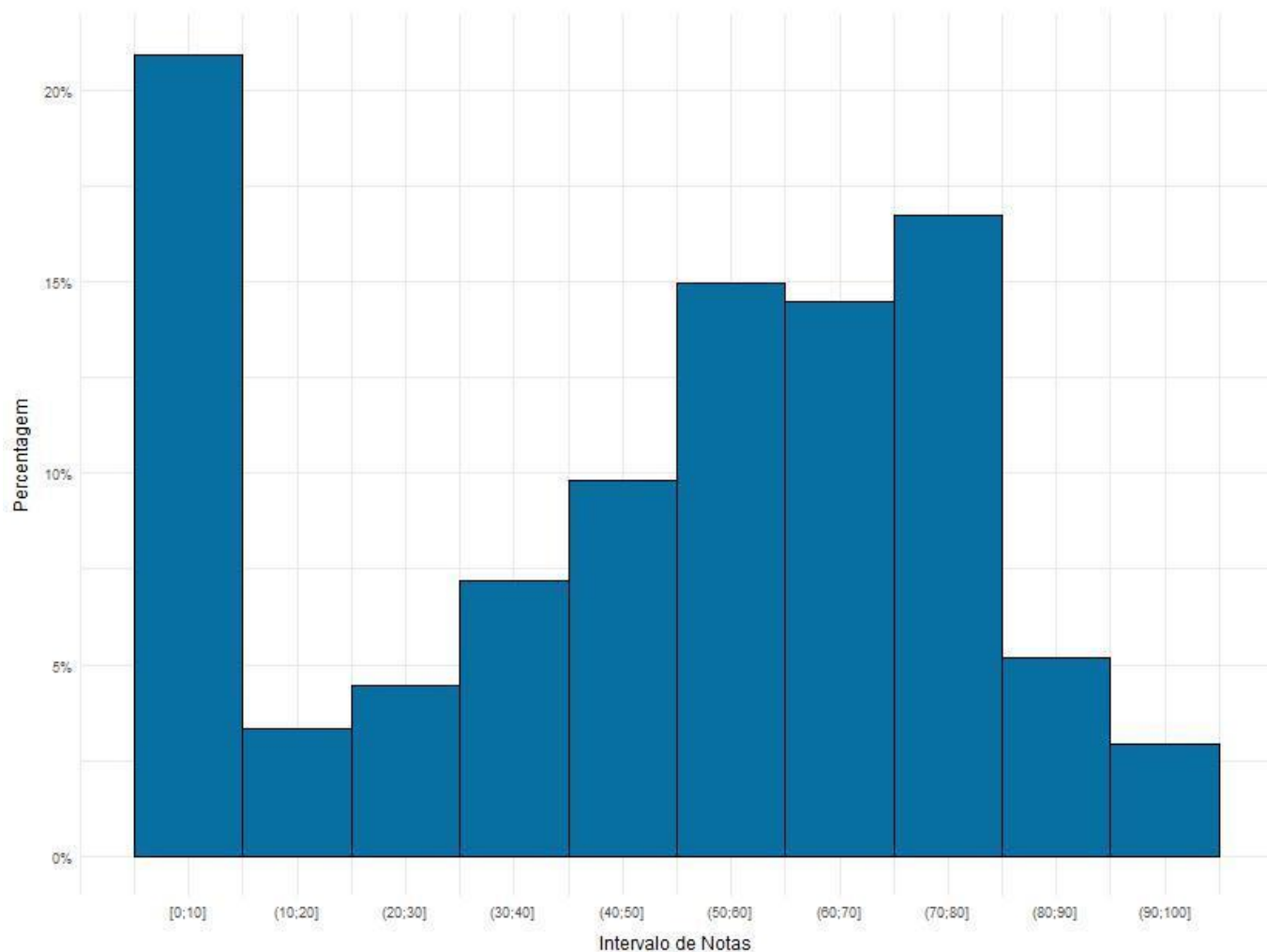
Estatísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	45,7	44,0	46,9	42,1	46,7	47,0
Erro-padrão da média	0,5	1,8	1,1	1,1	0,8	1,1
Desvio-padrão	29,1	30,2	29,0	29,5	28,7	28,6
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	53,0	51,5	53,5	49,0	53,0	53,5
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A Tabela 7.15 mostra que o desempenho médio dos estudantes, na Questão Discursiva 2 (média 45,7), foi acima do obtido na Questão Discursiva 1 (média 40,7). A região Norte foi aquela cuja média foi menor (42,1), e a maior média foi na região Sul (47). Quanto à variabilidade das notas, o desvio-padrão de todo o Brasil foi 29,1, inferior ao obtido na Questão Discursiva 1 (26,9). O maior desvio nessa questão foi obtido na região Centro-Oeste (30,2), enquanto o menor foi obtido na região Sul (28,6).

A mediana de todo o Brasil foi de 53,0, a mesma da região Sudeste, sendo a região Centro-Oeste de 51,5, Nordeste 53,5, Norte 48,5 e Sul de 53,5. A nota máxima da Questão Discursiva 2 foi 100,0, obtida por pelo menos um estudante nas quatro regiões. Já a nota mínima para todas as regiões foi zero.

No Gráfico 7.8, mostra-se a distribuição das notas na Questão Discursiva 2 do Componente de Formação Geral.



Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2022

Gráfico 7.8 – Histograma das notas dos conteúdos da Questão Discursiva 2 do Componente de Formação Geral – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Observa-se, a partir dos dados apresentados no Gráfico 7.8, que 20,0% dos estudantes deixaram a questão em branco. O percentual total de zeros chega a 22,5 %, se agregado à frequência daqueles que, tendo respondido, receberam nota zero. Nota-se, ainda, que as notas ficaram mais dispersas em comparação às da Questão Discursiva de número 1, o que pode ser constatado, também, pela comparação do desvio-padrão das notas da Questão Discursiva 2 (29,1) e o das notas da Questão Discursiva 1 (26,9). Desconsiderando-se os que obtiveram nota zero, a moda dessa distribuição ocorre no intervalo (60; 70], com frequência de 16,3% dos participantes.

7.3.1.4 COMENTÁRIOS SOBRE A CORREÇÃO DE CONTEÚDO DAS RESPOSTAS À QUESTÃO DISCURSIVA 2

A Questão Discursiva 2 abordou um tema importante, com o objetivo de analisar conhecimentos gerais do aluno. O tema contemplou o conhecimento geral do patriarcado estrutural (dominação masculina), o qual é recorrente nos noticiários, e um infortúnio na vida dos brasileiros, pois trata-se de uma questão de violência contra as mulheres. É recorrente assistir ou ler notícias sobre o domínio masculino na sociedade brasileira. Questões como a participação da mulher na política; a paridade de salários entre profissionais de sexos diferentes; a desigualdade social e o tratamento hostil que é dado às mulheres, em diversas situações, tanto profissionais quanto familiares, devem ser de conhecimento geral do estudante. Não se objetiva tratar questões de ordem específica para a solução deste problema, mas, apenas, discutir e argumentar sobre ele. Portanto, a questão foi elaborada de maneira oportuna e adequada para o universo do estudante universitário brasileiro.

A Questão está dividida em dois itens: A e B. No item A, esperava-se que o estudante abordasse o patriarcado – dominação masculina que gera a divisão sexual do trabalho, a desigualdade econômica e política, entre homens e mulheres, a sub-representação das mulheres na política e em cargos de poder. Esperava-se que o estudante ressaltasse, ainda, questões culturais, como a educação sexista e a mídia, que coisificam a imagem das mulheres e naturalizam a desigualdade entre os sexos, de forma a considerar os homens como dominantes, enquanto as mulheres são historicamente tidas como submissas e incapazes. No item B, era esperado que o estudante apresentasse a importância do papel do Estado na implementação de políticas públicas voltadas à proteção da mulher, tais como na área da saúde, na educação não sexista, na assistência social, na segurança pública – delegacias femininas, defensoria pública especializada, casa de abrigo, juizado especial etc., bem como ONGs que atuam no combate à violência contra a mulher e ao feminicídio.

O espaço disponível para a resposta dos dois itens foi adequado e grande parte das respostas ocupou parte das linhas, não contemplando o espaço completo.

Com relação à linguagem utilizada pelos estudantes, as respostas estavam dentro do esperado. Alguns estudantes utilizavam termos do jargão do cotidiano.

No item B, o estudante deveria propor duas ações do Estado para o enfrentamento da violência contra as mulheres. Os alunos deveriam apresentar propostas e desenvolvê-las. Muitos estudantes responderam apenas por meio da apresentação de ações do Estado, mas sem desenvolvê-las ou argumentá-las. Em geral, os alunos apenas expuseram ações – algumas vezes, uma, duas e, até mesmo, três ações –, mas sem fazer relações entre elas ou sem desenvolvê-las.

As respostas dos estudantes demonstraram que a maioria apresenta um conhecimento geral a respeito do patriarcado estrutural e da trágica desigualdade que esta impõe dos homens sobre as mulheres, bem como de possíveis ações do Estado para a proteção delas. A Questão visou avaliar o desenvolvimento da argumentação de um tema relevante para a sociedade brasileira vigente.

7.3.1.5 CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE A CORREÇÃO DE CONTEÚDO DAS QUESTÕES DISCURSIVAS DO COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL

As Questões Discursivas da área de Formação Geral abordaram temas atuais e proporcionaram a avaliação de competências importantes dentre as previstas pelas suas Diretrizes Curriculares.

A análise das respostas revelou, principalmente, dificuldade dos estudantes em relação à seleção de argumentos sólidos para discorrer sobre o tema – que pode ser fruto de desinteresse ou de desconhecimento mais profundo do contexto.

Esses fatos parecem ter sido os principais responsáveis pelo resultado aquém do esperado em termos de avaliação quantitativa. Mesmo os estudantes que responderam em conformidade com o padrão demonstraram um universo de argumentação muito limitado, pobre em vocabulário, com o recurso frequente de procurar nos textos introdutórios os elementos para a construção de suas frases. Encadear e relacionar argumentos foi uma deficiência percebida. As razões eram apresentadas de forma confusa, sem fluência e sem constituir unidade, utilizando termos genéricos e vagos.

7.3.1.6 ANÁLISE DE LÍNGUA PORTUGUESA DAS QUESTÕES DISCURSIVAS DO COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL

Os dados de Tecnologia em Gastronomia obtidos a partir das respostas às Questões Discursivas do Componente de Formação Geral, no que tange à Língua Portuguesa, são apresentados na Tabela 7.16.

Tabela 7.16 – Estatísticas básicas das notas de Língua Portuguesa das Questões Discursivas do Componente de Formação Geral, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	52,9	51,8	52,3	49,7	54,1	54,7
Erro-padrão da média	0,5	1,9	1,1	1,2	0,8	1,1
Desvio-padrão	29,4	31,0	29,7	30,8	28,3	28,7
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	57,5	55,0	55,0	55,0	65,0	65,0
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

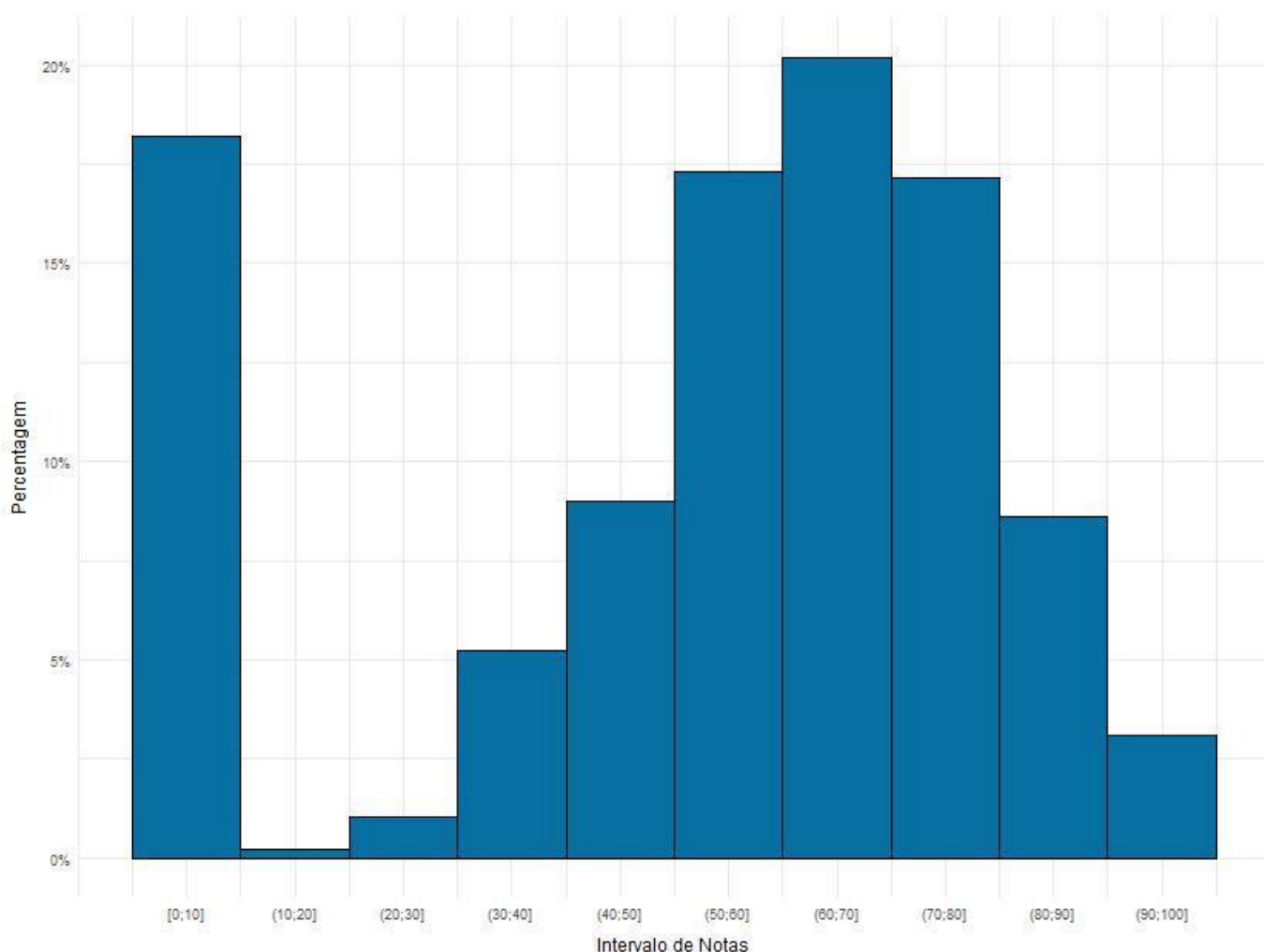
Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 7.16 mostram que, em relação ao quesito Língua Portuguesa, os estudantes, de todo o Brasil, obtiveram média 52,9. A maior média em relação à Língua Portuguesa foi obtida na região Sul (54,7), e a menor, na região Norte (49,7). Quanto à variabilidade das notas, o desvio-padrão de todo o Brasil foi 29,4. O menor desvio-padrão foi obtido na região Sudeste (28,3), e o maior desvio-padrão foi

obtido na região Centro-Oeste (31,0).

A mediana das notas de Língua Portuguesa foi 57,5 para o Brasil. As regiões Centro-Oeste, Nordeste e Norte obtiveram 55,0, e as regiões Sudeste e Sul 65,0. A nota máxima para todo o Brasil foi 100,0, com, pelo menos, um estudante tirando essa nota em todas as regiões. A nota mínima foi zero em todas as regiões do país.

No Gráfico 7.9, mostra-se a distribuição das notas de Língua Portuguesa do Componente de Formação Geral.



Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2022

Gráfico 7.9 – Histograma das notas de Língua Portuguesa das Questões Discursivas do Componente de Formação Geral – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Com base nos dados expostos no Gráfico 7.9, observa-se que a maior frequência (20,0%) corresponde a dos estudantes que obtiveram nota no intervalo (60; 70]. Destacam-se, também, os estudantes que deixaram a questão em branco, representando cerca de 17% do total de participantes.

7.3.1.7 COMENTÁRIOS SOBRE A CORREÇÃO DE LÍNGUA PORTUGUESA DAS RESPOSTAS ÀS QUESTÕES DISCURSIVAS

Os comentários feitos neste item a respeito da correção de Língua Portuguesa das respostas emitidas para as questões discursivas do Componente de Formação Geral estão agrupados em três eixos: avaliação de desempenho linguístico; padrão de resposta utilizado na avaliação e análise das respostas dadas pelos estudantes.

De acordo com a Portaria nº 298 do MEC/INEP, de 30 de junho de 2022, o Enade deve avaliar se o estudante desenvolveu, no processo de formação, entre outras, competências para

[...]

V - Compreender as linguagens e suas respectivas variações; VI - Ler, produzir e interpretar textos com clareza e com coerência; VII - Identificar, analisar e interpretar diferentes representações verbais, não verbais, gráficas e numéricas de fenômenos diversos ou de um mesmo significado; VIII - Formular e articular argumentos e contra-argumentos consistentes em situações sociocomunicativas; IX - Identificar, compreender e analisar situações-problema utilizando pensamento holístico e sistêmico ao se abordar a complexidade da realidade. (INEP, 2022d)

Essas competências são essenciais à formação de nível superior, porque dizem respeito ao domínio da linguagem, tanto no processo de leitura quanto na articulação e na organização de ideias para a produção textual. Dessa forma, as duas questões discursivas de formação geral oferecem oportunidade para avaliar se o participante consegue desenvolver um tema, recorrendo a argumentos que explicitem sua opinião e elaborando propostas de intervenção social adequadas a um exercício consciente da cidadania.

É, portanto, necessário identificar, nas respostas discursivas de Formação Geral, as diferentes habilidades necessárias ao bom desempenho linguístico na situação de formalidade exigida: a organização das ideias, tendo em vista a construção de um texto coerente e estruturado; o domínio das convenções ortográficas e das convenções morfosintáticas que constituem o arcabouço da gramática da norma-padrão da Língua Portuguesa; e o domínio de um vocabulário amplo e diversificado, que permita uma comunicação clara e eficiente.

A Questão Discursiva 1 desenvolveu o tema de investimentos públicos em educação, ciência, tecnologia e inovação, que são estratégicos e contribuem para o desenvolvimento científico de um país, podendo abordar essa questão tanto no Brasil quanto em outros países. O enunciado estava claro ao encaminhar a solicitação de resposta, evidenciando a exigência de elaboração de um texto que discutisse e explicasse por que os investimentos públicos em educação, ciência, tecnologia e inovação são estratégicos e contribuem para o desenvolvimento científico de um país e como o fomento público ao

desenvolvimento científico pode atender à justiça social e à equidade, em contextos como o da pandemia de Covid-19. Os três textos motivadores favoreceram a formulação e a articulação de argumentos e contra-argumentos consistentes, em defesa do ponto de vista a ser defendido pelo participante.

A Questão Discursiva 2 desenvolveu o conceito de patriarcado, tomando como base um texto de Biroli. Com base nesse texto, o comando solicitou do participante: “discorra sobre a relação entre o patriarcado estrutural e a desigualdade entre homens e mulheres” e “proponha duas ações do Estado para o enfrentamento dos diferentes tipos de violência contra a mulher”. O comando “discorra” demandava a elaboração de um texto de base dissertativa, com desenvolvimento de argumentação sobre o tema. Em relação à segunda parte, o comando exigia a elaboração de duas propostas de ações, que deveriam conter informações sobre o agente da intervenção (Estado) para o enfrentamento da situação apresentada.

As duas questões, portanto, assemelhavam-se, pois solicitavam um texto dissertativo ao apresentarem comandos para “discutir” e “discorrer”. A Questão Discursiva 2, entretanto, solicitava que o aluno apresentasse propostas de ações para o enfrentamento do problema destacado. Esses dois estilos textuais ofereceram oportunidade de avaliar se os participantes estavam habilitados a desenvolverem textos com esses dois distintos objetivos comunicativos, o que seria esperado ao final do curso de graduação e necessário à sua vida profissional.

A análise do desempenho linguístico esperado de um estudante que está concluindo seu curso superior apoiou-se no princípio de que ele deveria utilizar conhecimentos sobre os temas e estruturar seus textos de acordo com as características do registro formal adequado à situação comunicativa – avaliação de conhecimentos ao final de um curso superior. Essa configuração determina exigências quanto à adequação da seleção vocabular, ao desenvolvimento do conteúdo, à estruturação sintática dos períodos, à organização lógica das ideias, à utilização de procedimentos de encadeamento textual e de referenciação, à obediência às exigências morfosintáticas próprias da modalidade escrita da norma-padrão, ao respeito às regras ortográficas de acentuação gráfica e de grafia das palavras.

a) O padrão de resposta utilizado na avaliação

Em relação a este eixo de análise, foram considerados, no padrão de resposta, as seguintes competências: (1) estruturação textual; (2) respeito às convenções ortográficas da norma-padrão da Língua Portuguesa; (3) domínio dos diferentes aspectos morfosintáticos próprios da modalidade escrita formal da norma-padrão da Língua Portuguesa; e (4) seleção vocabular adequada à modalidade escrita

formal da Língua Portuguesa, exigida pela situação comunicativa. A seguir, são apresentados os aspectos avaliados associados a cada uma destas competências.

(1) Estruturação textual condizente com o gênero textual solicitado e o modo de organização textual adequado ao gênero (argumentativo ou expositivo). Esta competência envolve:

- estruturação sintática condizente com o padrão da modalidade escrita formal da Língua Portuguesa, de modo a garantir a clareza e a coerência necessárias;
- distribuição do conteúdo do texto em parágrafos, de modo a garantir a sua organização temática;
- distribuição das ideias em períodos que mantenham uma estruturação sintática condizente com a modalidade formal da língua (evitando-se frases fragmentadas, sequência justaposta de ideias sem encaixamentos sintáticos e presença de oração subordinada sem oração principal que reflitam hábitos da oralidade e comprometam a estrutura lógico-gramatical do texto);
- utilização de operadores discursivos que contribuam para a progressão temática do texto, estabelecendo relações lógicas entre as ideias apresentadas, tanto do ponto de vista intrafrasal, como interfrasal: preposições, conjunções, pronomes relativos, advérbios e locuções adverbiais de tempo e lugar;
- utilização de procedimentos de referenciação lexical e pronominal que permitam a retomada de referentes textuais, como pronomes, advérbios e artigos; além de elementos lexicais, como sinônimos, hiperônimos, hipônimos, expressões metafóricas e expressões resumitivas);
- emprego adequado dos pronomes relativos “cujo(a)” e “onde”, responsáveis por encaixamentos sintáticos no período composto;
- utilização adequada de sinais de pontuação que contribuam para a organização lógica da frase e do texto;
- inteligibilidade relacionada ao atendimento das exigências de estruturação textual.

A expectativa, portanto, era de que o participante recorresse a procedimentos linguístico-discursivos para organizar seu texto, permitindo o encadeamento lógico entre suas partes de forma a garantir a progressão e a coerência textuais, com estruturação que não reproduzisse hábitos da oralidade e sim atendesse à norma-padrão da Língua Portuguesa.

(2) Respeito às convenções ortográficas da norma-padrão da Língua Portuguesa. Esta competência envolve o respeito às convenções estabelecidas pela legislação em vigor e consubstanciadas no Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa, editado pela Academia Brasileira de Letras e avaliam-se:

- domínio das regras de acentuação gráfica;
- domínio da grafia padrão das palavras (com ausência de abreviaturas próprias da linguagem da internet).

Assim, esperava-se que o participante: grafasse corretamente as palavras; respeitasse as regras de acentuação gráfica; empregasse maiúsculas em início de frase, em nomes próprios de pessoas, lugares ou instituições; grafasse as siglas com letras maiúsculas ou apenas com a primeira letra maiúscula quando formarem uma palavra; evitasse abreviações como p/, vc, tb, pq, tá, né, usadas muitas vezes em escrita informal e na internet; obedecesse às regras de separação de sílabas no final da linha; atendessem aos padrões de segmentação vocabular da norma-padrão.

(3) Domínio dos diferentes aspectos morfossintáticos próprios da modalidade escrita formal da norma-padrão da Língua Portuguesa. Esta competência envolve o domínio das convenções próprias da norma-padrão da Língua Portuguesa relativas aos seguintes aspectos: concordância nominal; concordância verbal; regência nominal; regência verbal; flexão nominal; flexão verbal; correlação entre os tempos verbais; colocação pronominal.

(4) Assim, esperava-se que o participante:

- flexionasse o verbo para estabelecer concordância de número com o sujeito da frase;
- flexionasse o artigo, o adjetivo e o pronome para concordar em número e em gênero com o substantivo a que cada um se refere;
- observasse a regência nominal e a verbal, utilizando a preposição adequada depois de um substantivo, um verbo ou um adjetivo;
- empregasse adequadamente o acento grave indicador da crase que expresse a contração entre uma preposição e um artigo, de acordo com as exigências de regência nominal ou verbal;
- obedecesse às regras de colocação pronominal (próclise e ênclise), distintas dos hábitos da oralidade ou da escrita informal;
- flexionasse adequadamente verbos, substantivos, adjetivos e pronomes, no que diz respeito à expressão das categorias gramaticais;

- flexionasse os verbos para expressar a correlação de modo e de tempo nas estruturas subordinadas.

Com base nesses critérios, alguns desvios ortográficos foram considerados como desvios de caráter morfossintático porque interferem na classificação dos vocábulos de base morfológica e funcional:

- eliminação da marca de infinitivo (-r-) e substituição por acento agudo ou ausência total de marca do infinitivo, causando ambiguidade entre distintas classes de palavras;
- confusão entre as terminações “ão” e “am”, utilizadas para marcar diferentes tempos verbais;
- emprego indevido da forma verbal de "haver" <“há”> no lugar da preposição ou do artigo <“a”>, e vice-versa;
- emprego de hífen para separar pronome átono – tanto uso indevido quanto omissão (ex.: “esperasse”, em lugar de “espera-se”; “falar-mos”, no lugar de “falarmos”);
- emprego de “esta” no lugar de “está”, provocando ambiguidade devido à confluência gráfica entre o pronome demonstrativo e a forma do verbo "estar", pela ausência da acentuação gráfica;
- emprego da conjunção aditiva "e" no lugar da forma verbal “é”, provocando ambiguidade devido à confluência gráfica por ausência da acentuação gráfica;
- emprego do advérbio “mais” no lugar da conjunção adversativa “mas”, reproduzindo confluência fônica da oralidade;
- registro da terceira pessoa do plural dos verbos “ter” e “vir” sem o acento circunflexo, causando desvio de concordância verbal;
- emprego inadequado do relativo “onde” deslocado do seu sentido locativo, reproduzindo tendência da oralidade;
- emprego do pronome relativo “que” sem a necessária preposição (desvio de regência);
- ausência do acento grave obrigatório para marcar a crase.

(5) Seleção vocabular adequada à modalidade escrita formal da Língua Portuguesa, exigida pela situação comunicativa. Esta competência envolve:

- precisão na seleção/utilização do vocabulário relacionado à temática solicitada pela questão;
- diversificação e adequação vocabular;

- coerência na combinação vocabular;
- ausência de marcas da oralidade, como termos de sentido muito genérico (“coisa”, “negócio”, “você”) e termos de registros mais informais (como gírias, jargões, frases feitas, ditados populares, termos regionais).

Assim, esperava-se que o participante: respeitasse a adequação vocabular, não empregando gírias ou expressões coloquiais; apresentasse repertório vocabular diversificado e preciso; evitasse repetição desnecessária de palavras; utilizasse um vocabulário mais formal, como solicitado por um texto dissertativo.

Essas quatro competências foram reunidas em três itens de avaliação, atendendo aos aspectos explicitados anteriormente:

- I - **Aspectos Ortográficos** (30%): domínio das convenções ortográficas: grafia de vogais e consoantes, uso de maiúsculas e minúsculas, emprego do hífen e da acentuação gráfica, segmentação de palavras;
- II - **Aspectos Textuais** (20%): domínio dos procedimentos de estruturação textual: organização interna dos períodos, emprego de conectores para a articulação lógica entre os períodos e entre os parágrafos, emprego de marcas de referenciação lexical e pronominal; utilização dos sinais de pontuação que contribuem para a organização lógica da frase;
- III - **Aspectos Morfossintáticos e Vocabulares** (50%): domínio das regras de caráter morfossintático estabelecidas como modelares do ponto de vista da modalidade escrita formal da norma-padrão da Língua Portuguesa: concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal, colocação pronominal, flexão nominal e verbal, correlação entre tempos e modos verbais, ausência de marcas de oralidade. Outra competência combinada a esta na análise das respostas é a seleção vocabular adequada à modalidade escrita formal da Língua Portuguesa, tendo em vista a intersecção entre as duas do ponto de vista das exigências do registro formal da modalidade escrita da norma-padrão.

b) Análise das respostas dadas pelos estudantes

A Questão 1 propiciou a oportunidade de maior desenvolvimento do tema solicitado, gerando consequências na estruturação textual das respostas, já que os textos foram mais expositivos, mais elaborados e fluentes, inclusive, um dos textos era uma tabela. Já a Questão 2 teve um comportamento distinto, devido ao seu caráter mais opinativo, o texto foi mais curto e o vocabulário mais limitado.

Observaram-se, nas duas questões, alguns casos de comprometimento de autoria, com textos muito próximos a paráfrases dos textos motivadores e sem marcas de repertório sociocultural produtivo.

Apresentam-se, a seguir, algumas observações sobre o desempenho dos participantes:

I - **Aspectos Ortográficos:** o desempenho dos participantes revelou uma diferença muito grande nos dois aspectos analisados, como já foi observado nos relatórios dos anos anteriores: baixo índice de desvios da grafia padrão e grande índice de desvios de acentuação. Em vários casos, ocorre ausência quase completa de acentuação gráfica.

Vale ressaltar que muitos participantes apresentaram uma caligrafia quase ininteligível. Ainda nesse aspecto, ocorreu a omissão inadequada de cedilha, de til e do traço do T em algumas respostas. Houve, inclusive, respostas com ausência total de cedilha ou til.

Os casos mais sistemáticos de eliminação do acento indicador da sílaba tônica foram: palavras proparoxítonas (“politica”, “pratica”, “publica”, “policia”); palavras paroxítonas terminadas em ditongo crescente (“necessario”, “historia”, “propria”, “violencia”); palavras oxítonas (“tambem”, “populacao”, “pais”).

Por outro lado, destaca-se o uso indevido do acento gráfico em palavras como “investímento” e “pátriarcado”, por exemplo.

Quanto aos desvios de grafia, observam-se os seguintes exemplos: emprego inadequado de maiúscula: “Leis”; ou de minúscula: “constituição” “Ministério publico”; confusão entre “ss”, “sc”, “c” e “ç”: “nessessaria”, “agregção”, “conciencia”, “comecam”, “cocientização”, “pacos”; eliminação de grafemas: “mostando”, “deveriamo”;

- desvios de segmentação: “des de”, “des igualdade”, “pre conceito”; troca de grafema: “órgan” (por “órgão”), “escravido” (por “escravidão”).

II - **Aspectos Textuais:** a estruturação textual foi a competência que apresentou o maior número de desvios, sendo responsável, em alguns textos, pela falta de clareza e pela desorganização. No conjunto dos textos analisados, observaram-se diferentes níveis de domínio dos recursos de estruturação e organização textual. No entanto, os participantes podem ser agrupados em três faixas descritas a seguir:

- os que possuem grande domínio dos recursos de estruturação textual, com produção de textos que atendem às exigências de clareza e coerência, com progressão temática bem direcionada e utilização produtiva de operadores argumentativos;

- os que apresentam um domínio regular dos recursos de estruturação textual, com desvios na organização do texto e ausência de paragrafação, além de uso insuficiente de operadores argumentativos e processos de encaixamento sintático;
- os que apresentam baixo domínio dos recursos de estruturação textual, com muitos desvios que retomam hábitos da oralidade e que comprometem a coerência do texto: ocorrência de sequência justaposta de ideias sem encaixamentos sintáticos; redução de estruturas subordinadas, ao lado do aumento na frequência de estruturas coordenadas e absolutas; redução no uso de conectores para expressar relações lógicas essenciais à construção do texto; emprego equivocado de operadores que não estabelecem relações lógicas coerentes entre ideias do texto; fragmentação frasal que compromete a estrutura lógico-gramatical.

Uma estrutura que vem se ampliando na escrita dos participantes, refletindo hábitos da oralidade, é a duplicação de um dos elementos da frase, ou seja, a retomada anafórica de um elemento topicalizado, como por exemplo: "Elas precisam saber o verdadeiro papel DELAS na sociedade", A desigualdade ELA vem de uma cultura machista..."; "Homem e mulher, ELES são iguais".

Também em relação ao emprego dos sinais de pontuação, observaram-se distintos tipos de desempenho: participantes que dominam a funcionalidade da pontuação para a construção de textos fluentes e coesos, por um lado, e um grande número de participantes que apresentam precariedade em sua utilização, chegando ao ponto de elaborar parágrafos sem qualquer marca interna de pontuação para separar os períodos. São os seguintes os tipos de desvios encontrados:

- emprego de vírgula para separar o sujeito e o predicado: "A mulher, sofre violência" (no lugar de "A mulher sofre violência"); "O correto seria, ter um canal de denúncia"(no lugar de "o correto seria ter um canal de denúncia");
- ocorrência de apenas uma das vírgulas para separar uma palavra, uma expressão ou uma oração encaixada: "O homem, por sua vez não aceita que uma mulher seja sua chefe" (no lugar de "O homem, por sua vez, não aceita que uma mulher seja sua chefe");
- emprego de ponto no lugar de vírgula para separar orações de um mesmo período: "A todo custo as mulheres são atacadas na política. Sexualmente também." (no lugar de "A todo custo as mulheres são atacadas na política, sexualmente também.");

- ausência de vírgula ou conjunção para separar elementos de uma enumeração: "... conquistas como voto equidade salarial direito de estudar e reconhecimento ..." (no lugar de "... conquistas como voto, equidade salarial, direito de estudar e reconhecimento ...");
- ausência de vírgula para separar oração adjetiva explicativa ou utilização inadequada para separar oração adjetiva restritiva: "As mulheres, que são iguais aos homens devem ser igualmente protegidas por lei." (no lugar de "As mulheres, que são iguais aos homens, devem ser igualmente protegidas por lei.");
- emprego indevido do sinal de dois pontos: "Mulheres são julgadas: pelas simples roupas que usam." (no lugar de "Mulheres são julgadas pelas simples roupas que usam.");
- ausência de pronome no processo de referenciação: "julga a mulher ou até agride" (no lugar de "julga a mulher ou até a agride");
- emprego de vírgula em lugar do ponto-final: "O patriarcado estrutural é formado por elementos históricos e religiosos, há pouquíssimo tempo, as mulheres passaram a votar." (no lugar de "O patriarcado estrutural é formado por elementos históricos e religiosos. Há pouquíssimo tempo, as mulheres passaram a votar.").

III - **Aspectos Morfossintáticos e Vocabulares:** o domínio das convenções morfossintáticas apresentou resultados que evidenciam, claramente, alguns aspectos problemáticos no desempenho dos participantes. Assim como na análise dos desvios textuais, pode-se observar uma distinção entre três grupos de participantes: o grupo que revela domínio das convenções morfossintáticas; o grupo que apresenta um domínio regular, com desvios pontuais; e o grupo que revela domínio precário dessas convenções.

Pode-se destacar a regência, tanto verbal quanto nominal, como o aspecto com maior número de desvios:

a) Regência nominal e verbal

Na maioria dos textos, destacam-se os desvios relacionados à noção de "regência", ou seja, à relação de subordinação que se estabelece entre as palavras por meio, ou não, de preposições, refletindo uma tendência na modalidade escrita da língua.

O desvio mais frequente foi a falta do sinal indicativo da crase, em contextos em que seria obrigatória, ou, ao contrário, um uso indevido em contextos em que o princípio não se aplica. Os dois

tipos de desvios revelam que o usuário não tem consciência de que, sob a forma do termo “a”, se pressupõe a presença de uma preposição “a”, exigida pela regência do termo anterior.

Exemplos: “diferentes tipos de agressão a mulher” (no lugar de “diferentes tipos de agressão à mulher”); “Desenvolverem práticas econômicas e sociais as novas gerações” (no lugar de “Desenvolverem práticas econômicas e sociais às novas gerações”); “Além de proteger à mulher ...” (no lugar de “Além de proteger a mulher...”).

Outro desvio relacionado à regência verbal e à nominal, encontrado frequentemente nas questões, é a ausência de preposição antes de pronome relativo, refletindo um processo generalizado na modalidade oral da língua, em situações de registro informal.

Exemplo: "outra forma é oferecer apoio psicológico quem sofreu qualquer tipo de abuso..." (no lugar de : "outra forma é oferecer apoio psicológico a quem sofreu qualquer tipo de abuso...")

b) Concordância nominal e verbal

Os desvios relativos à aplicação das regras de concordância verbal e nominal correspondem a fatos que têm sido amplamente estudados na modalidade oral da Língua Portuguesa.

Quanto à concordância de número, observou-se ausência de marca (com sujeito anteposto ou posposto), como por exemplo, a ausência de acento circunflexo na forma plural do presente do indicativo do verbo “ter”, considerada como um desvio na concordância verbal e não na acentuação gráfica.

Exemplo: "as mulheres ainda tem como obrigação" (no lugar de "as mulheres têm como obrigação"); “as leis em vigor tem que ser cumpridas” (no lugar de “as leis em vigor têm que ser cumpridas”).

Outro desvio na aplicação da regra da concordância de número foi o aparecimento da marca de plural em verbos ou adjetivos relacionados a núcleos substantivos no singular, devido à presença de modificadores no plural, evidenciando um processo de hipercorreção. Esse processo tem se ampliado nas situações de oralidade, caracterizando uma tendência de variação da Língua Portuguesa.

Exemplos: "Mudança nas leis que aumentem a pena do agressor" (no lugar de " Mudança nas leis que aumente a pena do agressor "); "o aumento dos feminicídios devem ser combatidos" (no lugar de " o aumento dos feminicídios deve ser combatidos").

Quanto à concordância de gênero, vários casos foram observados, normalmente no âmbito de sintagmas nominais longos, em que o adjetivo está afastado do substantivo, conforme apontam as pesquisas sobre a modalidade oral.

Exemplo: “E as leis sobre as mulheres que sofrem violência ser mais rigorosos” (no lugar de “E as leis sobre as mulheres que sofrem violência ser mais rigorosas”);

Registro da forma verbal “é” sem acento, provocando ambiguidade na leitura pela confluência com a conjunção aditiva “e”.

Exemplo: “A desvantagem entre salários, poderes e entre a violência física e moral e crescente por demais...” (no lugar de “A desvantagem entre salários, poderes e entre a violência física e moral é crescente por demais”).

c) Emprego do pronome relativo “onde” como relativo universal, típica marca da oralidade, em que esse pronome não é mais utilizado apenas em sua função locativa “lugar onde se realiza a ação”.

Exemplo: “Existe a desigualdade de gênero, onde homem ganha mais do que as mulheres”; “há falta de informação e conhecimento onde”; “O patriarcado está estruturado em nossa sociedade há séculos, onde o sexo masculino...”

d) Falta de artigo definido antes de substantivo, comprometendo o paralelismo em enumerações

Exemplo: “seja em oportunidade de emprego, salário” (no lugar de “ seja em oportunidade de emprego, de salário ”).

e) Desvios relacionados à flexão verbal

Exemplos: emprego indevido do tempo ou do modo verbal: “promovido” por “promovendo”; eliminação de marca de infinitivo: “colocar” por “coloca”, “ta” por “estar”, “está” por “estar”, “esta” por “estar”; “estás” por “estas”; utilização de construção de “estar” + gerúndio como marca de oralidade: “a sociedade cada vez mais tá evoluindo”; segmentação indevida da desinência de número e pessoa de verbos: “denunciar-mos”.

Assim como nas demais competências avaliadas, há diferenças entre os participantes em relação à seleção e ao emprego do vocabulário. Foram encontrados textos com alto padrão de domínio vocabular, chegando até ao emprego de vocabulário técnico das áreas do saber abordadas nas questões.

Por outro lado, na maioria dos textos, foram observados vários tipos de inadequação na seleção e na utilização do vocabulário, sendo que o principal deles foi a excessiva repetição de certas palavras, revelando limitação de repertório vocabular. Além disso, observou-se a ocorrência de expressões da oralidade, revelando falta de domínio de vocabulário mais abstrato e de maior complexidade, essencial ao desenvolvimento do texto de base dissertativa.

Exemplos: seleção vocabular indevida: “Em pleno século 21 é de emplena importância...”; emprego inadequado do verbo “ter” no lugar de “haver”: “Durante a história, teve muito machismo”; imprecisão vocabular: “Mas a cabeça, o corpo, há mesma igualdade para desenvolvermos igualmente as coisas”, “Em alguns anos atrás, as coisas eram mais complicadas nas questões de desigualdade no trabalho.”

A imprecisão vocabular, como o uso da palavra “coisa” em vários textos, demonstra o domínio precário da norma-padrão da Língua Portuguesa, com presença constante de traços de oralidade.

7.3.1.8 CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE A CORREÇÃO DE LÍNGUA PORTUGUESA DAS RESPOSTAS ÀS QUESTÕES DISCURSIVAS DO COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL

O conjunto de textos analisados no Enade 2022 permite traçar um perfil bem detalhado do desempenho linguístico do estudante brasileiro de graduação.

7.3.2 COMPONENTE ESPECÍFICO

A Tabela 7.17 apresenta dados sobre Questões Discursivas do Componente Específico.

Tabela 7.17 – Estatísticas básicas das notas das questões discursivas do Componente Específico, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

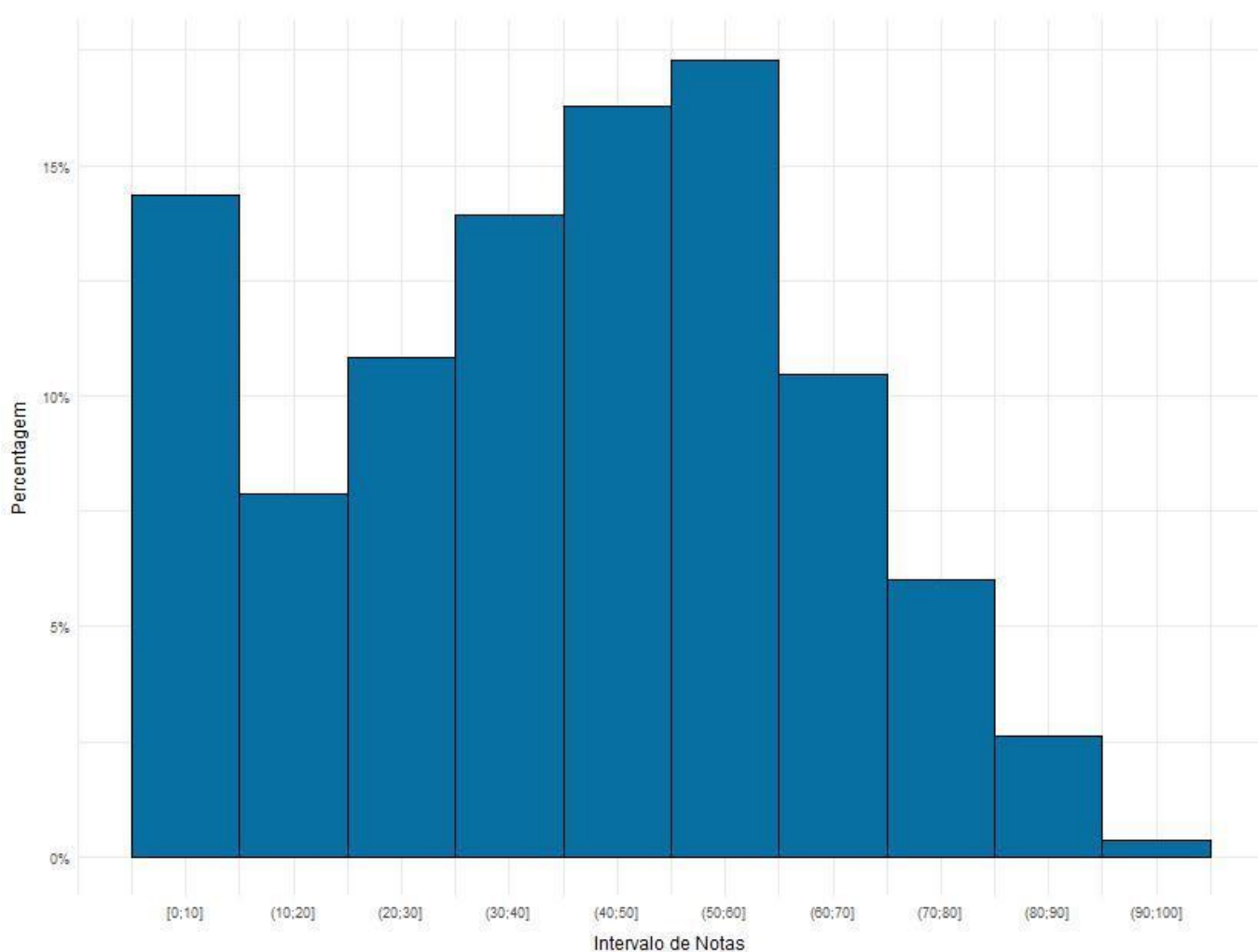
Estatísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	41,2	41,5	39,6	35,3	42,5	45,9
Erro-padrão da média	0,4	1,5	0,9	0,9	0,6	0,9
Desvio-padrão	23,3	24,5	23,1	22,7	22,9	23,2
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	43,3	40,0	43,3	36,7	46,7	50,0
Máxima	100,0	100,0	93,3	93,3	96,7	93,3

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir dos dados registrados na Tabela 7.17, observa-se que a média referente ao Componente de Conhecimento Específico foi mais alta do que para as Questões Discursivas do Componente de Formação Geral. No Componente Específico, a média foi 41,2. A maior média deste componente foi obtida pelos estudantes da região Sul (45,9), e a menor, pelos da região Norte (35,3). As demais regiões obtiveram média igual a 41,5 (Centro-Oeste), 39,6 (Nordeste) e 42,5 (Sudeste). Quanto à variabilidade das notas, o desvio-padrão de todo o Brasil foi 23,3. O maior desvio-padrão foi encontrado na região Centro-Oeste (24,5), e o menor, na região Norte (22,7).

A maior nota máxima, 100,0, foi obtida por, pelo menos, um estudante na região Centro-Oeste. Todas as regiões tiveram nota mínima zero. A mediana do Brasil e da região Nordeste foi igual a 43,3; nas regiões Norte (36,7), Sul (50,0), Sudeste foi 46,7, e na região Centro-Oeste foi 40,0.

No Gráfico 7.10, representa-se a distribuição das notas nas Questões Discursivas no Componente Específico.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 7.10 – Histograma das notas das questões discursivas do Componente Específico – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

À luz dos dados do Gráfico 7.10, verifica-se que a moda da distribuição das notas nas Questões Discursivas no Componente Específico ocorre no intervalo (50; 60], com 17% do total de participantes. A análise de cada uma destas questões será feita a seguir.

7.3.2.1 ANÁLISE DA QUESTÃO DISCURSIVA 3 DO COMPONENTE ESPECÍFICO

Os resultados da Questão Discursiva 3 do Componente Específico são descritos na Tabela 7.18 e comentados na sequência.

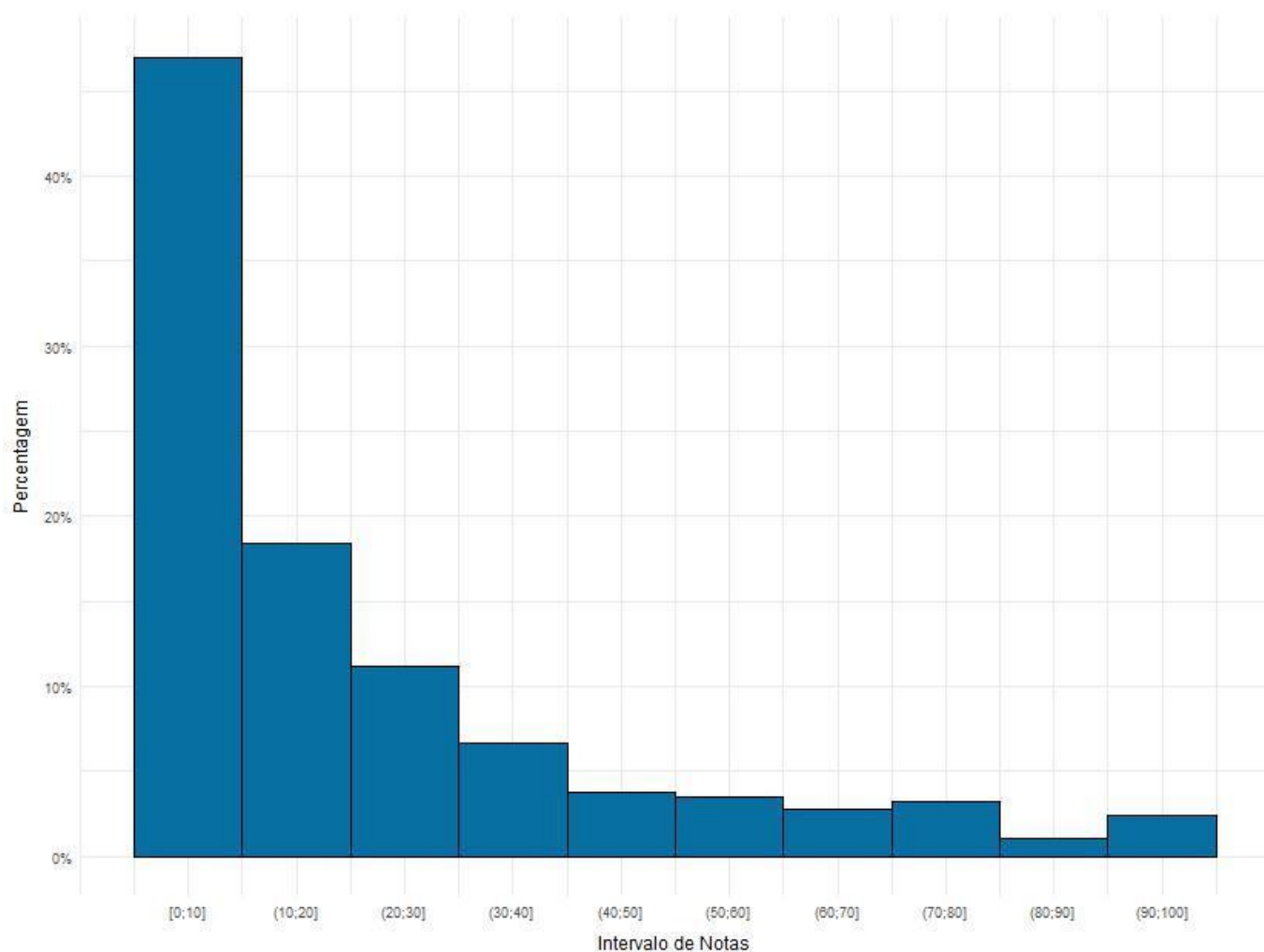
Tabela 7.18 – Estatísticas Básicas das notas da Questão Discursiva 3 do Componente Específico, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	23,7	26,1	22,8	19,1	24,2	27,2
Erro-padrão da média	0,4	1,7	1,0	0,8	0,7	1,0
Desvio-padrão	25,1	28,4	25,6	21,4	25,0	26,4
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	20,0	20,0	10,0	10,0	20,0	20,0
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostrado na Tabela 7.18, na Questão 3, a média dos estudantes de todo o Brasil foi 23,7. A menor média na questão, em evidência, foi obtida pelos estudantes da região Norte (19,1), enquanto a maior média foi obtida na região Sul (27,2). Quanto à variabilidade das notas, o desvio-padrão de todo o Brasil foi 25,1. O maior desvio-padrão foi obtido na região Centro-Oeste (28,4), enquanto o menor foi obtido na região Norte (21,4).

A nota máxima, 100,0 pontos, foi alcançada por, pelo menos, um estudante em cada região. A mediana do Brasil foi 20,0, para maioria das regiões; exceto nas regiões Nordeste e Norte que foram, respectivamente 10,0. A nota mínima zero foi a mesma em todas as regiões do Brasil.



Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2022

Gráfico 7.11 – Histograma das notas na Questão Discursiva 3 do Componente Específico – Enade 2022 – Tecnologia em Gastronomia

Destaca-se, com base nos dados do Gráfico 7.11, que 46,0% dos estudantes deixaram a resposta à questão em branco. A moda dessa distribuição ocorre no intervalo (0; 10], seguido do intervalo (10; 20], com 46% e 18% do total de participantes, respectivamente.

7.3.2.2 COMENTÁRIOS SOBRE AS RESPOSTAS À QUESTÃO DISCURSIVA 3

A Questão 3 abordou um tema de grande relevância para a formação de nível superior em Gastronomia, trazida à luz, sobretudo, pela pandemia da Covid-19, que é o papel do manipulador de alimentos para a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e para a manutenção da saúde dos comensais. O tema pertence às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso, sendo desenvolvido ao longo de toda a formação dos egressos, tanto nos componentes teóricos quanto práticos de laboratório. Com isso, esperava-se do estudante o domínio sobre os conceitos de limpeza e sanitização definidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Observou-se, no entanto, dificuldades de os estudantes definirem com clareza as diferenças existentes entre um conceito e outro, o que gerou impacto sobre a resposta do melhor momento em realizar a sanitização, conforme solicitado no item “b” da Questão. Ainda em relação a esse item, era esperada mais facilidade em indicar 2 (dois) exemplos de sanitizantes uma vez que fazem uso de álcool 70% e solução de cloro com regularidade nos laboratórios de gastronomia.

Boa parte dos estudantes respondeu de forma diferente ao que constava no padrão de resposta. No item “a”, um comportamento muito recorrente foi que os estudantes usavam os termos “limpeza” e “sanitização” de modo equivalente, demonstrando desconhecimento sobre a diferença existente entre os dois conceitos. Muitas respostas não abordavam nenhum conhecimento técnico sobre as normativas da ANVISA para a questão. Outros argumentavam que, ora a limpeza, ora a sanitização, deviam ser observadas para evitar a contaminação cruzada dos alimentos ou causar prejuízos à saúde dos comensais.

Poucos estudantes demonstraram clareza sobre os conceitos e responderam os itens “a” e “b” conforme o padrão de resposta. Sobre os exemplos de sanitizantes, as citações mais usuais foram “água sanitária (e suas variações)” e “álcool 70%”, embora tenham sido observados muitos esquecimentos em relação ao percentual mínimo do álcool e exemplos de marcas comerciais de água sanitária (como “Qboa”).

Com relação à linguagem utilizada pelos estudantes, as respostas demonstram dificuldades de responder as questões de forma objetiva, separadas em tópicos, conforme indicado no enunciado. Alguns estudantes definiram os conceitos com base em termos técnicos, enquanto outros usaram expressões que demonstram noções das boas práticas, porém nem sempre estabelecidas no padrão de resposta, como “limpar a bancada” ou “trocar as tábuas”, entre outros.

Com relação ao item “a” da Questão 3, alguns estudantes responderam que “a limpeza e a sanitização devem ser feitas a fim de reduzir a contaminação do ambiente, garantindo a saúde do consumidor”, sem distinguir entre um conceito e outro. Alguns estudantes descreveram que o momento ideal para realizar a sanitização é quando os ingredientes são recebidos na cozinha ou antes de dar início ao preparo. Uma resposta bastante usual foi relacionada aos cuidados do manipulador com a lavagem das mãos, uso de toucas e uniforme. Também foi comum encontrar respostas relacionadas à dedetização do ambiente e controle de vetores e pragas, informações que não foram demandadas na Questão 3. Alguns estudantes demonstraram um bom conhecimento sobre os conceitos, indicando, inclusive, a resolução

da Anvisa que trata do tema como exemplo. Estes, não apenas indicaram os conceitos conforme o padrão de resposta, mas souberam indicar o melhor momento para realizar a sanitização, como demandado no item “b” e indicaram dois exemplos distintos de sanitizantes. Ainda com relação ao item “b”, alguns citaram corretamente que o melhor momento para realizar a sanitização é após a limpeza, demonstrando falta de clareza na Questão. Outra resposta encontrada com frequência foi a indicação de dois exemplos iguais de sanitizantes, “água sanitária ou cloro diluído em água”. Sobre os exemplos, foi comum encontrar apenas a citação de álcool, sem indicação do percentual mínimo de 70%. Em relação ao padrão de resposta do item “a”, a distribuição de pontos segundo a régua de graduação foi essencial para que se pudesse aferir alguma pontuação aos estudantes. Com relação ao item “b”, muitos não conseguiram responder adequadamente a primeira parte, mas outros citaram pelo menos um exemplo de sanitizantes.

A maioria dos estudantes respondeu à Questão 3, no entanto, o desempenho foi abaixo do esperado, pois o enunciado pedia a definição de conceitos segundo a Anvisa. As respostas demonstravam que os estudantes tinham a noção sobre a importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, porém sem aprofundamento em relação aos conceitos de limpeza e sanitização. Além disso, nota-se que o maior enfoque se deu sobre a higienização dos alimentos ou controle do manipulador, como lavagem das mãos ou uso de uniforme, demonstrando menor conhecimento em relação à limpeza e sanitização de equipamentos, utensílios, ou mesmo, em relação ao espaço físico de trabalho. Muitos estudantes citaram pelo menos um exemplo de sanitizante corretamente. A maior dificuldade foi encontrada no item “a”, que exigia conhecimento das normas da Anvisa e, além disso, a organização do texto para responder separadamente o conceito de “limpeza” e “sanitização”. Em razão do desconhecimento, muitos responderam como sendo um conceito único. Por outro lado, os estudantes que responderam adequadamente sabiam citar, inclusive, a normativa da Anvisa que trata do tema. As respostas medianas abordavam ao menos um conceito adequadamente e citavam um ou dois exemplos corretos de sanitizantes. Já as respostas consideradas boas foram aquelas em que os estudantes respondiam sobre os dois conceitos exigidos de maneira mais completa, indicaram o melhor momento para a sanitização, porém esqueceram algum exemplo de sanitizante ou não responderam integralmente como o padrão de resposta exigia.

As respostas indicam que a maioria dos estudantes tem noção da importância das boas práticas e seu papel como manipuladores de alimentos, porém demonstram pouco domínio sobre os conceitos técnicos estabelecidos pela Anvisa. Isso pode indicar um distanciamento entre a teoria e a prática de laboratório ou mesmo profissional. Pela estrutura das respostas, os estudantes demonstram dificuldade

em responder os itens exigidos no enunciado com clareza e organização.

7.3.2.3 ANÁLISE DA QUESTÃO DISCURSIVA 4 DO COMPONENTE ESPECÍFICO

Na Tabela 7.19, constam as informações relativas à Questão 4 do conjunto de Questões do Componente Específico.

Tabela 7.19 – Estatísticas básicas das notas da Questão Discursiva 4 do Componente Específico, por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

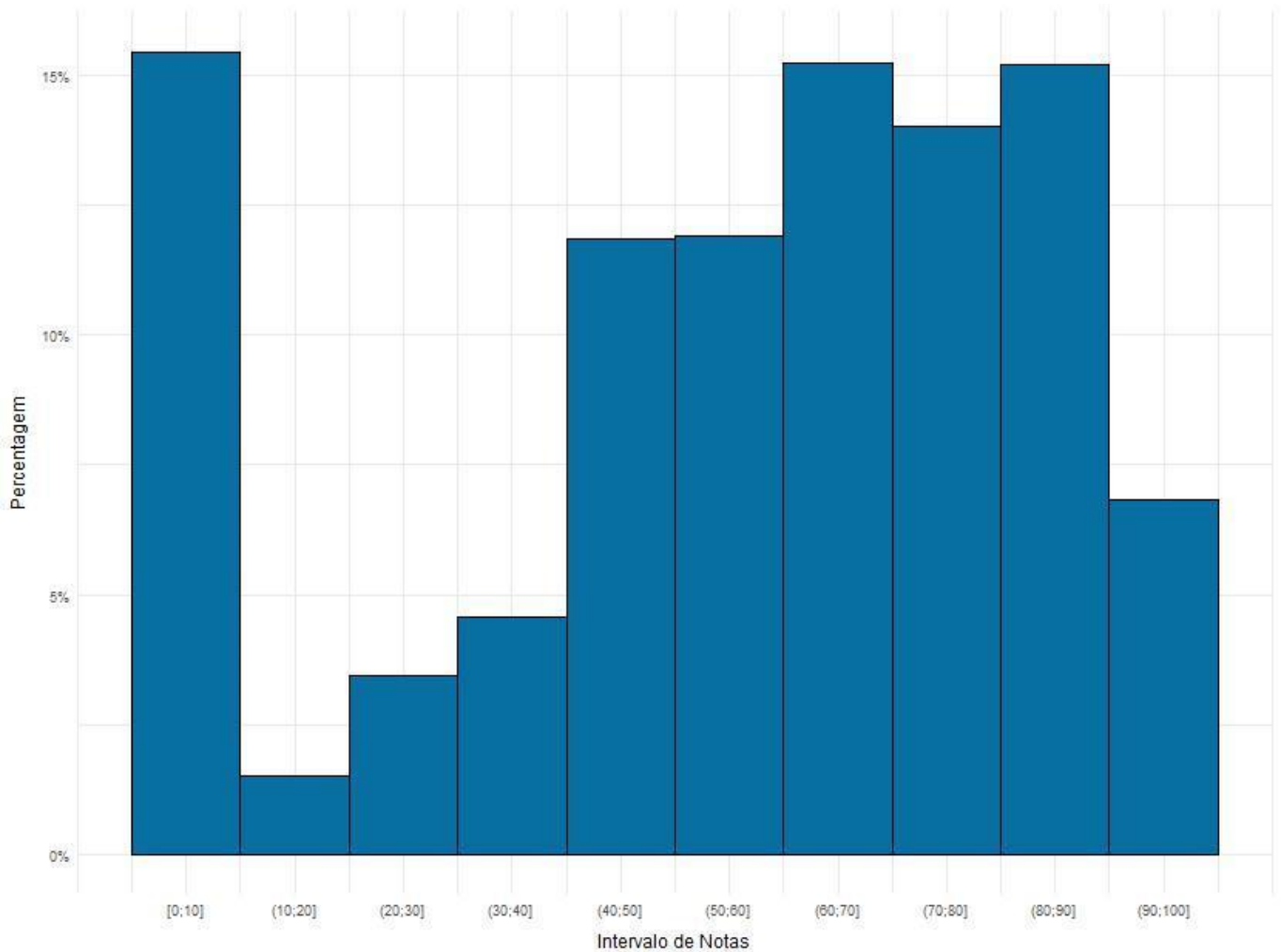
Estatísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	58,7	59,4	56,7	51,9	61,0	63,0
Erro-padrão da média	0,5	1,9	1,1	1,2	0,9	1,1
Desvio-padrão	30,8	30,8	29,7	32,0	30,4	30,1
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	70,0	70,0	60,0	60,0	70,0	70,0
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como se observa, a partir dos dados da Tabela 7.19, o desempenho dos estudantes nessa questão foi superior ao da Questão 3 e superior ao da Questão 5. A média geral do Brasil foi 58,7, sendo a maior média registrada na região Sul (63,0), e a menor, na região Norte (51,9). Quanto à variabilidade das notas, o desvio-padrão geral do Brasil foi 30,8, sendo o maior desvio-padrão registrado na região Norte (32,0), e o menor, na região Nordeste (29,7).

A nota máxima (100,0) foi atingida por, pelo menos, um concluinte em todas as regiões. A mediana em todo o Brasil foi 70,0, o mesmo valor foi obtido em todas as regiões, exceto nas regiões Norte e Nordeste (60,0). Foi zero a nota mínima de todas as regiões.

No Gráfico 7.12, está representada a distribuição de notas da Questão Discursiva 4 do Componente Específico.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 7.12 – Histograma das notas de conteúdo da Questão Discursivas 4 do Componente Específico – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

A distribuição mostrada no Gráfico 7.12 tem moda nos intervalos (60; 70] e [80; 90] com pouco mais de 15% do total. Chama a atenção que, nessa questão, mais de 15% obtiveram nota zero.

7.3.2.4 COMENTÁRIOS SOBRE AS RESPOSTAS À QUESTÃO DISCURSIVA 4

A Questão 4 da prova específica da área de Gastronomia diz respeito aos cortes clássicos e métodos e técnicas de cocção, conhecimentos, competências e habilidades básicas para a prática da gastronomia, especialmente para aqueles que irão trabalhar em uma cozinha profissional.

O comando da questão solicitava a identificação e explicação de três cortes e duas técnicas/métodos. O padrão de respostas aceita como correto seis cortes e cinco técnicas/métodos, sendo um ponto para cada corte identificado (máximo 3 pontos), 1 ponto para cada descrição

correspondente ao corte identificado (máximo 3 pontos), 1 ponto para cada técnica/método identificado (máximo 2 pontos) e 1 ponto para cada descrição a técnicas/métodos identificados (máximo 2 pontos).

Ao que se refere aos cortes, item “a” da questão, o corte *concassé* se destacou por ser identificado pelos estudantes recorrentemente como técnica/método. Referente ao corte *tourné* (ou torneado) as respostas foram em grande maioria diferentes da resposta padrão. Em relação às técnicas/métodos, as palavras grelhar e saltear por vezes foram confundidas uma com a outra e também tiveram as respostas muitas vezes diferentes, incompletas se comparadas à resposta padrão.

De modo geral, as respostas estavam contidas no espaço destinado a elas, seja em forma de texto corrido ou separadas nos itens “a” e “b”. Observou-se considerável quantidade de erros de grafia nas palavras dos cortes e técnicas/métodos mesmo elas estando contidas no enunciado da questão. Algumas respostas explicaram os cortes e métodos/técnicas minuciosamente extrapolando a resposta padrão. Outras, no entanto foram demasiadamente econômicas sendo desconsideradas como correta na avaliação, como por exemplo, “grelhar: fazer uso da grelha” ou “saltear: saltear na saltese”.

Boa parte dos estudantes respondeu à questão 4. As respostas demonstraram que os estudantes identificam os cortes e técnicas/métodos, mas não o explicam completamente. Percebe-se que a maioria tem uma noção das características dos cortes e técnica/método.

Não houve desrespeito aos direitos humanos.

As respostas consideradas fracas foram aquelas nas quais todos os itens foram respondidos erroneamente ou parcialmente. As respostas medianas indicavam os cortes e técnicas/métodos sem explicá-las. As respostas consideradas boas foram aquelas em que os estudantes respondiam sobre o indicaram os cortes e técnicas/métodos e apresentavam no mínimo duas das características apresentadas na resposta padrão.

A indicação dos cortes e métodos/técnicas foram apresentados em grande parte das respostas. A explicação por vezes não foi apresentada. Uma característica é que ou o estudante sabia a explicação dos cortes ou dos métodos/técnicas. Ficou evidente que os estudantes têm conhecimento raso sobre o tema, precisando de um aprofundamento. Sendo o tema relativo à área prática, fica clara a necessidade de mais horas de práticas de laboratório para fixação do conteúdo.

7.3.2.5 ANÁLISE DA QUESTÃO DISCURSIVA 5 DO COMPONENTE ESPECÍFICO

Na Tabela 7.20, constam as informações relativas à Questão 5 do conjunto do Componente Específico.

Tabela 7.20 – Estatísticas básicas das notas da Questão Discursiva 5 do Componente Específico por grande região – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	CO	NE	NO	SE	SUL
Média	41,1	38,9	39,3	34,8	42,3	47,6
Erro-padrão da média	0,5	1,9	1,2	1,2	0,9	1,1
Desvio-padrão	31,1	31,2	31,6	31,2	30,6	30,2
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	50,0	40,0	40,0	30,0	50,0	60,0
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como revelam os dados da Tabela 7.20, o desempenho dos estudantes de todo o Brasil na Questão Discursiva 5 do Componente Específico foi inferior ao das Questões Discursivas 4, desse componente. A nota média dos estudantes de todo o Brasil foi 41,1,0. A maior média foi registrada na região Sul (47,6), enquanto a menor média foi registrada na região Centro-Oeste (38,9). Quanto à variabilidade das notas, o desvio-padrão dos estudantes do Brasil foi 31,1. Enquanto o maior desvio foi encontrado na região Nordeste (31,6), o menor foi encontrado na região Sul (30,2).

A mediana para o Brasil foi 50,0. Para o conjunto de estudantes de Tecnologia em Gastronomia do Brasil, a nota máxima foi 100,0, obtida por, pelo menos, um estudante em cada região. A nota mínima do Brasil foi zero, o mesmo valor encontrado em todas as regiões.

No Gráfico 7.13, é representada a distribuição das notas da Questão Discursiva 5 do Componente Específico.



Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 7.13 – Histograma das notas de conteúdo da Questão Discursivas 5 do Componente Específico – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

A distribuição mostrada no Gráfico 7.13 tem moda no intervalo (60; 70]. Nessa questão, 6,9% obtiveram nota zero e 14,8% deixaram a questão em branco. A soma das frequências destes dois intervalos ultrapassa 1/5 dos respondentes (21,7%).

7.3.2.6 COMENTÁRIOS SOBRE AS RESPOSTAS À QUESTÃO DISCURSIVA 5

As respostas, de um modo geral, contemplam o que o item pede no enunciado. No item “a”, o aluno necessitou possuir o conhecimento do conceito de custo variável, que ele poderia aplicar dentro de uma empresa, ao exemplificar, pelo menos, um custo.

No item “b”, o aluno necessitou possuir o conhecimento do conceito de custo fixo, que ele poderia aplicar dentro de uma empresa, exemplificando, pelo menos, um custo. Vale ressaltar que o aluno deveria falar a respeito da diferença, já que os conceitos são muito próximos e, às vezes, podem ser confundidos.

Já na questão “c”, o aluno deveria ter o conhecimento de como é produzido e precificado um alimento para a venda. Essa questão envolve uma multidisciplinaridade, na qual é necessário que o aluno conheça o fator de correção na produção, os custos de produção, a relação entre fator de correção e os custos de produção e indique a existência de perdas no processo e a utilização do fator de correção para o cálculo correto dos custos de produção dos alimentos.

Ela exige que o aluno tenha o entendimento de vários fatores que incidem desde a compra, produção e venda de um alimento, fechando, assim, a cadeia de produção.

A Questão 5 exige que o aluno tenha conhecimento prático e teórico, já que os itens pedidos no enunciado têm grande grau de confusão, já que os conceitos se assemelham bastante.

Com relação ao item “a”, alguns estudantes responderam que “o que era custo variável”, sem distinguir o conceito de “custo fixo”, já que era o conhecimento solicitado no item “b”. Vários estudantes faziam grande confusão entre os dois termos, ora podiam acertar a descrição e errar o exemplo, ora podiam trocar a descrição dos dois, colocando a explicação de custo fixo no lugar de custo variável. Uma porcentagem dos alunos também errou a exemplificação, podendo confundir a aplicação dos dois custos, sendo assim penalizado de um a dois pontos.

Já no terceiro quesito da questão, grande parte dos alunos entendiam que era muito importante o Fator de Correção, porém uma grande parte não sabia o que era e por que era utilizada essa ferramenta dentro da gastronomia. Em várias respostas, foi apenas afirmado que ela era importante, sem a justificativa, atribuindo assim apenas um ponto para essa afirmativa. Mas nesse ponto, entende-se que o aluno necessitava de um completo entendimento do funcionamento de um estabelecimento comercial, já que ele deveria entender as variações diárias, a necessidade de uma ficha técnica bem elaborada para assim fazer compras assertivas e um bom cálculo para vender seus produtos nesses estabelecimentos gastronômicos.

A Questão 5 foi a que teve maior abstenção, as colegas que fizeram as correções das Questões 3 e 4, relataram-me que houve uma maior assiduidade nas respostas, creio que essa abstenção, foi relacionada ao cansaço, já que era a última questão subjetiva. Além disso, foram corrigidas algumas provas com: “estou muito cansado”, “a prova foi muito longa”, entre outras afirmações.

No entanto o aluno, para responder esses itens solicitados na Questão 5, precisava possuir o conhecimento teórico e a aplicação desse conteúdo na prática, logo em inúmeras respostas, o aluno apenas colocava os exemplos e não conseguia fazer a definição do item. Em outras respostas, os alunos conseguiam fazer a definição, porém se confundiam com o exemplo. Sendo um exemplo extremamente utilizado para definir custo variável (“energia elétrica” e “conta de Água”), faz-se necessário a observação de um entendimento lógico, já que é um item na planilha de custo que pode haver variação dependendo a produção e a utilização, mas é um item que deverá ser pago todo mês, e sem esses dois itens não seria possível o funcionamento do estabelecimento gastronômico, tornando-se um custo fixo (ARAUJO, Adriana Maria Procópio de, ASSAF, Alexandre. *Introdução à Contabilidade*. São Paulo: Atlas, 2004).

No último item, os alunos sabiam da importância do fator de correção, porém, não sabiam a aplicabilidade da ferramenta, fazendo com que muitos não fechassem o componente, mas praticamente todos os alunos, responderam positivamente sobre a importância da ferramenta, sendo atribuído assim um ponto.

As respostas consideradas fracas foram aquelas nas quais todos os itens foram respondidos erroneamente ou apenas parcialmente. As respostas medianas abordavam ao menos um conceito adequadamente e citavam um ou dois exemplos corretos em custo fixo ou custo variável ou a importância do fator de correção. Já as respostas consideradas boas foram aquelas em que os estudantes respondiam sobre os dois conceitos de custo fixo e custo variável de maneira mais completa, indicando os exemplos corretos, falando da importância do fator de correção e sabendo a aplicabilidade do mesmo.

Era possível ver que os alunos conseguiram ver esses itens cobrados na questão, porém era claro que grande parte dos alunos não absorveu esse conteúdo, já que os alunos ora sabiam a definição e não sabiam o exemplo, ora sabiam o exemplo e não sabiam a definição, ora trocavam os exemplos. Muitos deles sabiam pelo menos um item.

Essa questão faz-se necessária para a formação do Gastrônomo, já que é de suma importância a gestão de custos, gastos, vendas e lucro de um estabelecimento. No custo fixo e variável, o profissional que for empreender precisa de saber bem definido quais são, já que, para uma boa saúde financeira, ele

necessita entrar em ponto de equilíbrio (conseguindo equilibrar venda e custos), e nesse ponto o profissional pode administrar esses dois itens a fim de economizar e achar modos para que esses valores não sufoque a empresa.

Já no item “c”, o gastrônomo que irá trabalhar, sendo ele empresário ou funcionário, necessita desse conhecimento para uma boa administração da produção, do estoque e das compras de insumos. Tanto que esse item traz a importância da ficha técnica, e nela necessita de informações técnicas para: produção, compra e cálculo de venda do item.

A Questão 5 tratava de um assunto relevante na formação do Gastrônomo, especialmente aqueles que irão trabalhar com empreendedores, na produção ou mesmo na gestão de empreendimentos gastronômicos.

7.3.2.7 CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE AS QUESTÕES DISCURSIVAS DO COMPONENTE ESPECÍFICO

Poucos estudantes demonstraram clareza sobre os conceitos, e foram observados muitos esquecimentos em relação a definições e/ou exemplos, ou ainda uma confusão entre dois termos.

Percebeu-se também que as ferramentas são bem exploradas dentro do campo teórico, já que grande maioria respondeu algo, porém, somente com a prática dentro de estabelecimentos funcionais, os alunos irão ter um completo conhecimento da teoria e da aplicabilidade. Logo atribuo a esse fator o motivo de boa parte dos alunos não conseguirem desenvolver muito os conceitos.

Após essa análise, fica clara a necessidade de mais horas de práticas de laboratório para fixação do conteúdo.

CAPÍTULO 8

ASPECTOS DO PROCESSO DE APRENDIZAGEM IMPACTADOS PELA PANDEMIA

Desde dezembro de 2019, quando foram tornados públicos os primeiros casos da Covid-19, na China, e mais intensivamente, quando a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou a pandemia do novo coronavírus, o campo educativo passou a sofrer grandes impactos. Este cenário impôs às IES a necessidade de criarem medidas de enfrentamento ao quadro pandêmico e de adaptação de sua dinâmica aos desafios decorrentes da nova realidade, como possibilidades de continuar desenvolvendo os processos formativos dos estudantes.

Considerando o cenário descrito e o fato de que nele as IES vivenciaram desafios, neste capítulo são apresentados os resultados obtidos a partir das respostas emitidas para as questões 69 a 79 introduzidas ao final do “Questionário do Estudante” (Anexo I), na seção “Aspectos do Processo de Aprendizagem Impactados pela Pandemia”, e do “Questionário do Coordenador de Curso” (Anexo II), focalizando possíveis repercussões da pandemia da Covid-19 no processo formativo dos estudantes. No caso dos coordenadores, as questões numeradas de 1 a 10 foram inseridas em seção com o mesmo nome, dando ênfase nas estratégias adotadas pelas IES para se adaptarem, visando atender as necessidades dos estudantes e minimizar impactos decorrentes da pandemia na aprendizagem destes.

Na primeira seção, inicialmente, são apresentados os referenciais da metodologia adotada na exposição dos dados, ao longo do capítulo, e, na sequência, os resultados do ponto de vista dos estudantes sobre aspectos do processo de aprendizagem deles impactados pela pandemia. Na segunda, são apresentados os resultados do ponto de vista dos coordenadores de curso, focalizando as estratégias anteriormente mencionadas. Na última seção, procede-se à comparação dos níveis de discordância/concordância de coordenadores e estudantes a respeito de questões comuns.

8.1 PONTO DE VISTA DOS ESTUDANTES

Os anos de 2020, 2021 e 2022 foram marcados pela pandemia da Covid-19, com profundos impactos em toda a sociedade. Na presente edição do “Questionário do Estudante”, foram inseridas, ao final, as Questões 69 a 79 (Anexo I), que abordam especificamente algumas das possíveis repercussões da pandemia em seu processo formativo. Essas respostas ajudarão a contextualizar os resultados da prova

do Enade frente a esse cenário educacional singular, mas não serão utilizadas para fins de avaliação dos cursos e das instituições.

Essas questões eram na forma de assertivas sobre os aspectos do processo de aprendizagem impactados pela pandemia, e os estudantes deveriam explicitar, numa escala Likert, algum grau de concordância/discordância segundo uma escala que variava de 1 (discordância total) a 6 (concordância total). Duas outras categorias, *Não sei responder* e *Não se aplica*, completavam o elenco de alternativas de resposta. Essas duas Categorias não foram consideradas nas análises apresentadas nessa seção, sendo tratadas como *missing* (ausentes). Para efeito de apresentação e análise, o grau de concordância/discordância dos estudantes para cada uma das 11 assertivas é desagregado pela Categoria Administrativa da IES e pela Faixa de renda familiar do estudante. Como consequência dessa operação, a análise dos resultados específicos de cada uma das 11 assertivas se apoiou em duas tabelas – cada qual correspondente a uma das duas dimensões de segmentação dos dados, antes mencionadas.

Como forma de facilitar a interpretação dos dados, cada tabela é acompanhada por um gráfico, cujas cores identificam graus de concordância/discordância distintos. As mesmas tabelas, mas em valores absolutos, podem ser encontradas no Anexo VII.

A Tabela 8.1 apresenta os resultados colhidos junto aos estudantes, em relação à assertiva “Com o início da pandemia sua instituição passou rapidamente a ofertar aulas não presenciais”.

Tabela 8.1 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Com o início da pandemia sua instituição passou rapidamente a ofertar aulas não presenciais”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	10,3%	7,0%	11,8%	12,5%	13,2%	45,2%	100,0%
Pública Estadual	8,0%	6,0%	12,0%	10,0%	4,0%	60,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	3,7%	2,3%	4,5%	6,4%	9,3%	73,8%	100,0%
Privada com fins lucrativos	2,1%	1,3%	2,2%	4,2%	8,2%	81,8%	100,0%
Total	3,4%	2,2%	3,9%	5,7%	8,9%	76,0%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Em relação à assertiva “Com o início da pandemia sua instituição passou rapidamente a ofertar aulas não presenciais”, os dados da Tabela 8.1 revelam que a concordância plena com tal assertiva foi a alternativa modal para as IES de todas as categorias administrativas. Apesar disso, a opção “Concordo totalmente” tem percentuais maiores nas IES privadas com fins lucrativos, privadas sem fins lucrativos e públicas estaduais. Como se observa na referida Tabela 8.1 – e no Gráfico 8.1, apresentado mais adiante – concordaram totalmente com a assertiva nada menos que 81,8% dos estudantes de IES privadas com

fins lucrativos; 73,8% dos estudantes de IES privadas sem fins lucrativos; 60,0% dos estudantes de IES públicas estaduais; e 45,2% dos estudantes de IES públicas federais.

Em referência às três categorias administrativas com os maiores valores modais, observa-se que existe um gradiente entre as respostas: depois da classe modal, há uma queda nas frequências referentes aos demais níveis de concordância/discordância, que ocorre na medida em que estes se distanciam do nível de concordância máxima. A exceção é a categoria “Discordo totalmente”, na qual há uma pequena elevação do percentual comparando-o com o da categoria imediatamente anterior. Assim é que, para as IES privadas com fins lucrativos, os níveis de concordância/discordância subsequentes ao nível de concordância máxima, que, como já assinalado, concentrou 81,8% das escolhas, são de: 8,2% (Concordo”), 4,2% (Concordo parcialmente), 2,2% (Discordo parcialmente), 1,3% (Discordo) e 2,1% (Discordo totalmente). Para as IES privadas sem fins lucrativos, além dos já comentados 73,8% correspondentes à concordância total, as proporções das escolhas dos demais níveis de concordância/discordância foram: 9,3% (Concordo), 6,4% (Concordo parcialmente), 4,5% (Discordo parcialmente), 2,3% (Discordo) e 3,7% (Discordo totalmente). Para as IES públicas municipais não há dados.

No que concerne às IES públicas federais e públicas estaduais, os dados revelam que depois da classe modal, ocorre uma queda dos percentuais sem necessariamente seguir um padrão na medida em que estes se distanciam do nível de concordância máxima. Os valores percentuais referentes às alternativas, respectivamente nas IES públicas federais e públicas estaduais, são: 45,2% e 60,0% (Concordo totalmente); 13,2% e 4,0% (Concordo); 12,5% e 10,0% (Concordo parcialmente); 11,8% e 12,0% (Discordo parcialmente); 7,0% e 6,0% (Discordo); e 10,3% e 8,0% (Discordo totalmente).

Na sequência da análise dos dados, procedeu-se à soma dos estudantes que optaram por algum nível de concordância (Concordo totalmente, Concordo e Concordo parcialmente) com a assertiva, cujos resultados são mostrados no Gráfico 8.1, apresentado a seguir.

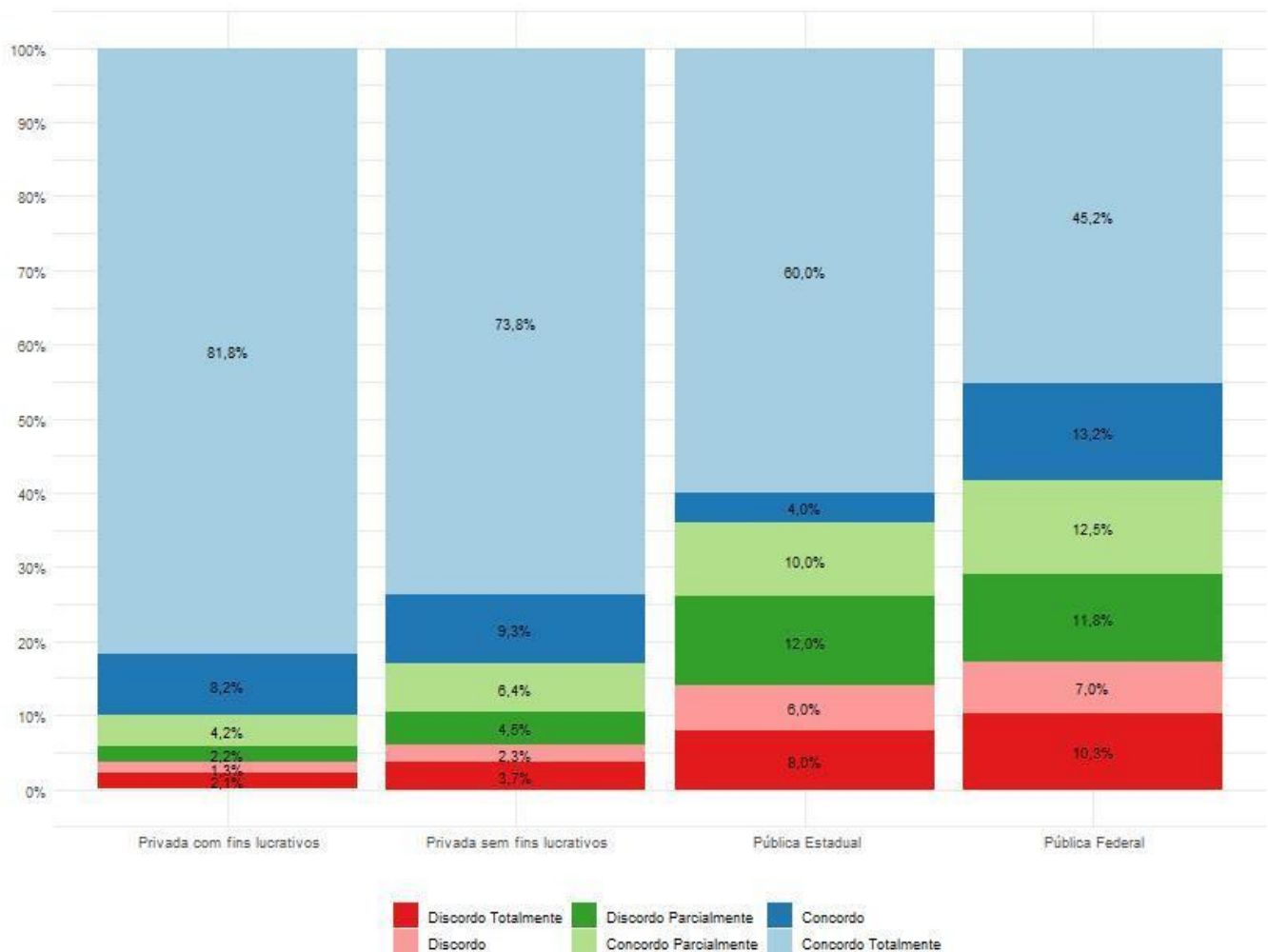


Gráfico 8.1 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Com o início da pandemia sua instituição passou rapidamente a ofertar aulas não presenciais”, por Categoria Administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

O Gráfico 8.1 permite visualizar os dados já expostos na Tabela 8.1, de forma que as IES privadas com fins lucrativos apresentam maior grau da assertiva “Concordo Totalmente” (81,8%) e o menor da assertiva “Discordo Totalmente” (2,1%). As IES públicas federais tiveram o menor percentual da assertiva “Concordo Totalmente” (45,2%) e o maior para “Discordo Totalmente” (10,8%).

Ainda em relação à assertiva “Com o início da pandemia sua instituição passou rapidamente a ofertar aulas não presenciais”, também foram explorados dados sobre as faixas de renda mensal familiar do estudante, sendo os resultados a respeito apresentados na Tabela 8.2.

Tabela 8.2 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Com o início da pandemia sua instituição passou rapidamente a ofertar aulas não presenciais”, segundo a faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	3,6%	2,0%	3,8%	6,1%	10,3%	74,2%	100,0%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	3,4%	2,3%	3,8%	4,1%	8,1%	78,3%	100,0%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,01 a R\$ 5.454,00)	3,0%	2,6%	3,6%	6,4%	7,1%	77,3%	100,0%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	3,4%	1,1%	2,8%	6,6%	7,4%	78,6%	100,0%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	3,8%	1,4%	4,5%	6,6%	10,4%	73,2%	100,0%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	3,1%	3,5%	5,4%	5,8%	12,7%	69,5%	100,0%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	1,9%	5,8%	3,8%	3,8%	3,8%	80,8%	100,0%
Total	3,4%	2,2%	3,9%	5,7%	8,9%	76,0%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostram os dados da Tabela 8.2, a alternativa modal em todas as faixas de renda mensal familiar do estudante foi o nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente” (ver Tabela 8.2 e Gráfico 8.2). Na faixa mais baixa, de até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00), essa proporção foi de 74,2%. Na faixa seguinte, de 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,01 a R\$ 3.636,00), a proporção de concordância plena com a assertiva foi de 78,3%. Nas quatro faixas seguintes – de 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,01 a R\$ 5.454,00), de 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,01 a R\$ 7.272,00), de 6 a 10 SM (R\$ 7.272,01 a R\$ 12.120,00) e de 10 a 30 SM (R\$ 12.120,01 a R\$ 36.360,00) –, as proporções dos estudantes que concordaram totalmente com a assertiva foram, respectivamente, de 77,3%, 78,6%, 73,2% e 69,5%. Na faixa de renda mais elevada, acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00), a proporção dos estudantes que manifestaram concordância total com a assertiva foi de 80,8%, o mais elevado da série.

Dando sequência à análise dos dados, procedeu-se à soma dos estudantes que optaram por algum nível de concordância (Concordo totalmente, Concordo e Concordo parcialmente) com a asserção, sendo os resultados a respeito apresentados no Gráfico 8.2.

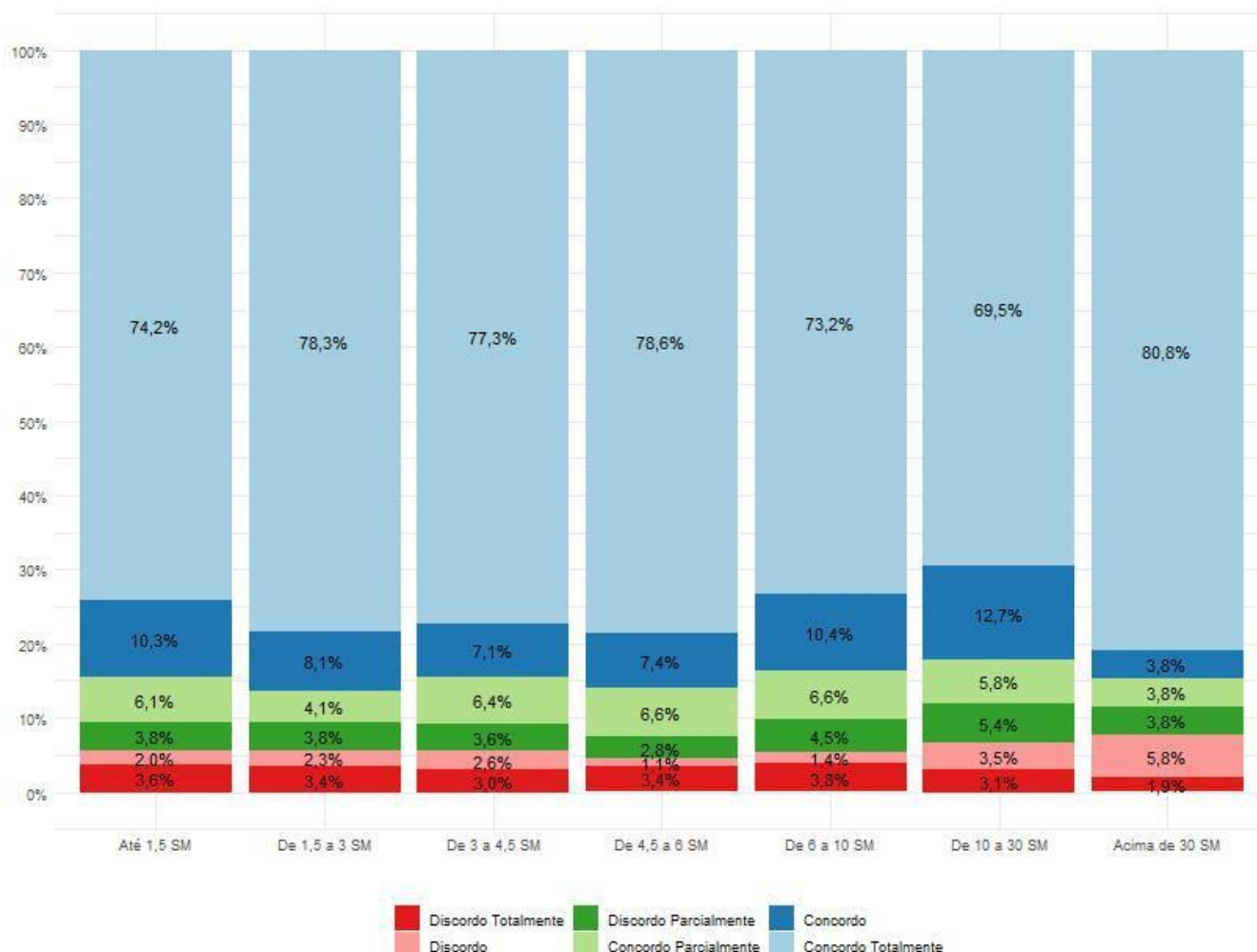


Gráfico 8.2 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Com o início da pandemia sua instituição passou rapidamente a ofertar aulas não presenciais”, por faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

O Gráfico 8.2 indica, assim como na Tabela 8.2, que a alternativa “Concordo Totalmente” foi maior na faixa de renda acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00), com 80,8%, porém com pouca variação entre todas as faixas de renda consideradas. Já a assertiva “Discordo Totalmente”, apresentou maior frequência na categoria de renda de 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00), com 3,8%. E a menor frequência foi observada na categoria de mais alta faixa de renda acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00), com 1,9%.

Os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância dos estudantes, com respeito à assertiva “Sua instituição ofereceu suporte para os estudantes superarem dificuldades tecnológicas de acesso às atividades não presenciais”, segundo a categoria administrativa da IES, estão apresentados na Tabela 8.3.

Tabela 8.3 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Sua instituição ofereceu suporte para os estudantes superarem dificuldades tecnológicas de acesso às atividades não presenciais”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	2,3%	3,1%	6,6%	9,7%	17,4%	61,0%	100,0%
Pública Estadual	10,2%	4,1%	4,1%	14,3%	8,2%	59,2%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	6,2%	3,8%	7,9%	10,4%	15,6%	56,1%	100,0%
Privada com fins lucrativos	6,0%	3,8%	6,2%	9,3%	13,4%	61,2%	100,0%
Total	5,8%	3,8%	6,7%	9,8%	14,3%	59,7%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Com base nos dados da Tabela 8.3, nota-se que o nível de concordância máxima com a assertiva constituiu a parcela modal para todos os tipos de IES. De fato, a proporção dos estudantes que manifestaram concordância plena com a assertiva não foi superada por qualquer outra proporção associada a cada uma das demais alternativas de concordância/discordância, fosse qual fosse a categoria administrativa em que essas IES se enquadrassem. Nas IES privadas com fins lucrativos – categoria administrativa que registrou a maior proporção de concordância plena com a assertiva – a distribuição percentual das escolhas das alternativas de respostas pelos estudantes foi: 61,2% (Concordo totalmente); 13,4% (Concordo); 9,4% (Concordo parcialmente); 6,2% (Discordo parcialmente); 3,8% (Discordo) e 6,0% (Discordo totalmente). A categoria administrativa que registrou a segunda maior proporção de concordância plena com a assertiva foi a pública federal, cujo quadro geral de distribuição foi: 61,0% (Concordo totalmente); 17,4% (Concordo); 9,7% (Concordo parcialmente); 6,6% (Discordo parcialmente); 3,1% (Discordo) e 2,3% (Discordo totalmente).

A terceira maior proporção de concordância plena com a assertiva foi registrada entre as IES incluídas na categoria pública estadual, que apresentou o seguinte quadro geral de distribuição: 59,2% (Concordo totalmente); 8,2% (Concordo); 14,3% (Concordo parcialmente); 4,1% (Discordo parcialmente); 4,1% (Discordo) e 10,2% (Discordo totalmente). Embora ainda se configure como classe modal, a proporção de concordância plena com a assertiva, manifestada por estudantes de IES classificadas nas categorias administrativas remanescentes, atinge patamares um pouco mais baixos dos que os observados naquelas já comentadas. Por fim, a distribuição percentual na categoria privada sem fins

lucrativos foi de 56,1% (Concordo totalmente), 15,6% (Concordo), 10,4% (Concordo parcialmente), 7,9% (Discordo parcialmente), 3,8% (Discordo), e 6,2% (Discordo totalmente).

Dando sequência à análise dos dados, procedeu-se à soma dos estudantes que optaram por algum nível de concordância (Concordo totalmente, Concordo e Concordo parcialmente) com a asserção, conforme demonstrado no Gráfico 8.3.



Gráfico 8.3 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Sua instituição ofereceu suporte para os estudantes superarem dificuldades tecnológicas de acesso às atividades não presenciais”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostra o Gráfico 8.3, as maiores demonstrações de concordância, nos seus variados graus de intensidade, se deram entre as IES públicas federais (soma de 88,1%), nas privadas com fins lucrativos (soma de 84%) e nas privadas sem fins lucrativos (82,1%). As públicas estaduais obtiveram a menor somatória dos graus três graus de concordância (81,7%). Em contrapartida essa categoria de IES apresentou a maior frequência para os três níveis de discordância (18,4%).

Ainda em relação à assertiva “Sua instituição ofereceu suporte para os estudantes superarem dificuldades tecnológicas de acesso às atividades não presenciais”, outros resultados obtidos, a partir das respostas dos estudantes, estão apresentados na Tabela 8.4.

Tabela 8.4 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Sua instituição ofereceu suporte para os estudantes superarem dificuldades tecnológicas de acesso às atividades não presenciais”, segundo a faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	6,1%	2,7%	6,1%	10,0%	11,3%	63,7%	100,0%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	5,6%	2,7%	6,8%	9,0%	13,0%	62,9%	100,0%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	5,6%	5,6%	7,0%	10,4%	18,1%	53,3%	100,0%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	3,7%	5,5%	5,5%	8,9%	13,0%	63,4%	100,0%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	6,6%	3,7%	7,3%	10,5%	15,6%	56,2%	100,0%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	6,6%	4,1%	9,1%	10,7%	16,9%	52,5%	100,0%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	11,4%	2,3%	0,0%	6,8%	18,2%	61,4%	100,0%
Total	5,8%	3,8%	6,7%	9,8%	14,3%	59,7%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostram os dados da Tabela 8.4, a alternativa modal em todas as faixas de renda mensal familiar do estudante foi o nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente” (ver também Gráfico 8.4, apresentado mais adiante). Na faixa mais baixa, de até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00), essa proporção foi de 63,7%. Na faixa seguinte, de 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,01 a R\$ 3.636,00), a proporção de concordância plena com a assertiva foi de 63,0%. Nas quatro faixas seguintes – de 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,01 a R\$ 5.454,00), de 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,01 a R\$ 7.272,00), de 6 a 10 SM (R\$ 7.272,01 a R\$ 12.120,00) e de 10 a 30 SM (R\$ 12.120,01 a R\$ 36.360,00) –, as proporções dos estudantes que concordaram totalmente com a assertiva foram, respectivamente, de 53,3%, 63,2%, 56,2% e 52,5%. Na faixa de renda mais elevada, acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00), a proporção dos estudantes que manifestaram concordância total com a assertiva foi de 61,4%, o valor mais elevado da série.

Dando sequência à análise dos dados, procedeu-se à soma dos estudantes que optaram por algum nível de concordância (Concordo totalmente, Concordo e Concordo parcialmente) com a asserção, sendo os resultados obtidos expostos no Gráfico 8.4.

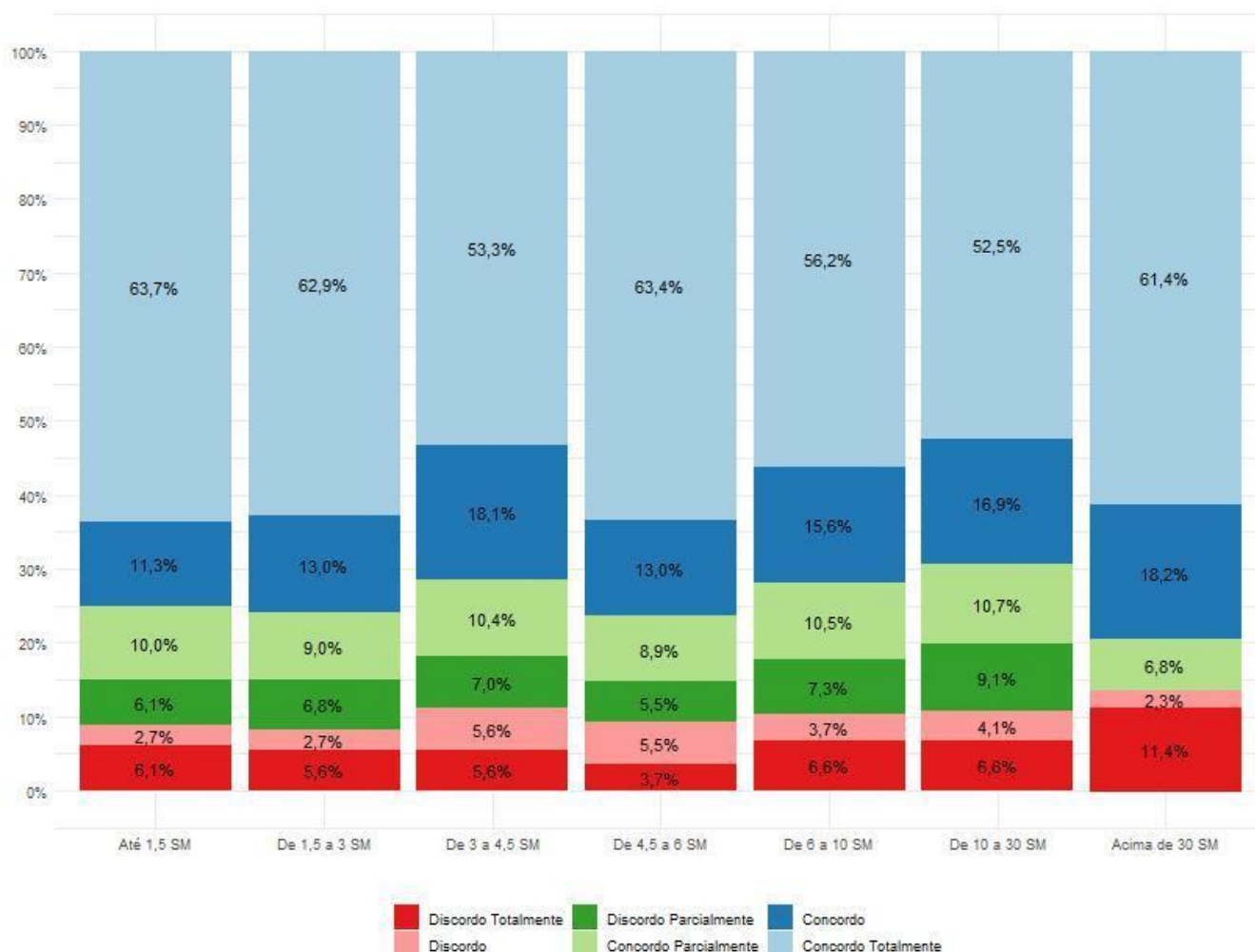


Gráfico 8.4 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Sua instituição ofereceu suporte para os estudantes superarem dificuldades tecnológicas de acesso às atividades não presenciais”, por faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Gráfico 8.4 indica, assim como na Tabela 8.4, que a alternativa “Concordo Totalmente” foi a classe modal para todas as faixas de renda, com maior representação na faixa de renda de 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00) e a menor na faixa de 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00). Considerando a alternativa “Discordo Totalmente”, os estudantes da maior faixa de renda, acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00), foram os que apresentaram o maior percentual (11,4%).

Os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância dos estudantes, com respeito à assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, segundo a categoria administrativa da IES, estão apresentados na Tabela 8.5.

Tabela 8.5 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	3,3%	1,6%	7,0%	12,8%	23,0%	52,3%	100,0%
Pública Estadual	6,0%	8,0%	8,0%	10,0%	4,0%	64,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	2,3%	1,6%	5,7%	8,8%	13,1%	68,5%	100,0%
Privada com fins lucrativos	2,1%	2,2%	5,1%	7,5%	14,5%	68,6%	100,0%
Total	2,3%	2,1%	5,5%	8,3%	14,6%	67,2%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Nas IES privadas com fins lucrativos – categoria administrativa que registrou a maior proporção de concordância plena com a assertiva –, a distribuição percentual das escolhas das alternativas de respostas pelos estudantes foi: 68,6% (Concordo totalmente); 14,5% (Concordo); 7,5% (Concordo parcialmente); 5,1% (Discordo parcialmente); 2,2% (Discordo) e 2,1% (Discordo totalmente). O conjunto de IES que registrou a segunda maior proporção de concordância plena com a assertiva foi o incluído na categoria administrativa privada sem fins lucrativos, cujo quadro geral de distribuição foi: 68,5% (Concordo totalmente); 13,1% (Concordo); 8,8% (Concordo parcialmente); 5,7% (Discordo parcialmente); 1,6% (Discordo) e 2,3% (Discordo totalmente). A terceira maior proporção de concordância plena com a assertiva foi registrada entre as IES incluídas na categoria administrativa pública estadual, a qual apresentou o seguinte quadro geral de distribuição: 64,0% (Concordo totalmente); 4,0% (Concordo); 10,0% (Concordo parcialmente); 8,0% (Discordo parcialmente); 8,0% (Discordo) e 6,0% (Discordo totalmente). A proporção de concordância com a assertiva, manifestada por estudantes de IES classificadas na categoria administrativa pública federal tem a seguinte distribuição percentual das escolhas das alternativas de respostas pelos estudantes: 52,3% (Concordo totalmente); 23,0% (Concordo); 12,8% (Concordo parcialmente); 7,0% (Discordo parcialmente); 1,6% (Discordo) e 3,3% (Discordo totalmente).

Dando sequência à análise dos dados, procedeu-se à soma dos estudantes que optaram por algum nível de concordância com a asserção, sendo os resultados obtidos a respeito apresentados no Gráfico 8.5.

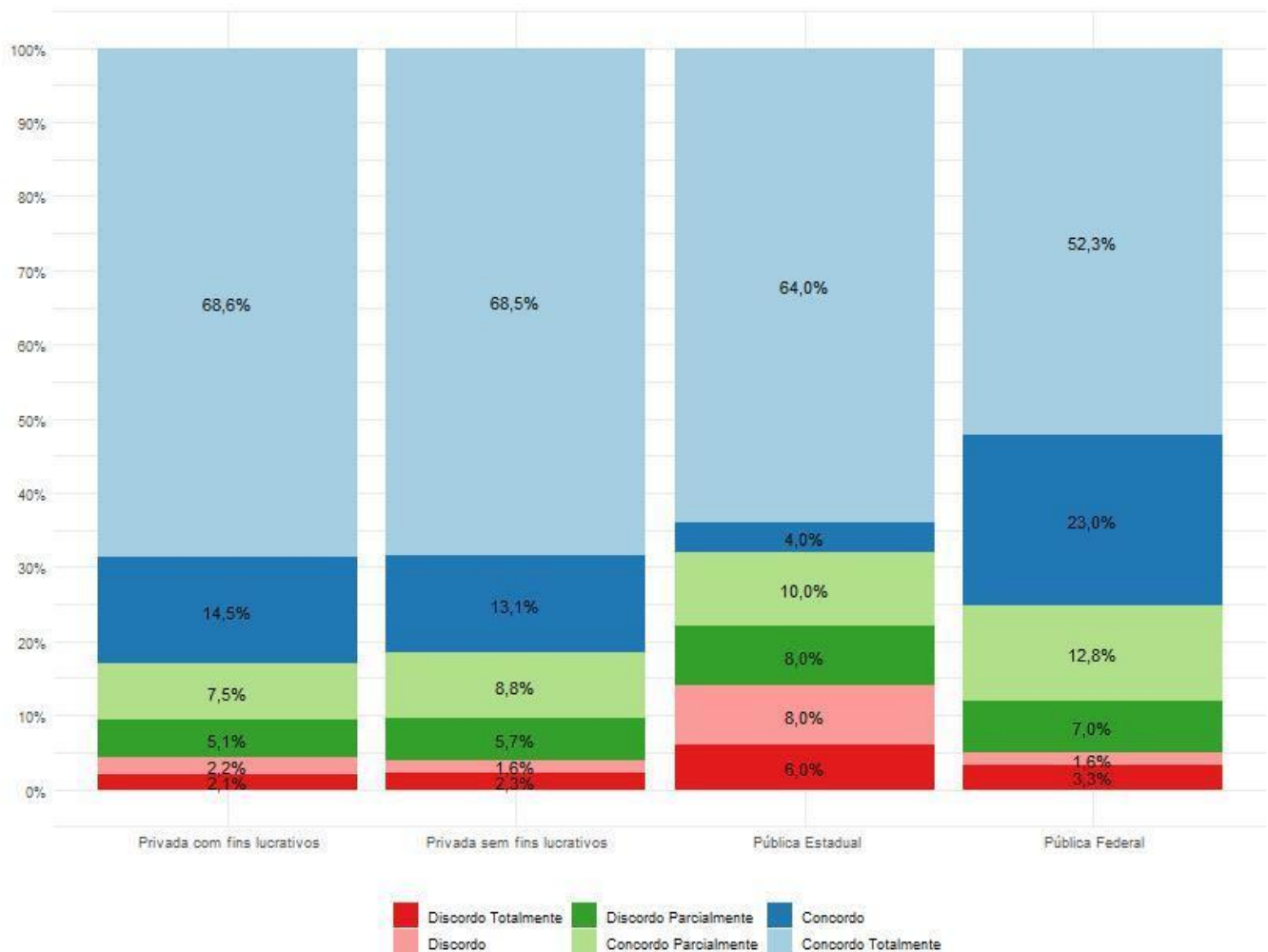


Gráfico 8.5 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados do Gráfico 8.5 mostram que as maiores demonstrações de concordância, nos seus variados graus de intensidade, se deram entre as IES privadas com fins lucrativos (soma 83,1%) e entre as IES públicas sem fins lucrativos (soma de 81,6%).

Ainda em relação à assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, outros resultados estão apresentados na Tabela 8.6.

Tabela 8.6 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, segundo a faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	3,9%	1,7%	6,4%	7,2%	13,3%	67,6%	100,0%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	2,4%	1,7%	5,6%	7,6%	13,8%	69,0%	100,0%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	1,4%	3,7%	5,3%	10,1%	15,2%	64,2%	100,0%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	1,9%	1,9%	1,6%	10,6%	14,6%	69,4%	100,0%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	1,8%	1,1%	7,5%	8,2%	15,2%	66,2%	100,0%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	2,2%	2,6%	5,8%	7,3%	19,0%	63,1%	100,0%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0,0%	2,0%	2,0%	6,0%	8,0%	82,0%	100,0%
Total	2,3%	2,1%	5,5%	8,3%	14,6%	67,2%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os resultados expostos na Tabela 8.6, a alternativa modal em todas as faixas de renda mensal familiar do estudante foi o nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente” (ver também Gráfico 8.6). Na faixa mais baixa, de até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00), essa proporção foi de 67,6%. Na faixa seguinte, de 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,01 a R\$ 3.636,00), a proporção de concordância plena com a assertiva foi de 69%. Nas quatro faixas seguintes – de 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,01 a R\$ 5.454,00), de 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,01 a R\$ 7.272,00), de 6 a 10 SM (R\$ 7.272,01 a R\$ 12.120,00) e de 10 a 30 SM (R\$ 12.120,01 a R\$ 36.360,00) –, as proporções dos estudantes que concordaram totalmente com a assertiva foram, respectivamente, de 64,2%, 69,4%, 66,2% e 63,1%. Na faixa de renda mais elevada, acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00), a proporção dos estudantes que manifestaram concordância total com a assertiva foi de 82,0%, o valor mais elevado da série.

Dando sequência à análise dos dados, procedeu-se à soma dos estudantes que optaram por algum nível de concordância (Concordo totalmente, Concordo e Concordo parcialmente) com a asserção, sendo os resultados obtidos apresentados no Gráfico 8.6.

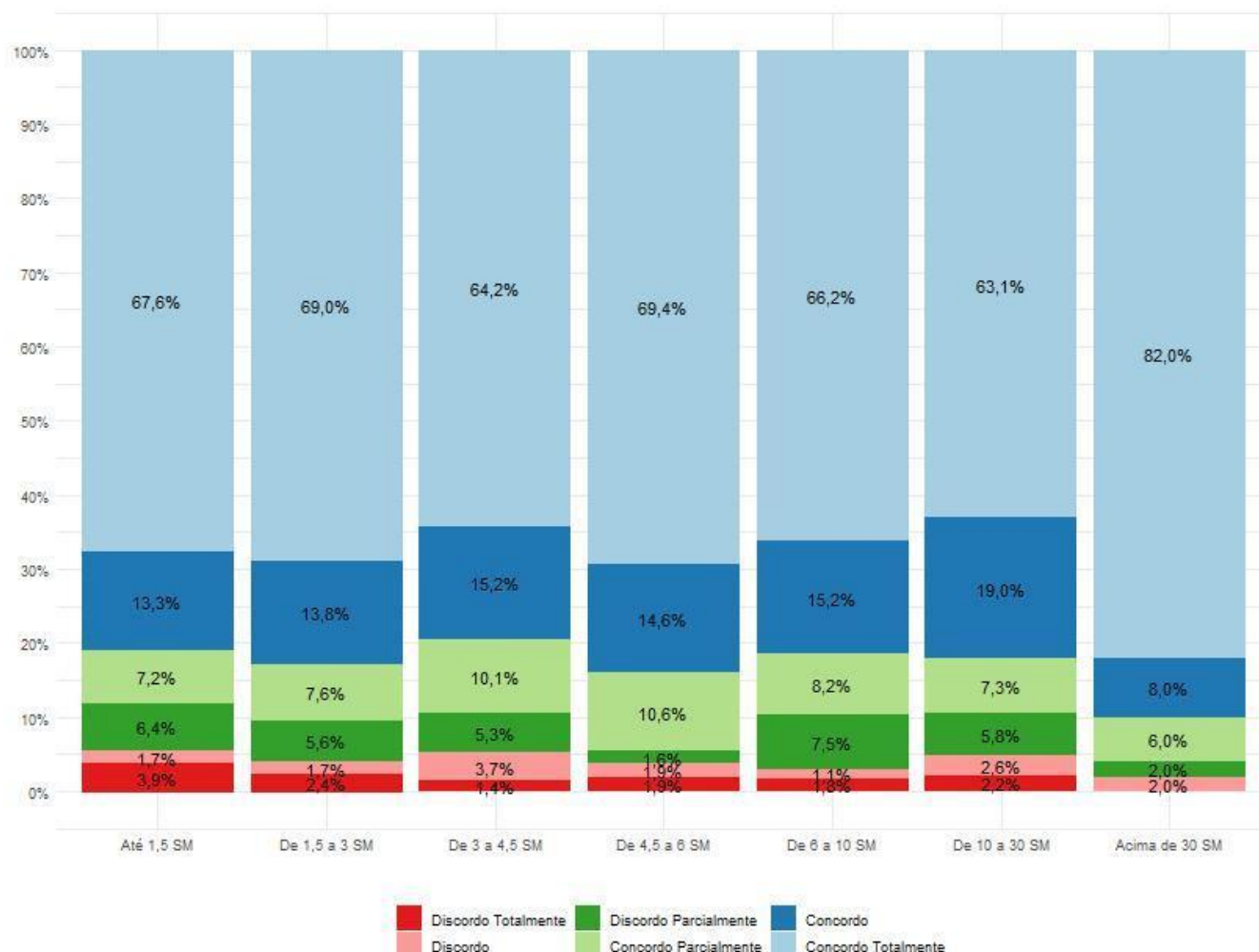


Gráfico 8.6 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, por faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostrado no Gráfico 8.6, de modo análogo, realizou-se a mesma operação quanto aos estudantes que optaram por algum nível de discordância (Discordo totalmente, Discordo e Discordo parcialmente) com a asserção. Os resultados dessas somas foram, respectivamente, de 3,9% e 1,7% na faixa até 1,5 SM (até R\$ 1.650,00); de 2,4% e 1,7% na faixa de 1,5 a 3 SM (R\$ 1.650,01 a R\$ 3.300,00); de 1,4% e 3,7% na faixa de 3 a 4,5 SM (R\$ 3.300,01 a R\$ 4.950,00); de 1,9% e 1,9% na faixa de 4,5 a 6 SM (R\$ 4.950,01 a R\$ 6.600,00); de 1,8% e 1,1% na faixa de 6 a 10 SM (R\$ 6.600,01 a R\$ 11.000,00); de 2,2% e 2,6% na faixa de 10 a 30 SM (R\$ 11.000,01 a R\$ 33.000,00); e 2,0% na faixa acima de 30

SM (mais de R\$ 33.000,00).

Os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância dos estudantes, com respeito à assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão que você participava antes do início da pandemia continuaram sendo ofertadas”, segundo a categoria administrativa da IES, estão apresentados na Tabela 8.7.

Tabela 8.7 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão que você participava antes do início da pandemia continuaram sendo ofertadas”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	11,5%	5,5%	9,1%	16,4%	12,7%	44,8%	100,0%
Pública Estadual	15,0%	5,0%	5,0%	7,5%	12,5%	55,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	5,8%	3,8%	7,2%	9,8%	11,3%	62,0%	100,0%
Privada com fins lucrativos	3,8%	3,2%	5,6%	9,0%	14,6%	63,7%	100,0%
Total	5,0%	3,5%	6,3%	9,7%	13,5%	62,0%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Nas IES privadas com fins lucrativos – categoria administrativa que registrou a maior proporção de concordância plena com a assertiva –, a distribuição percentual das escolhas das alternativas de respostas pelos estudantes foi: 63,7% (Concordo totalmente); 14,6% (Concordo); 9% (Concordo parcialmente); 5,6% (Discordo parcialmente); 3,2% (Discordo) e 3,8% (Discordo totalmente). O conjunto de IES que registrou a segunda maior proporção de concordância plena com a assertiva foi o incluído na categoria administrativa privada sem fins lucrativos, cujo quadro geral de distribuição foi: 62% (Concordo totalmente); 11,3% (Concordo); 9,8% (Concordo parcialmente); 7,2% (Discordo parcialmente); 3,8% (Discordo) e 5,8% (Discordo totalmente). A terceira maior proporção de concordância plena com a assertiva foi registrada entre as IES incluídas na categoria administrativa pública estadual, a qual apresentou o seguinte quadro geral de distribuição: 55% (Concordo totalmente); 12,5% (Concordo); 7,5% (Concordo parcialmente); 5,0% (Discordo parcialmente); 5,0% (Discordo) e 15,0% (Discordo totalmente). A proporção de concordância com a assertiva, manifestada por estudantes de IES classificadas na categoria administrativa pública federal tem a seguinte distribuição percentual das escolhas das alternativas de respostas pelos estudantes: 44,8% (Concordo totalmente); 12,7% (Concordo); 16,4% (Concordo parcialmente); 9,1% (Discordo parcialmente); 5,5% (Discordo) e 11,5% (Discordo totalmente).

De acordo com os resultados expostos na Tabela 8.7, a alternativa modal em todas as faixas de renda mensal familiar do estudante foi o nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente” (ver também Gráfico 8.7).

O Gráfico 8.7 apresenta os resultados das demonstrações de concordância, em relação à assertiva anteriormente mencionada.

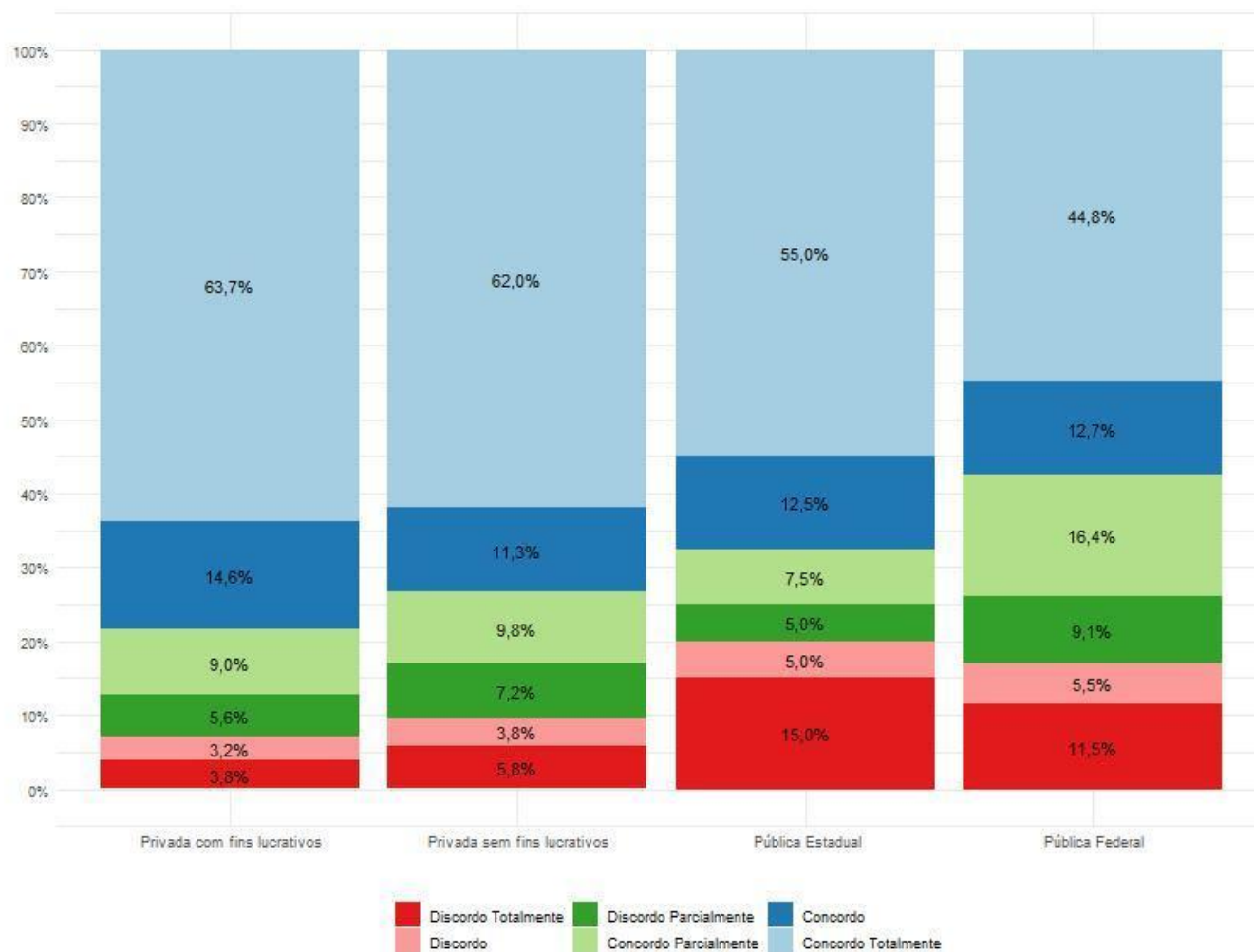


Gráfico 8.7 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão que você participava antes do início da pandemia continuaram sendo ofertadas”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como revelam os resultados do Gráfico 8.7, as maiores demonstrações de concordância, nos seus variados graus de intensidade, se deram entre as IES privadas com fins lucrativos (soma de 87,3%). Por outro lado, as maiores demonstrações de discordância, nos seus variados graus de intensidade, se deram entre as públicas estaduais (25%). Tais dados podem ser observados na Tabela 8.7 e no Gráfico 8.7, ambos mostrados antes.

Ainda em relação à assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão que você participava antes do início da pandemia continuaram sendo ofertadas”, a Tabela 8.8 apresenta mais resultados relativos às respostas obtidas.

Tabela 8.8 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão que você participava antes do início da pandemia continuaram sendo ofertadas”, segundo a faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	5,3%	2,9%	6,8%	9,9%	12,8%	62,3%	100,0%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	4,9%	2,7%	5,4%	8,5%	13,3%	65,2%	100,0%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	5,0%	4,3%	7,2%	11,6%	14,5%	57,4%	100,0%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	4,7%	1,2%	5,0%	10,6%	12,1%	66,4%	100,0%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	4,7%	6,1%	7,8%	10,0%	13,0%	58,4%	100,0%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	6,7%	4,8%	7,2%	7,7%	17,3%	56,3%	100,0%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	2,4%	4,9%	0,0%	7,3%	12,2%	73,2%	100,0%
Total	5,0%	3,5%	6,3%	9,7%	13,5%	62,0%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 8.8 mostram que a alternativa modal em todas as faixas de renda mensal familiar do estudante foi o nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente” (ver também Gráfico 8.8). Na faixa mais baixa, essa proporção foi de 62,3%. Na faixa seguinte, a proporção de concordância plena com a assertiva foi de 65,2%. Nas quatro faixas seguintes – de 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,01 a R\$ 4.950,00), de 4,5 a 6 SM (R\$ 4.950,01 a R\$ 6.600,00), de 6 a 10 SM (R\$ 6.600,01 a R\$ 11.000,00) e de 10 a 30 SM (R\$ 11.000,01 a R\$ 33.000,00) –, as proporções dos estudantes que concordaram totalmente com a assertiva foram, respectivamente, de 57,4%, 66,4%, 58,4% e 56,3%. Na faixa de renda mais elevada, acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00), a proporção dos estudantes que manifestaram concordância total com a assertiva foi de 73,2%, o valor mais elevado da série.

A análise dos dados permite, também, identificar um padrão na distribuição das escolhas das diferentes alternativas de concordância/discordância em relação à assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão que você participava antes do início da pandemia continuaram sendo ofertadas”, como retratado no Gráfico 8.8.

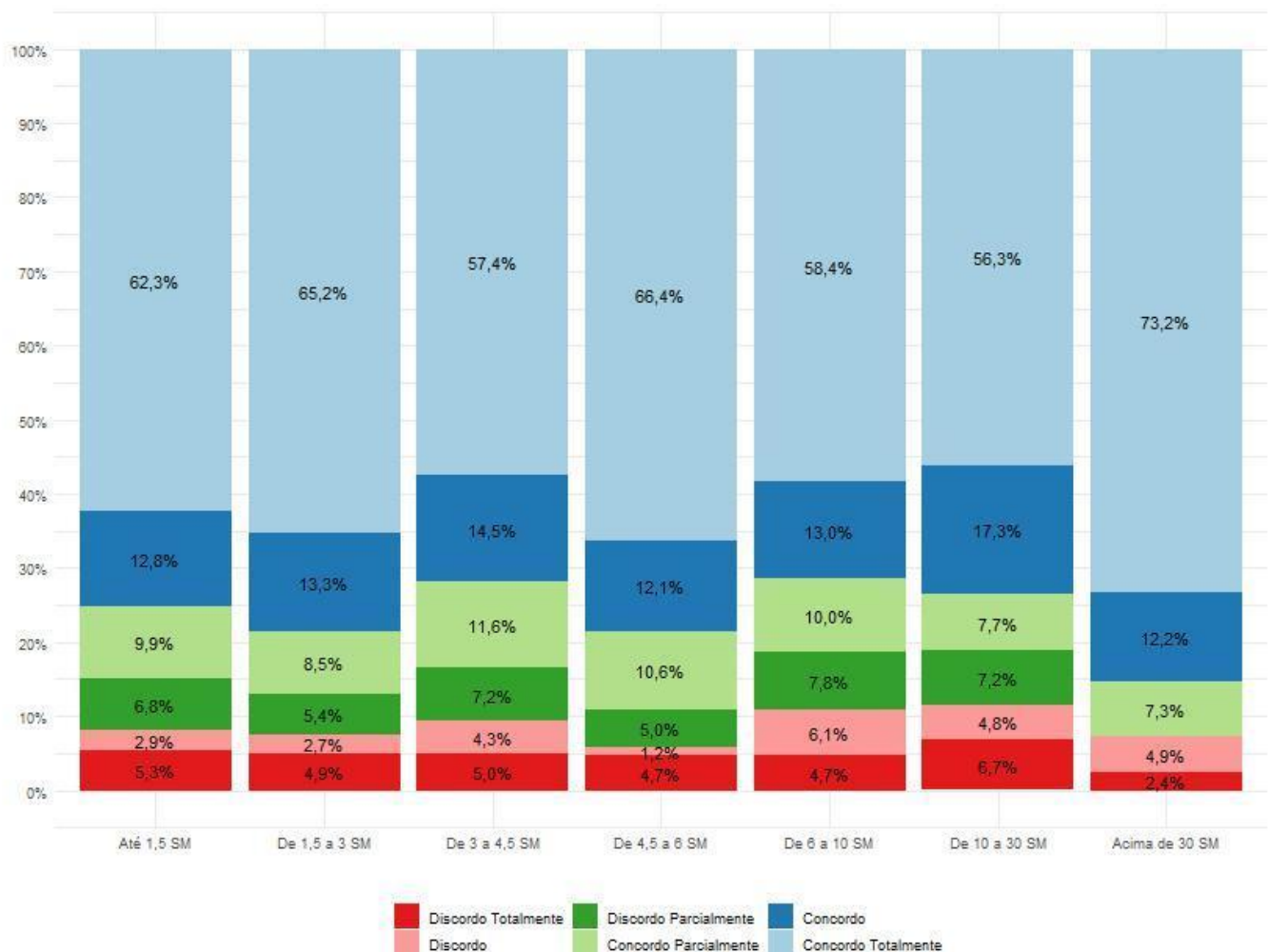


Gráfico 8.8 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão que você participava antes do início da pandemia continuaram sendo ofertadas”, por faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como mostram os dados do Gráfico 8.8, o padrão na distribuição das escolhas das diferentes alternativas de concordância/discordância em relação à assertiva mencionada se repete, com pequenas variações, em todas as faixas de renda: *grosso modo*, depois da classe modal, há uma queda nas proporções correspondentes às demais escolhas, queda que se torna mais nítida à medida que as escolhas se distanciam do nível de concordância plena. Particularmente no que diz respeito ao nível de discordância máxima, “Discordo totalmente”, observa-se, via de regra, um ligeiro incremento em relação ao nível de discordância que lhe precede.

De tais resultados permite-se concluir que, de um modo geral, estudantes situados nos estratos mais elevados de renda mensal familiar manifestam maiores graus de concordância com a assertiva do que aqueles situados nos estratos de renda familiar mensal mais baixos. Por outro lado, via de regra, manifestações de discordância com a assertiva são mais observadas entre estudantes pertencentes aos estratos de renda mensal familiar mais baixos do que entre estudantes agrupados nos segmentos de renda familiar mais elevados.

Os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância dos estudantes, com respeito à assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia”, segundo a categoria administrativa da IES, estão apresentados na Tabela 8.9.

Tabela 8.9 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	28,8%	7,9%	7,2%	15,1%	11,5%	29,5%	100,0%
Pública Estadual	14,3%	4,1%	2,0%	6,1%	8,2%	65,3%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	17,7%	5,5%	7,8%	9,2%	11,5%	48,3%	100,0%
Privada com fins lucrativos	20,7%	4,7%	7,8%	9,9%	11,1%	45,9%	100,0%
Total	20,3%	5,2%	7,6%	10,0%	11,1%	45,8%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 8.9 permitem notar que nas IES públicas estaduais – categoria administrativa que registrou a maior proporção de concordância plena com a assertiva –, a distribuição percentual das escolhas das alternativas de respostas pelos estudantes foi: 65,5% (Concordo totalmente); 8,2% (Concordo); 6,1% (Concordo parcialmente); 2,0% (Discordo parcialmente); 4,1% (Discordo) e 14,3% (Discordo totalmente). O conjunto de IES que registrou a segunda maior proporção de concordância plena com a assertiva foi o incluído na categoria administrativa privada sem fins lucrativos, cujo quadro geral de distribuição foi: 48,3% (Concordo totalmente); 11,5% (Concordo); 9,2% (Concordo parcialmente); 7,8% (Discordo parcialmente); 5,5% (Discordo) e 17,7% (Discordo totalmente). A terceira maior proporção de concordância plena com a assertiva foi registrada entre as IES incluídas na categoria administrativa privadas com fins lucrativos, a qual apresentou o seguinte quadro geral de distribuição: 46,0% (Concordo totalmente); 11,0% (Concordo); 9,8% (Concordo parcialmente); 7,8% (Discordo parcialmente); 4,7% (Discordo) e 20,7% (Discordo totalmente). Por fim, no que concerne à categoria administrativa, a distribuição percentual das escolhas das alternativas de respostas pelos estudantes provenientes de IES públicas federais foi a seguinte: 29,5% (Concordo totalmente); 11,5% (Concordo); 15,1% (Concordo parcialmente); 7,2% (Discordo parcialmente); 7,9% (Discordo) e 28,8% (Discordo totalmente).

O Gráfico 8.9 expõe resultados que permitem ampliar as análises já apresentadas.

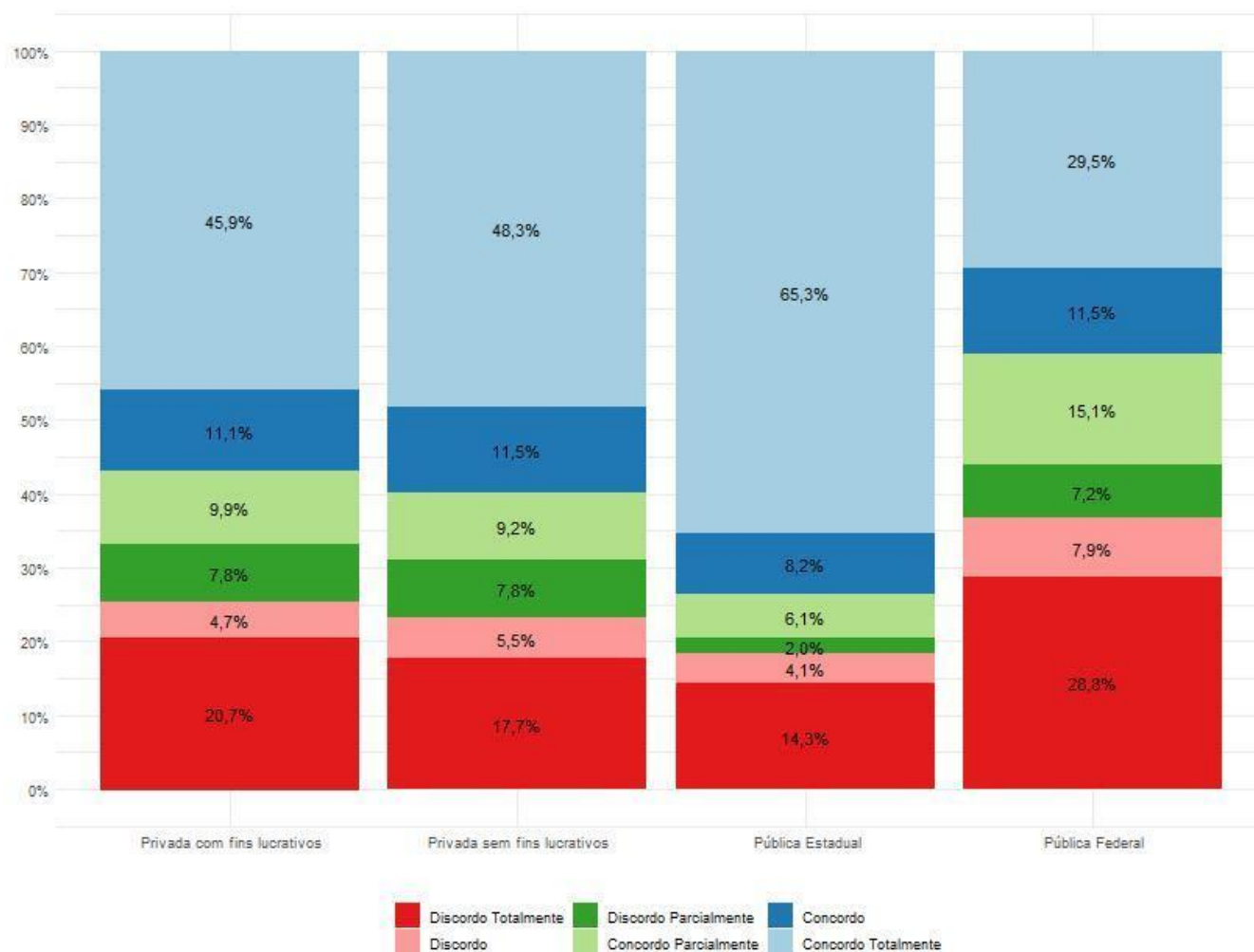


Gráfico 8.9 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados do Gráfico 8.9 mostram que as maiores demonstrações de concordância, nos seus variados graus de intensidade, se deram entre as IES públicas estadual (soma de 73,5%) e as de discordância, se deram entre as públicas federais (36,7%). Tais dados podem ser observados na Tabela 8.9 e no Gráfico 8.9, ambos mostrados antes.

Ainda em relação à mesma assertiva, mas considerando as faixas de renda do estudante, a Tabela 8.10 apresenta outros resultados.

Tabela 8.10 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia”, segundo a faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	22,4%	5,4%	6,5%	10,2%	9,7%	45,7%	100,0%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	17,9%	4,9%	8,2%	10,3%	12,0%	46,6%	100,0%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	21,7%	7,4%	6,6%	11,4%	11,8%	41,2%	100,0%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	20,7%	3,8%	7,6%	9,8%	10,9%	47,3%	100,0%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	20,0%	4,4%	11,6%	6,7%	9,3%	48,0%	100,0%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	22,9%	3,1%	3,8%	11,5%	13,7%	45,0%	100,0%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	10,0%	10,0%	3,3%	10,0%	13,3%	53,3%	100,0%
Total	20,3%	5,2%	7,6%	10,0%	11,1%	45,8%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como atestam os dados da Tabela 8.10, a alternativa modal em todas as faixas foi o nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente” (ver também Gráfico 8.10). Na faixa mais baixa, essa proporção foi de 45,7%. Na faixa seguinte, a proporção de concordância plena com a assertiva foi de 46,6%. Nas quatro faixas seguintes – de 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,01 a R\$ 5.454,00), de 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,01 a R\$ 7.272,00), de 6 a 10 SM (R\$ 7.272,01 a R\$ 12.120,00) e de 10 a 30 SM (R\$ 12.120,01 a R\$ 36.360,00) –, as proporções dos estudantes que concordaram totalmente com a assertiva foram, respectivamente, de 41,2%, 47,3%, 48,0% e 45,0%. Na faixa de renda mais elevada, a proporção dos estudantes que manifestaram concordância total com a assertiva foi de 53,3%, o valor mais elevado da série.

O Gráfico 8.10 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

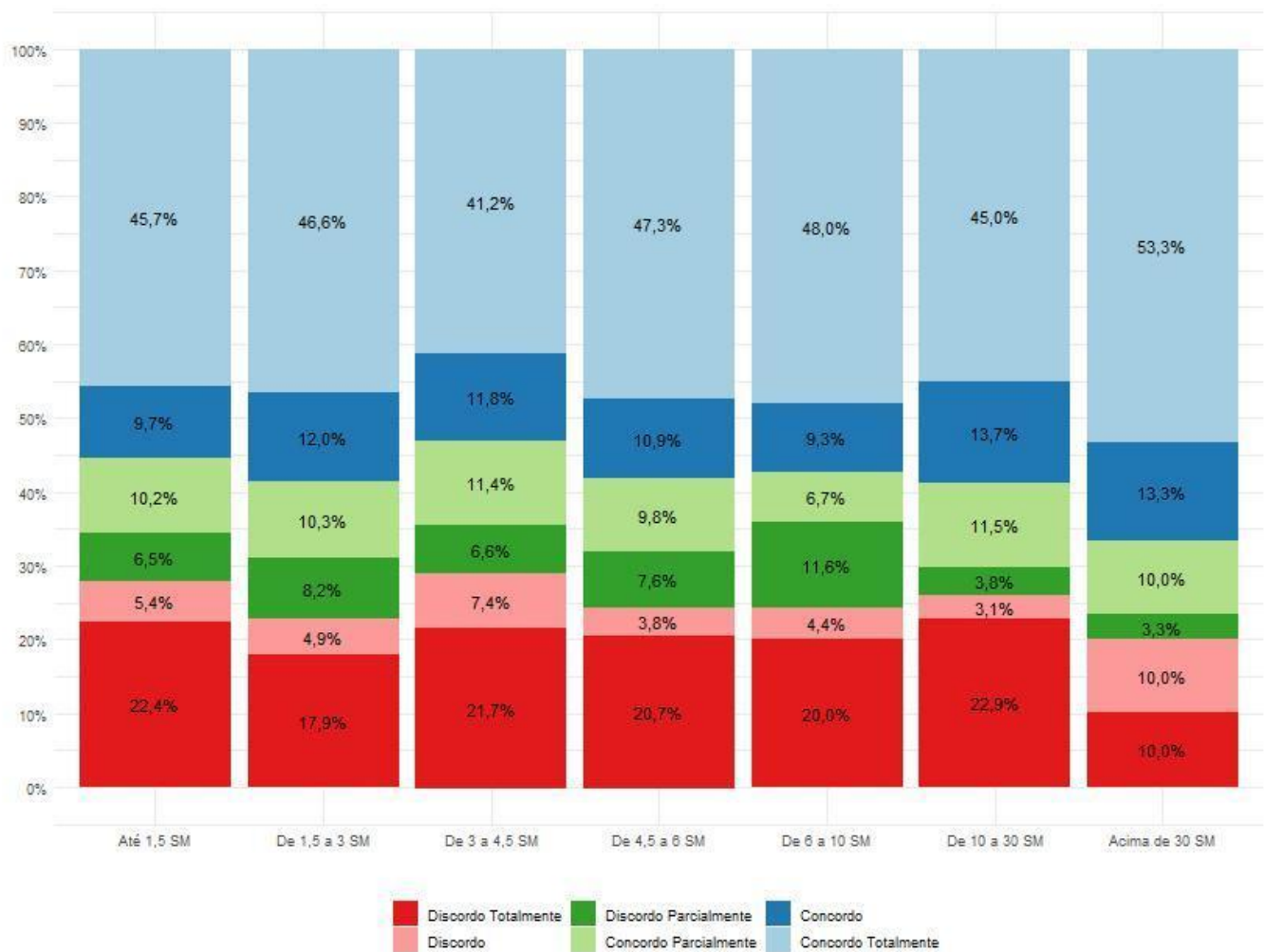


Gráfico 8.10 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia”, por faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados expostos no Gráfico 10 permitem constatar uma tendência de elevação da proporção de concordância máxima, à medida que a faixa de renda mensal familiar também se eleva, um incremento médio entre faixas de 2,1 pontos percentuais, valor estatisticamente significativo.

A análise dos dados permite, também, identificar um padrão na distribuição das escolhas das diferentes alternativas de concordância/discordância em relação à assertiva, o qual se repete, com pequenas variações, em todas as faixas de renda: *grosso modo*, depois da classe modal, há uma queda nas proporções correspondentes às demais escolhas, queda que se torna mais nítida, à medida que as escolhas se distanciam do nível de concordância plena. Particularmente no que diz respeito ao nível de

discordância máxima, “Discordo totalmente”, observa-se, via de regra, um ligeiro incremento em relação ao nível de discordância intermediário.

De tais resultados permite-se concluir que, de um modo geral, estudantes situados nos estratos mais elevados de renda mensal familiar manifestam maiores graus de concordância com a assertiva do que aqueles situados nos estratos de renda familiar mensal mais baixos. Por outro lado, via de regra, manifestações de discordância com a assertiva são mais nitidamente observadas entre estudantes pertencentes aos estratos de renda mensal familiar mais baixos do que entre estudantes agrupados nos segmentos de renda familiar mais elevados.

Os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância dos estudantes, com respeito à assertiva “Os professores demonstraram domínio dos recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, segundo a categoria administrativa da IES, estão apresentados na Tabela 8.11.

Tabela 8.11 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Os professores demonstraram domínio dos recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	1,5%	3,5%	7,3%	20,1%	24,7%	42,9%	100,0%
Pública Estadual	10,0%	6,0%	8,0%	16,0%	12,0%	48,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	2,2%	2,7%	7,0%	13,8%	20,2%	54,2%	100,0%
Privada com fins lucrativos	2,2%	2,9%	6,2%	10,0%	15,5%	63,1%	100,0%
Total	2,3%	3,0%	6,5%	11,9%	17,5%	58,8%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 8.11 permitem notar que o nível de concordância máxima com a assertiva constituiu a parcela modal para o conjunto de IES para as cinco categorias. Para a categoria pública federal, o percentual da moda foi o mais baixo (42,9%), seguido pelo percentual das IES públicas estaduais, com 48,0%.

Nas IES privadas com fins lucrativos – categoria administrativa que registrou a maior proporção de concordância plena com a assertiva –, a distribuição percentual das escolhas das alternativas de respostas pelos estudantes de maior grau de concordância até o maior de discordância foi: 63,1%; 15,5%; 10,0%; 6,2%; 2,9% e 2,2%. A categoria de IES que registrou a segunda maior proporção de concordância plena com a assertiva foi a privadas sem fins lucrativos, cujo quadro geral de distribuição, considerando a ordem utilizada para a categoria descrita anteriormente, foi: 54,2%; 20,2%; 13,8%; 7,0%; 2,7% e 2,2%. A

terceira maior proporção de concordância plena com a assertiva foi registrada entre as IES incluídas na categoria administrativa pública estadual, com os seguintes valores: 48,0%; 12,0%; 16,0%; 8,0%; 6,0% e 10,0%. Por fim, no que concerne à categoria administrativa pública federal foi: 42,9%; 24,7%; 20,1%; 7,3%; 3,5% e 1,5%.

O Gráfico 8.11 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

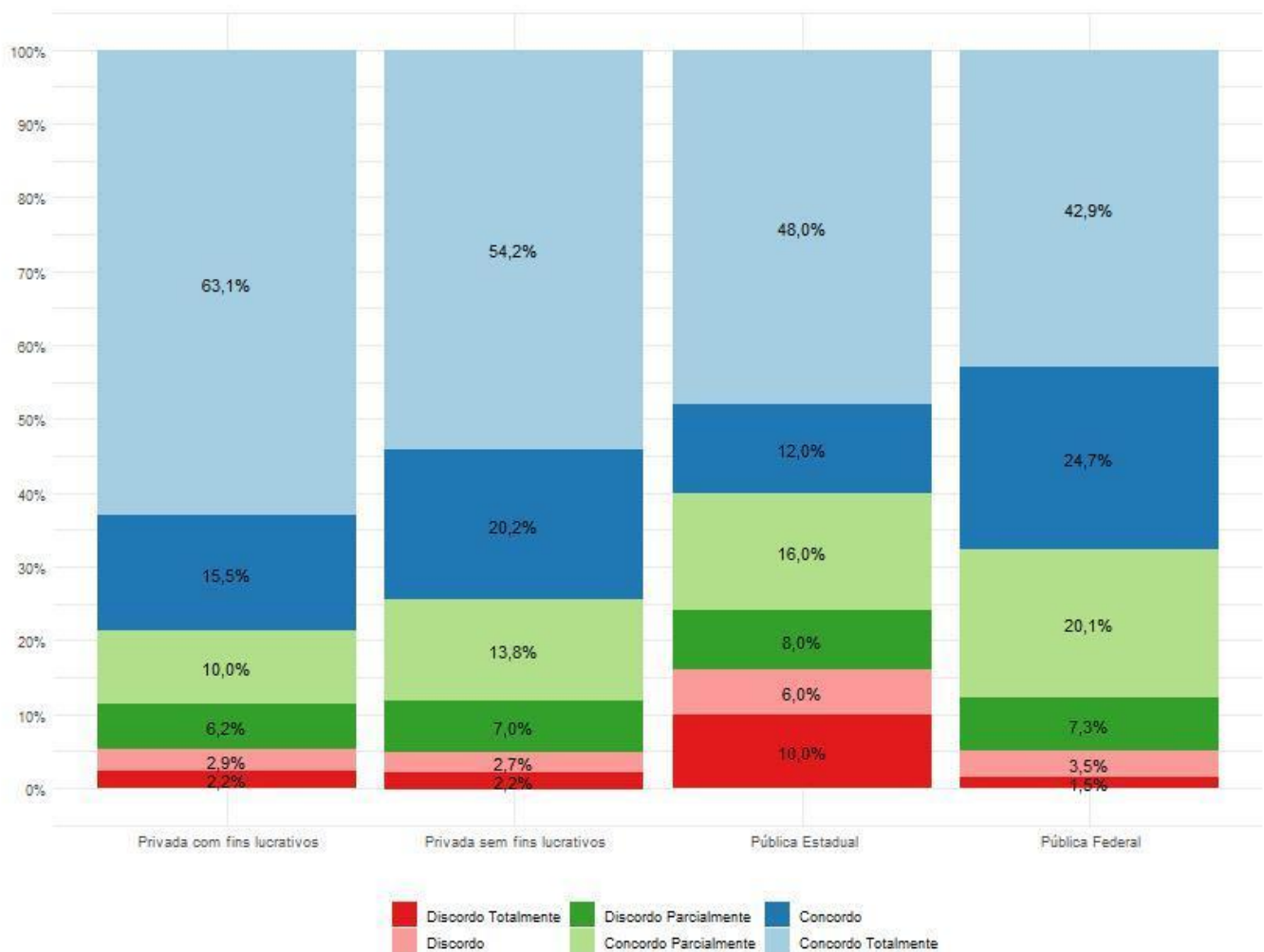


Gráfico 8.11 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Os professores demonstraram domínio dos recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Através da análise do Gráfico 8.11, permite-se concluir que, de um modo geral, estudantes de instituições privadas (com ou sem fins lucrativos) apresentam maiores graus de concordância com a assertiva do que aqueles das instituições públicas (federal ou estadual). O percentual de concordância “Concordo Totalmente” foi de 63,1% nas privadas com fins lucrativos e 42,9% nas públicas federais.

Ainda em relação à mesma assertiva, “Os professores demonstraram domínio dos recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, mas considerando as faixas de renda dos estudantes, a Tabela 8.12 apresenta outros resultados.

Tabela 8.12 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Os professores demonstraram domínio dos recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, segundo a faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	3,0%	2,4%	5,7%	11,3%	16,5%	61,1%	100,0%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	2,2%	2,2%	6,3%	11,7%	14,6%	63,2%	100,0%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	1,7%	4,8%	6,2%	11,5%	20,5%	55,2%	100,0%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	1,8%	1,8%	6,5%	11,5%	19,5%	58,9%	100,0%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	2,4%	2,8%	7,2%	14,4%	16,4%	56,8%	100,0%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	2,8%	4,6%	8,5%	12,1%	21,6%	50,4%	100,0%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0,0%	3,7%	9,3%	11,1%	20,4%	55,6%	100,0%
Total	2,3%	3,0%	6,5%	11,9%	17,5%	58,8%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os resultados da Tabela 8.12, a alternativa modal em todas as faixas foi o nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente”. Na faixa mais baixa (até 1,5 SM), a proporção de concordância plena foi de 61,2% e na faixa seguinte (de 1,5 a 3 SM), de 63,2%. Nas faixas seguintes, de 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,01 a R\$ 5.454,00), de 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,01 a R\$ 7.272,00), de 6 a 10 SM (R\$ 7.272,01 a R\$ 12.120,00) e de 10 a 30 SM (R\$ 12.120,01 a R\$ 36.360,00), as proporções dos estudantes que concordaram totalmente com a assertiva foram, respectivamente, de 55,2%, 58,9%, 56,8% e 50,4%. Na faixa mais alta (acima de 30 SM), a concordância total foi 55,6%.

O Gráfico 8.12 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

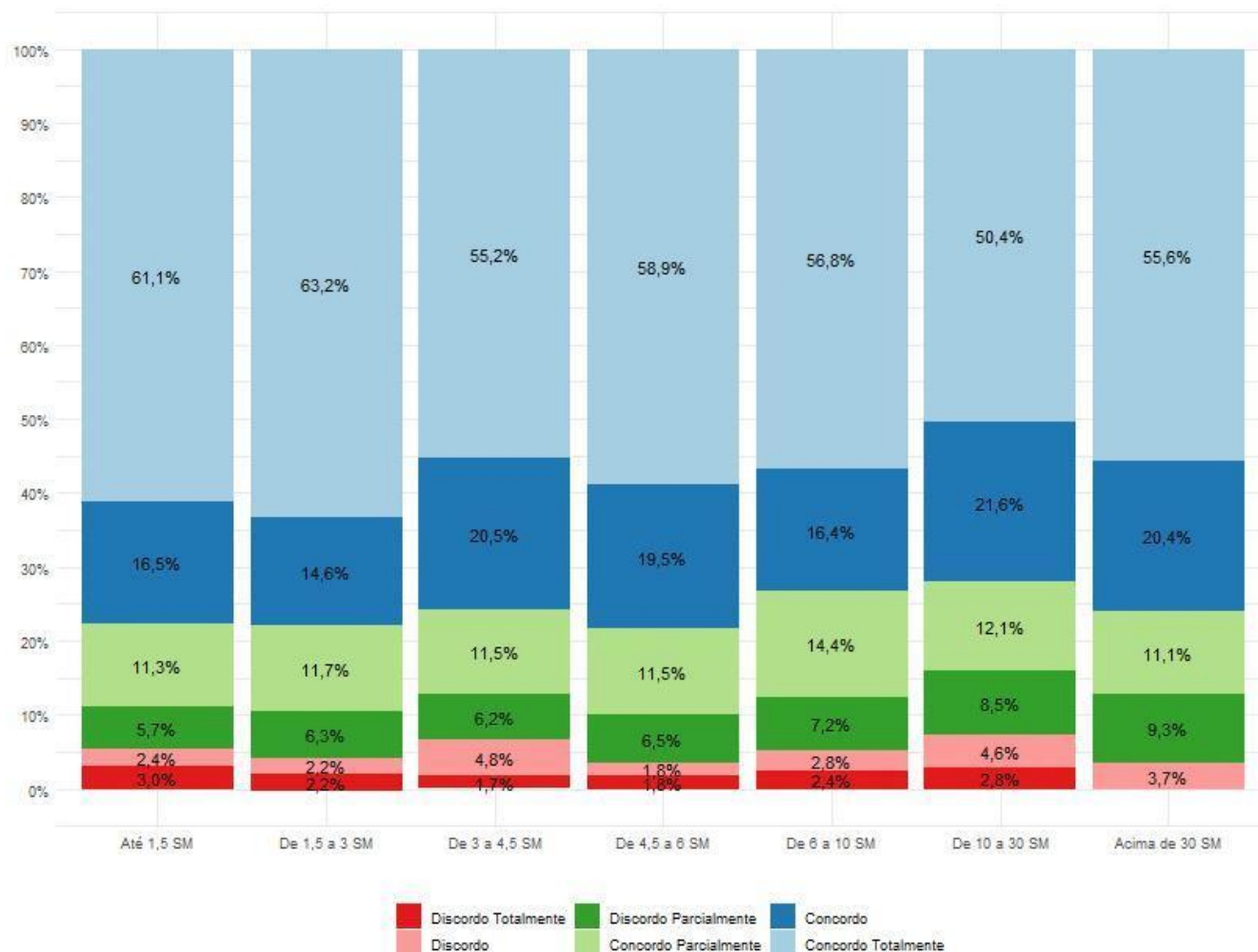


Gráfico 8.12 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Os professores demonstraram domínio dos recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, por faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

O percentual de concordância dos estudantes, agregado à faixa de renda familiar, teve um desvio-padrão pouco acentuado em “Concordo Totalmente”, variando de 50,4% em faixa de renda familiar de 10 a 30 SM até 63,2% em faixa de renda familiar 1,5 a 3 SM.

Na Tabela 8.13, encontram-se os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância dos estudantes, com respeito à assertiva “A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais”, segundo a categoria administrativa da IES.

Tabela 8.13 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	2,7%	6,1%	9,6%	16,1%	23,0%	42,5%	100,0%
Pública Estadual	9,8%	5,9%	9,8%	5,9%	17,6%	51,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	2,7%	4,6%	6,6%	11,3%	18,4%	56,4%	100,0%
Privada com fins lucrativos	2,9%	2,9%	5,3%	9,4%	15,7%	63,7%	100,0%
Total	2,9%	3,7%	6,0%	10,4%	17,0%	59,9%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 8.13 mostram que o padrão é semelhante ao observado para as asserções anteriores, o nível de concordância máxima com a assertiva constituiu a parcela modal para o conjunto de IES das cinco categorias.

Nas IES privadas com fins lucrativos – categoria administrativa que registrou a maior proporção de concordância plena com a assertiva –, a distribuição percentual das escolhas das alternativas de respostas pelos estudantes de maior grau de concordância até o maior de discordância foi: 63,7%; 15,7%; 9,4%; 5,3%; 2,9% e 2,9%. A categoria de IES que registrou a segunda maior proporção de concordância plena com a assertiva foi a privadas sem fins lucrativos, cujo quadro geral de distribuição, considerando a ordem utilizada para a categoria descrita anteriormente, foi: 56,4%; 18,4%; 11,3%; 6,6%; 4,6% e 2,7%. A terceira maior proporção de concordância plena com a assertiva foi registrada entre as IES incluídas na categoria administrativa pública estadual, com os seguintes valores: 51,0%; 17,6%; 5,9%; 9,8%; 5,9% e 9,8%. Já para as públicas federais os valores foram: 42,5%; 23,0%; 16,1%; 9,6%; 6,1% e 2,7%.

O Gráfico 8.13 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

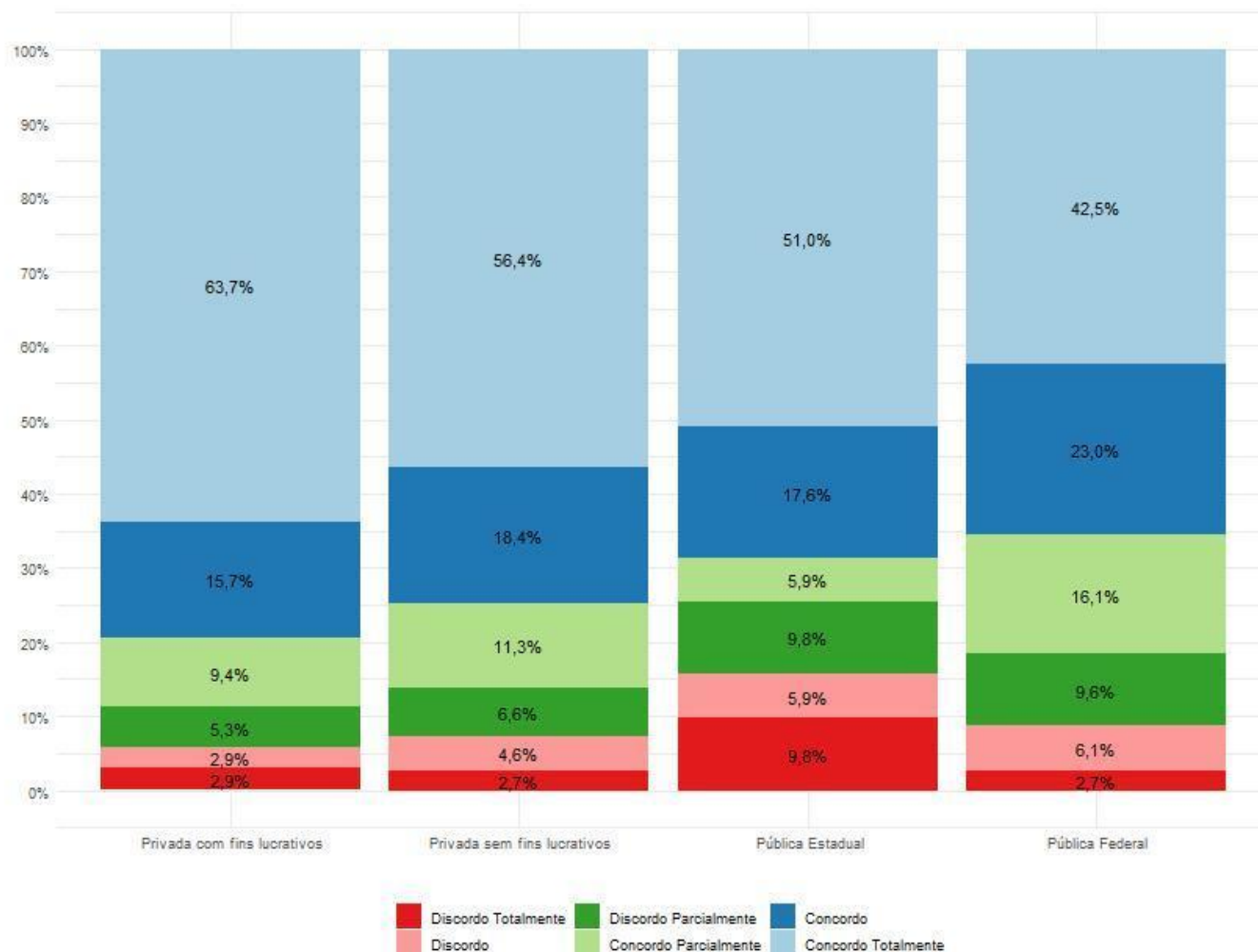


Gráfico 8.13 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dois últimos níveis de concordância (Concordo e Concordo Totalmente) foram menores em instituições públicas (estadual e federal), enquanto o nível de concordância foi maior em instituições privadas (com ou sem fins lucrativos). O percentual de “Discordo Totalmente” foi o maior na instituição pública estadual, com 9,8%.

Ainda em relação à mesma assertiva, “A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais”, mas considerando as faixas de renda do estudante, a Tabela 8.14 apresenta outros resultados.

Tabela 8.14 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais”, segundo a faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	3,6%	3,4%	5,8%	10,0%	14,1%	63,1%	100,0%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	2,7%	2,9%	5,6%	8,8%	16,4%	63,7%	100,0%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	2,9%	5,3%	5,8%	11,7%	18,5%	55,8%	100,0%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	1,8%	3,1%	6,2%	10,8%	19,0%	59,1%	100,0%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	2,6%	4,3%	6,7%	11,6%	17,2%	57,6%	100,0%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	4,2%	3,8%	6,3%	12,9%	20,6%	52,1%	100,0%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	3,7%	1,9%	13,0%	3,7%	13,0%	64,8%	100,0%
Total	2,9%	3,7%	6,0%	10,4%	17,0%	59,9%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 8.14 mostram que a alternativa modal em todas as faixas foi o nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente” (ver Tabela 8.14 e Gráfico 8.14).

De acordo com os resultados da Tabela 8.14, a alternativa modal em todas as faixas foi o nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente”. Na faixa mais baixa (até 1,5 SM), a proporção de concordância plena foi de 63,1% e na faixa seguinte (de 1,5 a 3 SM), de 63,7%. Nas faixas seguintes, de 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,01 a R\$ 5.454,00), de 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,01 a R\$ 7.272,00), de 6 a 10 SM (R\$ 7.272,01 a R\$ 12.120,00) e de 10 a 30 SM (R\$ 12.120,01 a R\$ 36.360,00), as proporções dos estudantes que concordaram totalmente com a assertiva foram, respectivamente, de 55,8%, 59,1%, 57,6% e 52,1%. Na faixa mais alta (acima de 30 SM), a concordância total foi 64,8%.

O Gráfico 8.14 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

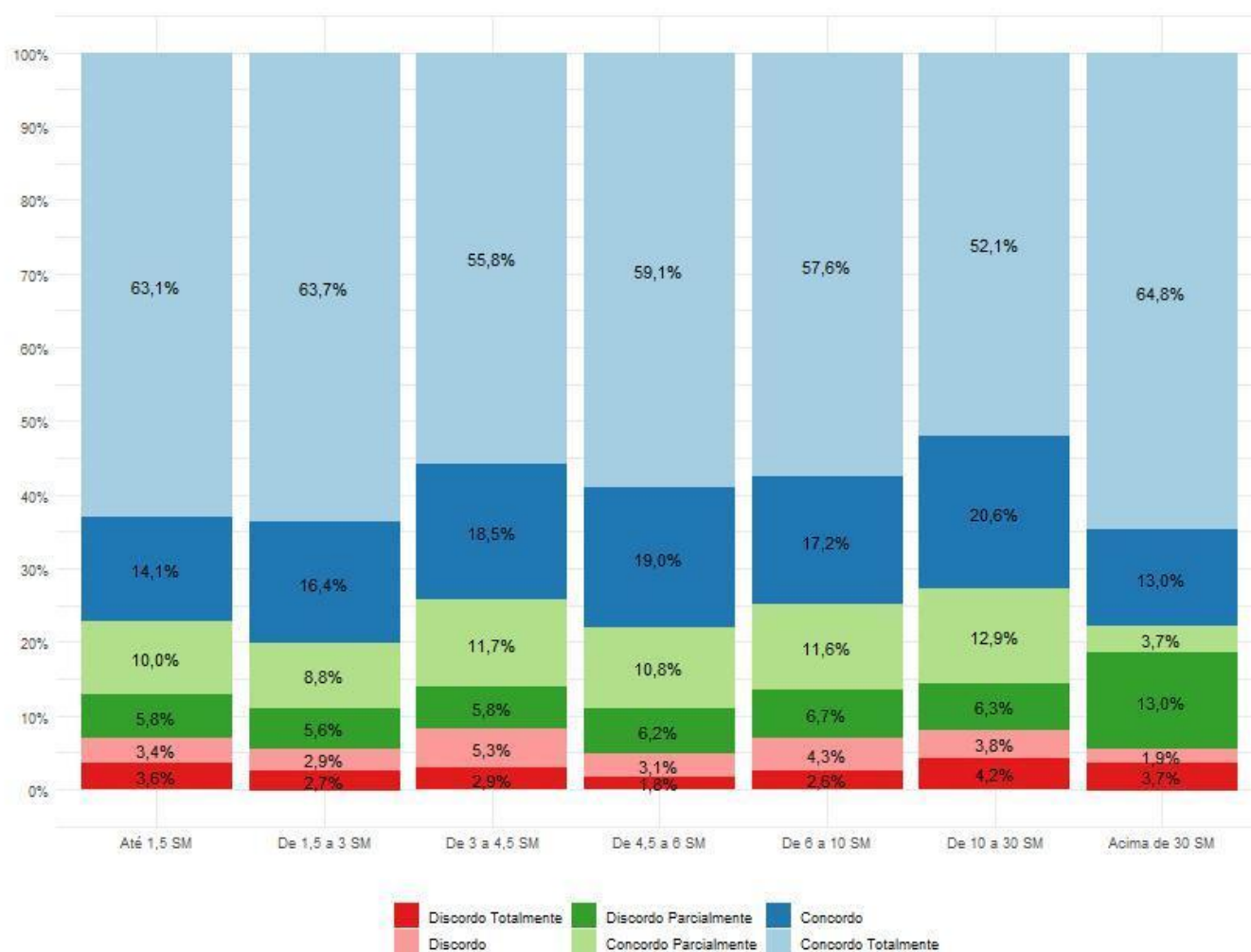


Gráfico 8.14 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais”, por faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

No Gráfico 8.14, encontram-se os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância dos estudantes, com respeito à assertiva “A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais”, segundo a faixa de renda mensal familiar. Conclui-se que rendas acima de 30 SM expressaram o maior nível de concordância, com 64,8%.

Na Tabela 8.15, encontram-se os resultados, segundo a categoria administrativa da IES, referentes aos níveis de discordância/concordância dos estudantes, com respeito à assertiva “Os recursos tecnológicos e o acesso à internet que você possuía no início da pandemia eram adequados para acompanhar as aulas não presenciais”. O nível de concordância máxima com a assertiva constituiu a parcela modal para todas as categorias e para o total.

Tabela 8.15 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Os recursos tecnológicos e o acesso à internet que você possuía no início da pandemia eram adequados para acompanhar as aulas não presenciais”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	6,8%	4,2%	5,7%	10,2%	15,2%	58,0%	100,0%
Pública Estadual	9,8%	3,9%	7,8%	5,9%	11,8%	60,8%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	2,0%	3,0%	5,6%	8,2%	14,8%	66,3%	100,0%
Privada com fins lucrativos	2,9%	2,1%	4,4%	8,3%	12,8%	69,5%	100,0%
Total	3,1%	2,5%	4,9%	8,4%	13,5%	67,6%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados da Tabela 8.15 mostram que nas IES privadas com fins lucrativos – categoria administrativa que registrou a maior proporção de concordância plena com a assertiva –, a distribuição percentual das escolhas das alternativas de respostas pelos estudantes de maior grau de concordância até o maior de discordância foi: 69,5%; 12,8%; 8,3%, 4,4%, 2,1% e 2,9%. A categoria de IES que registrou a segunda maior proporção de concordância plena com a assertiva foi a privadas sem fins lucrativos com os seguintes valores, considerando a mesma ordem utilizada para a categoria descrita anteriormente: 66,3%; 14,8%; 8,2%; 5,6%; 3,0% e 2,0%. A menor concordância plena se deu na categoria pública federal.

O Gráfico 8.15 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

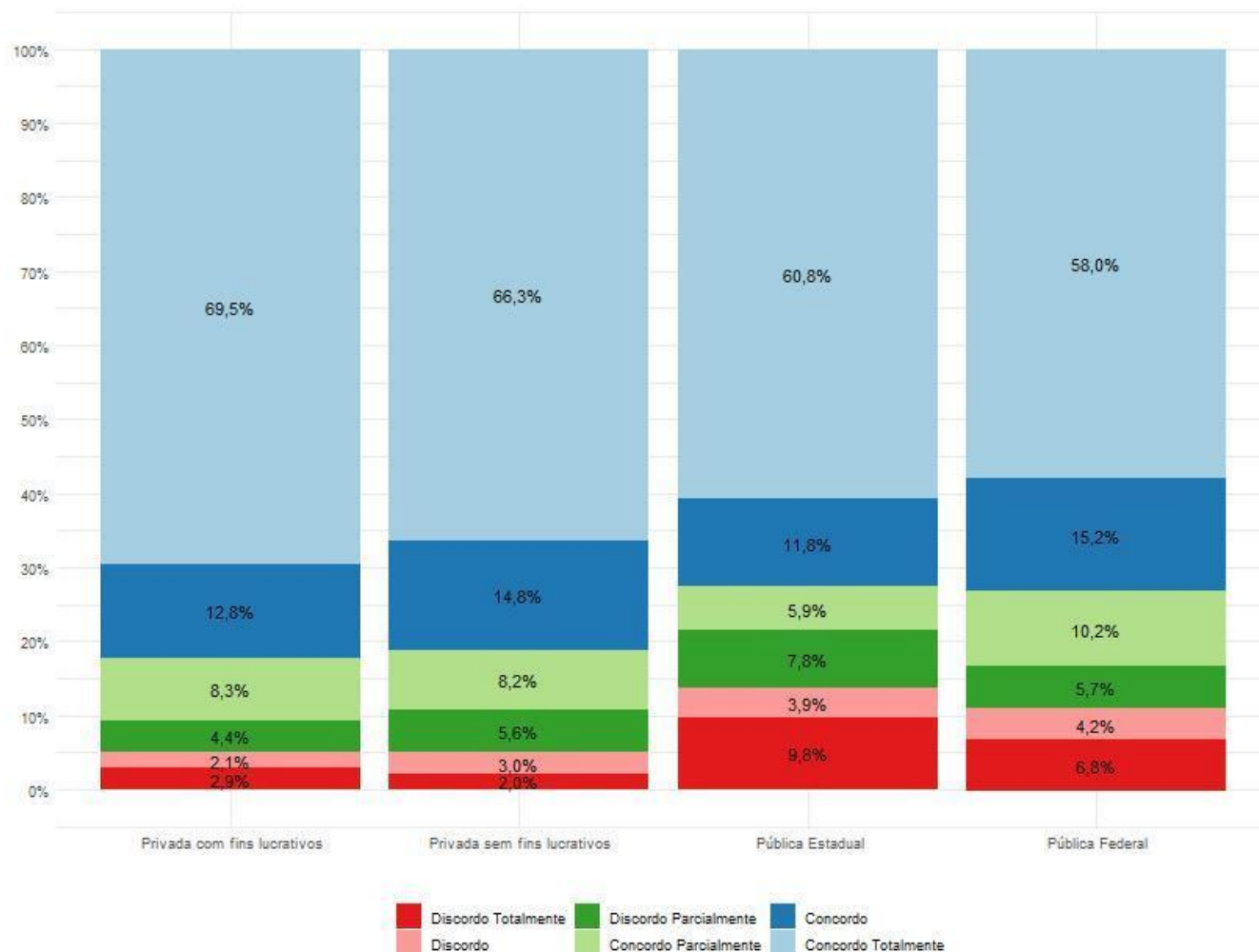


Gráfico 8.15 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Os recursos tecnológicos e o acesso à internet que você possuía no início da pandemia eram adequados para acompanhar as aulas não presenciais”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir dos resultados apresentados no Gráfico 8.15, nota-se que as maiores demonstrações de concordância, nos seus variados graus de intensidade, foram entre as IES privadas sem fins lucrativos, 89,3% e as privadas com fins lucrativos, 90,6%. O maior percentual considerando os variados graus de discordância ocorreu entre as públicas estaduais, 13,7%. Tais dados podem ser confirmados pela observação da Tabela 8.15 e do Gráfico 8.15.

Ainda em relação à mesma assertiva, mas considerando as faixas de renda do estudante, a Tabela 8.16 apresenta outros resultados.

Tabela 8.16 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Os recursos tecnológicos e o acesso à internet que você possuía no início da pandemia eram adequados para acompanhar as aulas não presenciais”, segundo a faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	4,9%	3,7%	6,2%	10,2%	13,9%	61,2%	100,0%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	3,0%	3,2%	6,1%	8,4%	14,7%	64,7%	100,0%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	2,2%	3,0%	3,7%	9,9%	15,0%	66,2%	100,0%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	3,6%	1,0%	3,8%	7,9%	11,7%	71,9%	100,0%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	1,9%	1,3%	4,5%	6,4%	11,9%	74,0%	100,0%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	1,8%	1,1%	3,2%	6,3%	13,0%	74,7%	100,0%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	5,4%	1,8%	1,8%	3,6%	1,8%	85,7%	100,0%
Total	3,1%	2,5%	4,9%	8,4%	13,5%	67,6%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os dados apresentados na Tabela 8.16 revelam que a alternativa modal em todas as faixas foi o nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente” (ver Tabela 8.16 e Gráfico 8.16).

Na faixa mais baixa, essa proporção foi de 61,2%. Nas faixas seguintes, a proporção de concordância plena com a assertiva foi de, respectivamente: 64,7%, 66,2%, 71,9%, 74%, 74,7% e 85,7%.

O Gráfico 8.16 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

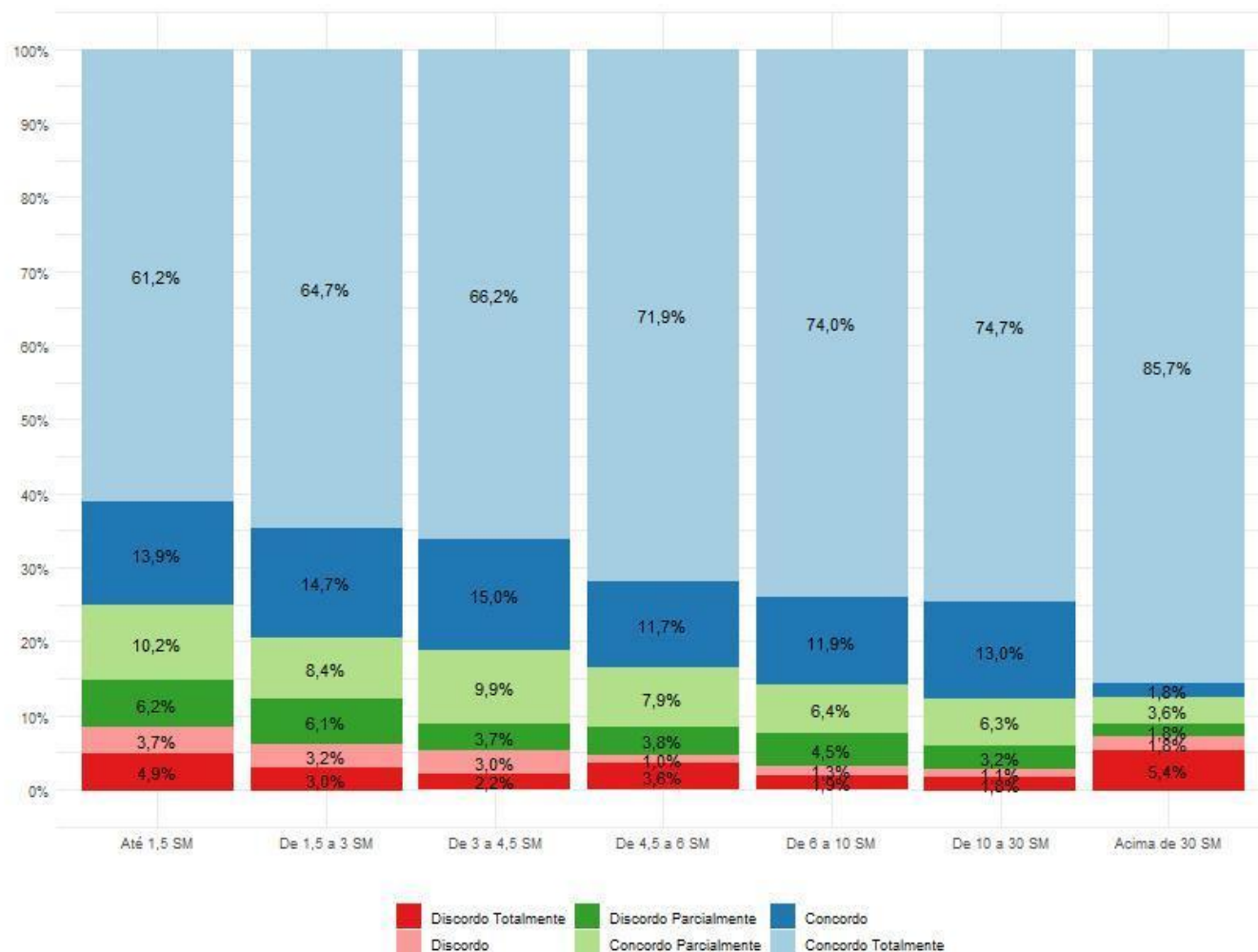


Gráfico 8.16 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Os recursos tecnológicos e o acesso à internet que você possuía no início da pandemia eram adequados para acompanhar as aulas não presenciais”, por faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os resultados expostos no Gráfico 8.16 permitem concluir que, de um modo geral, estudantes situados nos estratos mais elevados de renda mensal familiar manifestam maiores graus de concordância com a assertiva do que aqueles situados nos estratos de renda familiar mensal mais baixos, com exceção da renda familiar acima de 30 SM.

Na Tabela 8.17, encontram-se os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância dos estudantes, com respeito à assertiva “Durante a pandemia, você desenvolveu a capacidade de aprender por meio do ensino não presencial”, segundo a categoria administrativa da IES. O nível de concordância máxima com a assertiva constitui o nível modal para o total de estudante e para as cinco categorias de IES.

Tabela 8.17 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Durante a pandemia, você desenvolveu a capacidade de aprender por meio do ensino não presencial”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	9,4%	5,7%	11,3%	18,1%	17,0%	38,5%	100,0%
Pública Estadual	16,0%	4,0%	12,0%	10,0%	10,0%	48,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	6,7%	5,5%	8,4%	13,4%	13,5%	52,6%	100,0%
Privada com fins lucrativos	4,6%	2,2%	5,1%	10,6%	14,1%	63,5%	100,0%
Total	5,7%	3,4%	6,6%	12,0%	14,1%	58,3%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como se verifica, a partir dos dados da Tabela 8.17, nas IES privadas com fins lucrativos – categoria administrativa que registrou a maior proporção de concordância plena com a assertiva –, a distribuição percentual das escolhas das alternativas de respostas pelos estudantes de maior grau de concordância até o maior de discordância foi: 63,5%; 14,1%; 10,6%; 5,1%; 2,2% e 4,5%. A categoria de IES que registrou a segunda maior proporção de concordância plena com a assertiva foi a privadas sem fins lucrativos, com a distribuição, considerando a ordem utilizada para a categoria descrita anteriormente: 52,6%; 13,5%; 13,4%; 8,4%; 5,5% e 6,7%. A terceira maior proporção de concordância plena com a assertiva foi registrada entre as IES incluídas na categoria administrativa pública estadual, com os seguintes valores: 48,0%; 10,0%; 10,0%; 12,0%; 4,0% e 16,0%.

O Gráfico 8.17 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

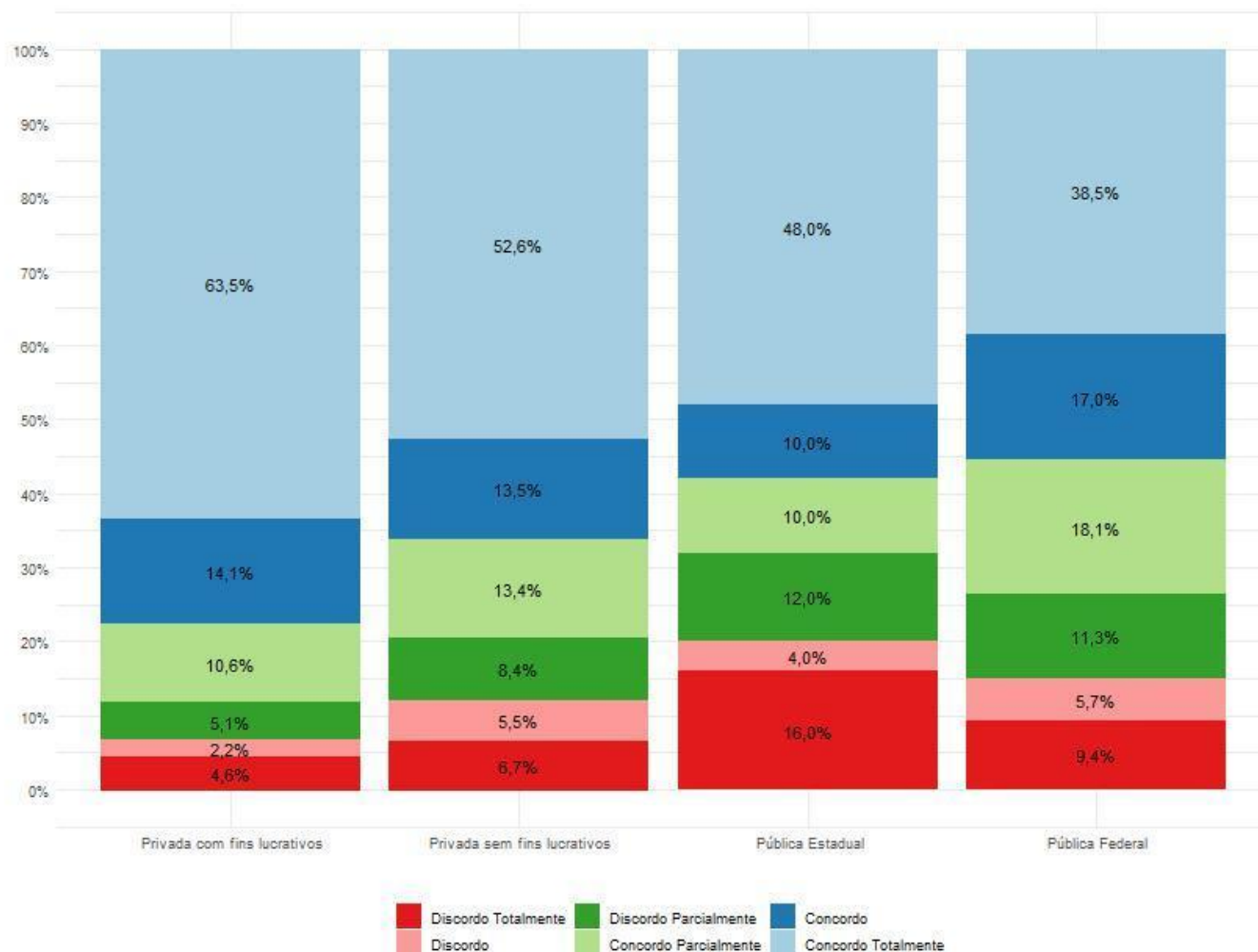


Gráfico 8.17 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Durante a pandemia, você desenvolveu a capacidade de aprender por meio do ensino não presencial”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir dos resultados apresentados no Gráfico 8.17 nota-se que as maiores demonstrações de concordância, nos seus variados graus de intensidade, se deram entre as IES privadas com fins lucrativos, 88,2% e as de discordância, entre as públicas estaduais, 32%. Tais dados podem ser confirmados pela observação da Tabela 8.17 e do Gráfico 8.17.

Ainda em relação à mesma assertiva, “Durante a pandemia, você desenvolveu a capacidade de aprender por meio do ensino não presencial”, mas considerando as faixas de renda do estudante, a Tabela 8.18 apresenta outros resultados.

Tabela 8.18 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Durante a pandemia, você desenvolveu a capacidade de aprender por meio do ensino não presencial”, segundo a faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	7,3%	3,7%	6,2%	12,2%	12,5%	58,1%	100,0%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	4,9%	3,0%	6,1%	12,4%	13,5%	60,1%	100,0%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	4,4%	3,6%	7,3%	12,9%	13,6%	58,1%	100,0%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	5,4%	2,3%	7,9%	10,7%	15,8%	57,9%	100,0%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	5,4%	4,1%	6,7%	10,7%	16,1%	57,1%	100,0%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	8,1%	4,2%	6,7%	11,3%	14,8%	54,8%	100,0%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	9,3%	1,9%	1,9%	14,8%	13,0%	59,3%	100,0%
Total	5,7%	3,4%	6,6%	12,0%	14,1%	58,3%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os resultados expostos na Tabela 8.18, a alternativa modal em todas as faixas foi o nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente”. Na faixa de renda mais baixa, essa proporção foi de 58,1%. Nas faixas seguintes, a proporção de concordância plena com a assertiva foi de, respectivamente: 60,1%, 58,1%, 57,9%, 57,1%, 54,8% e 59,3%.

O Gráfico 8.18 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

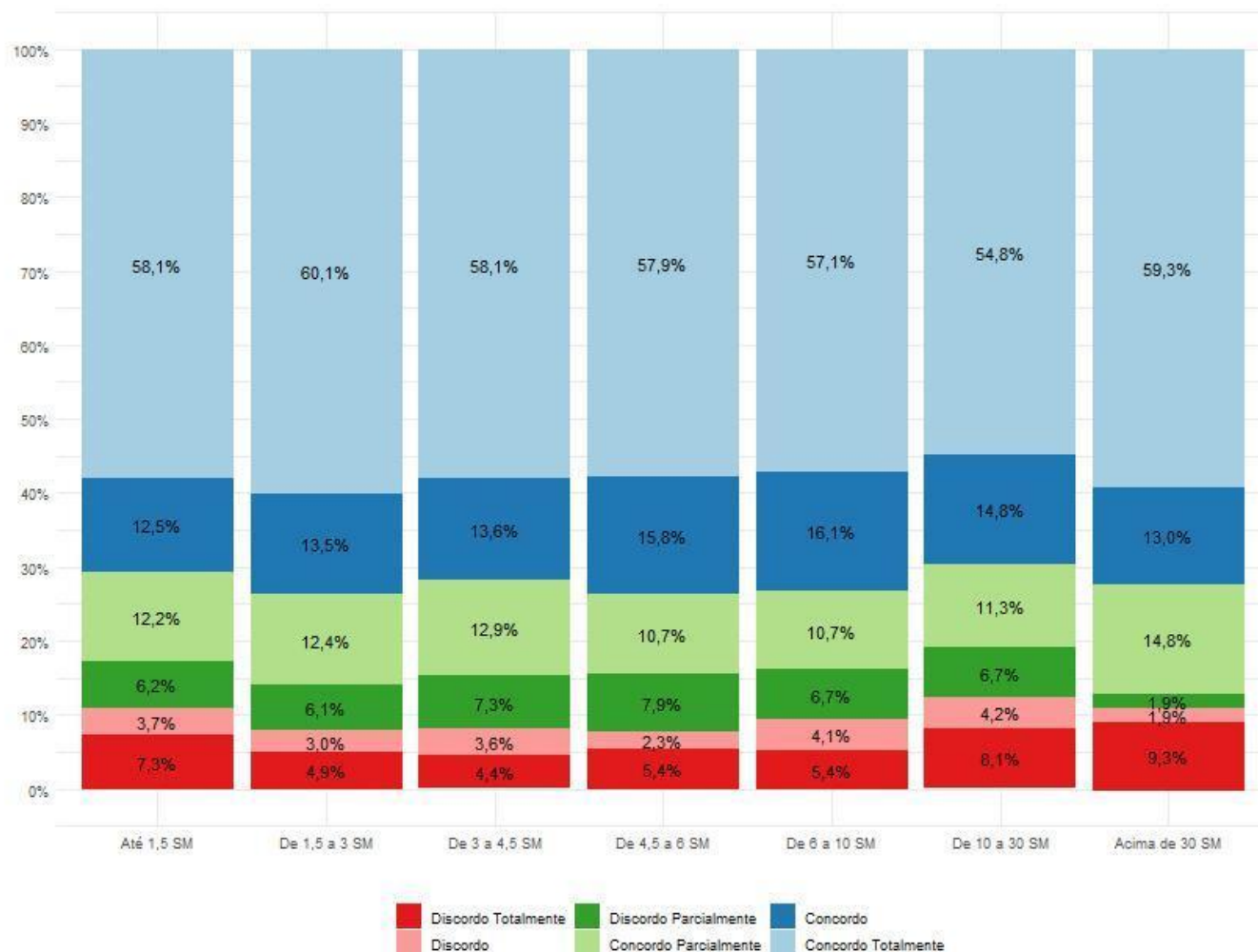


Gráfico 8.18 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “Durante a pandemia, você desenvolveu a capacidade de aprender por meio do ensino não presencial”, por faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir dos resultados apresentados no Gráfico 8.18 pode-se concluir que, de um modo geral, todos os estudantes independentemente da situação que se encontra nos estratos de renda mensal familiar manifestam o mesmo grau de concordância, predominando a cor azul claro no gráfico.

Na Tabela 8.19, encontram-se os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância dos estudantes, com respeito à assertiva “A implementação de aulas não presenciais e o uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram seu processo formativo”, segundo a categoria administrativa da IES.

Tabela 8.19 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram seu processo formativo”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	11,3%	6,8%	12,8%	19,2%	12,5%	37,4%	100,0%
Pública Estadual	27,5%	11,8%	5,9%	9,8%	15,7%	29,4%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	29,1%	7,9%	8,8%	14,9%	14,8%	24,5%	100,0%
Privada com fins lucrativos	41,6%	5,4%	7,9%	11,9%	10,6%	22,7%	100,0%
Total	35,4%	6,3%	8,5%	13,3%	12,0%	24,5%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os resultados expostos na Tabela 8.19, o nível de concordância máxima com a assertiva constitui o nível modal para estudantes de IES públicas federais (37,4%) e de públicas estaduais (29,4%). As respostas dos estudantes das IES das outras duas categorias administrativas tiveram como moda o nível “Discordo totalmente”.

O Gráfico 8.19 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

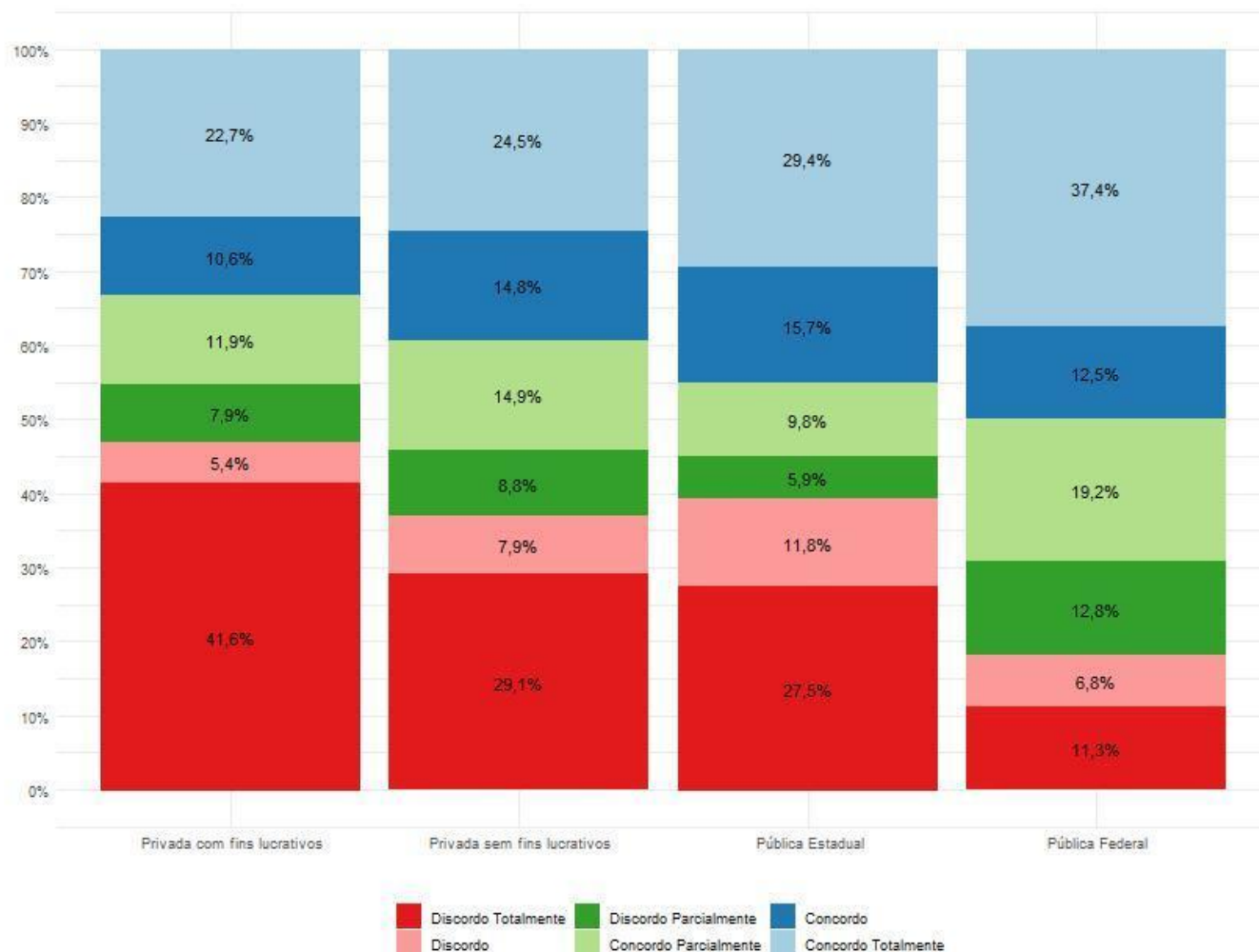


Gráfico 8.19 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram seu processo formativo”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir dos resultados apresentados no Gráfico 8.19, pode-se concluir que as maiores demonstrações de concordância, nos seus variados graus de intensidade, se deram entre as IES públicas federais, e as de discordância, entre as privadas sem fins lucrativos. Não se pode discernir um padrão para as categorias.

Ainda em relação à mesma assertiva, mas considerando as faixas de renda do estudante, a Tabela 8.20 apresenta outros resultados.

Tabela 8.20 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram seu processo formativo”, segundo a faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	32,6%	4,8%	7,9%	15,0%	11,0%	28,7%	100,0%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	39,0%	5,4%	8,7%	12,4%	12,0%	22,5%	100,0%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	34,0%	7,0%	7,7%	15,0%	12,1%	24,2%	100,0%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	41,3%	6,6%	8,2%	10,8%	12,4%	20,8%	100,0%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	31,7%	8,5%	9,9%	11,9%	13,9%	24,0%	100,0%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	31,9%	7,0%	9,9%	14,7%	9,9%	26,7%	100,0%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	25,0%	7,7%	5,8%	15,4%	13,5%	32,7%	100,0%
Total	35,4%	6,3%	8,5%	13,3%	12,0%	24,5%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os resultados expostos na Tabela 8.20, a alternativa modal em todas as faixas foi o nível mais alto de discordância, “Discordo totalmente”, exceto na faixa mais alta, onde a alternativa modal foi a de maior concordância (32,7%).

O Gráfico 8.20 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

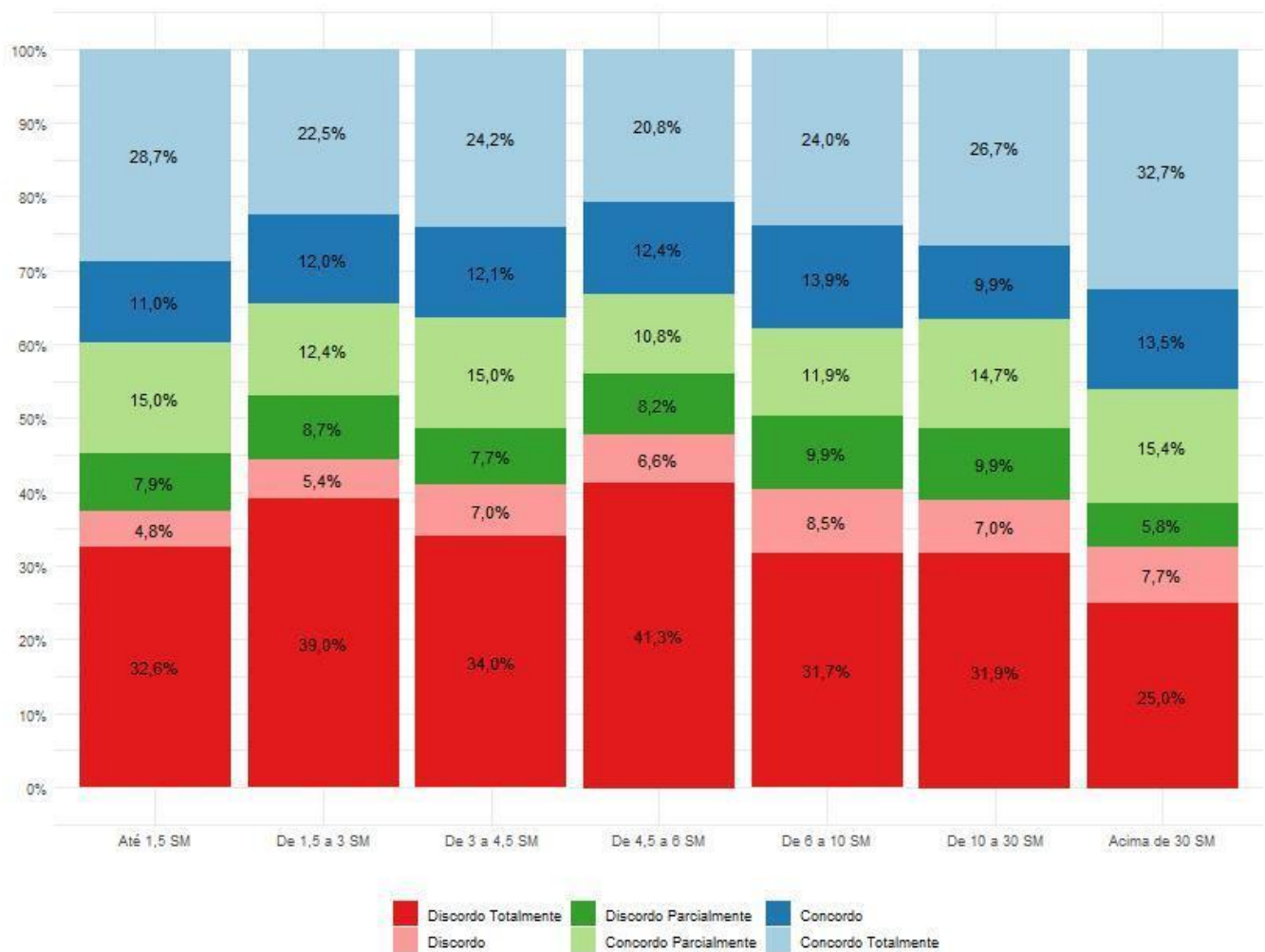


Gráfico 8.20 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram seu processo formativo”, por faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2022

No Gráfico 8.20, encontram-se os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância dos estudantes, com respeito à assertiva “A implementação de aulas não presenciais e o uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram seu processo formativo”, segundo a categoria administrativa da IES, pode-se concluir que as maiores demonstrações de concordância, nos seus variados graus de intensidade, se deram na faixa de renda acima de 30 SM, e as de discordância, na faixa de renda entre 4,5 e 6 SM.

Na Tabela 8.21, encontram-se os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância dos estudantes, com respeito à assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram você a pensar em trancar ou desistir do curso”, segundo a categoria administrativa da IES.

Tabela 8.21 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram você a pensar em trancar ou desistir do curso”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	23,6%	5,9%	4,8%	9,2%	9,6%	46,9%	100,0%
Pública Estadual	31,4%	5,9%	7,8%	3,9%	3,9%	47,1%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	45,3%	4,0%	6,3%	8,8%	7,5%	28,0%	100,0%
Privada com fins lucrativos	53,1%	4,2%	6,0%	6,1%	6,8%	23,8%	100,0%
Total	48,2%	4,3%	6,0%	7,1%	7,2%	27,2%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como se verifica, a partir dos dados da Tabela 8.21, nas IES privadas com fins lucrativos – categoria administrativa que registrou a maior proporção de discordância plena com a assertiva –, a distribuição percentual das escolhas das alternativas de respostas pelos estudantes de maior grau de discordância até o maior de concordância foi: 53,1%; 4,2%; 6%; 6,1%; 6,8% e 23,8%. A categoria de IES que registrou a segunda maior proporção de discordância plena com a assertiva foi a privadas sem fins lucrativos, com a distribuição, considerando a ordem utilizada para a categoria descrita anteriormente: 45,3%; 4%; 6,3%; 8,8%; 7,5% e 28%. A maior proporção de concordância plena com a assertiva foi registrada entre as IES incluídas na categoria administrativa pública estadual, com os seguintes valores: 47,1%; 3,9%; 3,9%; 7,8%; 5,9% e 31,4%.

O Gráfico 8.21 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

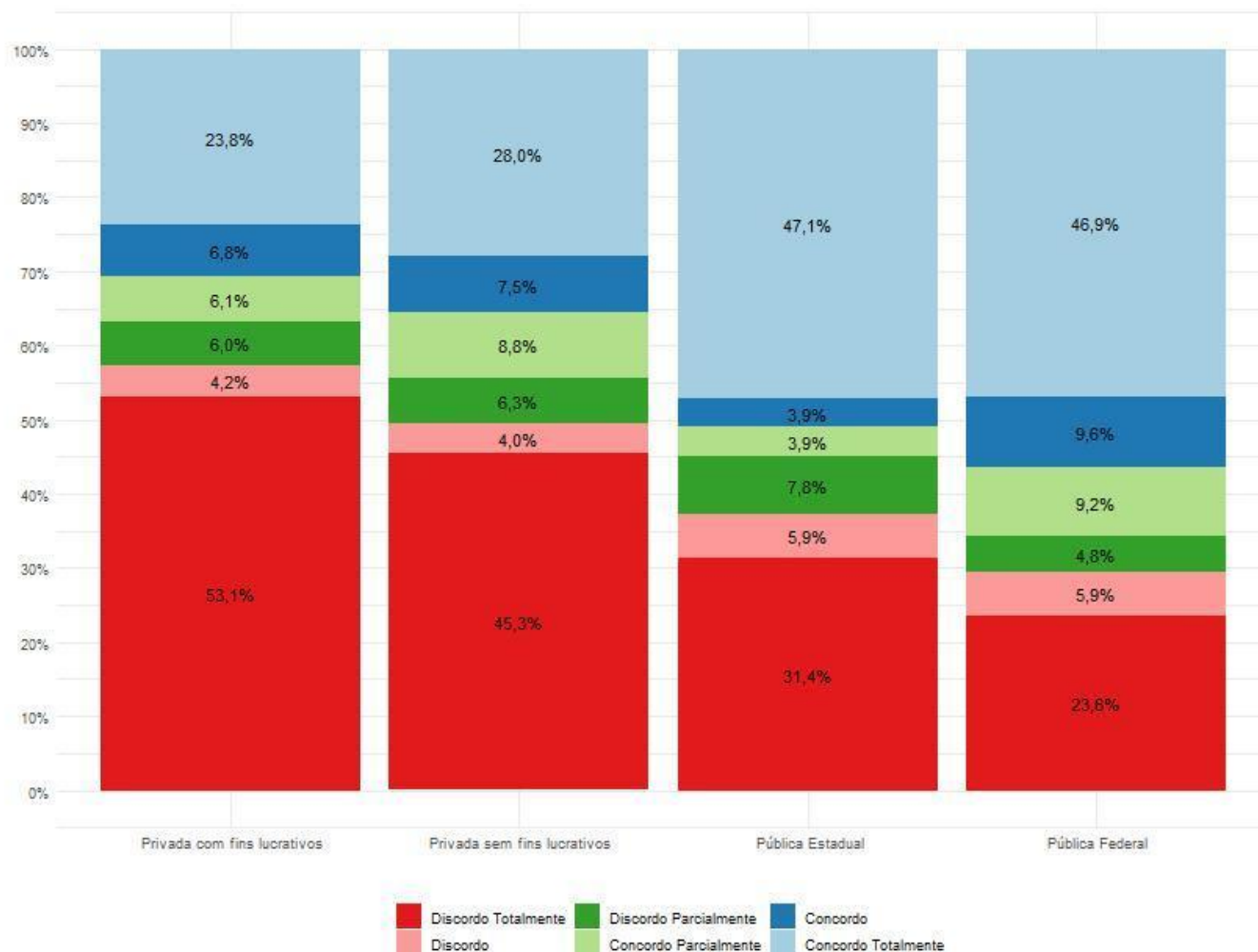


Gráfico 8.21 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram você a pensar em trancar ou desistir do curso”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir dos resultados apresentados no Gráfico 8.21, nota-se que as distribuições das somas das concordâncias e das discordâncias estão próximas de 50,0% em IES privadas com ou sem fins lucrativos. As maiores demonstrações de concordância, nos seus variados graus de intensidade, se deram entre as IES pública federal, 65,7% e as de discordância, entre as privadas com fins lucrativos, 57,3%.

Ainda em relação à mesma assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram você a pensar em trancar ou desistir do curso”, mas considerando as faixas de renda do estudante, a Tabela 8.22 apresenta outros resultados.

Tabela 8.22 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram você a pensar em trancar ou desistir do curso”, segundo a faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	39,9%	4,2%	6,0%	6,8%	8,2%	35,0%	100,0%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	47,8%	3,9%	6,5%	6,8%	7,0%	28,0%	100,0%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	48,3%	4,5%	6,1%	9,1%	6,3%	25,8%	100,0%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	56,4%	3,4%	2,9%	7,3%	5,7%	24,4%	100,0%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	51,2%	5,3%	6,7%	4,7%	9,3%	22,8%	100,0%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	52,5%	5,4%	6,9%	8,7%	5,1%	21,4%	100,0%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	48,0%	4,0%	8,0%	6,0%	14,0%	20,0%	100,0%
Total	48,2%	4,3%	6,0%	7,1%	7,2%	27,2%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os resultados expostos na Tabela 8.22, a alternativa modal foi o nível mais alto de discordância, “Discordo totalmente”. Na faixa mais baixa, essa proporção foi de 39,9% e as proporções são crescentes nas três faixas seguintes. A classe modal, “Discordo totalmente”, tem as seguintes proporções conforme a faixa de renda aumenta: 47,8%, 48,3%, 56,4%, 51,2%, 52,5% e 48,0%.

O Gráfico 8.22 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

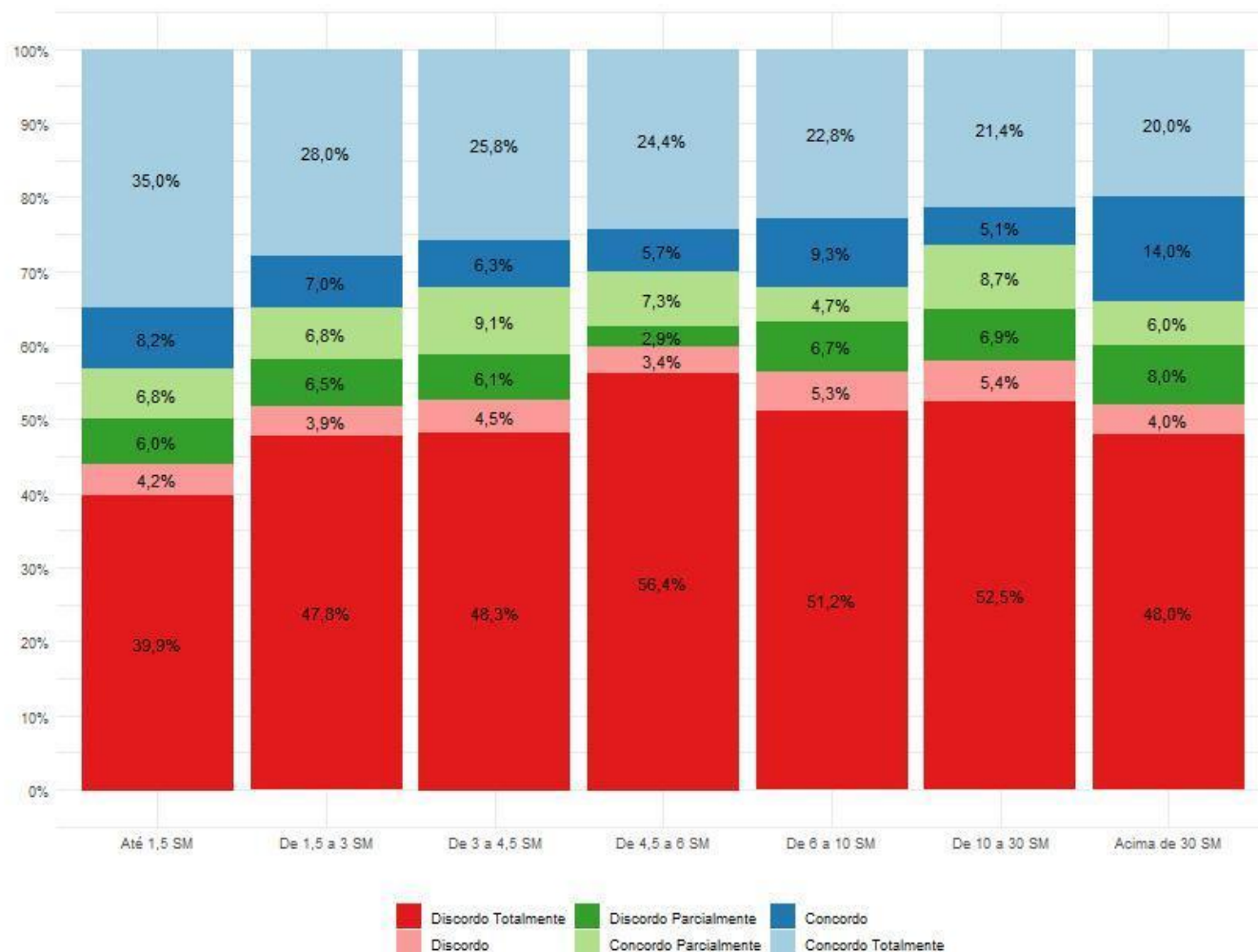


Gráfico 8.22 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos estudantes à assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram você a pensar em trancar ou desistir do curso”, por faixa de renda mensal familiar – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A análise dos dados expostos no Gráfico 8.22 permite identificar um padrão na distribuição das escolhas das diferentes alternativas de concordância/discordância em relação à assertiva: aumento dos valores com o mais alto nível de discordância, concomitantemente a uma diminuição dos valores com o mais alto nível de concordância. O maior índice de discordância se encontra na faixa de 10 a 30 SM.

8.2 PONTO DE VISTA DOS COORDENADORES

Paralelamente às questões propostas no “Questionário do Estudante” referentes ao período da pandemia, também no “Questionário do Coordenador de Curso” foi inserida uma seção “Aspectos do processo de aprendizagem impactados pela pandemia”. Nesta seção, dando continuidade às questões sobre infraestrutura e instalações, recursos didático-pedagógicos e corpo docente, pede-se que seja manifestado um grau de discordância/concordância em uma escala numérica ordinal de níveis que podem ser descritos como: “Discordo totalmente”, “Discordo”, “Discordo parcialmente”, “Concordo parcialmente”, “Concordo” e “Concordo totalmente”. As questões analisadas no restante da seção são desse tipo, por categoria administrativa da IES.

A Tabela 8.23 apresenta os resultados da primeira pergunta feita aos coordenadores de curso.

Tabela 8.23 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “Frente ao contexto de pandemia sua instituição agiu rapidamente para dar continuidade às atividades de ensino”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	0,0%	0,0%	0,0%	16,7%	50,0%	33,3%	100,0%
Pública Estadual	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	50,0%	50,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	0,0%	0,0%	0,0%	1,6%	3,1%	95,3%	100,0%
Privada com fins lucrativos	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	3,3%	96,7%	100,0%
Total	0,0%	0,0%	0,0%	1,2%	5,5%	93,3%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os resultados expostos na Tabela 8.23, o nível de concordância máxima com a assertiva constitui o nível modal para estudantes de IES privadas sem fins lucrativos (96,7%) e de privadas com fins lucrativos (95,3%). A terceira maior proporção de concordância plena com a assertiva foi registrada entre as IES incluídas na categoria administrativa pública estadual, com os seguintes valores: 50%; 50,0%; 0,0%; 0,0%; 0,0% e 0,0%.

O Gráfico 8.23 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

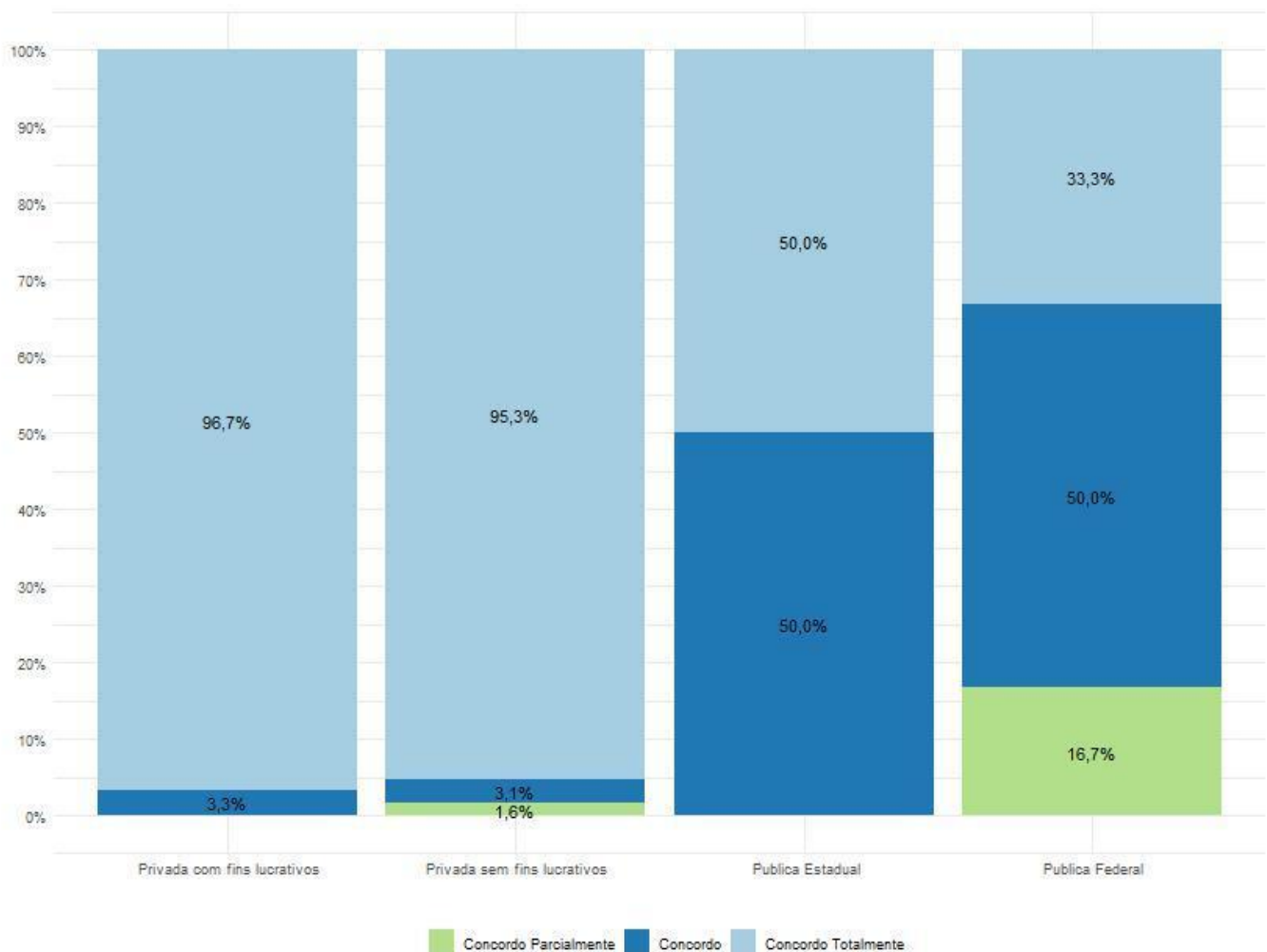


Gráfico 8.23 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “Frente ao contexto de pandemia sua instituição agiu rapidamente para dar continuidade às atividades de ensino”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir dos resultados apresentados no Gráfico 8.23, verifica-se que, para os coordenadores de cursos inseridos nas categorias pública municipal, privada sem fins lucrativos e privada com fins lucrativos, a alternativa modal foi “Concordo totalmente”, com valores que ficaram sempre acima de 95%. Entre os coordenadores dos cursos nas outras categorias administrativas a proporção de concordância total é menos elevada, 33,3% para as públicas federais. Esse comportamento diferenciado entre categorias fica bem patente no Gráfico 8.23. As barras nos cursos nas IES do primeiro grupo são quase todas no tom mais azul claro.

Na Tabela 8.24, estão apresentadas as alternativas de respostas dos coordenadores em relação à assertiva “No contexto da pandemia foi oferecido suporte para os professores se adaptarem ao uso de tecnologias nas aulas que passaram a ser oferecidas no formato não presencial”.

Tabela 8.24 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “No contexto da pandemia foi oferecido suporte para os professores se adaptarem ao uso de tecnologias nas aulas que passaram a ser oferecidas no formato não presencial”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	28,6%	71,4%	100,0%
Pública Estadual	0,0%	0,0%	0,0%	50,0%	0,0%	50,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	1,6%	0,0%	0,0%	3,1%	7,8%	87,5%	100,0%
Privada com fins lucrativos	0,0%	0,0%	0,0%	1,1%	4,4%	94,4%	100,0%
Total	0,6%	0,0%	0,0%	2,5%	6,7%	90,2%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os resultados expostos na Tabela 8.24, a categoria modal foi a mesma da questão anterior, “Concordo totalmente”, para todas as categorias (Tabela 8.23). Considerando o total dos coordenadores, 90,2% escolheram esta opção de resposta. Depois da classe modal, há uma queda sistemática nas proporções com os níveis que se distanciam da concordância plena. Apenas em IES privadas sem fins lucrativos houve coordenador que optou pelo nível de discordância máxima (1,6%).

O Gráfico 8.24 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

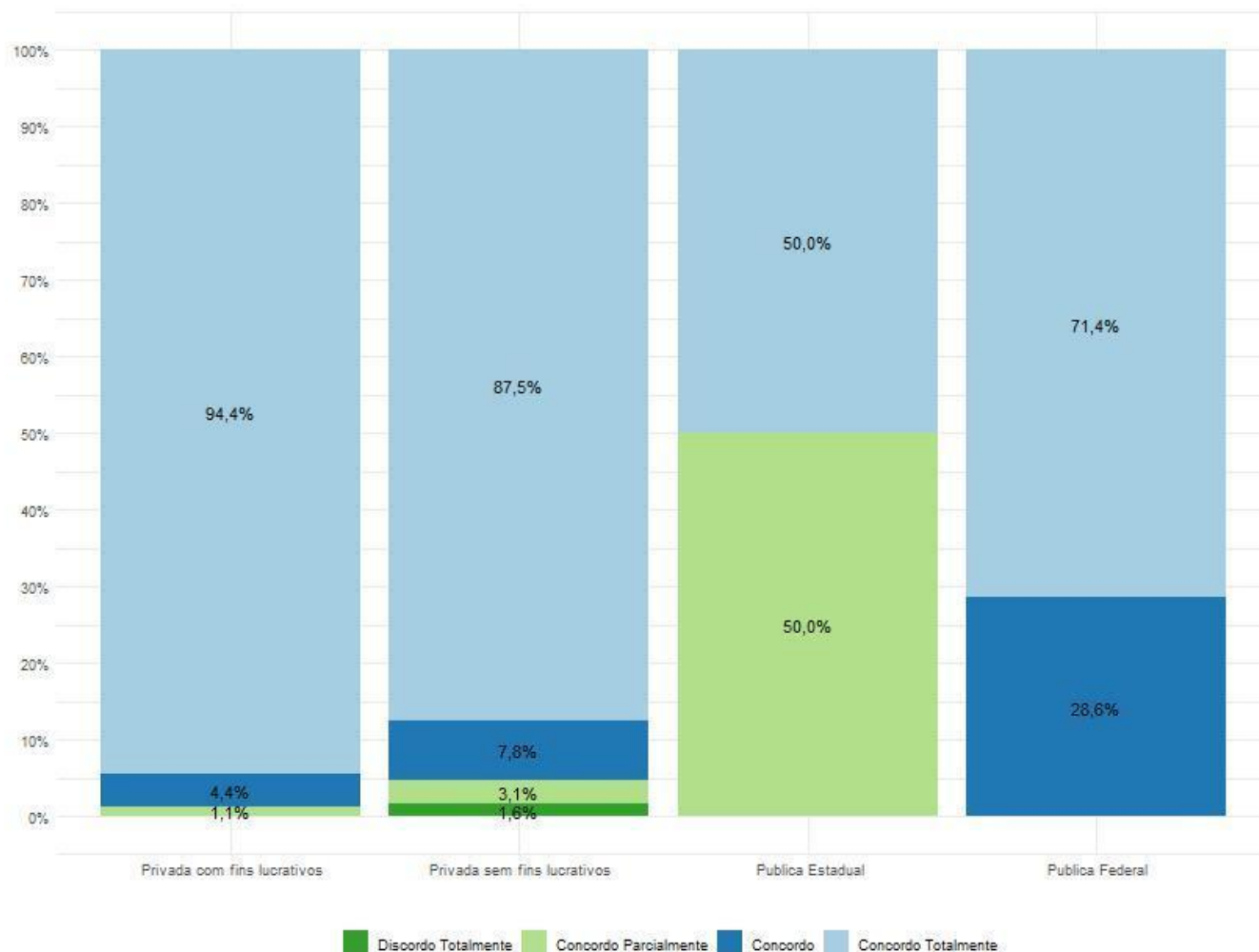


Gráfico 8.24 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “No contexto da pandemia foi oferecido suporte para os professores se adaptarem ao uso de tecnologias nas aulas que passaram a ser oferecidas no formato não presencial”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Nesse gráfico, cumpre notar que, os coordenadores de cursos em IES privadas (privada sem fins lucrativos) demonstram um pequeno grau de discordância, enquanto as demais IES declaram ações mais tempestivas quanto à pandemia.

O padrão de respostas à assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, é disposto na Tabela 8.25.

Tabela 8.25 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	14,3%	85,7%	100,0%
Pública Estadual	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	50,0%	50,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	0,0%	0,0%	1,6%	0,0%	6,3%	92,2%	100,0%
Privada com fins lucrativos	0,0%	0,0%	0,0%	1,1%	3,3%	95,6%	100,0%
Total	0,0%	0,0%	0,6%	0,6%	5,5%	93,3%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os resultados expostos na Tabela 8.25, a respostas apresentadas para a assertiva mencionada apresentaram um padrão semelhante ao observado na Tabela 8.24: a alternativa modal foi a “Concordo totalmente”, com 93,3%; depois da classe modal, há uma queda sistemática nas proporções com os níveis que se distanciam da concordância plena; cursos em IES privadas apresentaram proporções mais elevadas do que cursos em IES públicas.

O Gráfico 8.25 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

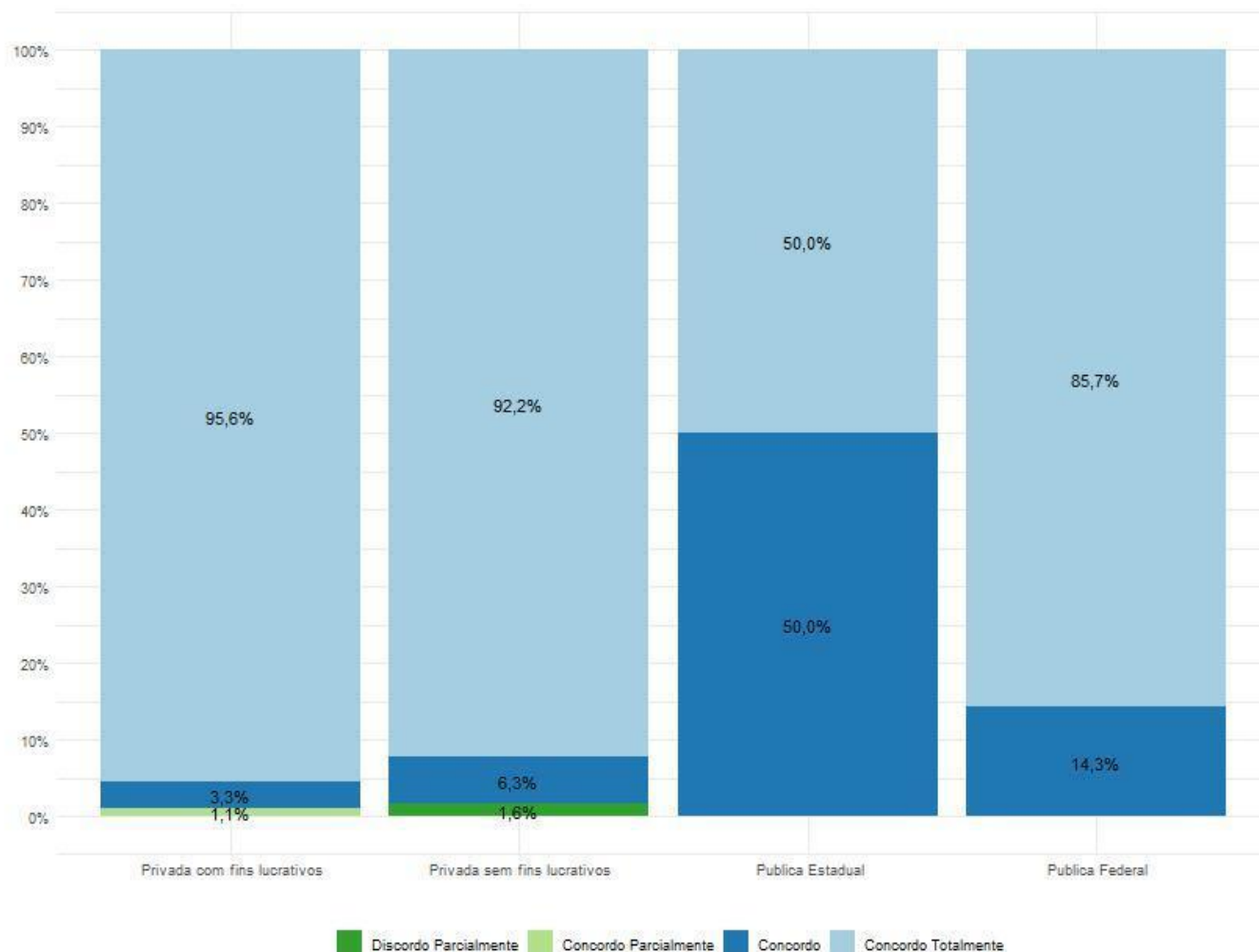


Gráfico 8.25 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os resultados expostos no Gráfico 8.25 mostram o comportamento quase unânime entre categorias, já evidenciado na Tabela 8.25: as barras nos cursos de IES privadas com fins lucrativos, privadas sem fins lucrativos tiveram alguns níveis de discordância entre si, enquanto nas IES públicas estaduais e públicas federais apresentam uma proporção total de barras em azul.

Em relação à assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão de seu curso continuaram sendo ofertadas após o início da pandemia”, os resultados estão apresentados na Tabela 8.26.

Tabela 8.26 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão de seu curso continuaram sendo ofertadas após o início da pandemia”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	0,0	14,3%	0,0	14,3%	14,3%	57,1%	100,0%
Pública Estadual	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	0,0	1,7%	1,7%	3,4%	5,2%	87,9%	100,0%
Privada com fins lucrativos	0,0%	1,1%	3,4%	3,4%	9,2%	80,5%	100,0%
Total	1,3%	2,0%	2,6%	3,9%	7,8%	82,4%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os resultados expostos na Tabela 8.26, a categoria modal foi a mesma da questão anterior, “Concordo totalmente”, para todas as categorias. Considerando o total dos coordenadores, 82,4% escolheram esta opção de resposta. Depois da classe modal, há uma queda sistemática nas proporções com os níveis que se distanciam da concordância plena.

O Gráfico 8.26 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.



Gráfico 8.26 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão de seu curso continuaram sendo ofertadas após o início da pandemia”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como revelam os resultados do Gráfico 8.26, aparentemente, segundo os coordenadores, as atividades de pesquisa e/ou extensão não foram muito afetadas pela pandemia. Esse gráfico é, em quase sua totalidade, azul, correspondendo às alternativas dos diferentes níveis de concordância.

Os resultados obtidos com respostas à assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia” estão apresentados na Tabela 8.27.

Tabela 8.27 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	0,0%	0,0%	66,7%	0,0%	0,0%	33,3%	100,0%
Pública Estadual	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	0,0%	3,8%	0,0%	7,7%	11,5%	76,9%	100,0%
Privada com fins lucrativos	2,5%	2,5%	7,5%	7,5%	12,5%	67,5%	100,0%
Total	1,4%	2,9%	7,1%	7,1%	12,9%	68,6%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

O padrão de respostas mostrado na Tabela 8.27 é semelhante ao observado para “As atividades de pesquisa e/ou extensão de seu curso continuaram sendo ofertadas após o início da pandemia”: 68,6% dos coordenadores optaram pelo nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente”, a alternativa modal. Depois da classe modal, observa-se uma queda nas proporções com os níveis que se distanciam da concordância plena.

O Gráfico 8.27 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

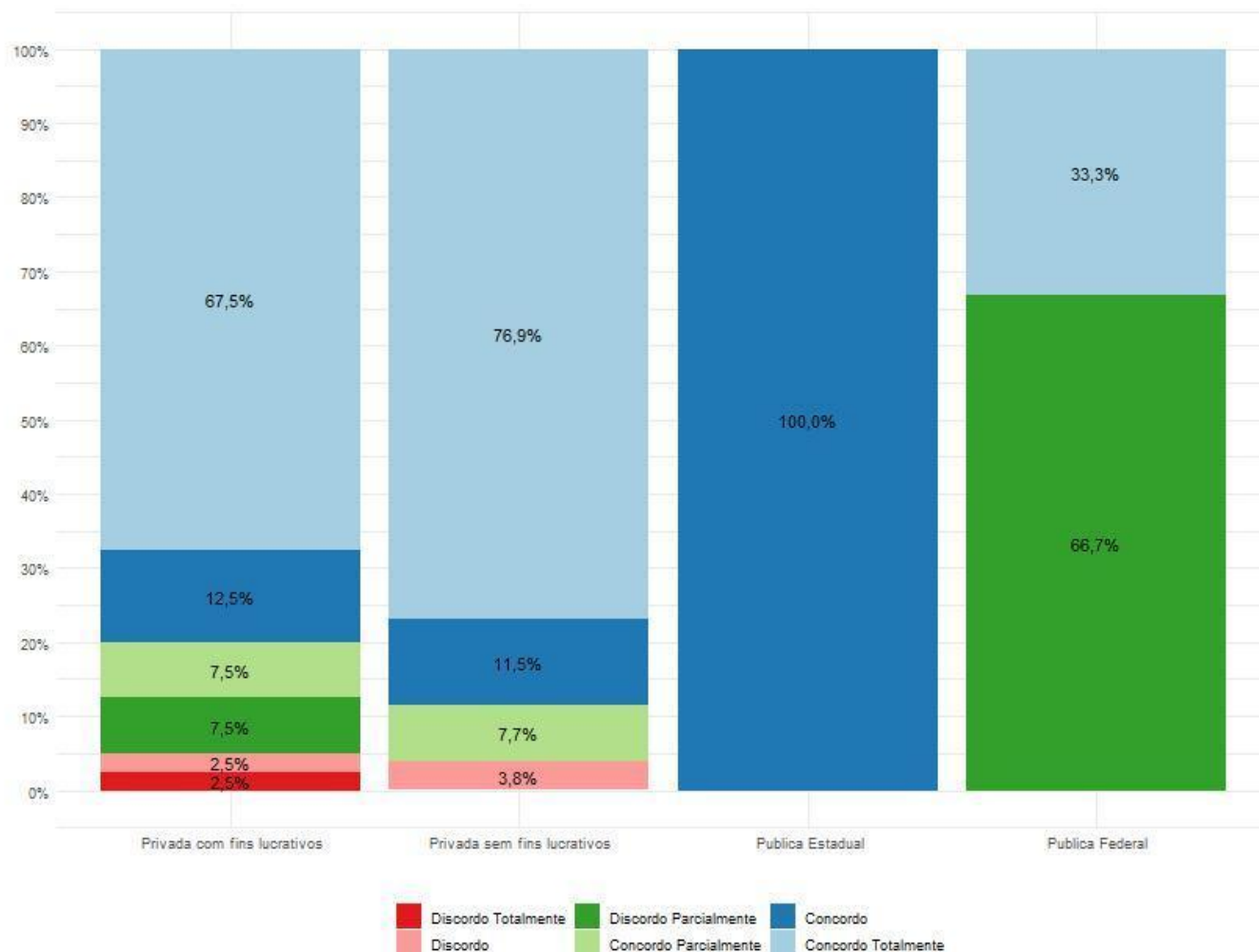


Gráfico 8.27 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Como revelam os resultados do Gráfico 8.27, segundo os coordenadores, as atividades de estágio supervisionado tampouco foram muito afetadas pela pandemia. Este gráfico é, em quase sua totalidade, azul, correspondendo às alternativas dos diferentes níveis de concordância, um pouco menos nos cursos ofertados em IES privadas com ou sem fins lucrativos e na pública federal com 66,7% de “Discordo parcialmente”.

Os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância dos coordenadores de Tecnologia em Gastronomia, com respeito à assertiva “Os professores se adaptaram às mudanças impostas pela pandemia e às aulas não presenciais sem dificuldades”, estão apresentados na Tabela 8.28.

Tabela 8.28 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “Os professores se adaptaram às mudanças impostas pela pandemia e às aulas não presenciais sem dificuldades”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	14,3%	0,0%	0,0%	57,1%	0,0%	28,6%	100,0%
Pública Estadual	0,0%	0,0%	0,0%	50,0%	0,0%	50,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	0,0%	1,6%	4,7%	12,5%	21,9%	59,4%	100,0%
Privada com fins lucrativos	0,0%	0,0%	1,1%	5,6%	20,0%	73,3%	100,0%
Total	0,6%	0,6%	2,5%	11,0%	19,6%	65,6%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

De acordo com os resultados expostos na Tabela 8.28, nota-se que 65,6% do total de coordenadores concordaram, totalmente, com essa declaração (alternativa modal). Para essa questão, também, verifica-se que, depois da classe modal, há uma queda nas proporções com os níveis que se distanciam da concordância plena, com ligeiro aumento para a classe “Discordo totalmente” para públicas federais. O nível seguinte de discordância/concordância, “Concordo”, foi indicado por 19,6% do total de coordenadores. Já a proporção correspondente aos que concordaram parcialmente com essa declaração em relação ao total de coordenadores é de 11,0%, sendo essa a declaração modal na categoria pública federal.

O Gráfico 8.28 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

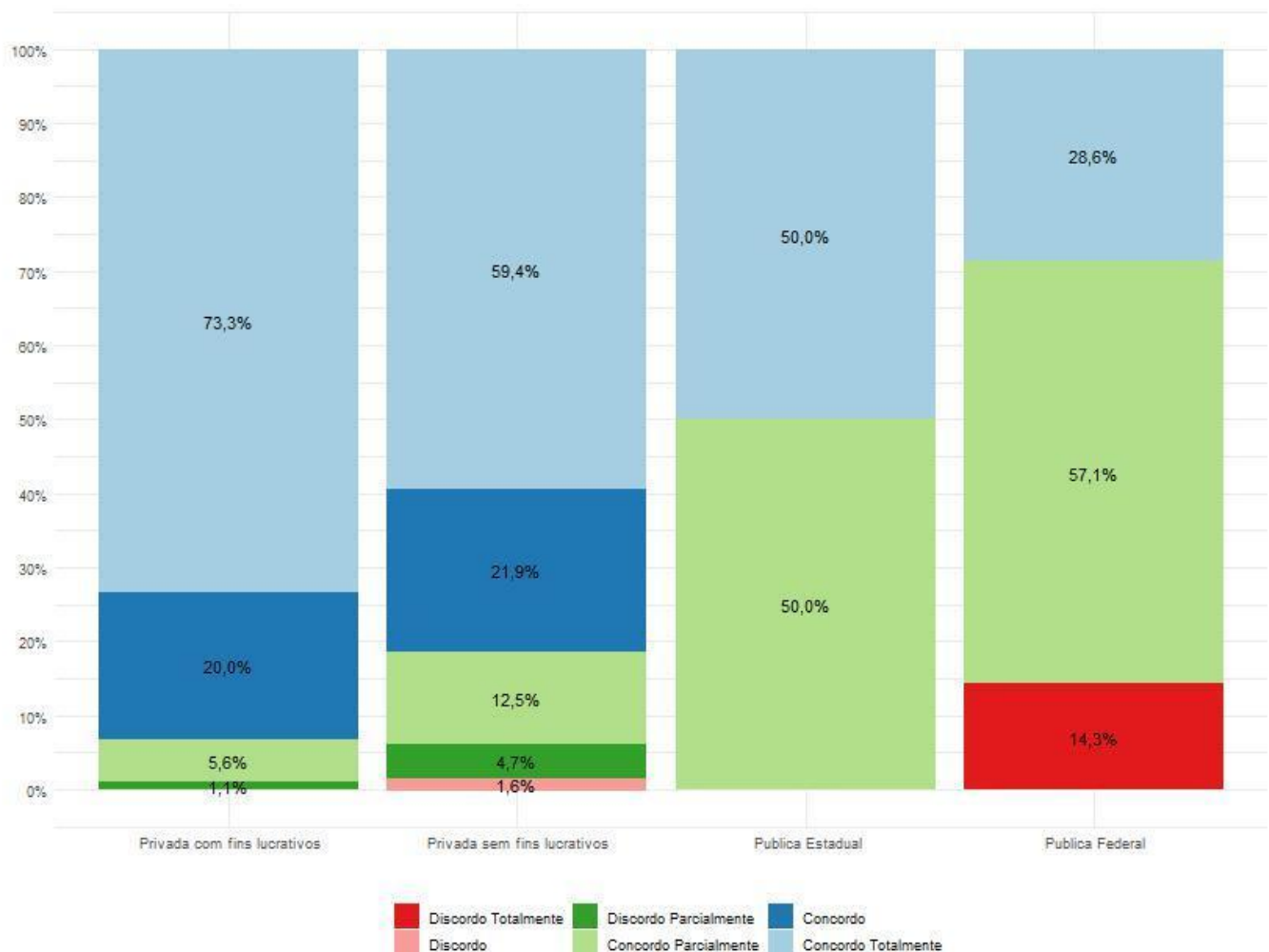


Gráfico 8.28 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “Os professores se adaptaram às mudanças impostas pela pandemia e às aulas não presenciais sem dificuldades”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

A partir dos resultados expostos no Gráfico 8.28, mais uma vez, cumpre notar que para esta assertiva são discerníveis dois grupos com características bem distintas: os coordenadores de cursos em IES privadas (privada sem fins lucrativos e privada com fins lucrativos) declaram ações mais tempestivas quanto à pandemia, com valores acima de dois terços no nível modal de concordância plena; e coordenadores de cursos em IES públicas, aparentemente, levaram um tempo maior para se ajustar à pandemia, com valores menores na concordância plena, mas a maioria ainda declara alternativas em alguns dos níveis de concordância.

Em relação à assertiva “Os professores demonstraram possuir domínio de recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, os resultados estão apresentados na Tabela 8.29.

Tabela 8.29 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “Os professores demonstraram possuir domínio de recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	0,0%	0,0%	0,0%	14,3%	42,9%	42,9%	100,0%
Pública Estadual	0,0%	0,0%	0,0%	50,0%	0,0%	50,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	0,0%	0,0%	1,6%	4,8%	22,2%	71,4%	100,0%
Privada com fins lucrativos	0,0%	0,0%	0,0%	6,7%	18,9%	74,4%	100,0%
Total	0,0%	0,0%	0,6%	6,8%	21,0%	71,6%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os resultados expostos na Tabela 8.29 revelam que 71,6% dos coordenadores optaram pelo nível mais alto de concordância, “Concordo totalmente”, a alternativa modal (ver Tabela 8.29 e Gráfico 8.29). Nota-se que, depois da classe modal, há uma queda nas proporções com os níveis que se distanciam da concordância plena. A categoria pública estadual é a única que foge ao padrão, com respostas que se dividem igualmente entre “Concordo totalmente” (50,0%) e “Concordo parcialmente” (50,0%).

O Gráfico 8.29 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

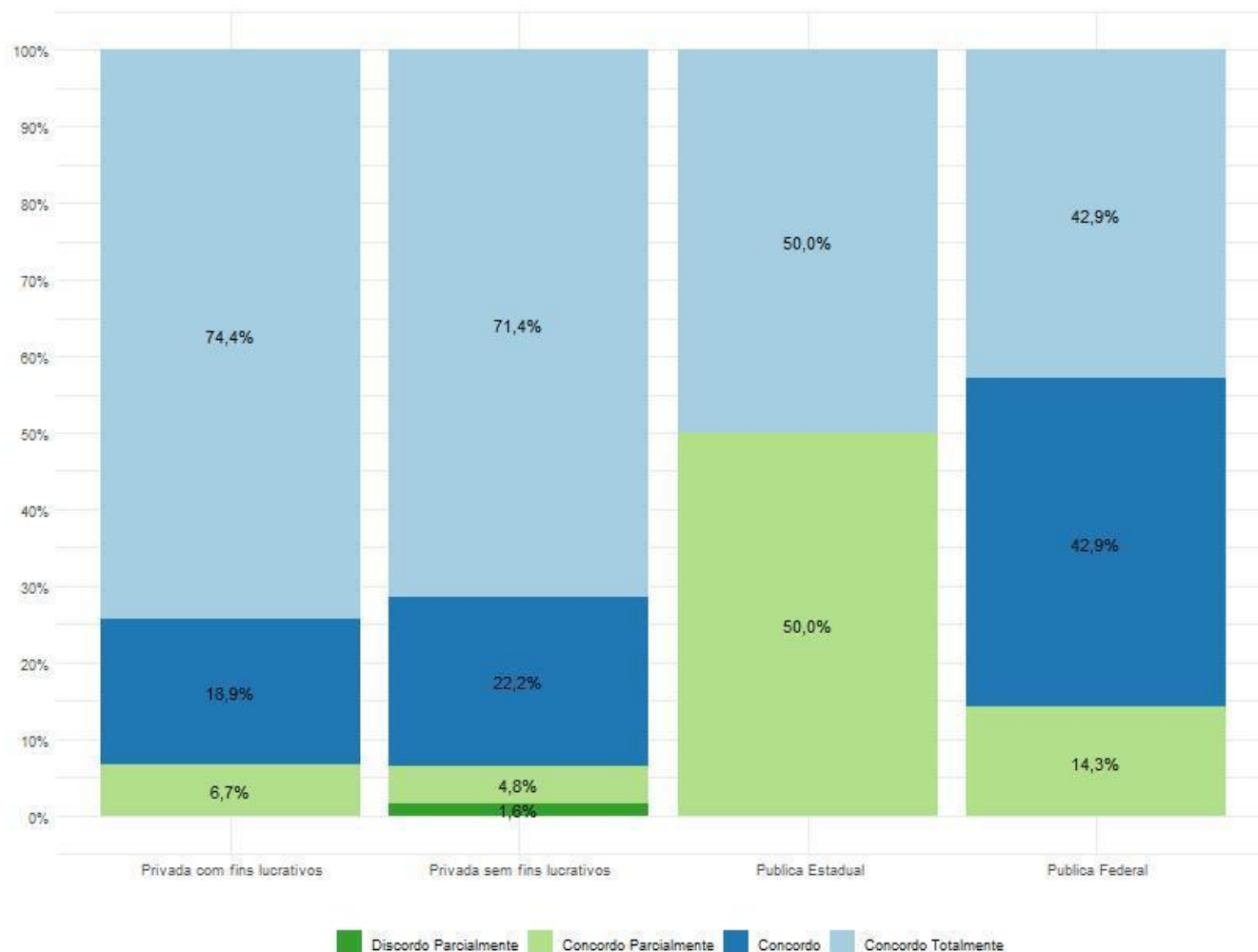


Gráfico 8.29 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “Os professores demonstraram possuir domínio de recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Cumprir notar que, para a questão a que se referem os resultados apresentados no Gráfico 8.29, são discerníveis dois grupos com características bem distintas. Semelhantemente ao observado para a asserção “Frente ao contexto de pandemia sua instituição agiu rapidamente para dar continuidade às atividades de ensino”, um grupo é formado pelos coordenadores de cursos inseridos nas categorias privada sem fins lucrativos e privada com fins lucrativos que declaram ações mais tempestivas quanto à pandemia, e o outro, por coordenadores de cursos em IES nas categorias pública federal, pública estadual e pública municipal, que levaram um pouco mais de tempo para se adaptar à nova situação. Mesmo com

essa discrepância, em todas as categorias administrativas, a maioria dos coordenadores optou por algum nível de concordância.

Em relação à assertiva “As atividades de gestão do curso foram prejudicadas com o início da pandemia”, os resultados estão apresentados na Tabela 8.30.

Tabela 8.30 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “As atividades de gestão do curso foram prejudicadas com o início da pandemia”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	50,0%	0,0%	0,0%	16,7%	33,3%	0,0%	100,0%
Pública Estadual	50,0%	0,0%	0,0%	50,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	55,6%	9,5%	6,3%	7,9%	14,3%	6,3%	100,0%
Privada com fins lucrativos	54,5%	12,5%	2,3%	12,5%	5,7%	12,5%	100,0%
Total	54,7%	10,7%	3,8%	11,3%	10,1%	9,4%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os resultados expostos na Tabela 8.30 revelam que 54,7% dos coordenadores optaram pelo nível mais alto de discordância, “Discordo totalmente”, a alternativa modal (ver Tabela 8.30 e Gráfico 8.30). Nota-se que, depois da classe modal há, *grosso modo*, uma queda nas proporções com os níveis que se distanciam da discordância plena.

O Gráfico 8.30 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.



Gráfico 8.30 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “As atividades de gestão do curso foram prejudicadas com o início da pandemia”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Cumprir notar que para a assertiva a que se referem os resultados apresentados no Gráfico 8.30, são discerníveis, também, dois grupos com características bem distintas. Semelhantemente ao observado para a assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, um grupo é formado pelos coordenadores de cursos inseridos nas IES privadas (privada sem fins lucrativos e privada com fins lucrativos) que declaram um certo repúdio à assertiva, e o outro, por coordenadores de cursos em IES públicas (pública federal, pública estadual e pública municipal), cujas opiniões são mais distribuídas entre os diferentes níveis de discordância/concordância e para o qual a discordância plena nunca se constitui a alternativa modal.

Em relação à assertiva “A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram o processo formativo dos estudantes”, os resultados estão apresentados na Tabela 8.31.

Tabela 8.31 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram o processo formativo dos estudantes”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	14,3%	0,0%	0,0%	42,9%	28,6%	14,3%	100,0%
Pública Estadual	50,0%	0,0%	0,0%	50,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	49,2%	11,5%	14,8%	13,1%	9,8%	1,6%	100,0%
Privada com fins lucrativos	51,1%	20,5%	5,7%	9,1%	2,3%	11,4%	100,0%
Total	48,7%	15,8%	8,9%	12,7%	6,3%	7,6%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os resultados expostos na Tabela 8.31 revelam que 48,7% dos coordenadores optaram pelo nível mais alto de discordância, “Discordo totalmente”, a alternativa modal. Nota-se que, depois da classe modal há, *grosso modo*, uma queda nas proporções com os níveis que se distanciam da discordância plena.

O Gráfico 8.31 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.

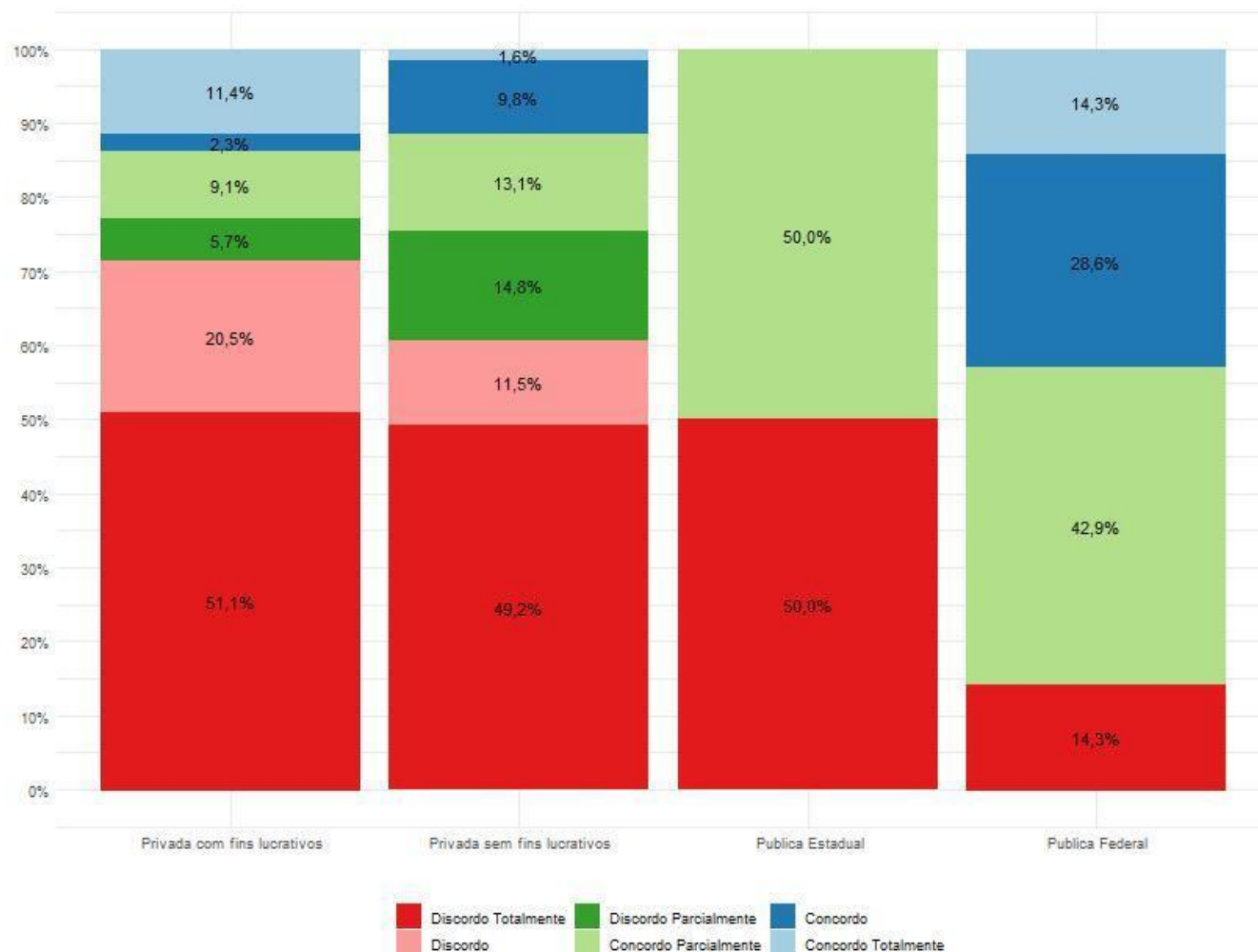


Gráfico 8.31 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram o processo formativo dos estudantes”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Cumprir notar que, para a assertiva a que se referem os resultados apresentados no Gráfico 8.31, da mesma forma que o observado para a assertiva anterior, são discerníveis dois grupos com características bem distintas: coordenadores de cursos inseridos nas IES privadas (privada sem fins lucrativos e privada com fins lucrativos) que declaram um certo repúdio à assertiva, e coordenadores de cursos em IES públicas (pública federal, pública estadual e pública municipal), cujas opiniões são mais distribuídas entre os diferentes níveis de discordância/aquiescência e para o qual a discordância plena nunca se constitui a alternativa modal.

Os níveis de concordância/discordância dos coordenadores com respeito à assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram estudantes a trancar ou desistir do curso” foram díspares, como mostram os resultados apresentados na Tabela 8.32.

Tabela 8.32 – Distribuição percentual (na linha) do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram estudantes a trancar ou desistir do curso”, segundo a categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	Total
Pública Federal	14,3%	14,3%	0,0%	28,6%	0,0%	42,9%	100,0%
Pública Estadual	0,0%	0,0%	50,0%	0,0%	50,0%	0,0%	100,0%
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	17,7%	14,5%	16,1%	16,1%	4,8%	30,6%	100,0%
Privada com fins lucrativos	17,2%	13,8%	26,4%	21,8%	9,2%	11,5%	100,0%
Total	17,1%	13,9%	21,5%	19,6%	7,6%	20,3%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os resultados expostos na Tabela 8.32 revelam que a moda para os coordenadores de IES públicas federais foi a de concordância plena com, 42,9% das respostas (ver Tabela 8.32 2 e Gráfico 8.32). As modas das respostas dos coordenadores de IES privada sem fins lucrativos e privada com fins lucrativos foram valores nos níveis de discordância mais alto “Discordo totalmente”: 17,7% dos coordenadores de privadas sem fins lucrativos e 17,2% para os de privadas com fins lucrativos. Não é possível discernir um padrão nas respostas, nem para o total de coordenadores, nem para uma categoria administrativa em particular.

O Gráfico 8.32 apresenta mais resultados que subsidiam outras análises, em acréscimo àquelas já expostas, em relação à mesma assertiva.



Gráfico 8.32 – Distribuição percentual do nível de discordância/concordância dos coordenadores à assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram estudantes a trancar ou desistir do curso”, por categoria administrativa – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Considerando os resultados expostos no Gráfico 8.32, pode-se dizer que os coordenadores de IES públicas federais optaram majoritariamente (pelo menos 71,5%) por níveis de concordância com a assertiva e os de IES privadas, por níveis de discordância. Já os coordenadores de IES públicas estaduais se dividiram quase igualmente: 50,0% optaram por “Concordo” e 50,0% optaram por “Discordo parcialmente”.

8.3 COMPARAÇÃO DO NÍVEL DE DISCORDÂNCIA/CONCORDÂNCIA DE ESTUDANTES E COORDENADORES A RESPEITO DOS IMPACTOS PELA PANDEMIA

Como pode ser visto nas análises das respostas dos coordenadores e dos estudantes, a seção sobre os “Aspectos do processo de aprendizagem impactados pela pandemia” do “Questionário do Estudante” (Anexo I) e do “Questionário do Coordenador de Curso” (Anexo II) apresentam sete questões em comum. Para cotejar a opinião do estudante e do coordenador, foram tabuladas as respostas de ambos para essas questões em comum. Nesta seção, são comparadas tais questões, utilizando-se tabelas de contingência com duas entradas: respostas dos coordenadores nas colunas e dos estudantes nas linhas. As percentagens apresentadas têm como referência o total da tabela. No Anexo VII, as tabelas para todas as sete comparações possíveis das questões em comum são disponibilizadas em números absolutos. Como cada coordenador de curso corresponde a um conjunto de estudantes, a informação do coordenador é obrigatoriamente repetida para aquele conjunto. Em cada tabela, na última coluna (Total), apresenta-se a distribuição das respostas dos estudantes, e na última linha (Total), a distribuição das respostas dos coordenadores, ponderada pelo número de estudantes do seu curso. Idealmente, no caso de total afinamento de opiniões (estudantes e coordenador de cada curso escolhendo o mesmo nível de concordância/discordância), os dados estariam concentrados na diagonal descendente.

Em particular, os resultados da Tabela 8.33 comparam, para os cursos da área de Tecnologia em Gastronomia, os graus de discordância/concordância dos estudantes e dos coordenadores, em relação à assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”.

Tabela 8.33 – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia", segundo a mesma informação para o estudante – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,0%	0,1%	0,0%	0,3%	1,9%	2,3%
Discordo	0,0%	0,0%	0,1%	0,0%	0,3%	1,8%	2,3%
Discordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,1%	0,0%	0,7%	4,4%	5,1%
Concordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,3%	0,0%	0,8%	6,9%	8,0%
Concordo	0,0%	0,0%	0,1%	0,0%	0,9%	13,1%	14,2%
Concordo totalmente	0,0%	0,0%	0,3%	0,0%	3,7%	64,2%	68,2%
Total	0,0%	0,0%	1,0%	0,0%	6,7%	92,3%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Para a asserção a que se refere a Tabela 8.33, as opiniões dos coordenadores concentraram-se, principalmente, nos níveis de concordância: 99,0% dos coordenadores optaram por um dos três níveis de concordância, com valores concentrados na concordância máxima e distribuição decrescente com o afastamento desta categoria. Em linhas gerais, pode-se dizer que este padrão se repete para cada alternativa de resposta dos estudantes. Os estudantes também se concentraram, principalmente, nos níveis de concordância e distribuíram-se entre todas as categorias, com os valores decrescendo com o afastamento da concordância total. Para os estudantes, também se pode dizer que o padrão se repete para cada alternativa de resposta dos coordenadores.

Os resultados da Tabela 8.34 comparam os níveis de discordância/concordância dos coordenadores da área de Tecnologia em Gastronomia, em relação à assertiva "As atividades de pesquisa e/ou extensão de seu curso continuaram sendo ofertadas após o início da pandemia", por nível de discordância/concordância do estudante com a assertiva "As atividades de pesquisa e/ou extensão que você participava antes do início da pandemia continuaram sendo ofertadas".

Tabela 8.34 – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "As atividades de pesquisa e/ou extensão de seu curso continuaram sendo ofertadas após o início da pandemia", segundo o nível de discordância/concordância do estudante com a assertiva "As atividades de pesquisa e/ou extensão que você participava antes do início da pandemia continuaram sendo ofertadas" – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,0%	0,1%	0,1%	0,5%	3,7%	4,4%
Discordo	0,0%	0,1%	0,0%	0,1%	0,4%	2,7%	3,2%
Discordo parcialmente	0,0%	0,2%	0,3%	0,0%	0,7%	4,5%	5,7%
Concordo parcialmente	0,0%	0,2%	0,4%	0,2%	0,5%	7,7%	9,0%
Concordo	0,1%	0,2%	0,3%	0,1%	1,1%	11,7%	13,5%
Concordo totalmente	0,6%	0,6%	1,8%	1,0%	4,8%	55,3%	64,1%
Total	0,8%	1,4%	2,8%	1,6%	7,9%	85,5%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Para a asserção a que se refere a Tabela 8.34, os coordenadores e os estudantes também concentraram suas opções principalmente no nível mais alto de concordância (55,3%), mas apresentando opções nos diferentes níveis de concordância/discordância. Os valores são decrescentes com o distanciamento da concordância total. Para cada alternativa de resposta dos estudantes, o padrão de respostas dos coordenadores é, basicamente, o mesmo: máximo na concordância total, com valores decrescendo com o distanciamento desta alternativa, apesar de um singelo aumento na alternativa "Discordo parcialmente".

Já na Tabela 8.35, é possível comparar, para os cursos da área, os graus de discordância/concordância dos coordenadores em relação à assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia”, segundo a mesma informação para o estudante.

Tabela 8.35 – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia", segundo a mesma informação para o estudante – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,1%	1,2%	0,5%	0,5%	2,2%	11,9%	16,4%
Discordo	0,0%	0,1%	0,6%	0,0%	0,5%	2,4%	3,6%
Discordo parcialmente	0,0%	0,4%	0,2%	0,0%	0,8%	4,8%	6,3%
Concordo parcialmente	0,2%	0,5%	0,6%	0,2%	1,0%	6,2%	8,7%
Concordo	0,0%	0,6%	1,3%	0,2%	0,8%	8,2%	11,3%
Concordo totalmente	2,1%	1,0%	2,3%	1,1%	3,8%	43,5%	53,7%
Total	2,4%	3,8%	5,6%	2,1%	9,1%	77,1%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Para a asserção a que se refere a Tabela 8.35, as opiniões dos coordenadores concentraram-se, principalmente, no nível mais alto de concordância, tendo apresentado opções nos diferentes níveis de concordância e de discordância. Em linhas gerais, pode-se dizer que este padrão se repete para cada alternativa de resposta dos estudantes.

Os resultados da Tabela 8.36 consideram o nível de discordância/concordância dos coordenadores em relação à assertiva “Os professores se adaptaram às mudanças impostas pela pandemia e às aulas não presenciais sem dificuldades”, por nível de discordância/concordância do estudante com a assertiva “A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais”.

Tabela 8.36 – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "Os professores se adaptaram às mudanças impostas pela pandemia e às aulas não presenciais sem dificuldades", segundo o nível de discordância/concordância do estudante com a assertiva "A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais" – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,4%	0,6%	1,8%	2,9%
Discordo	0,0%	0,2%	0,2%	0,4%	0,6%	1,9%	3,3%
Discordo parcialmente	0,1%	0,1%	0,0%	0,9%	1,1%	3,4%	5,7%
Concordo parcialmente	0,0%	0,2%	0,1%	1,9%	1,8%	6,3%	10,3%
Concordo	0,0%	0,1%	0,7%	1,9%	2,6%	11,2%	16,6%
Concordo totalmente	0,1%	0,2%	0,8%	4,1%	9,4%	46,6%	61,3%
Total	0,2%	0,9%	1,9%	9,7%	16,1%	71,1%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Os resultados apresentados na Tabela 8.36 mostram que estudantes e seus coordenadores estão mais concentrados nas opções de concordância. Os estudantes estão espalhados entre os diferentes níveis de concordância/discordância, com percentuais decrescentes, ao se afastarem da concordância total e coordenadores apresentam um padrão semelhante.

Os resultados da Tabela 8.37 comparam os níveis de discordância/concordância dos coordenadores da área de Tecnologia em Gastronomia, em relação à assertiva "Os professores demonstraram possuir domínio de recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais", por nível de discordância/concordância do estudante com a assertiva "A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais".

Tabela 8.37 – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "Os professores demonstraram possuir domínio de recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais", segundo o nível de discordância/concordância do estudante com a assertiva "A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais" – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,0%	0,1%	0,2%	0,6%	1,3%	2,2%
Discordo	0,0%	0,0%	0,1%	0,1%	0,7%	2,0%	2,9%
Discordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,2%	0,3%	1,6%	3,9%	6,0%
Concordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,2%	0,9%	3,1%	7,3%	11,5%
Concordo	0,0%	0,0%	0,2%	0,9%	4,3%	11,8%	17,2%
Concordo totalmente	0,0%	0,0%	0,1%	2,9%	7,2%	50,0%	60,2%
Total	0,0%	0,0%	0,9%	5,2%	17,6%	76,3%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Para a asserção a que se refere a Tabela 8.37, os coordenadores também concentraram suas opções principalmente nos níveis mais altos de concordância, com destaque para o nível "Concordo totalmente" (76,3%), mas apresentando opções nos diferentes níveis de concordância e no nível de discordância parcial. Os valores de concordância são decrescentes com o distanciamento da concordância total. Para cada alternativa de resposta dos estudantes, o padrão de respostas dos coordenadores é, *grosso modo*, o mesmo: máximo na concordância total, com valores decrescendo com o distanciamento desta alternativa.

Na Tabela 8.38, encontram-se tabulados os níveis de discordância/concordância dos coordenadores da área de Tecnologia em Gastronomia, em relação à assertiva "A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram o processo formativo dos estudantes", por nível de discordância/concordância do estudante com a assertiva "A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram seu processo formativo".

Tabela 8.38 – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram o processo formativo dos estudantes", segundo o nível de discordância/concordância do estudante com a assertiva "A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram seu processo formativo" – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	27,5%	3,0%	1,0%	2,1%	0,9%	1,7%	36,2%
Discordo	3,5%	0,6%	0,5%	1,5%	0,3%	0,2%	6,6%
Discordo parcialmente	4,3%	0,9%	0,6%	1,1%	0,5%	0,9%	8,2%
Concordo parcialmente	6,7%	1,5%	0,8%	2,3%	0,9%	0,9%	13,1%
Concordo	5,3%	1,7%	1,4%	1,4%	0,9%	1,2%	12,0%
Concordo totalmente	11,4%	2,8%	2,0%	3,5%	1,9%	2,1%	23,8%
Total	58,8%	10,6%	6,3%	11,9%	5,4%	7,0%	100,0%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Para a asserção a que se refere a Tabela 8.38, os coordenadores e os estudantes concentraram suas opções, principalmente, nos níveis de discordância. Por outro lado, os estudantes variaram entre os níveis de concordância e discordância, ambos com maior percentual em discordância total.

Tabela 8.39 – Distribuição percentual do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do coordenador com a assertiva "As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram estudantes a trancar ou desistir do curso", segundo o nível de discordância/concordância do estudante com a assertiva "As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram você a pensar em trancar ou desistir do curso" – Enade/2022 – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	18,0%	4,4%	9,0%	8,5%	2,1%	8,1%	50,0%
Discordo	1,2%	0,3%	0,7%	1,2%	0,1%	1,1%	4,6%
Discordo parcialmente	1,6%	0,6%	1,2%	0,8%	0,6%	1,0%	5,8%
Concordo parcialmente	1,6%	0,7%	1,8%	1,0%	0,7%	1,0%	6,7%
Concordo	1,7%	1,1%	1,0%	1,3%	0,6%	1,4%	7,1%
Concordo totalmente	5,9%	3,3%	4,6%	4,9%	2,3%	4,8%	25,8%
Total	30,0%	10,3%	18,4%	17,6%	6,3%	17,4%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2022

Para a asserção a que se refere a Tabela 8.39, a maioria dos coordenadores e estudantes optaram por algum dos níveis de discordância, com a moda na alternativa “Discordo totalmente”.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei n.º 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes) e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, Seção 1, p. 3-4, n. 72, 15 abr. 2004.

BRASIL. Lei n.º 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência). **Diário Oficial da União**, Brasília, DF. Seção 1, n. 127, p. 2, 7 jul. 2015.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). Portaria Normativa n.º 41, de 20 de janeiro de 2022. Estabelece o regulamento do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes – Enade, edição 2022, referente ao ano III do 6º ciclo avaliativo, e regulariza o 7º ciclo avaliativo, previstos pelo art. 40 da Portaria MEC n.º 840, de 24 de agosto de 2018. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, Seção 1, p. 64, n. 15, 21 jan. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA (INEP). Portaria n.º 109, de 1.º de abril de 2022a. Institui as Comissões Assessoras de Área - CAA para realização de atividades referentes ao Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes - Enade edição 2022. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, Seção 1, p. 3-4, n. 66-, 04 abr. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA (INEP). Portaria n.º 110, de 1.º de abril de 2022b. Designa, com fundamento na Portaria Inep n.º 109, de 01 de abril de 2022, os membros para a constituição das Comissões Assessoras de Área (CAA), para realização de atividades referentes ao Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes - edição 2022, no ano III do ciclo avaliativo previsto no art. 40 da Portaria MEC n.º 840, de 24 de agosto de 2018. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, Seção 2, p. 46, n. 64, 04 abr. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA (INEP). Portaria INEP n.º 297, de 30 de junho de 2022. Dispõe sobre diretrizes de prova e componentes específicos da área de Tecnologia Gastronomia, no âmbito do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), edição 2022. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, Seção 1, p. 205, n. 123, 01 jun. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA (INEP). Portaria n.º 298, de 30 de junho de 2022d. Dispõe sobre diretrizes de prova e componentes específicos da área de Formação Geral, no âmbito do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), edição 2022. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, Seção 1, p. 209, n. 123, 01 jul. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA (INEP). DIRETORIA DE AVALIAÇÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR (DAES). **Nota Técnica n.º 7/2022/CGCQES/DAES [2022]**. Apresenta

a metodologia utilizada no cálculo do Conceito Enade referente ao ano de 2021, considerando os procedimentos definidos pelo Inep, conforme atribuição estabelecida pelo Decreto n.º 9235, de 15 de dezembro de 2017, e pela Portaria Normativa n.º 840, de 24 de agosto de 2018. Disponível em <https://download.inep.gov.br/educacao_superior/enade/notas_tecnicas/2019/nota_tecnica_n_7_2022_CGCQES_DAES_metodologia_calculo_conceito_enade_2021.pdf> Acesso em 25 abr. 2023.

MEULMAN, J. J. **Optimal scaling methods for multivariate categorical data analysis**. [1998]. Disponível em <http://bayes.acs.unt.edu:8083/BayesContent/class/Jon/SPSS_SC/Module9/M9_CatReg/SWPOPT.pdf> Acesso em 29 abr. 2023.

PASQUALI, L. **Psicometria**. Revista da Escola de Enfermagem da USP, São Paulo, v. 43, Edição Especial, p. 992-999, dez. 2009.

PAULHUS, D. L. (1991). **Measurement and control of response bias**. In J. P. Robinson, P. R. Shaver, & L. S. Wrightsman (Eds.), *Measures of personality and social psychological attitudes* (pp. 17-59). San Diego, CA: Academic Press.

PAULHUS, D. L. (1981). **Control of social desirability in personality inventories**: Principal-factor deletion. *Journal of Research in Personality*, 15(3), 383–388. [https://doi.org/10.1016/0092-6566\(81\)90035-0](https://doi.org/10.1016/0092-6566(81)90035-0)

PEABODY, D. (1967). **Trait inferences**: Evaluative and descriptive aspects. *Journal of Personality and Social Psychology*, 7(4, Pt.2), 1-18. doi: 10.1037/h0025230

PETTERSSON, E., TURKHEIMER, E., Horn, E. E., & MENATTI, A. R. (2012). **The General Factor of Personality and Evaluation**. *European Journal of Personality*, 26(3), 292-302. doi: 10.1002/per.839

GLOSSÁRIO DE TERMOS ESTATÍSTICOS UTILIZADOS NOS RELATÓRIOS SÍNTESE DO ENADE

A

Análise fatorial – A análise fatorial tem como objetivo principal descrever a variabilidade original de um conjunto de p variáveis aleatórias, em termos de um número menor m de variáveis aleatórias, chamadas de fatores comuns (supostos não observáveis diretamente) e que estão relacionadas com o conjunto original através de um modelo linear. Ou seja, é uma técnica estatística aplicada quando há um número grande de variáveis correlacionadas entre si, com o objetivo de identificar um número menor de novas variáveis alternativas, não correlacionadas e que, de algum modo, resumem as informações principais das variáveis originais encontrando os fatores ou variáveis latentes. Neste modelo, parte da variabilidade do conjunto original é atribuída aos fatores comuns, sendo o restante da variabilidade do conjunto original atribuído ao erro aleatório. (MINGOTI, Sueli Aparecida. **Análise de Dados através de métodos de estatística multivariada: uma abordagem aplicada**. Belo Horizonte: UFMG, 2005). O resultado da análise fatorial se dá através da matriz de componentes. Esta matriz por sua vez, é composta pelas cargas fatoriais de todas as p variáveis em cada fator (o modelo linear). As cargas fatoriais são os pesos das variáveis originais nos fatores, e são a chave para entender e interpretar a natureza de um fator em particular. No entanto, os fatores gerados seguem uma ordem de magnitude na variância e a interpretação dos fatores pode não ser trivial e, para tanto, se faz necessária uma rotação de eixo. Essa rotação, é um processo de manipulação ou ajuste dos eixos dos fatores para alcançar uma solução de fator mais simples e pragmaticamente mais significativa e interpretável. O caso mais simples de rotação é a ortogonal, de onde os fatores são extraídos de forma que seus eixos sejam mantidos a 90° um do outro, ou seja, cada fator é independente ou ortogonal aos demais fatores. Para interpretar a matriz de componentes e seus respectivos fatores, usualmente considera-se que as cargas fatoriais com módulo maior ou igual a 0,5 são significativas. A partir daí, verifica-se se uma determinada variável possui carga fatorial em um dos fatores encontrados. (HAIR, J. F. et al. **Multivariate data analysis**. 2010.). Caso a rotação seja necessária, e de fato realizada, tem-se então a matriz de componentes rotacionada. Além disso, cumpre destacar que o ordenamento dos fatores latentes é feito de forma padrão nos *softwares* de análises estatísticas, obedecendo o grau de importância de cada fator, medido pelo seu respectivo autovalor.

C

- **cartograma** – Esquema representativo de informações quantitativas e qualitativas, de eventos geográficos, cartográficos e socioeconômicos em uma superfície ou parte dela. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Glossário Cartográfico**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/geociencias/cartografia/glossario/glossario_cartografico.shtm>. Acesso em: 29 abr. 2023.
- **coeficiente de explicação** – também chamado de coeficiente de determinação, é a proporção da variação explicada pelo modelo linear. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística Básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. P.422).

D

- **desvio-padrão** – Medida de dispersão em torno da média aritmética, que é definida como a raiz quadrada da **variância**. (BUSSAB, Wilton de O.; MORETTIN, Pedro A. **Estatística básica**. São Paulo: Saraiva, 2002, p 39).
- **distribuição de frequência** – Maneira de dispor um conjunto de um conjunto de resultados, para se ter uma ideia global sobre uma variável estatística. (BUSSAB, Wilton de O.; MORETTIN, Pedro A. **Estatística básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 11 e 12).
- **distribuição marginal de frequência** – Em uma tabela envolvendo duas variáveis, a linha de totais fornece a distribuição de uma das variáveis, e a coluna de totais fornece a distribuição da outra. As distribuições assim obtidas são chamadas tecnicamente de distribuições marginais. (BUSSAB, Wilton de O.; MORETTIN, Pedro A. **Estatística básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 71).
- **distribuição unimodal** – Distribuição de frequência que apresenta apenas uma moda.

E

- **erro-padrão da média** – Medida de precisão para o estimador da média de uma dada população. Isto fica evidente quando se obtém uma amostra qualquer de tamanho n , e calcula-se a média aritmética populacional. Ao se realizar uma nova amostra aleatória, a média aritmética, muito provavelmente, será diferente daquela da primeira amostra. Portanto, a estatística erro-padrão da média estima a

variabilidade entre as médias populacionais realizadas em cada amostra. (BUSSAB, Wilton de O.; MORETTIN, Pedro A. **Estatística básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 309).

- **escala de Likert** – Valores numéricos e/ou sinais atribuídos a respostas para refletir a força e a direção da reação do entrevistado à declaração (escala ordinal). As declarações de concordância devem receber valores positivos ou altos, enquanto as declarações das quais discordam devem receber valores negativos ou baixos. (CAMPOS, Jorge de Paiva; GUIMARÃES, Sebastião. **Em busca da eficácia em treinamento**. São Paulo: Associação Brasileira de Treinamento e Desenvolvimento, 2009. p. 87 Disponível em:

<<https://books.google.com.br/books?id=oWKiAQvtwWUC&printsec=frontcover&hl=pt-BR#v=onepage&q&f=true>>. Acesso em: 30 abr. 2023.

- **escalamento ideal** (*optimal scaling*) – Procedimento que gera variáveis quantitativas intervalares a partir de variáveis nominais ou ordinais tendo uma função objetivo como meta.

A ideia básica do Escalamento Ideal é atribuir valores numéricos às categorias de cada uma das variáveis em estudo. Para atribuir valores às categorias de cada uma das variáveis, recorre-se a um processo interativo de mínimos quadrados alternados, no qual, depois que uma quantificação é usada para encontrar uma solução, ela é adaptada usando aquela solução. Tal adaptação da quantificação é então usada para encontrar uma nova solução, que é usada para readaptar as quantificações, e assim por diante, até que algum critério indique a parada do processo. (BELTRÃO, Kaizô I; MANDARINO, Mônica C. F. **Escolha de carreiras em função do nível socioeconômico: Enade 2004 a 2012**. Relatório Técnico Fundação Cesgranrio, Rio de Janeiro. n. 01, p. 23-24, 2014).

F

- **frequência absoluta** – Número de ocorrências em cada classe ou categoria de uma variável. (ZENTGRAF, Roberto. **Estatística objetiva**. Rio de Janeiro: ZTG, 2001. p. 24).
- **frequência modal** – Frequência associada ao valor modal de uma variável, que é definido como a realização mais frequente de um conjunto de dados. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p.35).
- **frequência relativa** (proporção) – Proporção da frequência absoluta de cada classe ou categoria da variável em relação ao número total de observações. Em particular, as frequências relativas são estimativas de probabilidades de ocorrência de certos eventos de interesse. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 12 e 103).

H

- **histograma** – Gráfico de barras contíguas, com as bases proporcionais aos intervalos das classes e área de cada retângulo proporcional à respectiva frequência. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 18-19).

I

intervalo de confiança – O Intervalo de Confiança é um estimador intervalar para um dado parâmetro, ou seja, diz-se que o estimador de um parâmetro com um certo nível de confiança (e.g. 95%) deve estar contido no intervalo de confiança em 95% das vezes (ZENTGRAF, Roberto. *Estatística Objetiva*. Rio de Janeiro: ZTG, 20001. p. 329). Usando o Teorema Central do Limite, o intervalo de confiança para n grande e p não muito próximo de 0 ou 1, a distribuição de \hat{p} será aproximadamente normalmente distribuída com média p e uma variância dada por, $\frac{p(1-p)}{n}$. Logo, o intervalo de confiança para a verdadeira proporção p pode ser calculado como

$$\hat{p} \pm Z_{\alpha/2} \sqrt{\frac{\hat{p}(1 - \hat{p})}{n}}$$

Em que $Z_{\alpha/2}$ é abscissa da curva normal padrão que deixa área $\alpha/2$ acima dela.

M

- **máximo de um conjunto** – Se X é um conjunto ordenável, diz-se que o conjunto X possui um máximo (maior elemento) s_0 se: $s_0 \in X$ e para cada $x \in X$: $x \leq s_0$. Notação:
 $s_0 = \max(X)$.
Nota: se um conjunto X tem elemento máximo, esse elemento é o supremo. (GONÇALVES, M B; GONÇALVES D. **Elementos de análise**. Florianópolis: UFSC, 2012).
- **máximo de uma função** – Dada uma função $f(x)$ e $x_0 \in \text{Domínio de } f$, diz-se que $f(x_0)$ é o máximo da função $f(x)$, se $f(x_0) \geq f(x)$, $\forall x \in \text{Domínio de } f$.
- **média** – É calculada através da soma de todos os valores numéricos observados para uma variável em um conjunto de dados e posterior divisão deste total pelo número de observações envolvidas:

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

Em que:

\bar{X} é a média

n é o número de observações ou tamanho da amostra

X_i é a i -ésima observação da variável X

$\sum_{i=1}^n x_i$ é o somatório de todos os valores X na amostra

(LEVINE, David M. et al. **Estatística - Teoria e Aplicações Usando o Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 99-100).

- **média ponderada** – Dado um conjunto de n valores observados, onde são atribuídos pesos a cada valor numérico observado. É calculada através do somatório dos produtos entre valores e pesos divididos pelo somatório dos pesos.

$$\hat{X} = \frac{\sum_{i=1}^n w_i X_i}{\sum_{i=1}^n w_i}$$

(HOFFMANN, Rodolfo. *Estatística para economistas*. 4. ed rev. e ampl. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006. p. 41).

- **mediana** – é o valor central em uma sequência ordenada de dados, ou seja, é o valor para o qual 50% das observações são menores e 50% das observações são maiores.

(LEVINE, David M. et al. *Estatística: teoria e aplicações usando o Microsoft Excel em português*. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 102).

- **mínimo de um conjunto** – Se X é um conjunto ordenável, diz-se que o conjunto X possui um mínimo (menor elemento) i_0 : $i_0 \in X$ e para cada $x \in X$: $x \geq i_0$. Notação:

$i_0 = \min(X)$.

Nota: Sempre que um conjunto X tem elemento mínimo, esse elemento é o ínfimo. (GONÇALVES, M B; GONÇALVES D. *Elementos de Análise*. Florianópolis: UFSC, 2012).

- **mínimo de uma função** – Dada uma função $f(x)$ e $x_0 \in \text{Domínio de } f$, diz-se que $f(x_0)$ é o mínimo da função $f(x)$, se $f(x_0) \leq f(x)$, $\forall x \in \text{Domínio de } f$.
- **moda** – é a categoria ou classe que aparece mais frequentemente em um conjunto de dados; (LEVINE, David M. et al. **Estatística - Teoria e Aplicações Usando o Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 103).

- **nível de confiança** – Equivalente à probabilidade *a priori* de que um intervalo de confiança contenha o verdadeiro parâmetro populacional a estimar, sendo usualmente representada por $(1-\alpha)$. (ZENTGRAF, Roberto. **Estatística objetiva**. Rio de Janeiro: ZTG, 2001. p. 329).
- **nota padronizada** – A padronização é obtida através da subtração da média (da amostra ou da população), e o resultado obtido, dividido pelo desvio-padrão correspondente. (ZENTGRAF, Roberto. **Estatística objetiva**. Rio de Janeiro: ZTG, 2001. p. 169).

P

- **percentil** – O percentil α de um conjunto é a estatística de posição que separa um conjunto de dados em duas partes com aproximadamente $\alpha\%$ e $(1-\alpha)\%$ dos pontos.
- **probabilidade** – Razão entre o número de casos favoráveis e o de casos possíveis de resultados. (LEVINE, David M. et al. **Estatística: teoria e aplicações usando o microsoft excel em português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 105).

Q

- **quartil** – São as estatísticas que dividem os dados ordenados em quatro partes iguais. Onde Q1 representa o primeiro quartil ou quartil inferior, e equivale ao Percentil 25. Já Q2 representa o segundo quartil ou mediana, e equivale ao Percentil 50. E Q3 representa o terceiro quartil ou quartil superior, e equivale ao Percentil 75. (LEVINE, David M. et al. **Estatística: teoria e aplicações usando o microsoft excel em português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 104).
- **quartos** – Representa uma das quatro partes do conjunto de dados dividida pelo quartis. (LEVINE, David M. et al. **Estatística: teoria e aplicações usando o microsoft excel em português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 104).

T

- **tabela de duas entradas ou tabela de contingência ou tabela cruzada** – Quando as variáveis são qualitativas ou discretas, os dados são apresentados em tabelas de dupla entrada (ou de contingência),

onde apareceram as frequências absolutas ou contagem de indivíduos que pertencem simultaneamente a categorias de uma e outra variável. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 70).

- **teste estatístico de intervalo de confiança da média** – Quando se comparam os estimadores dos parâmetros de duas classes de uma dada categoria, associados aos seus respectivos intervalos de confiança, diz-se que não há diferença estatisticamente significativa entre os parâmetros das duas categorias, quando há interseção entre os intervalos de confiança, e que há diferença, se os intervalos de confiança são disjuntos. (BUSSAB, Wilton de O.; MORETTIN, Pedro A. **Estatística básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 304 e 305).
- **teste estatístico qui-quadrado** – Avalia diferenças potenciais entre a proporção de sucessos em qualquer número de populações. Para uma tabela de contingência que possui l linhas e c colunas, o teste χ^2 pode ser generalizado como um teste de independência nas respostas combinadas para duas variáveis categóricas. (LEVINE, David M. et al. **Estatística: teoria e aplicações usando o microsoft excel em português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 453).

V

- **variância** – Soma das diferenças entre os valores observados e a média aritmética de uma variável em uma amostra, elevada ao quadrado e dividida pelo tamanho da amostra menos um:

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (X_i - \bar{X})^2}{n - 1}$$

(LEVINE, David M. et al. **Estatística - Teoria e Aplicações Usando o Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 109).

ANEXOS

ANEXO I

QUESTIONÁRIO DO ESTUDANTE

Ministério da Educação
Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
Diretoria de Avaliação da Educação Superior

QUESTIONÁRIO DO ESTUDANTE – ENADE 2022

Caro(a) estudante,

Este questionário constitui um instrumento importante para compor o perfil dos participantes do Enade e é uma oportunidade para você avaliar diversos aspectos do seu curso e da sua formação.

Sua contribuição é extremamente relevante para conhecermos melhor diversos aspectos das condições de oferta de seu curso e da qualidade da Educação Superior no país. As respostas às questões serão analisadas em conjunto, por curso de graduação, preservando o sigilo da identidade dos participantes.

Este instrumento deve ser preenchido exclusivamente por você, não sendo admitidas quaisquer manipulações, influências ou pressões de terceiros. Caso você perceba alguma dessas situações, configurando tentativa de manipulação do preenchimento do questionário, entre em contato com o Inep por meio dos canais disponíveis para o “Atendimento ao Cidadão”, disponível no Portal do Inep.

Os anos de 2020, 2021 e 2022 foram marcados pela pandemia da Covid-19, com profundos impactos em toda a sociedade. Você perceberá que alguns itens do questionário fazem referência a ações e atividades regulares, anteriores ou posteriores à fase mais crítica da emergência sanitária, enquanto outras referem-se a atividades específicas do período da pandemia. Assim, ao responder as questões gerais do instrumento, leve em consideração as especificidades de cada ação e atividade avaliada de seu curso e instituição.

Na presente edição do Questionário do Estudante foram inseridas, ao final, 11 questões que abordam especificamente algumas das possíveis repercussões da pandemia em seu processo formativo. Essas respostas ajudarão a contextualizar os resultados da prova do Enade frente a esse cenário educacional singular, mas não serão utilizadas para fins de avaliação dos cursos e das instituições.

Para responder, basta clicar sobre a alternativa desejada. O questionário será enviado ao Inep apenas quando, ao final da página, for acionado o botão “Finalizar”, indicando o preenchimento total do instrumento. A finalização do questionário será pré-requisito para a visualização do local de prova, que se tornará disponível a partir da data prevista no edital desta edição do Exame, e para fins de obtenção de regularidade perante o Enade 2022.

Agradecemos a sua colaboração!

1. Qual o seu estado civil?

- A () Solteiro(a).
- B () Casado(a).
- C () Separado(a) judicialmente/divorciado(a).
- D () Viúvo(a).
- E () Outro.

2. Qual é a sua cor ou raça?

- A () Branca.
- B () Preta.
- C () Amarela.
- D () Parda.
- E () Indígena.
- F () Não quero declarar.

3. Qual a sua nacionalidade?

- A () Brasileira.
- B () Brasileira naturalizada.
- C () Estrangeira.

4. Até que etapa de escolarização seu pai concluiu?

- A Nenhuma.
- B Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série).
- C Ensino Fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série).
- D Ensino Médio.
- E Ensino Superior - Graduação.
- F Pós-graduação.

5. Até que etapa de escolarização sua mãe concluiu?

- A Nenhuma.
- B Ensino fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série).
- C Ensino fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série).
- D Ensino médio.
- E Ensino Superior - Graduação.
- F Pós-graduação.

6. Onde e com quem você mora atualmente?

- A Em casa ou apartamento, sozinho.
- B Em casa ou apartamento, com pais e/ou parentes.
- C Em casa ou apartamento, com cônjuge e/ou filhos.
- D Em casa ou apartamento, com outras pessoas (incluindo república).
- E Em alojamento universitário da própria instituição.
- F Em outros tipos de habitação individual ou coletiva (hotel, hospedaria, pensão ou outro).

7. Quantas pessoas da sua família moram com você? Considere seus pais, irmãos, cônjuge, filhos e outros parentes que moram na mesma casa com você.

- A Nenhuma.
- B Uma.
- C Duas.
- D Três.
- E Quatro.
- F Cinco.
- G Seis.
- H Sete ou mais.

8. Qual a renda total de sua família, incluindo seus rendimentos?

- A Até 1,5 salário mínimo (até R\$ 1.818,00).
- B De 1,5 a 3 salários mínimos (R\$ 1.818,01 a R\$ 3.636,00).
- C De 3 a 4,5 salários mínimos (R\$ 3.636,01 a R\$ 5.454,00).
- D De 4,5 a 6 salários mínimos (R\$ 5.454,01 a R\$ 7.272,00).
- E De 6 a 10 salários mínimos (R\$ 7.272,01 a R\$ 12.120,00).
- F De 10 a 30 salários mínimos (R\$ 12.120,01 a R\$ 36.360,00).
- G Acima de 30 salários mínimos (mais de R\$ 36.360,00).

9. Qual alternativa a seguir melhor descreve sua situação financeira (incluindo bolsas)?

- A Não tenho renda e meus gastos são financiados por programas governamentais.
- B Não tenho renda e meus gastos são financiados pela minha família ou por outras pessoas.
- C Tenho renda, mas recebo ajuda da família ou de outras pessoas para financiar meus gastos.
- D Tenho renda e não preciso de ajuda para financiar meus gastos.
- E Tenho renda e contribuo com o sustento da família.
- F Sou o principal responsável pelo sustento da família.

10. Qual alternativa a seguir melhor descreve sua situação de trabalho (exceto estágio ou bolsas)?

- A Não estou trabalhando.
- B Trabalho eventualmente.
- C Trabalho até 20 horas semanais.
- D Trabalho de 21 a 39 horas semanais.
- E Trabalho 40 horas semanais ou mais.

11. Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades? No caso de haver mais de uma opção, marcar apenas a bolsa de maior duração.

- A Nenhum, pois meu curso é gratuito.
- B Nenhum, embora meu curso não seja gratuito.
- C ProUni integral.
- D ProUni parcial, apenas.
- E FIES, apenas.
- F ProUni Parcial e FIES.
- G Bolsa oferecida por governo estadual, distrital ou municipal.
- H Bolsa oferecida pela própria instituição.
- I Bolsa oferecida por outra entidade (empresa, ONG, outra).
- J Financiamento oferecido pela própria instituição.
- K Financiamento bancário.

12. Ao longo da sua trajetória acadêmica, você recebeu algum tipo de auxílio permanência? No caso de haver mais de uma opção, marcar apenas a bolsa de maior duração.

- A Nenhum.
- B Auxílio moradia.
- C Auxílio alimentação.
- D Auxílio moradia e alimentação.
- E Auxílio permanência.
- F Outro tipo de auxílio.

13. Ao longo da sua trajetória acadêmica, você recebeu algum tipo de bolsa acadêmica? No caso de haver mais de uma opção, marcar apenas a bolsa de maior duração.

- A Nenhum.
- B Bolsa de iniciação científica.
- C Bolsa de extensão.
- D Bolsa de monitoria/tutoria.
- E Bolsa PET.
- F Outro tipo de bolsa acadêmica.

14. Durante o curso de graduação você participou de programas e/ou atividades curriculares no exterior?

- A Não participei.
- B Sim, Programa Ciência sem Fronteiras.
- C Sim, programa de intercâmbio financiado pelo Governo Federal (Marca; Brafitec; PLI; outro).
- D Sim, programa de intercâmbio financiado pelo Governo Estadual.
- E Sim, programa de intercâmbio da minha instituição.
- F Sim, outro intercâmbio não institucional.

15. Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?

- A Não.
- B Sim, por critério étnico-racial.
- C Sim, por critério de renda.
- D Sim, por ter estudado em escola pública ou particular com bolsa de estudos.
- E Sim, por sistema que combina dois ou mais critérios anteriores.
- F Sim, por sistema diferente dos anteriores.

16. Em que unidade da Federação você concluiu o ensino médio?

- | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> AC | <input type="checkbox"/> DF | <input type="checkbox"/> MT | <input type="checkbox"/> RJ | <input type="checkbox"/> SE |
| <input type="checkbox"/> AL | <input type="checkbox"/> ES | <input type="checkbox"/> PA | <input type="checkbox"/> RN | <input type="checkbox"/> SP |
| <input type="checkbox"/> AM | <input type="checkbox"/> GO | <input type="checkbox"/> PB | <input type="checkbox"/> RO | <input type="checkbox"/> TO |
| <input type="checkbox"/> AP | <input type="checkbox"/> MA | <input type="checkbox"/> PE | <input type="checkbox"/> RR | <input type="checkbox"/> Não se aplica |
| <input type="checkbox"/> BA | <input type="checkbox"/> MG | <input type="checkbox"/> PI | <input type="checkbox"/> RS | |
| <input type="checkbox"/> CE | <input type="checkbox"/> MS | <input type="checkbox"/> PR | <input type="checkbox"/> SC | |

17. Em que tipo de escola você cursou o ensino médio?

- A Todo em escola pública.
- B Todo em escola privada (particular).
- C Todo no exterior.
- D A maior parte em escola pública.
- E A maior parte em escola privada (particular).
- F Parte no Brasil e parte no exterior.

18. Qual modalidade de ensino médio você concluiu?

- A Ensino médio tradicional.
- B Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro).
- C Profissionalizante magistério (Curso Normal).
- D Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo.
- E Outra modalidade.

19. Quem lhe deu maior incentivo para cursar a graduação?

- A Ninguém.
- B Pais.
- C Outros membros da família que não os pais.
- D Professores.
- E Líder ou representante religioso.
- F Colegas/Amigos.
- G Outras pessoas.

20. Algum dos grupos abaixo foi determinante para você enfrentar dificuldades durante seu curso superior e concluí-lo?

- A Não tive dificuldade.
- B Não recebi apoio para enfrentar dificuldades.
- C Pais.
- D Avós.
- E Irmãos, primos ou tios.
- F Líder ou representante religioso.
- G Colegas de curso ou amigos.
- H Professores do curso.
- I Profissionais do serviço de apoio ao estudante da IES.
- J Colegas de trabalho.
- K Outro grupo.

21. Alguém em sua família concluiu um curso superior?

- A Sim.
- B Não.

22. Excetuando-se os livros indicados na bibliografia do seu curso, quantos livros você leu neste ano?

- A Nenhum.
- B Um ou dois.
- C De três a cinco.
- D De seis a oito.
- E Mais de oito.

23. Quantas horas por semana, aproximadamente, você dedicou aos estudos, excetuando as horas de aula?

- A Nenhuma, apenas assisto às aulas.
- B De uma a três.
- C De quatro a sete.
- D De oito a doze.
- E Mais de doze.

24. Você teve oportunidade de aprendizado de idioma estrangeiro na Instituição?
- A Sim, somente na modalidade presencial.
 - B Sim, somente na modalidade semipresencial.
 - C Sim, parte na modalidade presencial e parte na modalidade semipresencial.
 - D Sim, na modalidade a distância.
 - E Não.
25. Qual o principal motivo para você ter escolhido este curso?
- A Inserção no mercado de trabalho.
 - B Influência familiar.
 - C Valorização profissional.
 - D Prestígio Social.
 - E Vocação.
 - F Oferecido na modalidade a distância.
 - G Baixa concorrência para ingresso.
 - H Outro motivo.
26. Qual a principal razão para você ter escolhido a sua instituição de educação superior?
- A Gratuidade.
 - B Preço da mensalidade.
 - C Proximidade da minha residência.
 - D Proximidade do meu trabalho.
 - E Facilidade de acesso.
 - F Qualidade/reputação.
 - G Foi a única onde tive aprovação.
 - H Possibilidade de ter bolsa de estudo.
 - I Outro motivo.

A seguir, leia cuidadosamente cada assertiva e indique seu grau de concordância com cada uma delas, segundo a **escala** que varia de **1 (discordância total)** a **6 (concordância total)**. Caso você julgue não ter elementos para avaliar a assertiva, assinale a opção “Não sei responder” e, quando considerar não pertinente ao seu curso, assinale “Não se aplica”.

ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA/INFRAESTRUTURA E INSTALAÇÕES FÍSICAS/OPORTUNIDADES DE AMPLIAÇÃO DA FORMAÇÃO ACADÊMICA E PROFISSIONAL	1 <input type="radio"/> Discordo Totalmente	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/> Concordo Totalmente	
27. As disciplinas cursadas contribuíram para sua formação integral, como cidadão e profissional.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
28. Os conteúdos abordados nas disciplinas do curso favoreceram sua atuação em estágios ou em atividades de iniciação profissional.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
29. As metodologias de ensino utilizadas no curso desafiaram você a aprofundar conhecimentos e desenvolver competências reflexivas e críticas.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
30. O curso propiciou experiências de aprendizagem inovadoras.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
31. O curso contribuiu para o desenvolvimento da sua consciência ética para o exercício profissional.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
32. No curso você teve oportunidade de aprender a trabalhar em equipe.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
33. O curso possibilitou aumentar sua capacidade de reflexão e argumentação.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
34. O curso promoveu o desenvolvimento da sua capacidade de pensar criticamente, analisar e refletir sobre soluções para problemas da sociedade.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
35. O curso contribuiu para você ampliar sua capacidade de comunicação nas formas oral e escrita.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
36. O curso contribuiu para o desenvolvimento da sua capacidade de aprender e atualizar-se permanentemente.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
37. As relações professor-aluno ao longo do curso estimularam você a estudar e aprender.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
38. Os planos de ensino apresentados pelos professores contribuíram para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e para seus estudos.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
39. As referências bibliográficas indicadas pelos professores nos planos de ensino contribuíram para seus estudos e aprendizagens.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica

40. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionadas ao processo de formação.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
41. A coordenação do curso esteve disponível para orientação acadêmica dos estudantes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
42. O curso exigiu de você organização e dedicação frequente aos estudos.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
43. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
44. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimularam a investigação acadêmica.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
45. O curso ofereceu condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
46. A instituição ofereceu oportunidades para os estudantes atuarem como representantes em órgãos colegiados.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
47. O curso favoreceu a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
48. As atividades práticas foram suficientes para relacionar os conteúdos do curso com a prática, contribuindo para sua formação profissional.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
49. O curso propiciou acesso a conhecimentos atualizados e/ou contemporâneos em sua área de formação.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
50. O estágio supervisionado proporcionou experiências diversificadas para a sua formação.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
51. As atividades realizadas durante seu trabalho de conclusão de curso contribuíram para qualificar sua formação profissional	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
52. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no país.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
53. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios fora do país.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
54. Os estudantes participaram de avaliações periódicas do curso (disciplinas, atuação dos professores, infraestrutura).	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
55. As avaliações da aprendizagem realizadas durante o curso foram compatíveis com os conteúdos ou temas trabalhados pelos professores.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica

56. Os professores apresentaram disponibilidade para atender os estudantes fora do horário das aulas.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
57. Os professores demonstraram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
58. Os professores utilizaram tecnologias da informação e comunicação (TICs) como estratégia de ensino (projektor multimídia, laboratório de informática, ambiente virtual de aprendizagem).	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
59. A instituição dispôs de quantidade suficiente de funcionários para o apoio administrativo e acadêmico.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
60. O curso disponibilizou monitores ou tutores para auxiliar os estudantes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
61. As condições de infraestrutura das salas de aula foram adequadas.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
62. Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas foram adequados para a quantidade de estudantes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
63. Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas foram adequados ao curso.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
64. A biblioteca dispôs das referências bibliográficas que os estudantes necessitaram.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
65. A instituição contou com biblioteca virtual ou conferiu acesso a obras disponíveis em acervos virtuais.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
66. As atividades acadêmicas desenvolvidas dentro e fora da sala de aula possibilitaram reflexão, convivência e respeito à diversidade.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
67. A instituição promoveu atividades de cultura, de lazer e de interação social.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
68. A instituição dispôs de refeitório, cantina e banheiros em condições adequadas que atenderam as necessidades dos seus usuários.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica

Questões complementares – pandemia:

ASPECTOS DO PROCESSO DE APRENDIZAGEM IMPACTADOS	1 () Discordo totalmente	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 () Concordo totalmente	
69. Com o início da pandemia sua instituição passou rapidamente a ofertar aulas não presenciais.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não sei responder () Não se aplica
70. Sua instituição ofereceu suporte para os estudantes superarem dificuldades tecnológicas de acesso às atividades não presenciais.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não sei responder () Não se aplica
71. As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas foram disponibilizadas adequadamente no período da pandemia.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não sei responder () Não se aplica
72. As atividades de pesquisa e/ou extensão continuaram sendo ofertadas ao longo da pandemia.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não sei responder () Não se aplica
73. As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não sei responder () Não se aplica
74. Os professores demonstraram domínio dos recursos tecnológicos utilizados nas aulas não presenciais.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não sei responder () Não se aplica
75. A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não sei responder () Não se aplica
76. Os recursos tecnológicos e o acesso à internet que você possuía no início da pandemia eram adequados para acompanhar as aulas não presenciais.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não se responder () Não se aplica
77. Durante a pandemia, você desenvolveu a capacidade de aprender por meio do ensino não presencial.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não sei responder () Não se aplica
78. A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram seu processo formativo.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não se responder () Não se aplica
79. As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram você a pensar em trancar ou desistir do curso.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não se responder () Não se aplica

ANEXO II

QUESTIONÁRIO DO COORDENADOR DE CURSO

Ministério da Educação
Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
Diretoria de Avaliação da Educação Superior

QUESTIONÁRIO DO COORDENADOR DE CURSO – ENADE 2022

Caro(a) Coordenador(a),

O Inep vem buscando aprimorar a coleta de informações quanto à dinâmica de funcionamento dos cursos de graduação no Brasil. Sugerimos que o preenchimento deste questionário seja realizado com a participação do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e também, no caso de recente troca de gestão, com a contribuição do Coordenador anterior.

Os resultados serão analisados em conjunto com outros dados considerados relevantes, a serem apresentados no Relatório Síntese de Área do Enade e, é importante destacar, preservando-se o sigilo da identidade dos respondentes.

Os anos de 2020, 2021 e 2022 foram marcados pela pandemia da Covid-19, com profundos impactos em toda a sociedade. Na presente edição do Questionário do Coordenador de Curso foram inseridas questões que abordam possíveis repercussões da pandemia em sua Instituição. As respostas ajudarão a contextualizar os resultados da prova do Enade frente a esse cenário educacional singular em nossa história.

Você perceberá que alguns itens do questionário fazem referência a ações e atividades regulares, anteriores ou posteriores à fase mais crítica da emergência sanitária, enquanto outras referem-se a atividades específicas do período da pandemia. Assim, ao responder as questões gerais do instrumento, leve em consideração as especificidades de cada ação e atividade avaliada de seu curso e instituição.

Tendo isso em vista, e considerando a importância da percepção dos gestores – coordenador e NDE – para a construção da qualidade da educação superior no país, solicitamos que responda sem receios as questões a seguir.

Para responder, basta clicar sobre a alternativa desejada. O questionário será enviado ao Inep apenas quando, ao final da página, for acionado o botão "Finalizar", indicando o preenchimento total do instrumento.

Agradecemos sua valiosa colaboração!

1. Sexo:

- A Masculino.
B Feminino.

2. Idade: _____ (anos completos). **OBS: Será em formato combo**

Menos de 25

25 a 30

31 a 35

36 a 40

41 a 45

46 a 50

51 a 55

56 a 60

Mais de 61

3. Qual é a sua cor ou raça?

- A Branca.
B Preta.
C Amarela.
D Parda.
E Indígena.
F Não quero declarar.

4. Qual a sua nacionalidade?
- A Brasileira.
 - B Brasileira naturalizada.
 - C Estrangeira.
5. Qual a remuneração/gratificação recebida **exclusivamente** para exercer a função de coordenador de curso?
- A Nenhuma.
 - B Até 1,5 salário mínimo (até R\$ 1.818,00).
 - C De 1,5 a 3 salários mínimos (de R\$ 1.818,01 a R\$ 3.636,00).
 - D De 3 a 6 salários mínimos (R\$ 3.636,01 a R\$ 7.272,00).
 - E De 6 a 8 salários mínimos (R\$ 7.272,01 a R\$ 9.696,00).
 - F De 8 a 10 salários mínimos (R\$ 9.696,01 a R\$ 12.120,00).
 - G Acima de 10 salários mínimos (mais de R\$ 12.120,00).
6. A sua área de formação na graduação é:
- A Ciências Exatas e da Terra.
 - B Ciências Biológicas.
 - C Engenharias.
 - D Ciências da Saúde.
 - E Ciências Agrárias.
 - F Ciências Sociais Aplicadas.
 - G Ciências Humanas.
 - H Linguística, Letras e Artes.
 - I Outras.
7. Você possui pós-graduação? (indique o nível mais alto alcançado até o momento)
- A Não possui.
 - B Especialização.
 - C Mestrado.
 - D Doutorado.
 - E Programa de Pós-Doutorado.
8. No caso de possuir pós-graduação, o nível mais alto foi obtido:
- A Todo no Brasil.
 - B Todo no exterior.
 - C A maior parte no Brasil.
 - D A maior parte no Exterior.
 - E Metade no Brasil e Metade no exterior.
 - F Não se aplica.
9. No caso de possuir pós-graduação, indique a área em que obteve o nível mais elevado:
- A Ciências Exatas e da Terra.
 - B Ciências Biológicas.
 - C Engenharias.
 - D Ciências da Saúde.
 - E Ciências Agrárias.
 - F Ciências Sociais Aplicadas.
 - G Ciências Humanas.
 - H Linguística, Letras e Artes.
 - I Outras.
 - J Não se aplica.

10. Há quanto tempo atua na Educação Superior?

Atuo há _____ano(s). **Obs: Será em formato combo.**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20
- Mais de 20

11. Há quanto tempo atua nesta IES?

Atuo há _____ano(s). **Obs: Será em formato combo.**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20
- Mais de 20

12. Há quanto tempo atua como coordenador deste curso?

Atuo há _____ ano (s). **Obs: Será em formato combo.**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20
- Mais de 20

13. Qual o tempo de mandato estabelecido pela IES para esta função?

_____ ano(s) . **Obs: Será em formato combo.**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20
- Mais de 20

14. Qual a carga horária semanal destinada à Coordenação do curso?

- A () de 0 a 10 horas.
- B () de 11 a 20 horas.
- C () de 21 a 30 horas.
- D () mais de 30 horas.

15. Já coordenou curso(s) de graduação em outra área?

- A () Sim.
- B () Não.

16. Possui experiência anterior na coordenação de curso(s) de graduação (nesta ou em outra IES)?

Experiência de _____ano(s). **Obs: Será em formato combo.**

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

Mais de 20

17. Coordena concomitantemente outro(s) curso(s) de graduação?

A Não.

B Sim. De 2 a 3 cursos.

C Sim. De 4 a 5 cursos.

D Sim. Mais de 5 cursos.

18. O curso sob sua coordenação é

A presencial e localizado na sede da IES.

B presencial e localizado fora da sede da IES.

C EaD e ofertado em polos de apoio presencial.

19. Tem experiência docente na Educação Básica?

A Sim.

B Não.

A seguir, leia cuidadosamente cada assertiva e indique seu grau de concordância com cada uma delas, segundo a escala que varia de **1 (discordância total)** a **6 (concordância total)**. Caso você julgue não ter elementos para avaliar a assertiva, assinale a opção “Não sei responder” e, quando considerar não pertinente ao seu curso, assinale “Não se aplica”.

20. O Núcleo Docente Estruturante (NDE) acompanha continuamente a efetivação do projeto pedagógico do curso.	1 ○ DiscordoTotalmente	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○ ConcordoTotalmente	() Não sei responder () Não se aplica
21. As disciplinas do curso contribuem para a formação integral, cidadã e profissional dos estudantes.	1 ○	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○	() Não sei responder () Não se aplica
22. Os conteúdos abordados nas disciplinas do curso favorecem a atuação dos estudantes em estágios ou em atividades de iniciação profissional.	1 ○	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○	() Não sei responder () Não se aplica
23. As metodologias de ensino utilizadas no curso desafiam os estudantes a aprofundar conhecimentos e a desenvolver competências reflexivas e críticas.	1 ○	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○	() Não sei responder () Não se aplica
24. O curso propicia experiências de aprendizagem inovadoras.	1 ○	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○	() Não sei responder () Não se aplica
25. O curso contribui para os estudantes desenvolverem consciência ética para o exercício profissional.	1 ○	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○	() Não sei responder () Não se aplica
26. O curso propicia oportunidades aos estudantes para aprender a trabalhar em equipe.	1 ○	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○	() Não sei responder () Não se aplica
27. O curso favorece o desenvolvimento da capacidade de pensar criticamente, analisar e refletir sobre soluções para problemas da sociedade.	1 ○	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○	() Não sei responder () Não se aplica
28. O curso contribui para ampliar a capacidade de comunicação oral e escrita dos estudantes.	1 ○	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○	() Não sei responder () Não se aplica
29. O curso propicia acesso a conhecimentos atualizados e/ou contemporâneos na área de formação.	1 ○	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○	() Não sei responder () Não se aplica
30. O curso contribui para os estudantes desenvolverem autonomia para aprender e atualizar-se permanentemente.	1 ○	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○	() Não sei responder () Não se aplica
31. As relações professor-aluno ao longo do curso estimulam o estudante a estudar e aprender.	1 ○	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○	() Não sei responder () Não se aplica
32. Os professores são determinantes para os estudantes superarem dificuldades durante o curso e concluí-lo.	1 ○	2 ○	3 ○	4 ○	5 ○	6 ○	() Não sei responder () Não se aplica

33. Os planos de ensino apresentados nas disciplinas contribuem para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e para os estudos dos discentes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
34. As referências bibliográficas indicadas pelos professores nos planos de ensino contribuem para os estudos e a aprendizagens dos estudantes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
35. São oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionadas ao processo de formação.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
36. O nível de exigência do curso contribui significativamente para a dedicação aos estudos e a aprendizagem dos estudantes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
37. A coordenação do curso tem disponibilidade de carga horária para orientação acadêmica dos estudantes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
38. Há oferta contínua de programas, projetos ou atividades de extensão universitária para os estudantes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
39. São oferecidas regularmente oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimulam a investigação acadêmica.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
40. São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
41. São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no país.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
42. São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no exterior.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
43. São oferecidas oportunidades para os estudantes atuarem como representantes em órgãos colegiados.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
44. O curso favorece a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
45. As atividades práticas são suficientes para relacionar os conteúdos do curso com a área de atuação, contribuindo para a formação profissional dos estudantes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
46. O estágio supervisionado proporciona aos estudantes experiências diversificadas de formação.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica

47. As atividades realizadas durante o trabalho de conclusão de curso contribuem para a formação profissional dos estudantes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
48. O curso acompanha a trajetória de seus egressos de forma sistemática.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
49. Os estudantes participam de avaliações periódicas do curso (disciplinas, atuação dos professores, infraestrutura).	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
50. As avaliações de aprendizagem realizadas durante o curso são compatíveis com os conteúdos ou temas trabalhados pelos professores.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
51. As avaliações aplicadas ao longo do curso contribuem para a aprendizagem dos estudantes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
52. Os resultados dos relatórios da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e de avaliação externa são utilizados para a melhoria das condições de oferta do curso.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
53. Os professores apresentam disponibilidade para atender os estudantes fora do horário de aula.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
54. Os professores demonstram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
55. Os professores têm as habilidades didáticas necessárias para o ensino dos conteúdos das disciplinas.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
56. Os professores do curso participam regularmente de atividades acadêmicas/eventos em nível nacional e internacional.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
57. Os professores utilizaram tecnologias da informação e comunicação (TIC) como estratégia de ensino (projektor multimídia, laboratório de informática, ambiente virtual de aprendizagem).	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
58. A instituição dispõe de quantidade suficiente de servidores para o apoio administrativo e acadêmico.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
59. A instituição dispõe de servidores qualificados para dar suporte às atividades de ensino.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
60. A instituição conta com um plano de carreira que promove efetivamente a ascensão profissional dos docentes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica

61. A instituição conta com um plano de carreira que promove efetivamente a ascensão profissional dos servidores técnicos.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
62. A instituição conta com um programa ou atividades sistemáticas de formação pedagógica para os docentes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
63. A coordenação conta com o necessário apoio institucional para o desenvolvimento de suas atribuições.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
64. O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
65. As condições de infraestrutura das salas de aula são adequadas.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
66. Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas são adequados para a quantidade de estudantes.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
67. Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas são adequados ao curso.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
68. O espaço destinado ao coordenador é adequado ao trabalho de coordenação.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
69. O espaço destinado aos professores (gabinetes, sala de professores) atende as demandas dos seus usuários.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
70. A biblioteca possui quantidade de livros (exemplares físicos e digitais) suficiente para atender às necessidades dos estudantes e professores.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
71. A instituição garante o acesso a periódicos de acordo com as demandas do curso.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
72. As atividades acadêmicas desenvolvidas dentro e fora da sala de aula possibilitam reflexão, convivência e respeito à diversidade.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
73. A instituição promove com regularidade atividades de cultura, de lazer e de interação social.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica
74. A instituição dispõe de refeitório, cantina e banheiros em condições adequadas que atendem às necessidades dos seus usuários.	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	() Não sei responder () Não se aplica

ASPECTOS DO PROCESSO DE APRENDIZAGEM IMPACTADOS PELAPANDEMIA	1 () Discordo totalmente	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 () Concordo totalmente	
75. Frente ao contexto de pandemia sua instituição agiu rapidamente para dar continuidade às atividades de ensino.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não seiresponder () Não seaplica
76. No contexto da pandemia foi oferecido suporte para os professoresse adaptarem ao uso de tecnologias nas aulas que passaram a ser oferecidas no formato não presencial.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não seiresponder () Não seaplica
77. As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas foram disponibilizadas adequadamente no período da pandemia.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não seiresponder () Não seaplica
78. As atividades de pesquisa e/ou extensão de seu curso continuaram sendo ofertadas ao longo da pandemia.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não seiresponder () Não seaplica
79. As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não seiresponder () Não seaplica
80. Os professores se adaptaram às mudanças impostas pela pandemia e às aulas não presenciais sem dificuldades.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não seiresponder () Não seaplica
81. Os professores demonstraram possuir domínio de recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não seiresponder () Não seaplica
82. As atividades de gestão do curso foram prejudicadas com o início da pandemia.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não seiresponder () Não seaplica
83. A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram o processo formativos dos estudantes.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não seiresponder () Não seaplica
84. As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram estudantes a trancar ou desistir do curso.	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()	5 ()	6 ()	() Não seiresponder () Não seaplica

ANEXO III

COMPARAÇÃO DA OPINIÃO DOS ESTUDANTES E COORDENADORES COM RESPEITO ÀS ATIVIDADES ACADÊMICAS E EXTRACLASSES – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Neste Anexo estão tabuladas comparações das respostas de estudantes e coordenadores a quesitos sobre o ambiente acadêmico, bem como sobre atividades acadêmicas e extraclasses. Como uma pequena parte dos estudantes não respondeu todas as questões referentes ao “Questionário de Percepção da Prova”, o total pode apresentar uma pequena variação de tabela a tabela.

Tabela IV.1 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "As disciplinas cursadas contribuíram para a formação integral do estudante, como cidadão e profissional", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	2	30	32
Discordo	0	0	0	0	1	30	31
Discordo parcialmente	0	0	0	0	11	106	117
Concordo parcialmente	0	0	0	0	16	300	316
Concordo	0	0	0	0	37	558	595
Concordo totalmente	0	0	0	0	88	1.804	1.892
Total	0	0	0	0	155	2.828	2.983

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.2 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "Os conteúdos abordados nas disciplinas do curso favorecem a atuação dos estudantes em estágios ou em atividades de iniciação profissional", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	1	0	0	0	1	43	45
Discordo	0	0	0	0	5	66	71
Discordo parcialmente	0	0	0	0	6	106	112
Concordo parcialmente	2	0	0	0	23	280	305
Concordo	2	0	0	0	23	513	538
Concordo totalmente	11	0	0	0	54	1.732	1.797
Total	16	0	0	0	112	2.740	2.868

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.3 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "As metodologias de ensino utilizadas no curso desafiam os estudantes a aprofundar conhecimentos e a desenvolver competências reflexivas e críticas", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	4	36	40
Discordo	0	0	0	0	6	69	75
Discordo parcialmente	0	0	3	0	27	134	164
Concordo parcialmente	0	0	1	0	34	278	313
Concordo	0	0	3	0	55	573	631
Concordo totalmente	0	0	9	0	120	1.660	1.789
Total	0	0	16	0	246	2.750	3.012

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.4 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "O curso propicia experiências de aprendizagem inovadoras", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	6	49	55
Discordo	0	0	0	0	10	65	75
Discordo parcialmente	0	0	0	0	17	136	153
Concordo parcialmente	0	0	0	0	32	254	286
Concordo	0	0	0	0	71	540	611
Concordo totalmente	0	0	0	0	188	1.666	1.854
Total	0	0	0	0	324	2.710	3.034

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.5 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "O curso contribui para os estudantes desenvolverem consciência ética para o exercício profissional", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	5	44	49
Discordo	0	0	0	0	5	37	42
Discordo parcialmente	0	0	0	0	6	119	125
Concordo parcialmente	0	0	0	0	18	205	223
Concordo	0	0	0	0	29	562	591
Concordo totalmente	0	0	0	0	72	1.917	1.989
Total	0	0	0	0	135	2.884	3.019

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.6 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "O curso propicia oportunidades aos estudantes para aprender a trabalhar em equipe", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	5	80	85
Discordo	0	0	0	0	3	84	87
Discordo parcialmente	0	0	1	0	10	107	118
Concordo parcialmente	0	0	2	0	5	213	220
Concordo	0	0	1	0	12	362	375
Concordo totalmente	0	0	7	0	70	1.932	2.009
Total	0	0	11	0	105	2.778	2.894

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.7 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "O curso favorece o desenvolvimento da capacidade de pensar criticamente, analisar e refletir sobre soluções para problemas da sociedade", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	7	56	63
Discordo	0	0	0	0	10	73	83
Discordo parcialmente	0	0	0	0	23	139	162
Concordo parcialmente	0	0	0	1	43	312	356
Concordo	0	0	0	2	80	547	629
Concordo totalmente	0	0	0	9	142	1.452	1.603
Total	0	0	0	12	305	2.579	2.896

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.8 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "O curso contribui para ampliar a capacidade de comunicação oral e escrita dos estudantes", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	1	14	53	68
Discordo	0	0	0	2	10	73	85
Discordo parcialmente	0	0	0	0	48	156	204
Concordo parcialmente	0	0	0	1	75	309	385
Concordo	0	0	0	9	123	522	654
Concordo totalmente	0	0	0	17	252	1.277	1.546
Total	0	0	0	30	522	2.390	2.942

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.9 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "As relações professor-aluno ao longo do curso estimulam o estudante a estudar e aprender", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	10	67	77
Discordo	0	0	0	0	11	88	99
Discordo parcialmente	0	0	0	0	22	140	162
Concordo parcialmente	0	0	0	0	41	294	335
Concordo	0	0	0	0	78	517	595
Concordo totalmente	0	0	0	0	161	1.558	1.719
Total	0	0	0	0	323	2.664	2.987

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.10 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "Os planos de ensino apresentados nas disciplinas contribuem para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e para os estudos dos discentes", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	7	47	54
Discordo	0	0	0	0	13	68	81
Discordo parcialmente	0	0	0	0	19	128	147
Concordo parcialmente	0	0	0	0	31	294	325
Concordo	0	0	0	0	73	619	692
Concordo totalmente	0	0	0	0	121	1.608	1.729
Total	0	0	0	0	264	2.764	3.028

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.11 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "As referências bibliográficas indicadas pelos professores nos planos de ensino contribuem para os estudos e a aprendizagens dos estudantes", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	4	46	50
Discordo	0	0	0	0	13	55	68
Discordo parcialmente	0	0	0	0	18	121	139
Concordo parcialmente	0	0	0	0	32	299	331
Concordo	0	0	0	0	76	558	634
Concordo totalmente	0	0	0	0	151	1.614	1.765
Total	0	0	0	0	294	2.693	2.987

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.12 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "São oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionadas ao processo de formação", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	19	101	120
Discordo	0	0	0	0	12	96	108
Discordo parcialmente	0	0	0	0	27	191	218
Concordo parcialmente	0	0	0	0	46	349	395
Concordo	0	0	0	0	50	538	588
Concordo totalmente	0	0	0	0	112	1.308	1.420
Total	0	0	0	0	285	2.702	2.987

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.13 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "A coordenação do curso tem disponibilidade de carga horária para orientação acadêmica dos estudantes", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	4	27	113	144
Discordo	0	0	0	8	26	119	153
Discordo parcialmente	0	0	0	11	23	145	179
Concordo parcialmente	1	0	0	9	38	257	305
Concordo	2	0	0	10	77	379	468
Concordo totalmente	9	0	0	54	177	1.529	1.769
Total	12	0	0	96	368	2.542	3.018

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.14 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "Há oferta contínua de programas, projetos ou atividades de extensão universitária para os estudantes", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	1	24	130	155
Discordo	0	1	0	1	26	100	128
Discordo parcialmente	0	0	0	1	24	167	192
Concordo parcialmente	0	1	0	2	39	244	286
Concordo	0	0	0	2	60	422	484
Concordo totalmente	0	1	0	6	132	1.387	1.526
Total	0	3	0	13	305	2.450	2.771

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.15 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimularam a investigação acadêmica", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	1	1	2	13	30	162	209
Discordo	0	2	4	9	12	139	166
Discordo parcialmente	0	1	2	14	24	155	196
Concordo parcialmente	1	3	5	21	34	242	306
Concordo	1	4	8	38	46	348	445
Concordo totalmente	4	6	4	89	106	1.015	1.224
Total	7	17	25	184	252	2.061	2.546

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.16 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	10	14	140	164
Discordo	0	0	0	6	7	115	128
Discordo parcialmente	0	0	2	2	20	146	170
Concordo parcialmente	0	0	1	5	24	290	320
Concordo	0	0	0	10	43	393	446
Concordo totalmente	0	0	0	15	148	1.382	1.545
Total	0	0	3	48	256	2.466	2.773

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.17 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "São oferecidas oportunidades para os estudantes atuarem como representantes em órgãos colegiados", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	1	0	17	23	275	316
Discordo	0	1	0	10	10	152	173
Discordo parcialmente	0	4	0	6	15	173	198
Concordo parcialmente	0	3	3	8	15	234	263
Concordo	0	4	2	8	27	307	348
Concordo totalmente	0	3	4	15	50	756	828
Total	0	16	9	64	140	1.897	2.126

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.18 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "O curso favorece a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	9	51	60
Discordo	0	0	0	0	13	59	72
Discordo parcialmente	0	0	0	0	7	90	97
Concordo parcialmente	0	0	0	0	14	208	222
Concordo	0	0	0	0	26	499	525
Concordo totalmente	0	0	0	0	80	1.938	2.018
Total	0	0	0	0	149	2.845	2.994

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.19 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "As atividades práticas são suficientes para relacionar os conteúdos do curso com a área de atuação, contribuindo para a formação profissional dos estudantes", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	23	98	121
Discordo	0	0	0	0	11	88	99
Discordo parcialmente	0	0	0	0	19	160	179
Concordo parcialmente	0	0	0	1	42	312	355
Concordo	0	0	0	0	65	550	615
Concordo totalmente	0	0	0	3	158	1.456	1.617
Total	0	0	0	4	318	2.664	2.986

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.20 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "O estágio supervisionado proporciona aos estudantes experiências diversificadas de formação", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	8	3	54	65
Discordo	0	0	0	1	2	36	39
Discordo parcialmente	0	0	0	5	4	37	46
Concordo parcialmente	0	0	0	5	2	91	98
Concordo	0	0	0	15	9	166	190
Concordo totalmente	0	0	0	24	32	742	798
Total	0	0	0	58	52	1.126	1.236

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.21 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "As atividades realizadas durante o trabalho de conclusão de curso contribuem para a formação profissional dos estudantes", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	5	3	29	37
Discordo	0	0	0	1	3	44	48
Discordo parcialmente	0	0	0	4	6	55	65
Concordo parcialmente	0	0	0	6	11	109	126
Concordo	0	0	0	15	23	225	263
Concordo totalmente	0	0	0	25	73	845	943
Total	0	0	0	56	119	1.307	1.482

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.22 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no país", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	6	7	25	25	74	434	571
Discordo	0	1	7	5	19	108	140
Discordo parcialmente	2	0	1	6	12	115	136
Concordo parcialmente	2	1	7	13	17	141	181
Concordo	4	2	8	11	14	203	242
Concordo totalmente	9	5	6	56	56	631	763
Total	23	16	54	116	192	1.632	2.033

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.23 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no exterior", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	21	26	45	18	68	535	713
Discordo	3	4	8	3	12	98	128
Discordo parcialmente	2	4	5	1	9	88	109
Concordo parcialmente	2	4	8	2	5	108	129
Concordo	4	6	8	3	9	146	176
Concordo totalmente	9	20	18	8	24	565	644
Total	41	64	92	35	127	1.540	1.899

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.24 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "Os estudantes participam de avaliações periódicas do curso (disciplinas, atuação dos professores, infraestrutura)", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	3	0	4	109	116
Discordo	0	0	3	0	6	74	83
Discordo parcialmente	0	0	1	0	13	125	139
Concordo parcialmente	0	0	6	1	17	242	266
Concordo	0	0	10	1	25	418	454
Concordo totalmente	0	0	29	9	64	1.638	1.740
Total	0	0	52	11	129	2.606	2.798

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.25 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "As avaliações de aprendizagem realizadas durante o curso são compatíveis com os conteúdos ou temas trabalhados pelos professores", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	4	28	32
Discordo	0	0	0	0	9	40	49
Discordo parcialmente	0	0	0	0	6	86	92
Concordo parcialmente	0	0	0	0	20	227	247
Concordo	0	0	0	1	36	555	592
Concordo totalmente	0	0	0	13	79	1.917	2.009
Total	0	0	0	14	154	2.853	3.021

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.26 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "Os professores apresentam disponibilidade para atender os estudantes fora do horário de aula", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	1	0	0	7	6	118	132
Discordo	1	0	0	7	6	90	104
Discordo parcialmente	2	0	0	10	17	125	154
Concordo parcialmente	5	0	1	27	22	220	275
Concordo	12	0	1	48	50	396	507
Concordo totalmente	22	0	6	114	157	1.357	1.656
Total	43	0	8	213	258	2.306	2.828

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.27 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "Os professores demonstram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	2	26	28
Discordo	0	0	0	0	8	48	56
Discordo parcialmente	0	0	0	0	12	90	102
Concordo parcialmente	0	0	0	0	22	230	252
Concordo	0	0	0	0	40	545	585
Concordo totalmente	0	0	0	0	87	1.920	2.007
Total	0	0	0	0	171	2.859	3.030

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.28 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "Os professores utilizaram tecnologias da informação e comunicação (TIC) como estratégia de ensino (projeter multimídia, laboratório de informática, ambiente virtual de aprendizagem)", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	2	1	4	39	46
Discordo	0	0	3	3	4	45	55
Discordo parcialmente	0	0	1	10	7	98	116
Concordo parcialmente	0	0	5	22	13	201	241
Concordo	0	0	13	35	22	417	487
Concordo totalmente	0	0	28	117	68	1.700	1.913
Total	0	0	52	188	118	2.500	2.858

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.29 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "A instituição dispõe de quantidade suficiente de servidores para o apoio administrativo e acadêmico", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	6	5	12	92	115
Discordo	0	0	4	1	11	92	108
Discordo parcialmente	0	0	8	9	21	133	171
Concordo parcialmente	0	0	6	7	23	247	283
Concordo	0	0	11	16	43	453	523
Concordo totalmente	0	0	24	50	93	1.496	1.663
Total	0	0	59	88	203	2.513	2.863

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.30 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	2	0	0	2	7	135	146
Discordo	0	0	0	3	15	98	116
Discordo parcialmente	1	0	1	2	22	131	157
Concordo parcialmente	0	0	0	5	34	239	278
Concordo	0	0	2	5	34	364	405
Concordo totalmente	0	0	19	14	68	1.502	1.603
Total	3	0	22	31	180	2.469	2.705

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.31 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "As condições de infraestrutura das salas de aula são adequadas", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	3	58	61
Discordo	0	0	0	0	11	71	82
Discordo parcialmente	0	0	0	0	16	98	114
Concordo parcialmente	0	1	0	0	16	228	245
Concordo	0	2	0	0	26	421	449
Concordo totalmente	0	0	0	0	68	1.565	1.633
Total	0	3	0	0	140	2.441	2.584

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.32 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas são adequados para a quantidade de estudantes", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	1	21	92	114
Discordo	0	1	0	1	18	93	113
Discordo parcialmente	0	0	0	1	21	125	147
Concordo parcialmente	0	1	2	3	40	216	262
Concordo	0	0	4	7	44	394	449
Concordo totalmente	0	1	4	18	94	1.304	1.421
Total	0	3	10	31	238	2.224	2.506

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.33 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas são adequados ao curso", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	5	80	85
Discordo	0	0	0	3	5	70	78
Discordo parcialmente	0	0	2	3	13	128	146
Concordo parcialmente	0	0	0	1	27	195	223
Concordo	0	0	1	1	46	376	424
Concordo totalmente	0	0	0	0	102	1.449	1.551
Total	0	0	3	8	198	2.298	2.507

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.34 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "A biblioteca possui quantidade de livros (exemplares físicos e digitais) suficiente para atender às necessidades dos estudantes e professores", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	1	3	40	44
Discordo	0	0	0	2	3	56	61
Discordo parcialmente	0	0	1	2	8	105	116
Concordo parcialmente	0	0	2	4	19	204	229
Concordo	0	0	0	13	34	449	496
Concordo totalmente	0	0	0	22	63	1.609	1.694
Total	0	0	3	44	130	2.463	2.640

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.35 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "As atividades acadêmicas desenvolvidas dentro e fora da sala de aula possibilitam reflexão, convivência e respeito à diversidade", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	0	6	49	55
Discordo	0	0	0	0	5	59	64
Discordo parcialmente	0	0	0	0	12	96	108
Concordo parcialmente	0	0	0	0	23	218	241
Concordo	0	0	0	0	41	464	505
Concordo totalmente	0	0	0	0	88	1.683	1.771
Total	0	0	0	0	175	2.569	2.744

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.36 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "A instituição promove com regularidade atividades de cultura, de lazer e de interação social", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	2	16	12	176	206
Discordo	0	0	1	9	8	95	113
Discordo parcialmente	0	0	0	9	12	137	158
Concordo parcialmente	0	0	0	15	21	246	282
Concordo	0	0	4	25	25	380	434
Concordo totalmente	0	0	5	60	55	1.180	1.300
Total	0	0	12	134	133	2.214	2.493

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela IV.37 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva "A instituição dispõe de refeitório, cantina e banheiros em condições adequadas que atendem às necessidades dos seus usuários", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	0	3	12	64	79
Discordo	0	0	0	6	9	52	67
Discordo parcialmente	0	0	0	9	14	81	104
Concordo parcialmente	0	0	0	9	23	164	196
Concordo	0	0	0	20	39	300	359
Concordo totalmente	0	0	0	76	128	1.390	1.594
Total	0	0	0	123	225	2.051	2.399

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

ANEXO IV

ANÁLISE GRÁFICA DAS QUESTÕES

Gráfico I.1 - Análise Gráfica da questão 1 [Gabarito = B] de Formação Geral - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

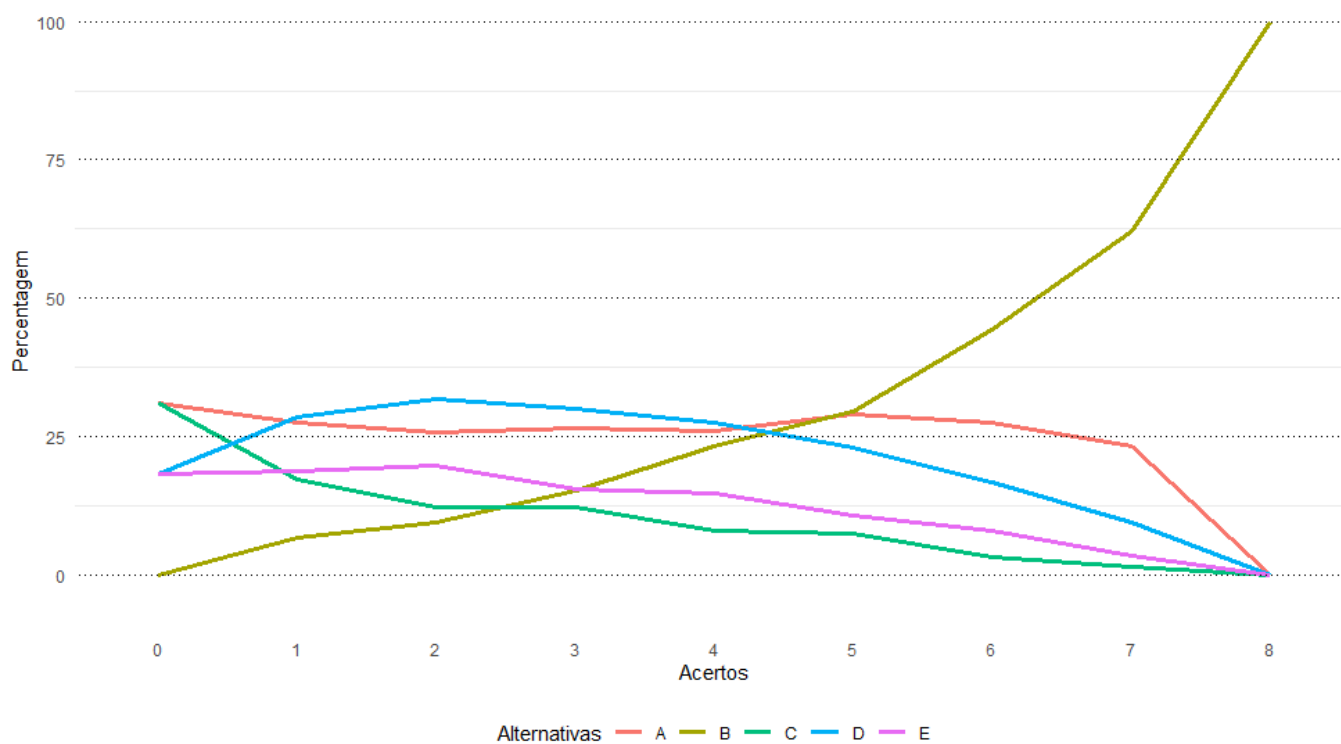


Gráfico I.2 - Análise Gráfica da questão 2 [Gabarito = D] de Formação Geral - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

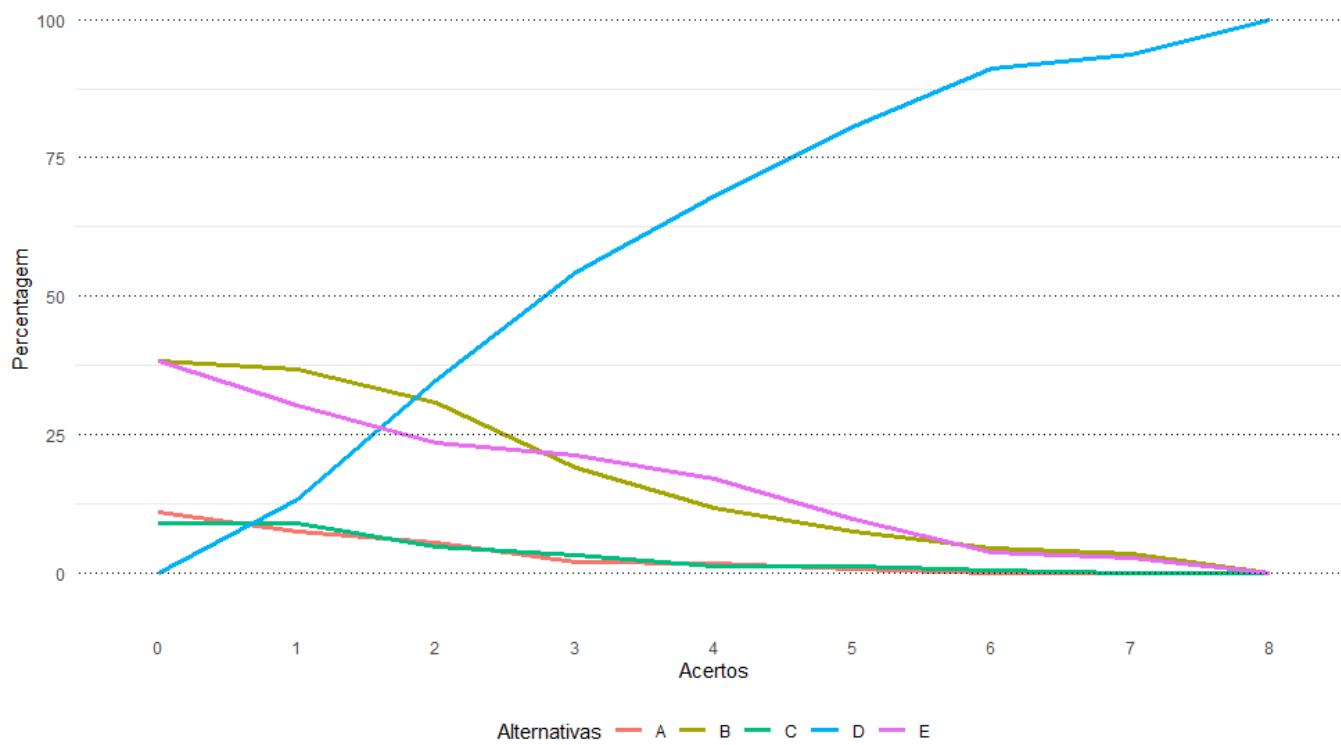


Gráfico I.3 - Análise Gráfica da questão 3 [Gabarito = A] de Formação Geral - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

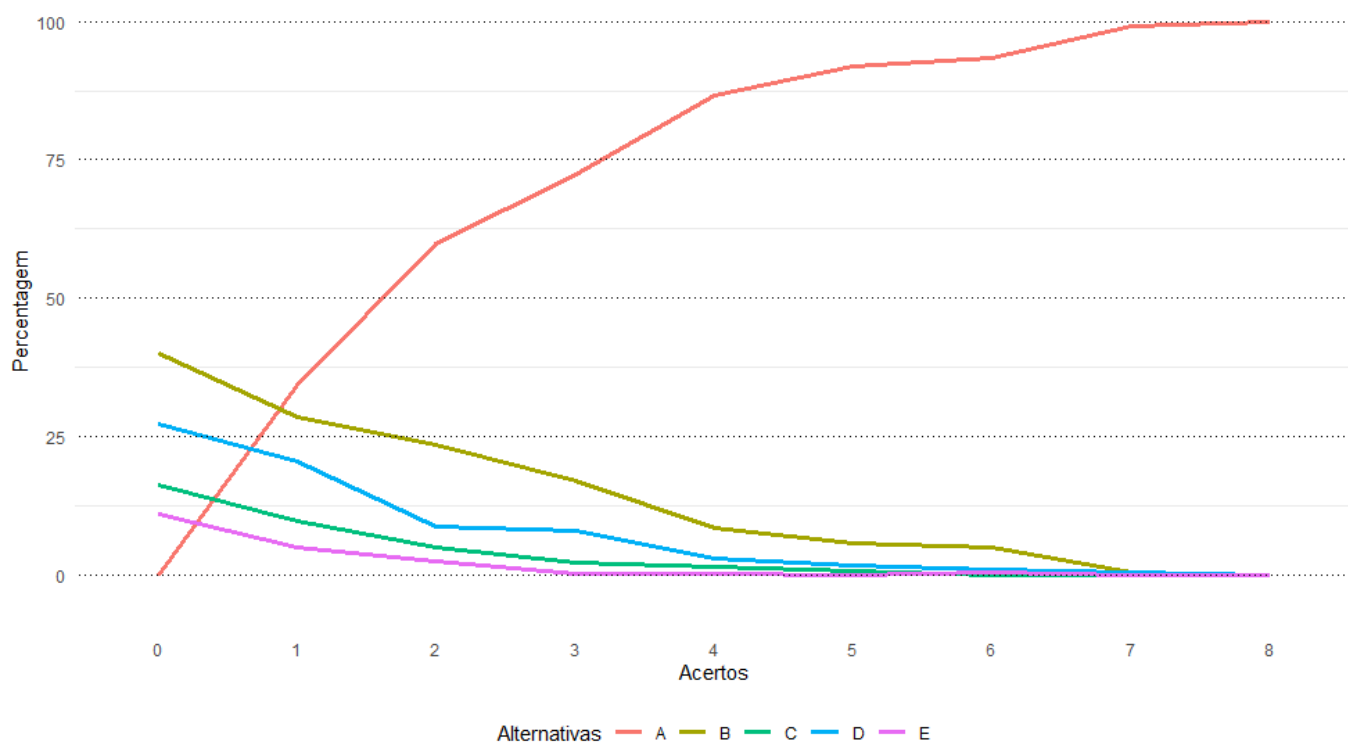


Gráfico I.4 - Análise Gráfica da questão 4 [Gabarito = C] de Formação Geral - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

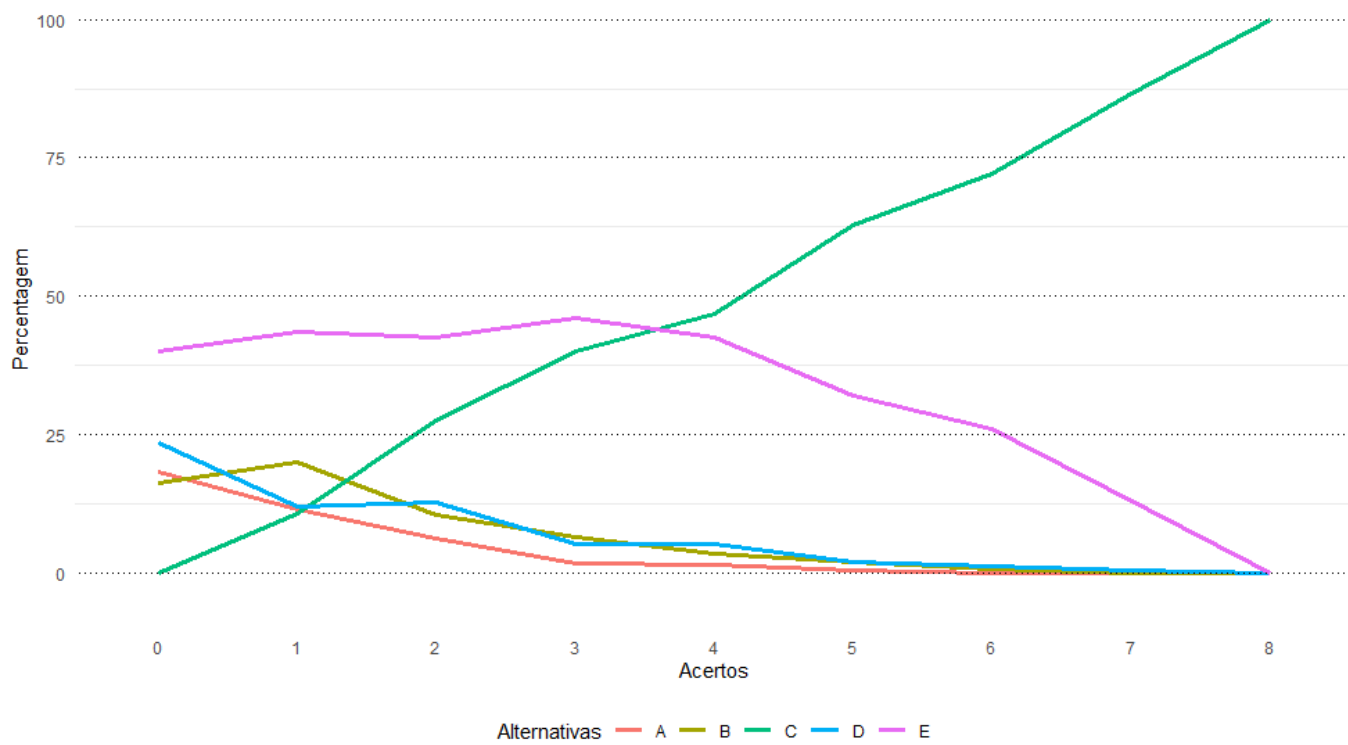


Gráfico I.5 - Análise Gráfica da questão 5 [Gabarito = D] de Formação Geral - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

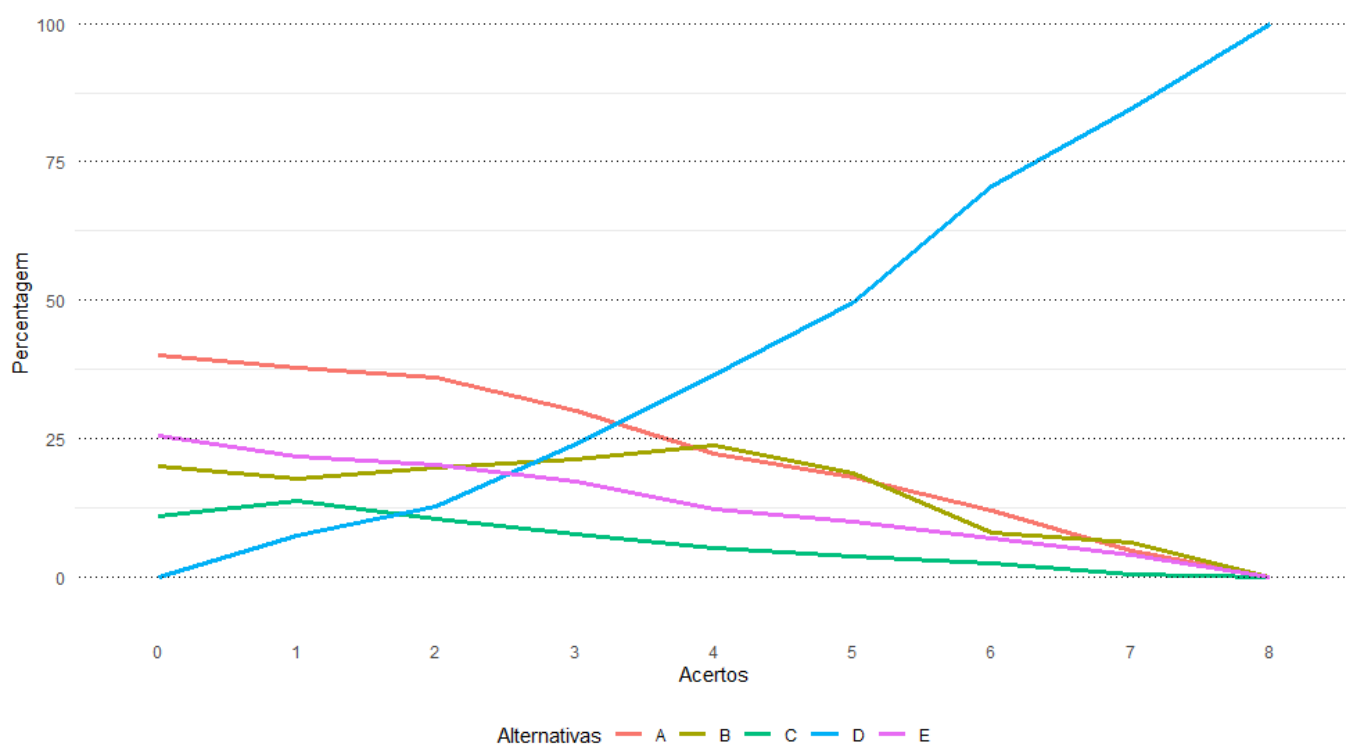


Gráfico I.6 - Análise Gráfica da questão 6 [Gabarito = E] de Formação Geral - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

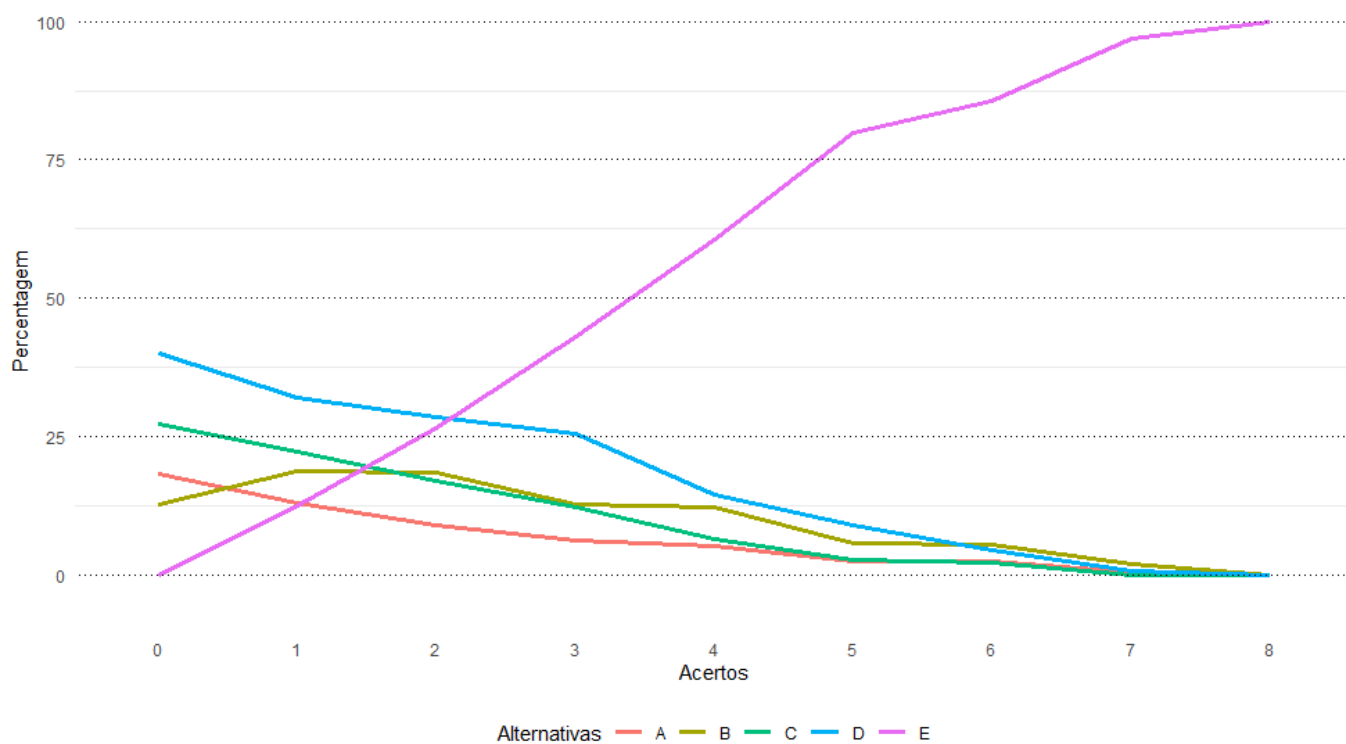


Gráfico I.7 - Análise Gráfica da questão 7 [Gabarito = D] de Formação Geral - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

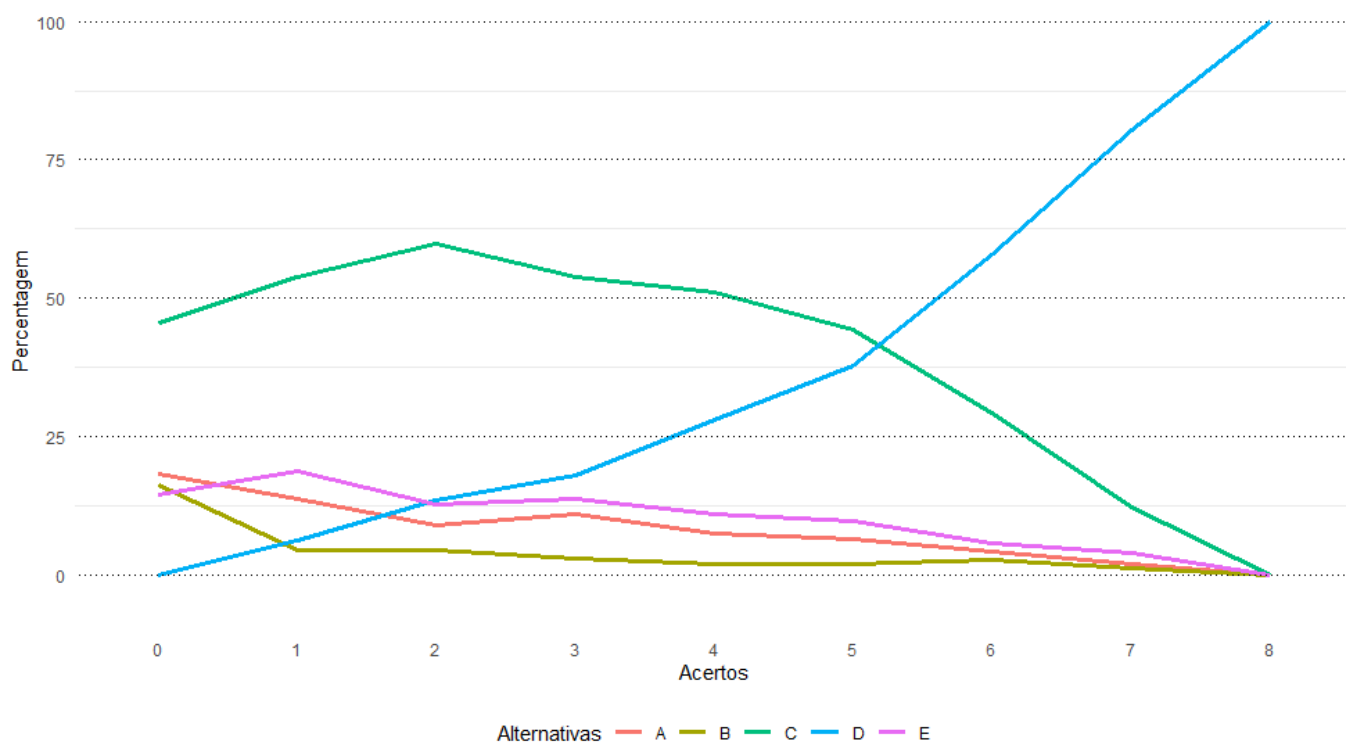


Gráfico I.8 - Análise Gráfica da questão 8 [Gabarito = C] de Formação Geral - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

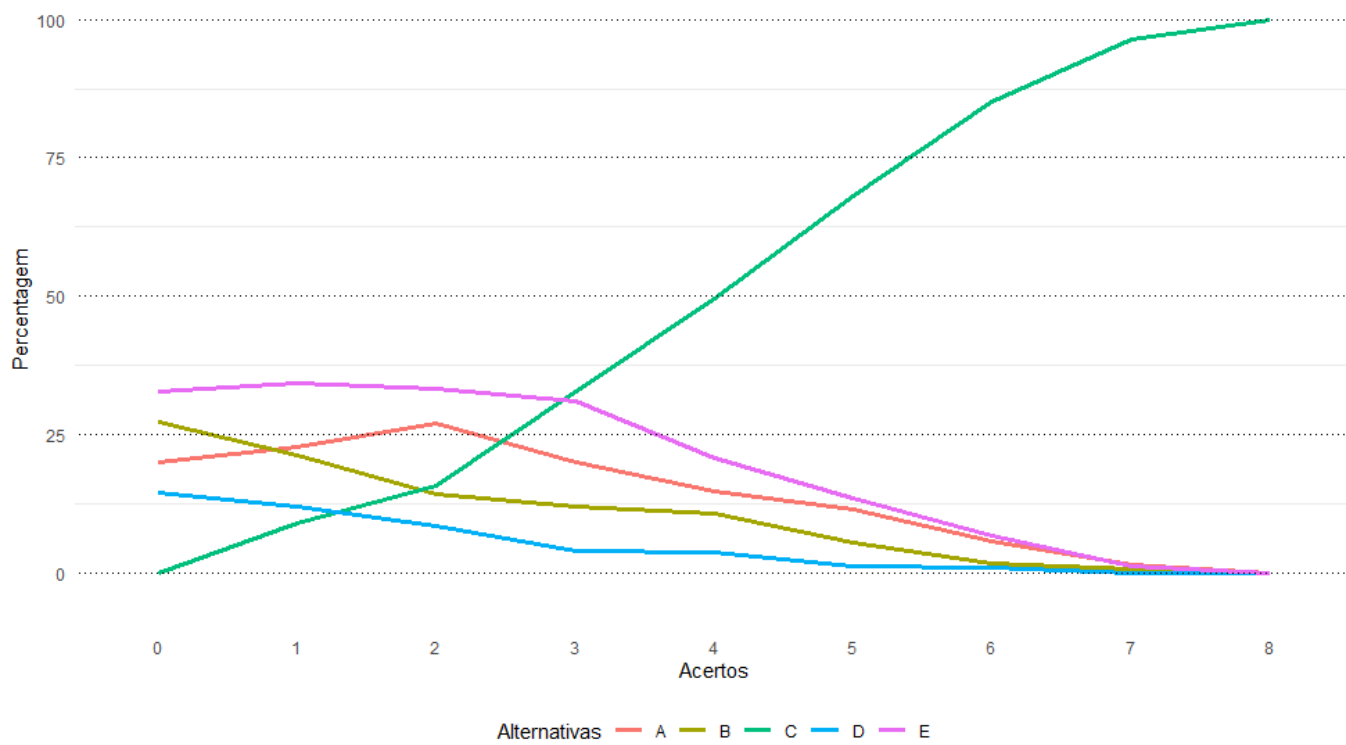


Gráfico I.9 - Análise Gráfica da questão 9 [Gabarito = C] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

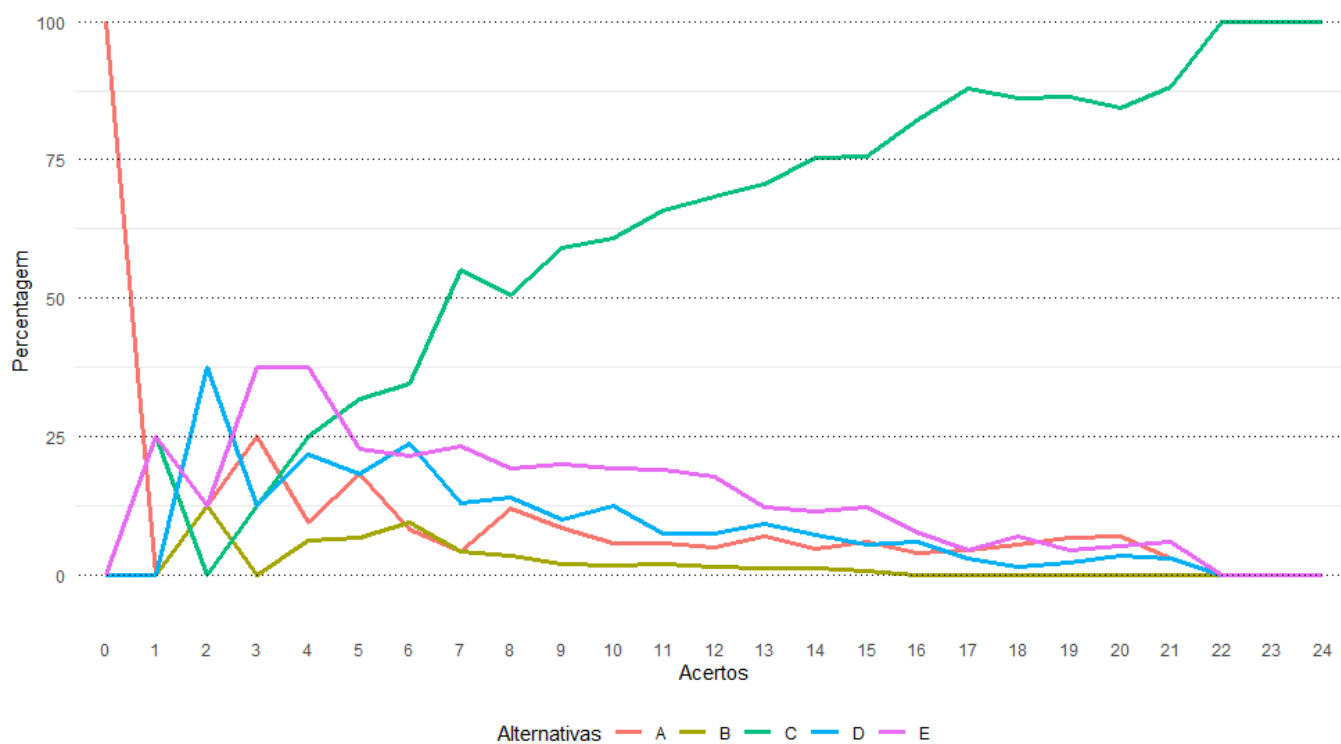


Gráfico I.10 - Análise Gráfica da questão 10 [Gabarito = B] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

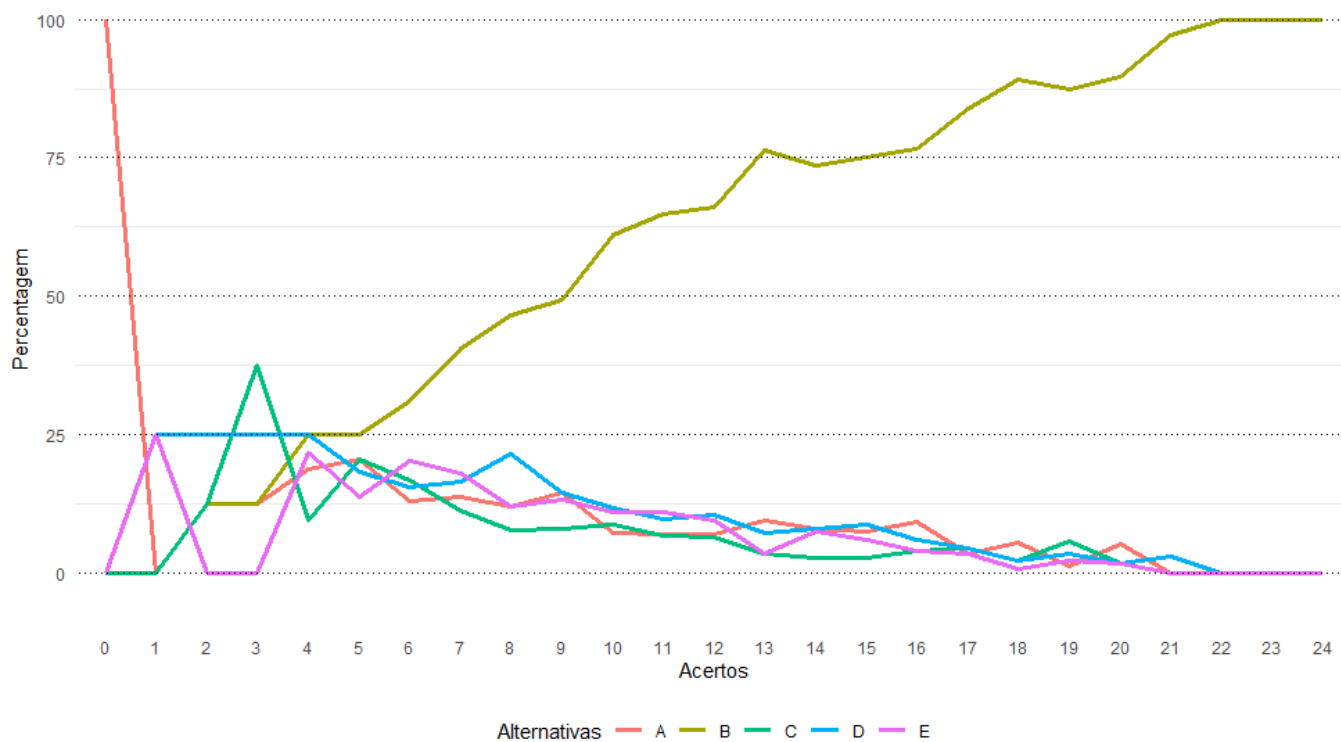


Gráfico I.11 - Análise Gráfica da questão 11 [Gabarito = B] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

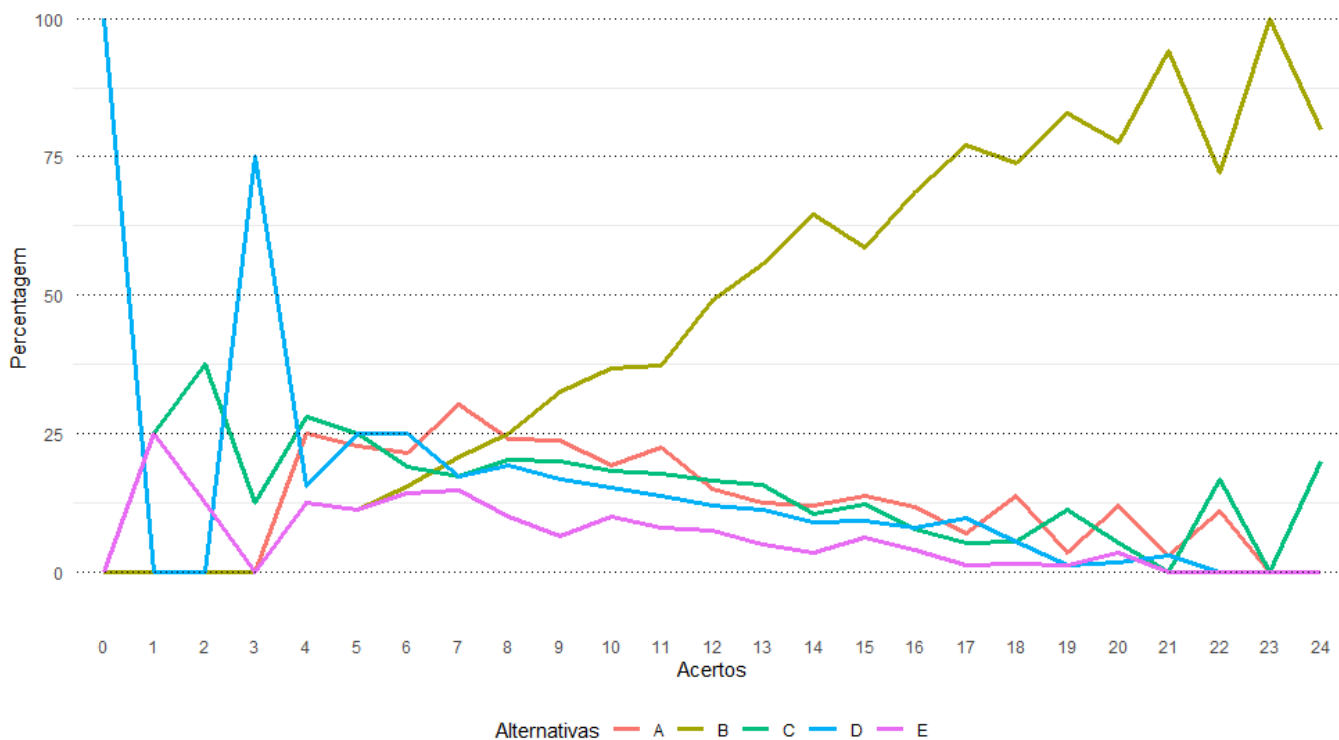


Gráfico I.12 - Análise Gráfica da questão 12 [Gabarito = D] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

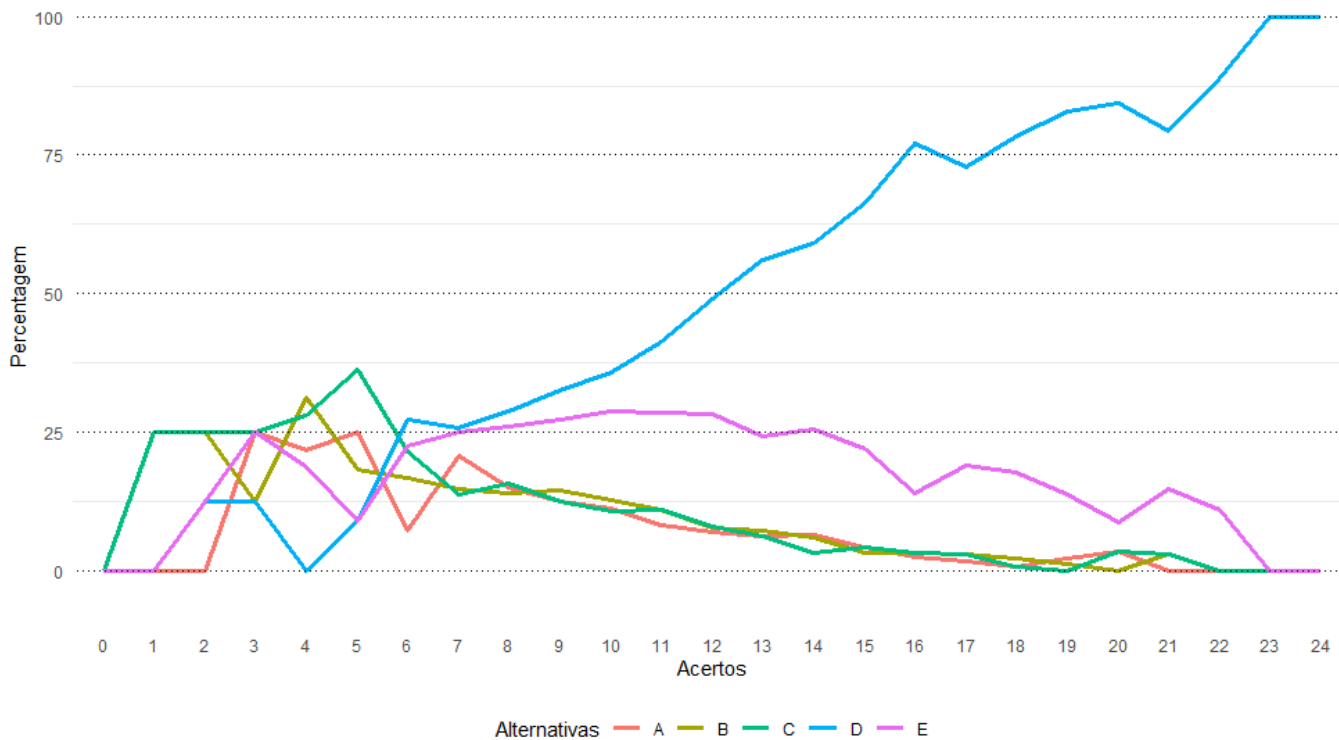


Gráfico I.13 - Análise Gráfica da questão 13 [Gabarito = A] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

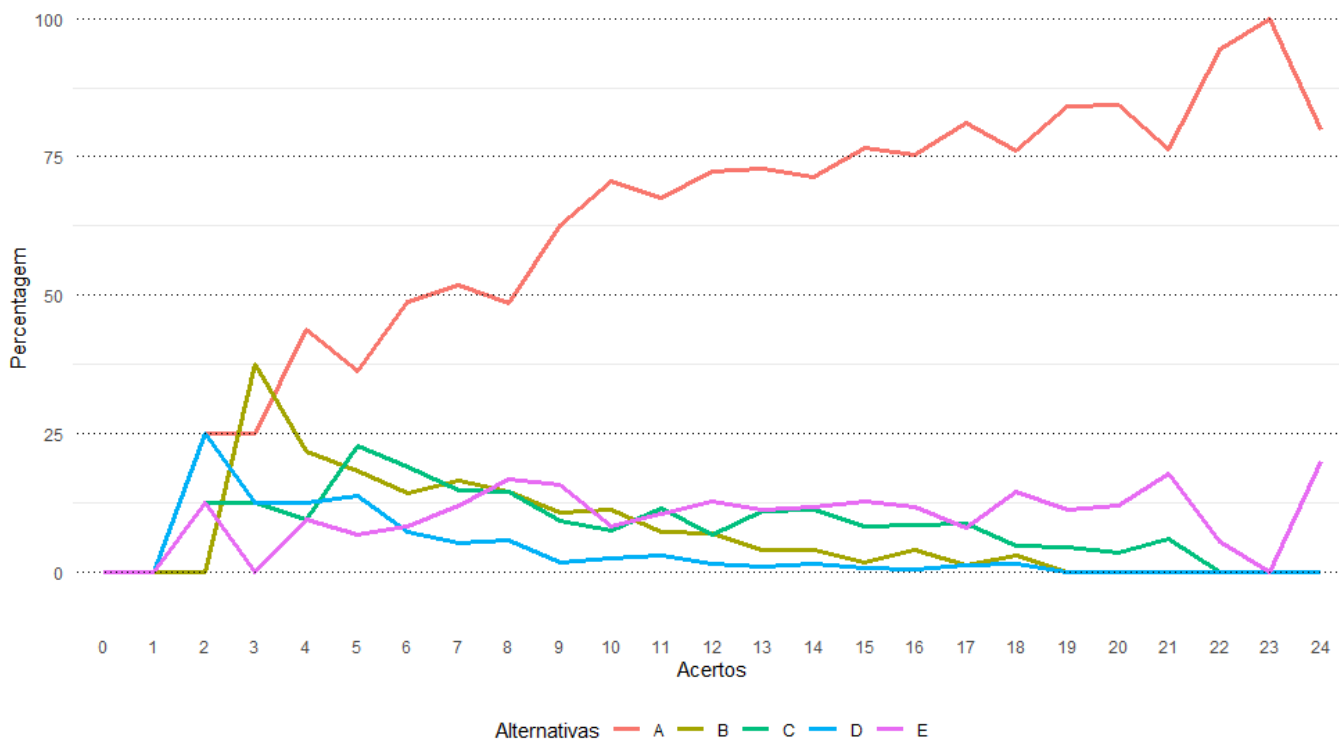


Gráfico I.14 - Análise Gráfica da questão 14 [Gabarito = D] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

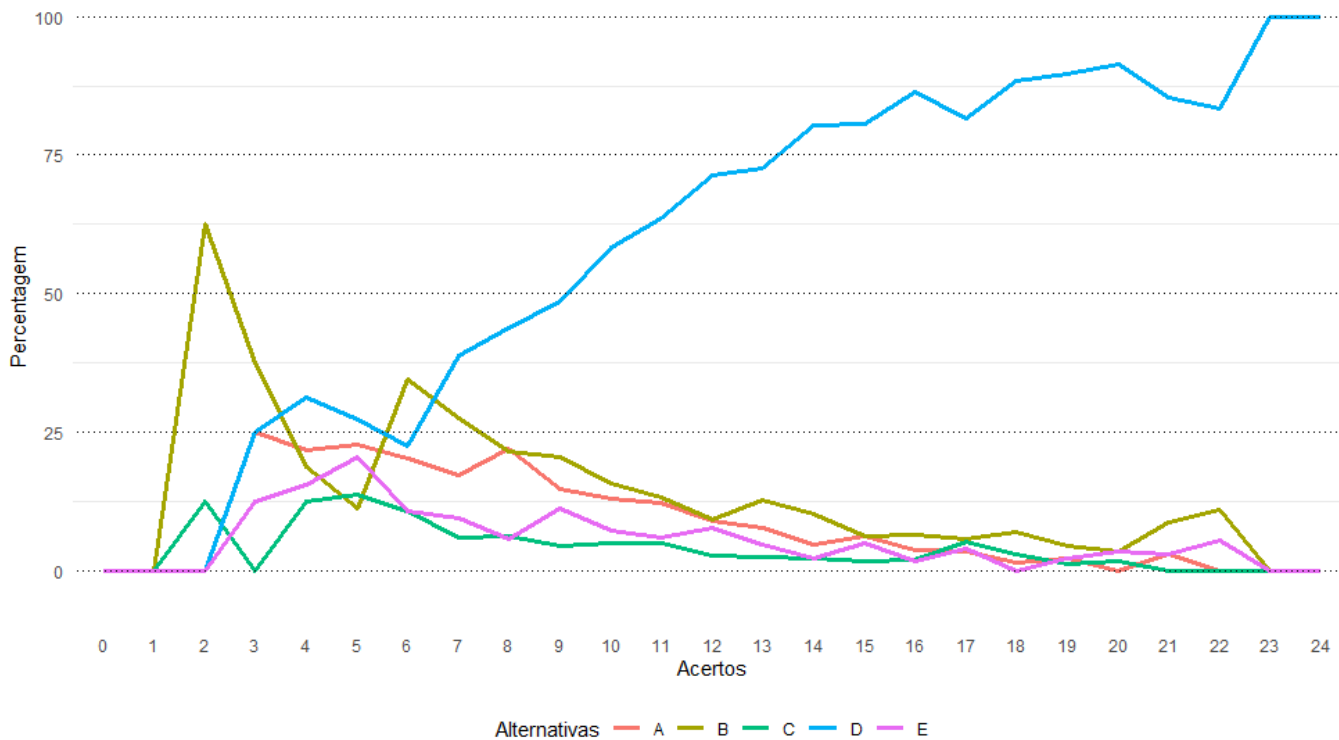


Gráfico I.15 - Análise Gráfica da questão 15 [Gabarito = D] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

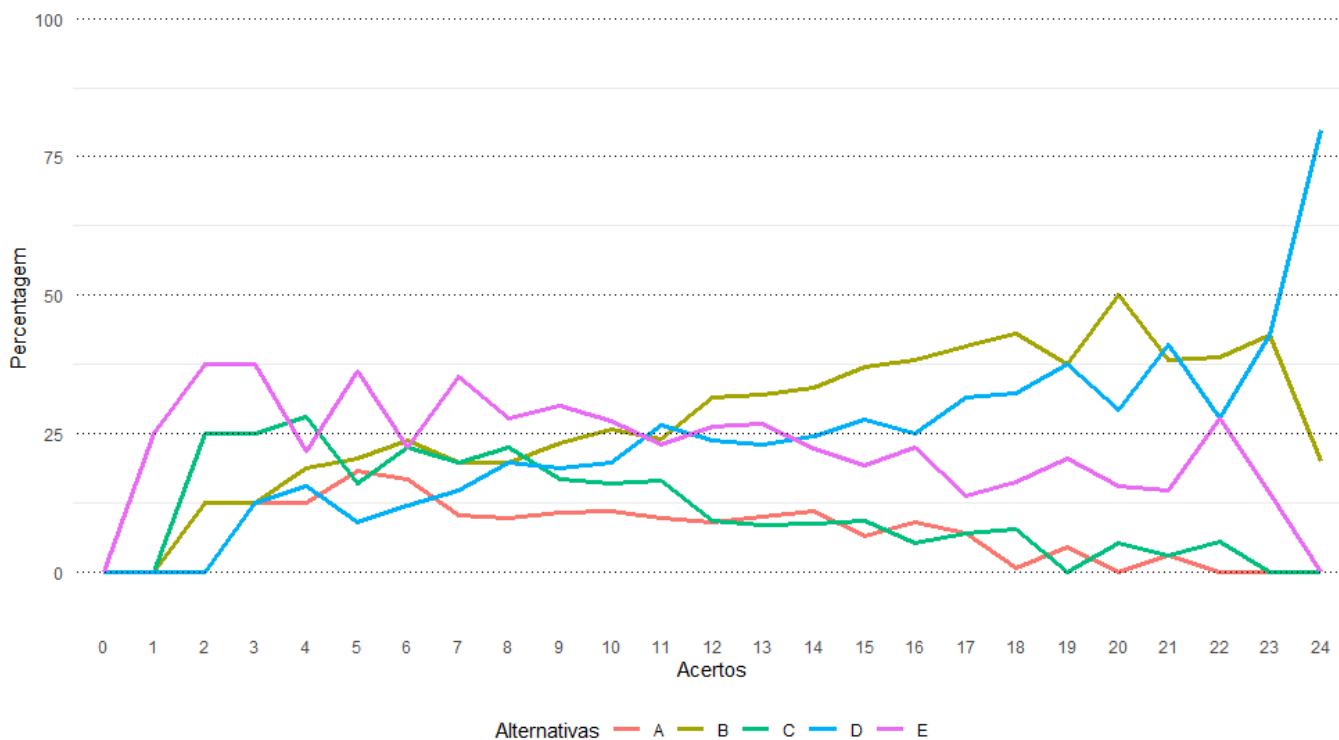


Gráfico I.16 - Análise Gráfica da questão 16 [Gabarito = B] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

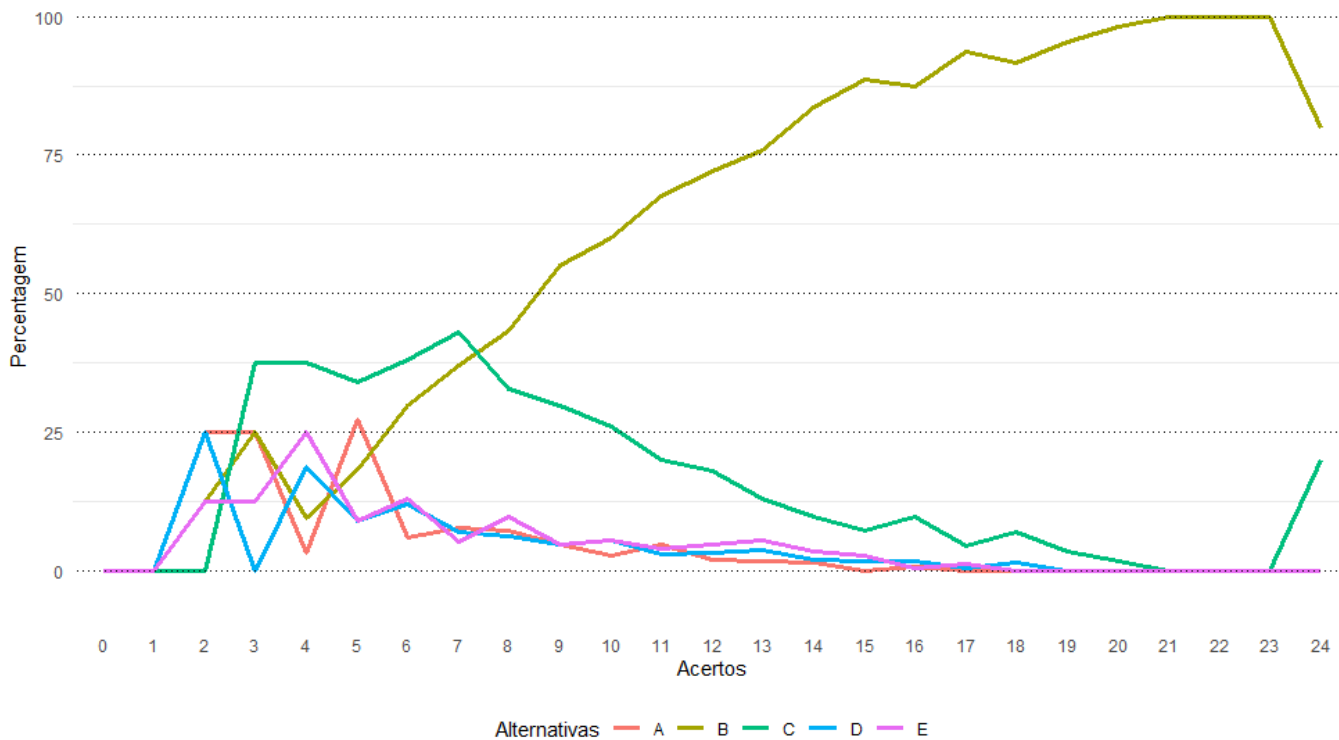


Gráfico I.17 - Análise Gráfica da questão 17 [Gabarito = A] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

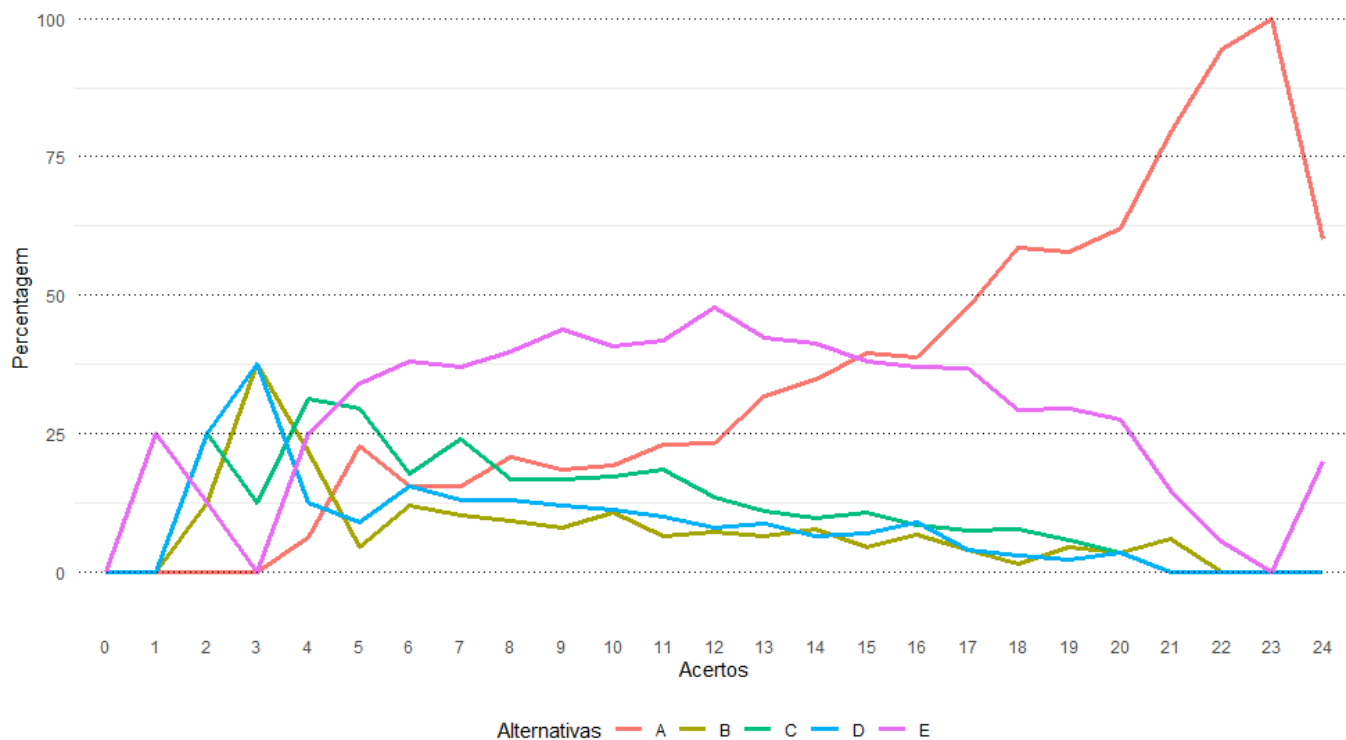


Gráfico I.18 - Análise Gráfica da questão 18 [Gabarito = D] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

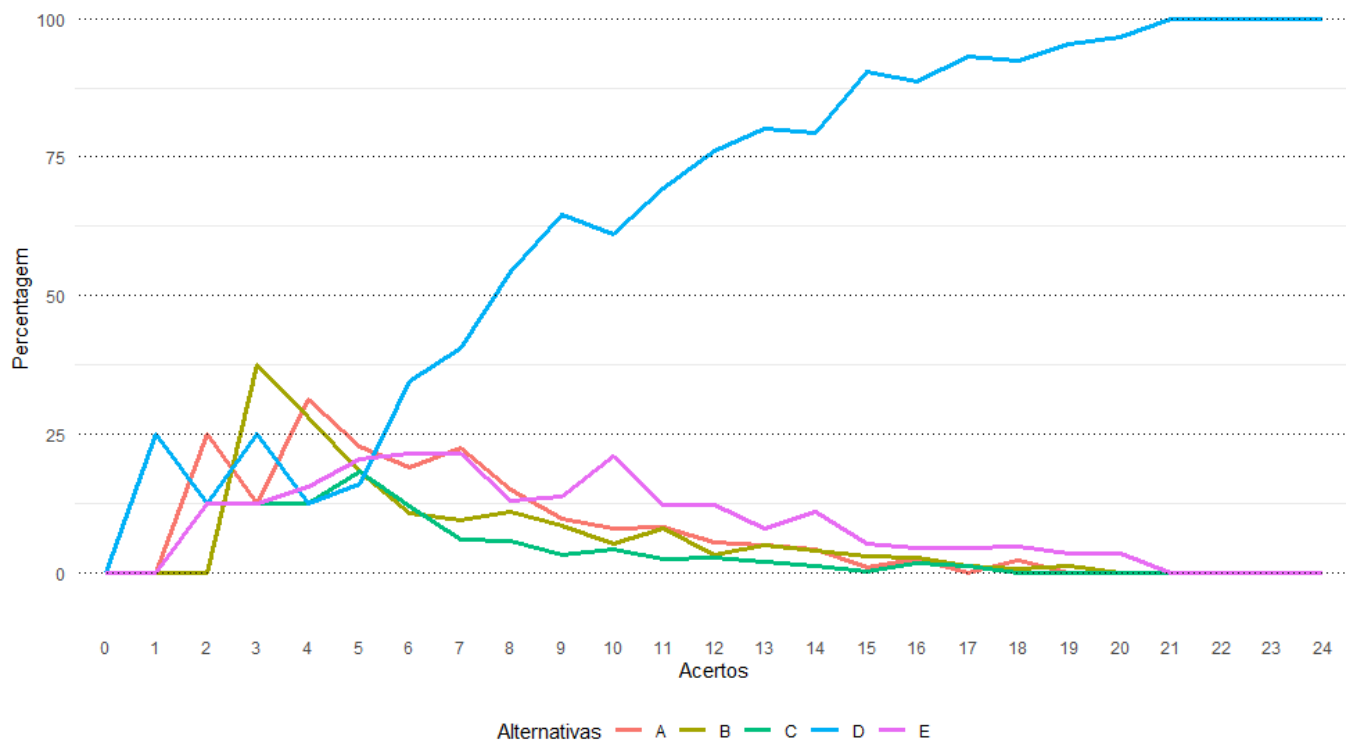


Gráfico I.19 - Análise Gráfica da questão 19 [Gabarito = A] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

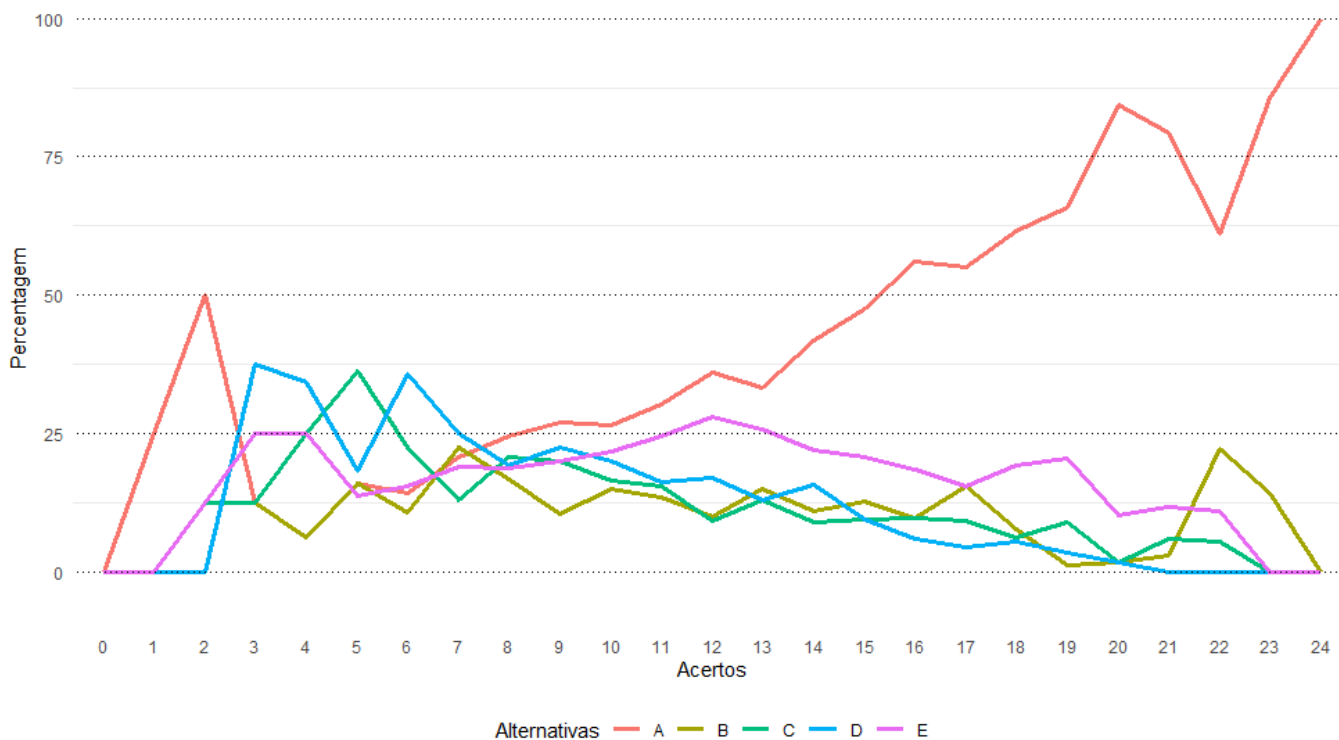


Gráfico I.20 - Análise Gráfica da questão 20 [Gabarito = B] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

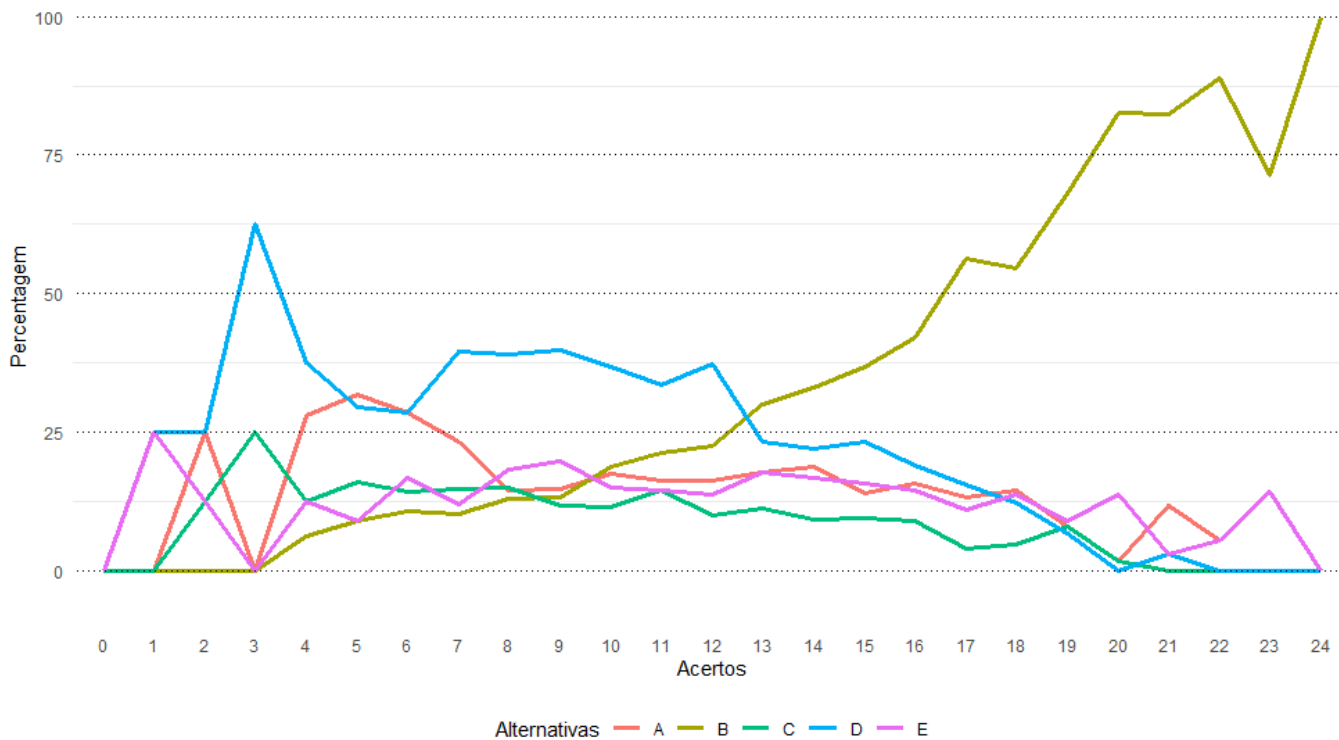


Gráfico I.21 - Análise Gráfica da questão 21 [Gabarito = A] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

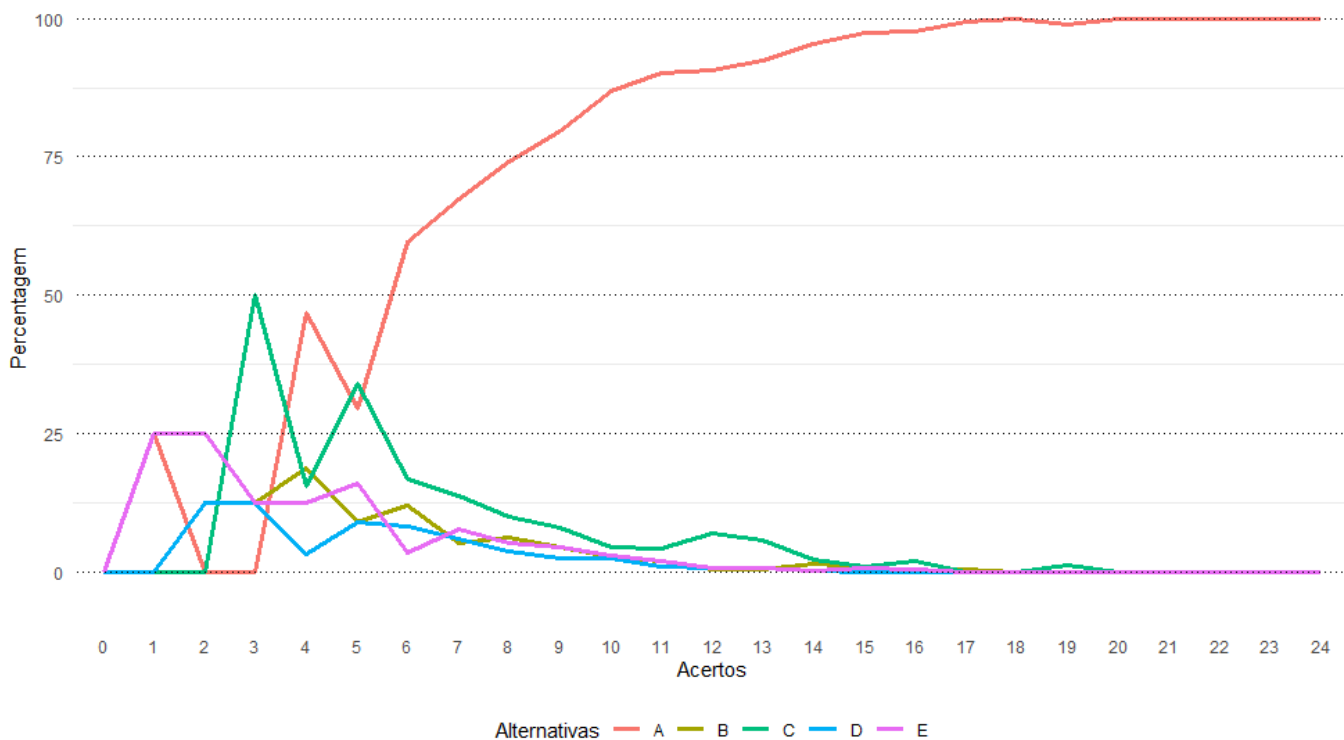


Gráfico I.22 - Análise Gráfica da questão 22 [Gabarito = B] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

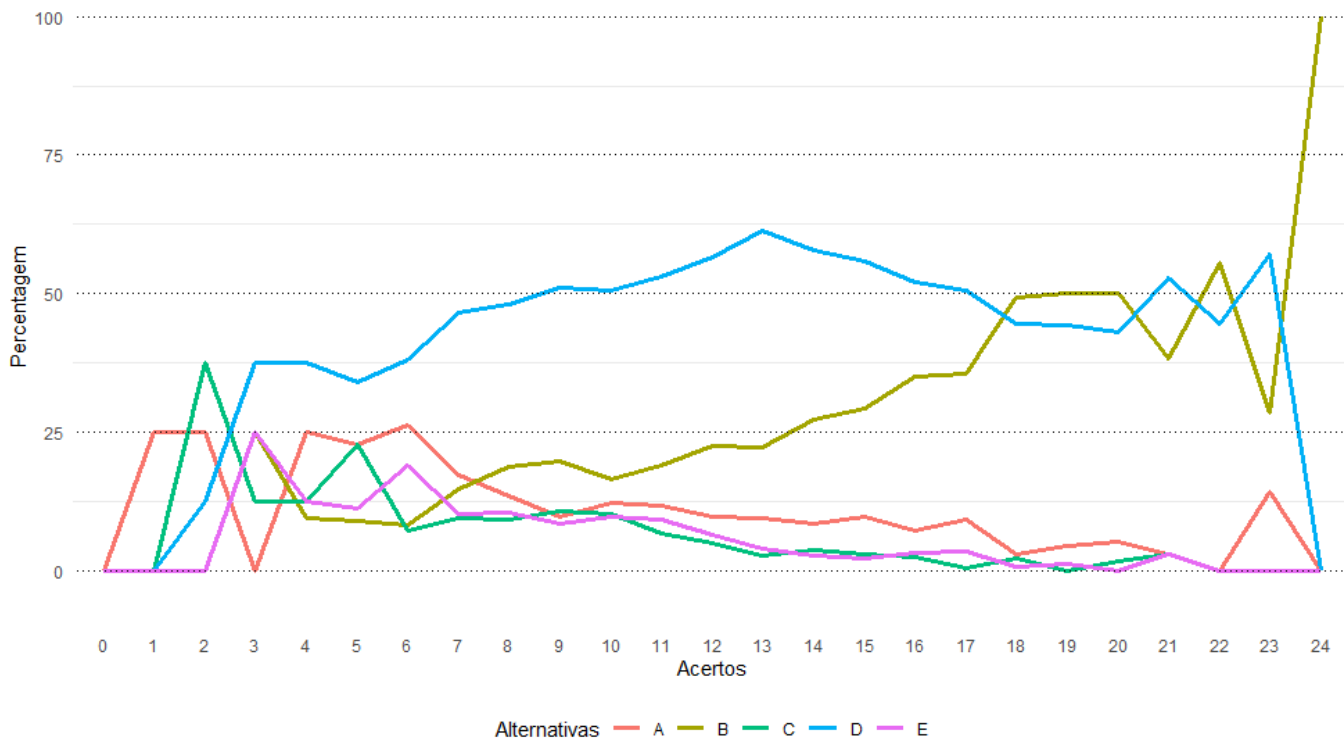


Gráfico I.23 - Análise Gráfica da questão 23 [Gabarito = A] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

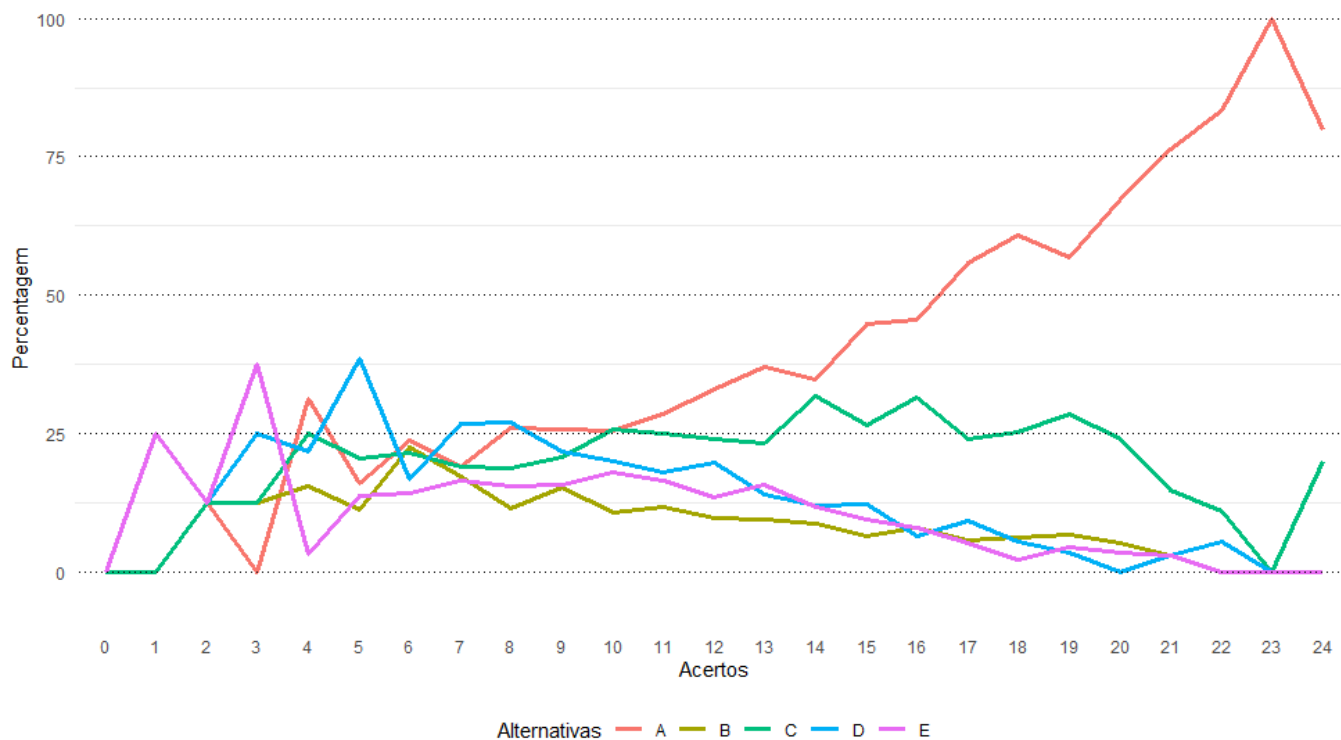


Gráfico I.24 - Análise Gráfica da questão 24 [Gabarito = E] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

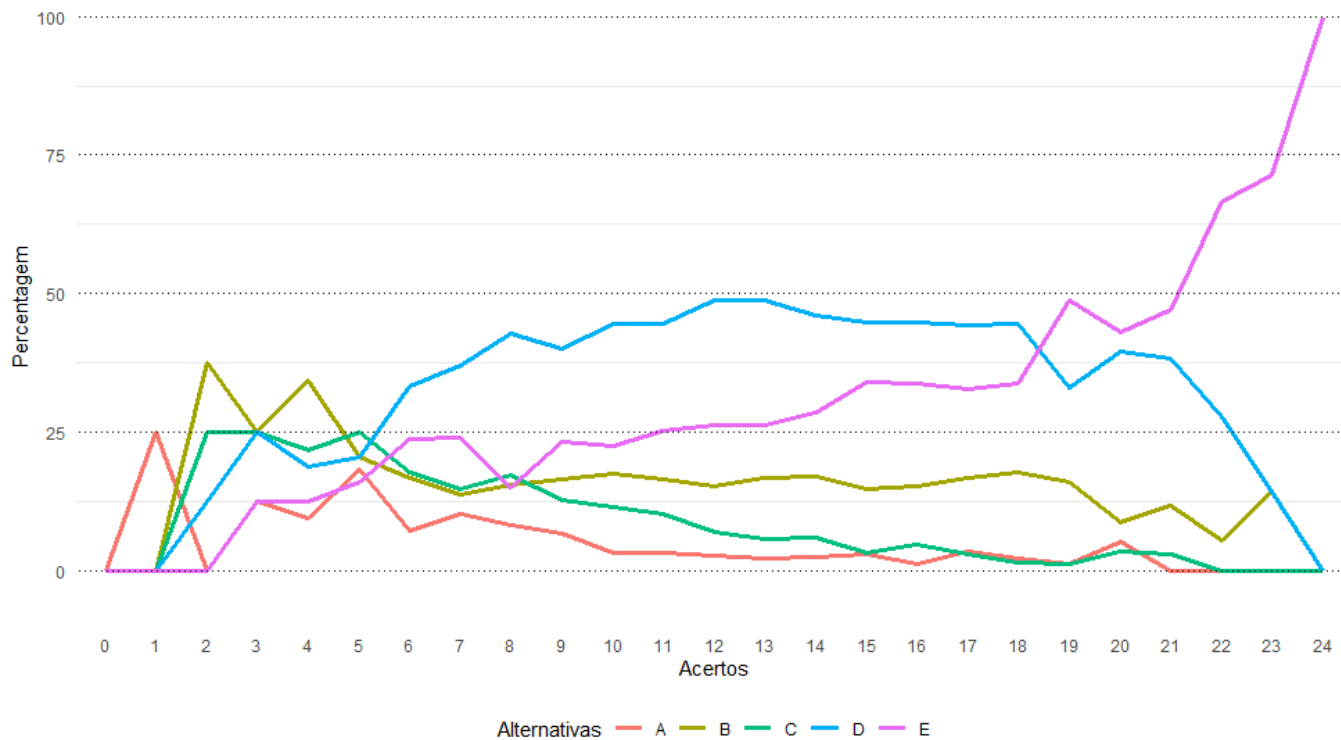


Gráfico I.25 - Análise Gráfica da questão 25 [Gabarito = C] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

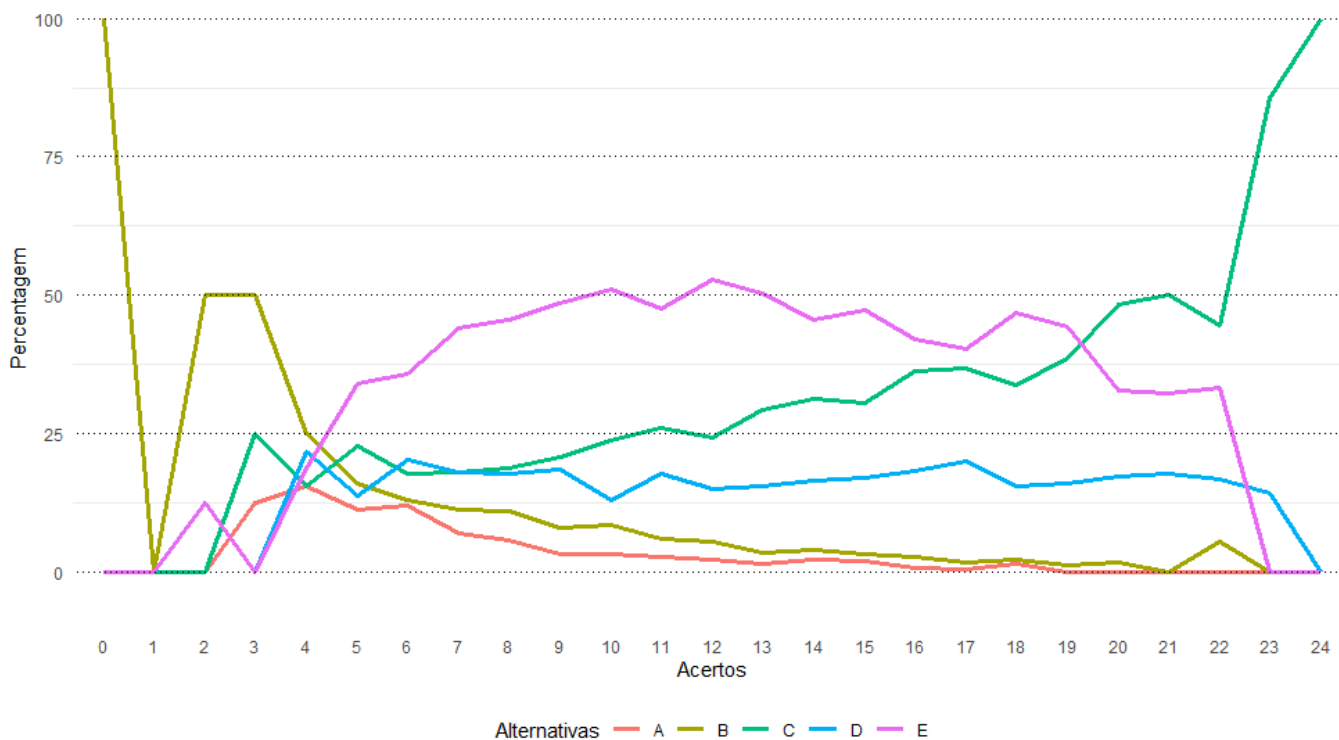


Gráfico I.26 - Análise Gráfica da questão 26 [Gabarito = C] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

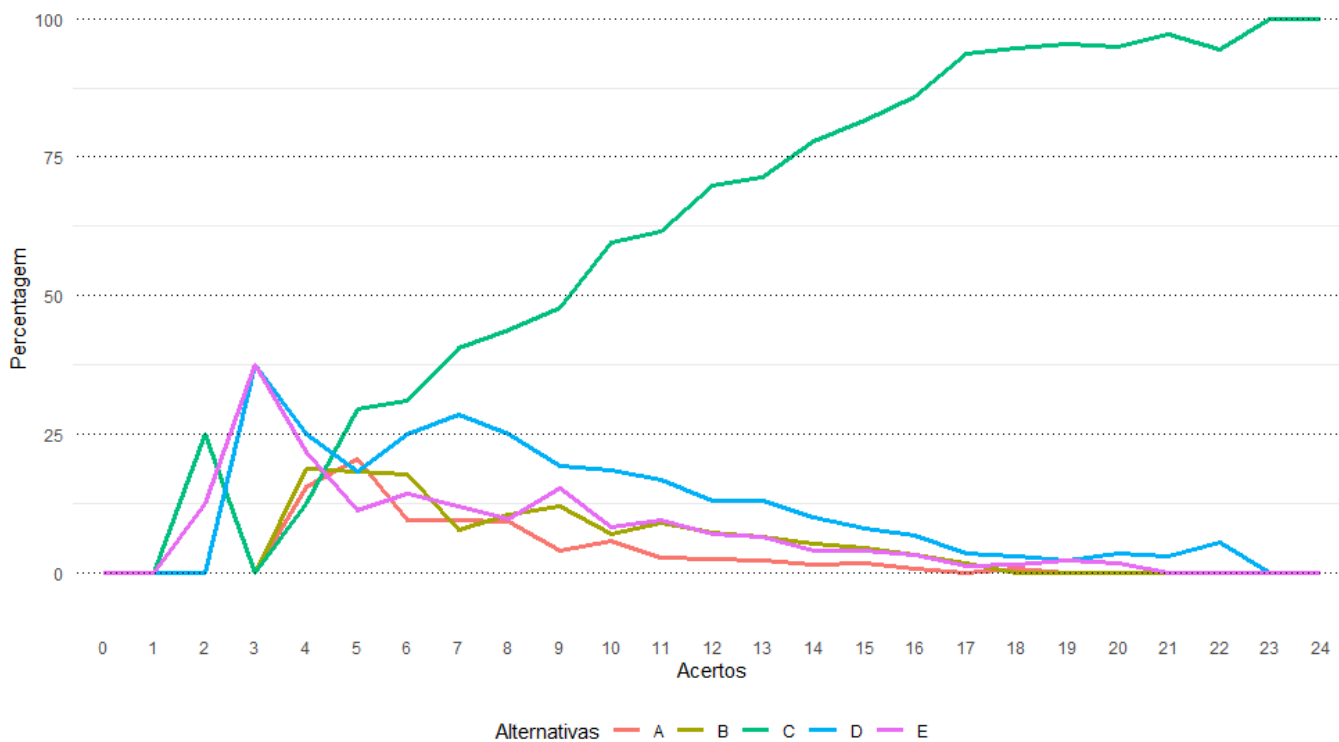


Gráfico I.27 - Análise Gráfica da questão 27 [Gabarito = D] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

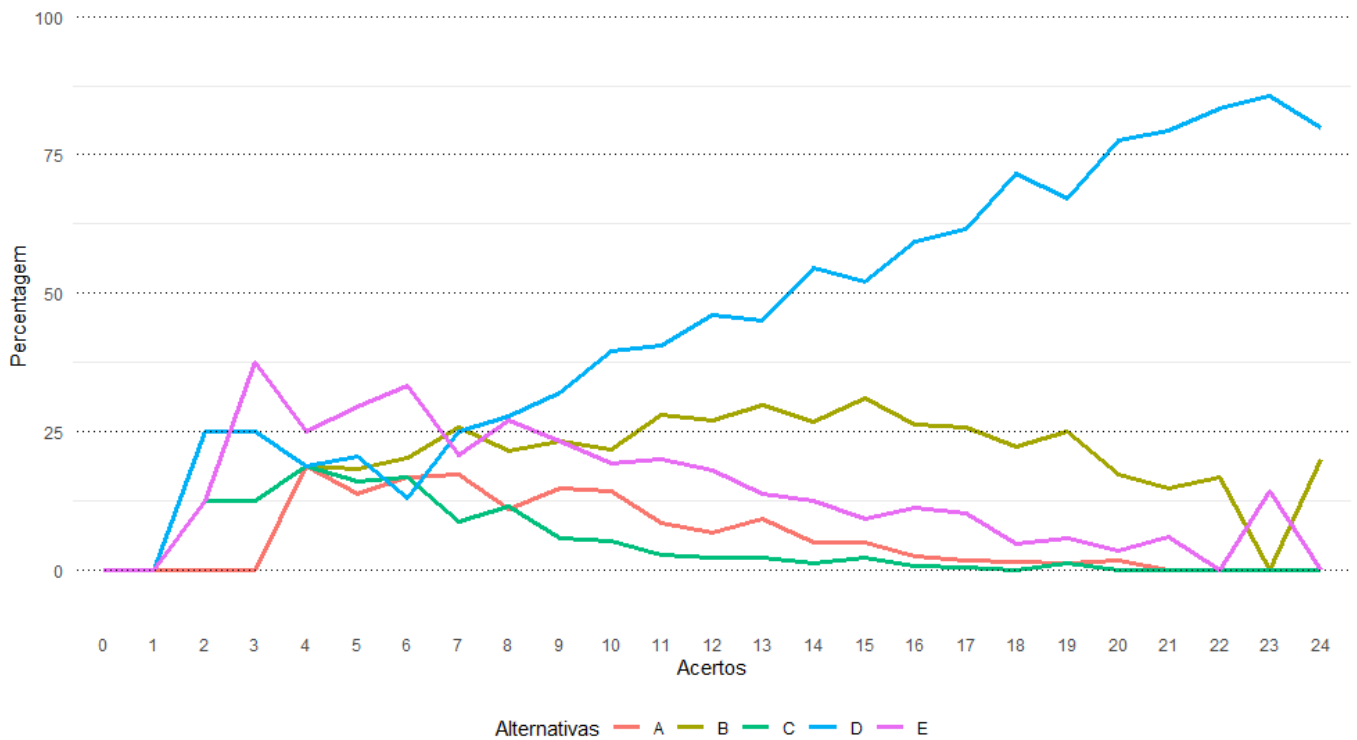


Gráfico I.28 - Análise Gráfica da questão 28 [Gabarito = E] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

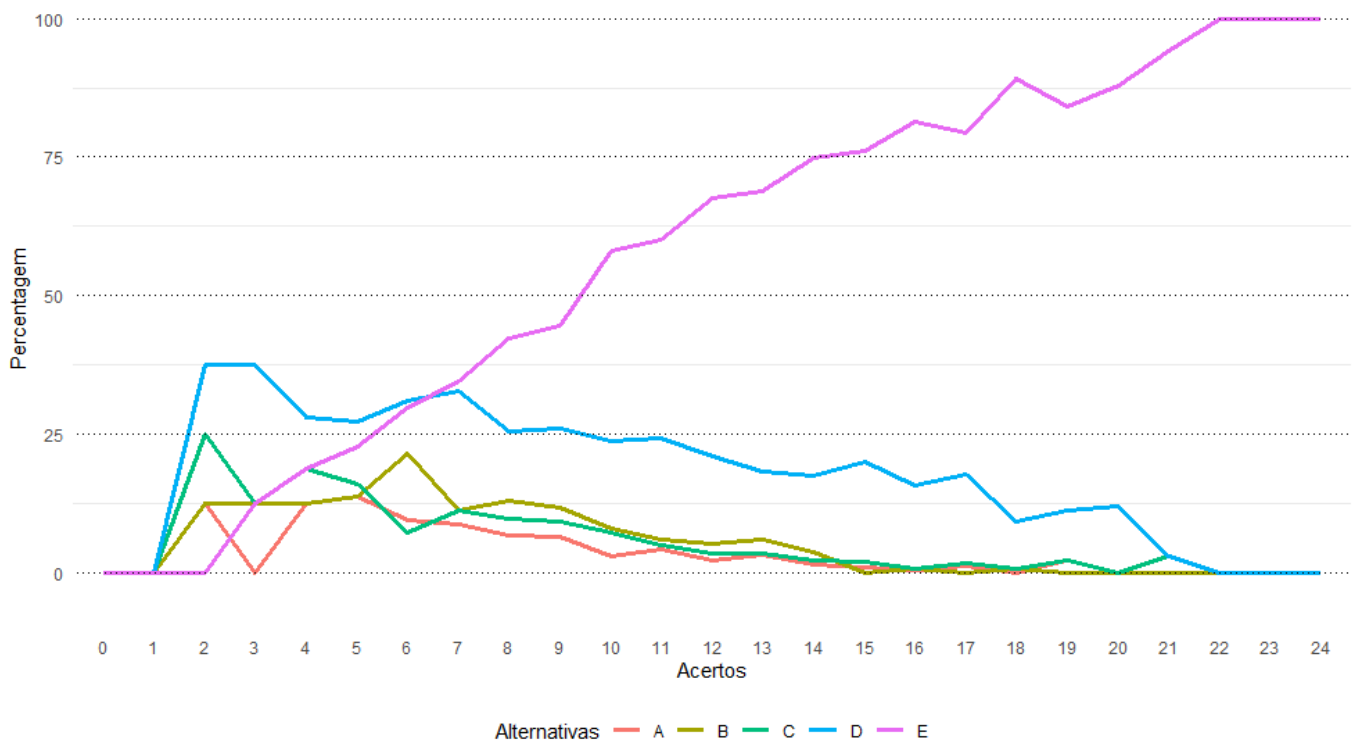


Gráfico I.29 - Análise Gráfica da questão 29 [Gabarito = E] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

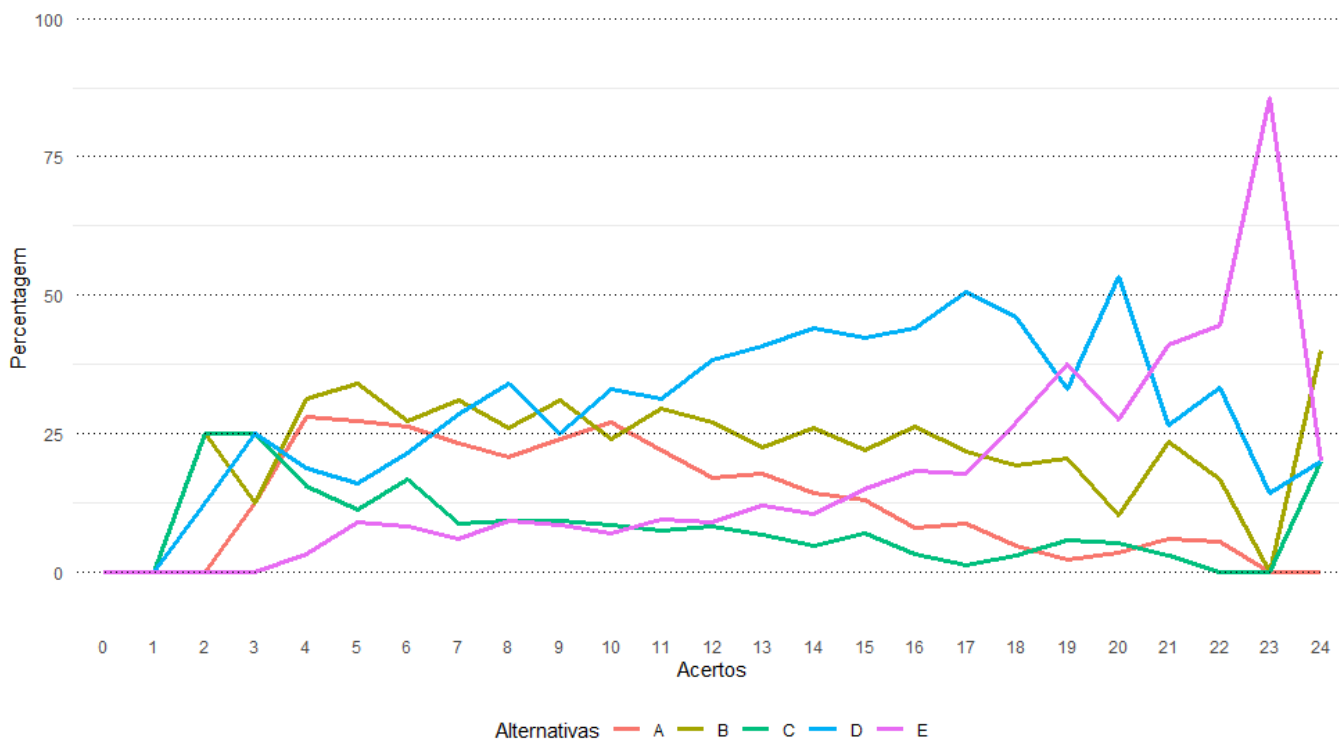


Gráfico I.30 - Análise Gráfica da questão 30 [Gabarito = E] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

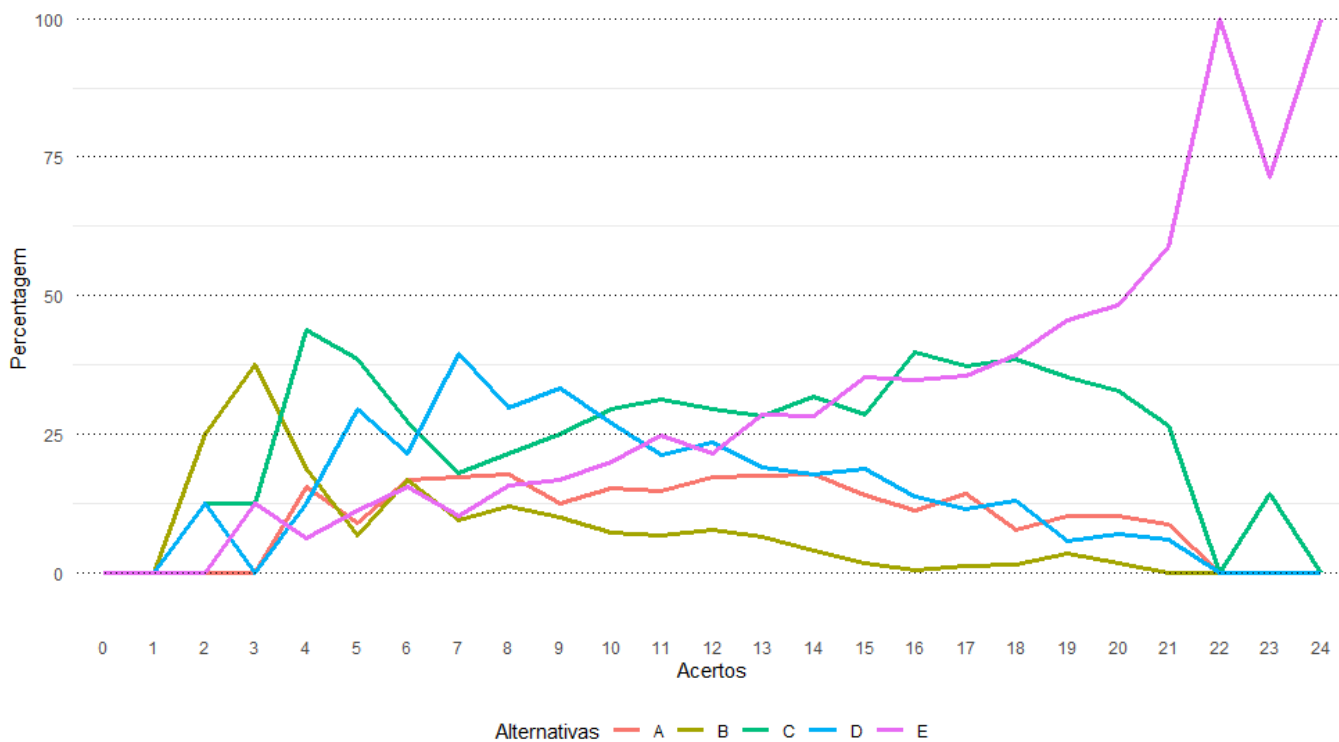


Gráfico I.31 - Análise Gráfica da questão 31 [Gabarito = C] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

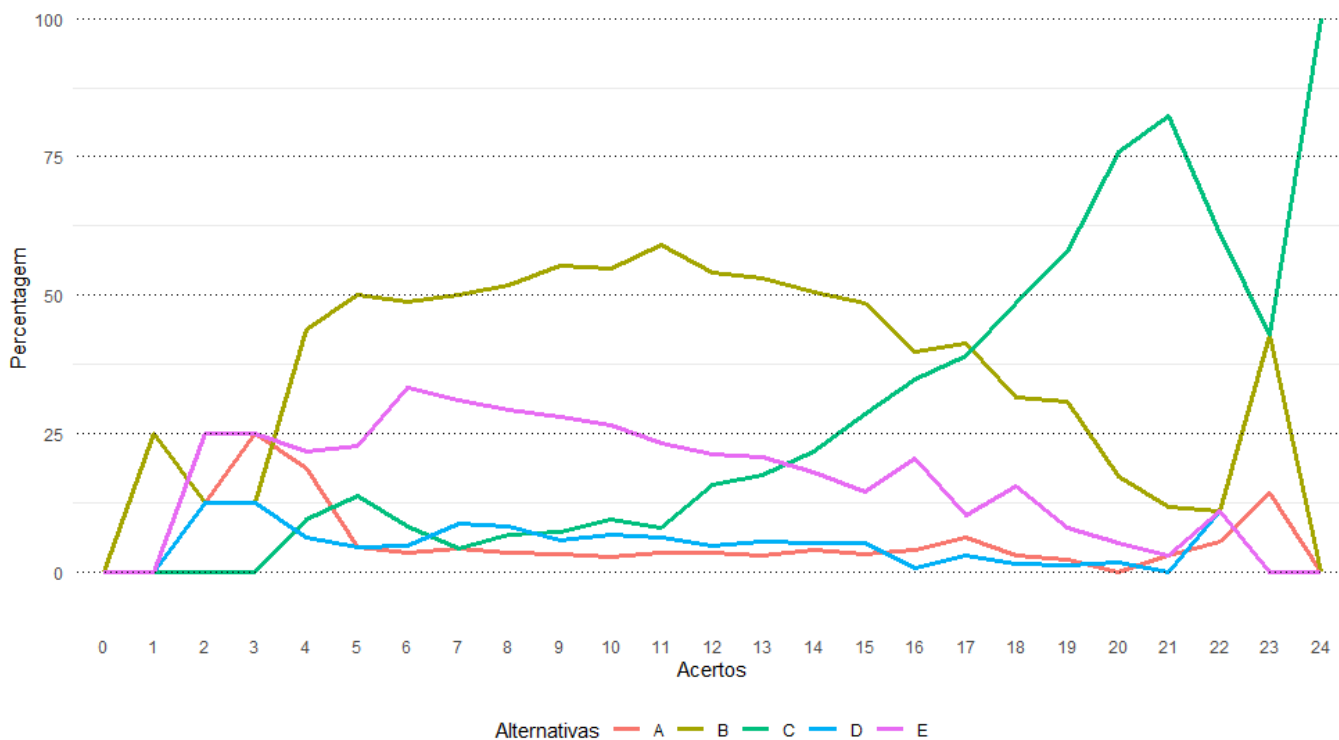


Gráfico I.32 - Análise Gráfica da questão 32 [Gabarito = E] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

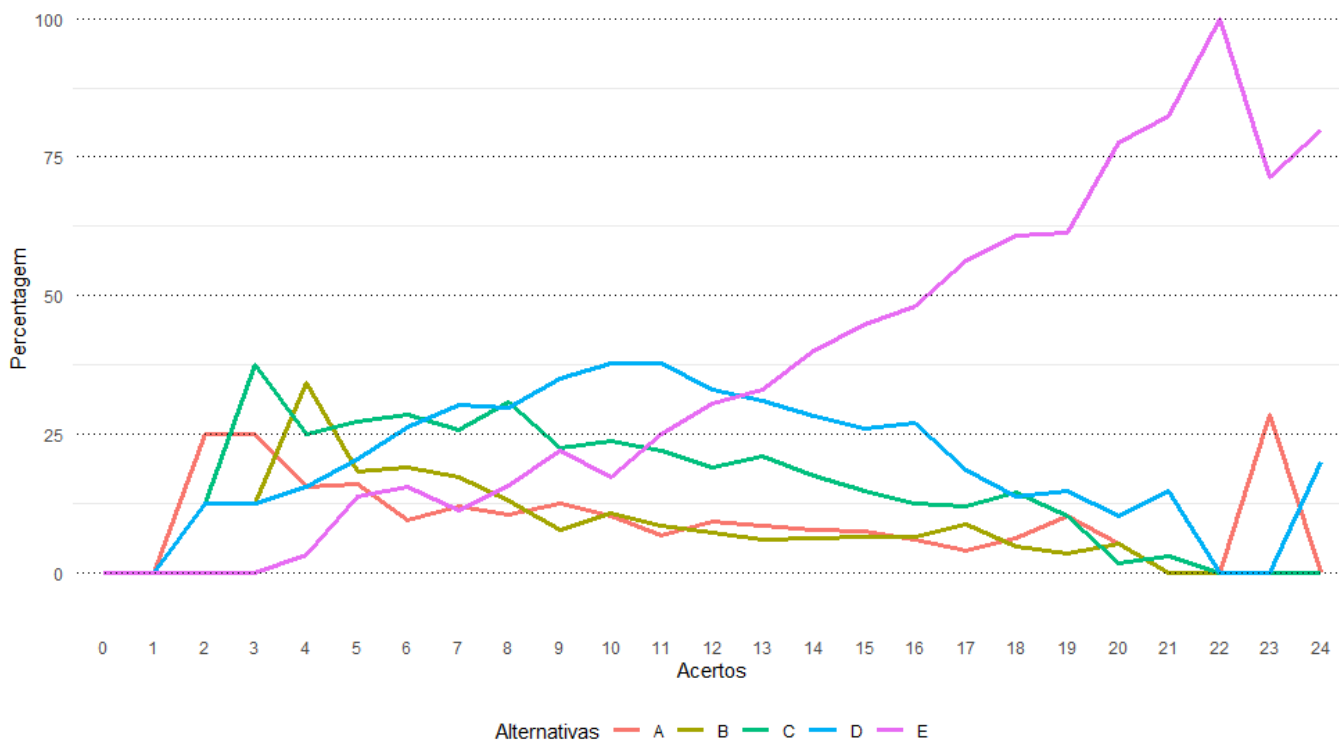


Gráfico I.33 - Análise Gráfica da questão 33 [Gabarito = C] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

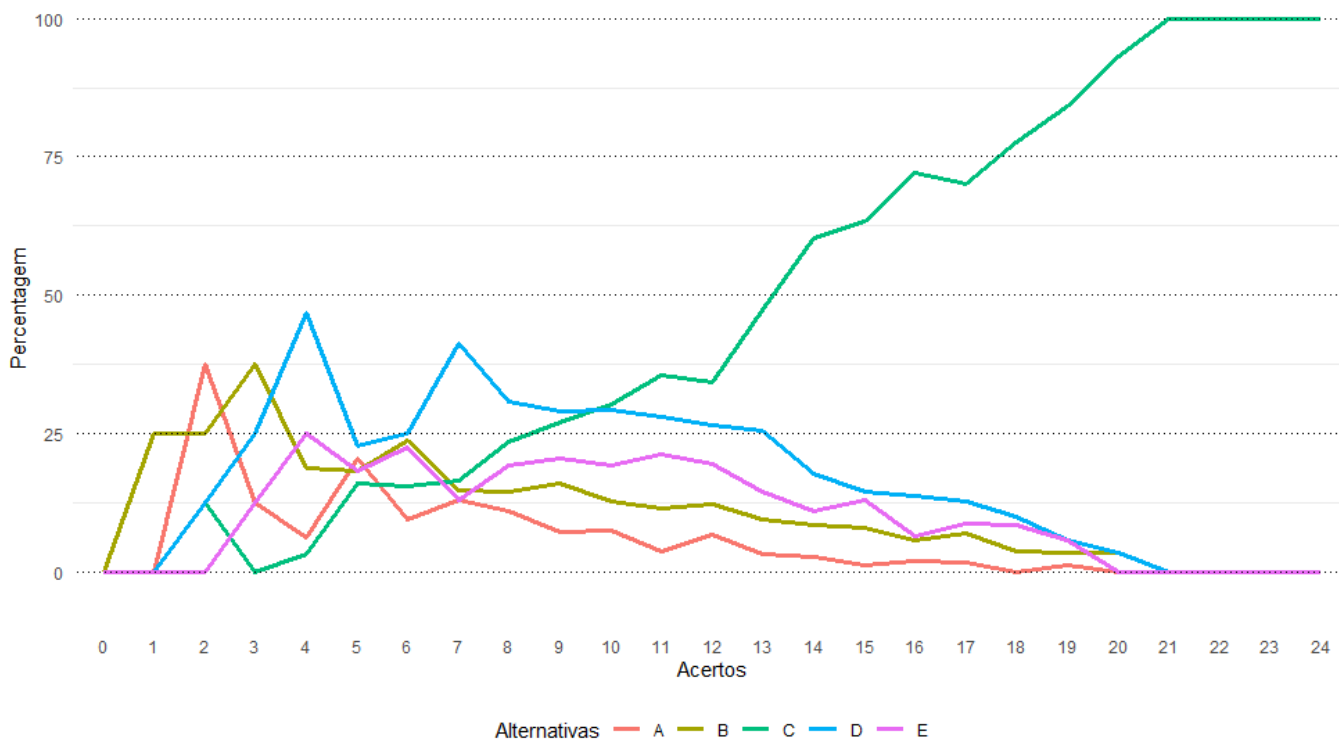


Gráfico I.34 - Análise Gráfica da questão 34 [Gabarito = B] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia

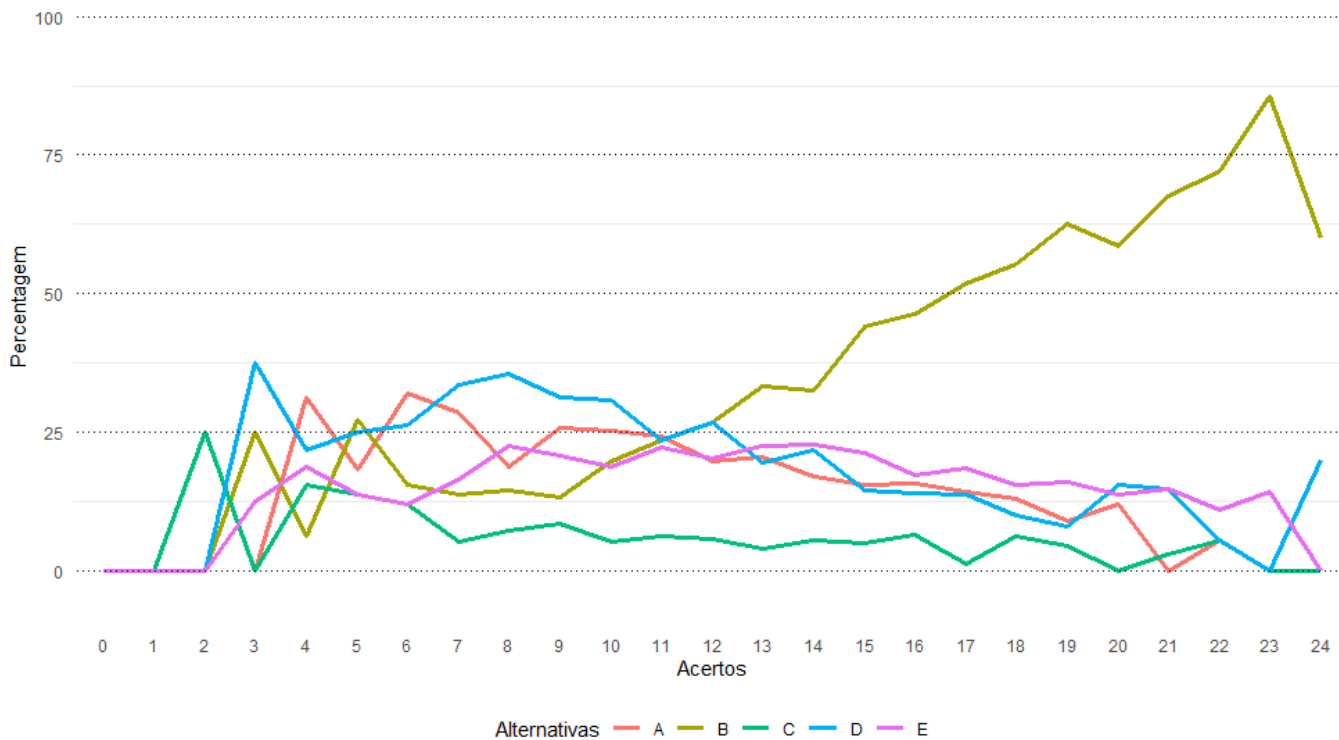
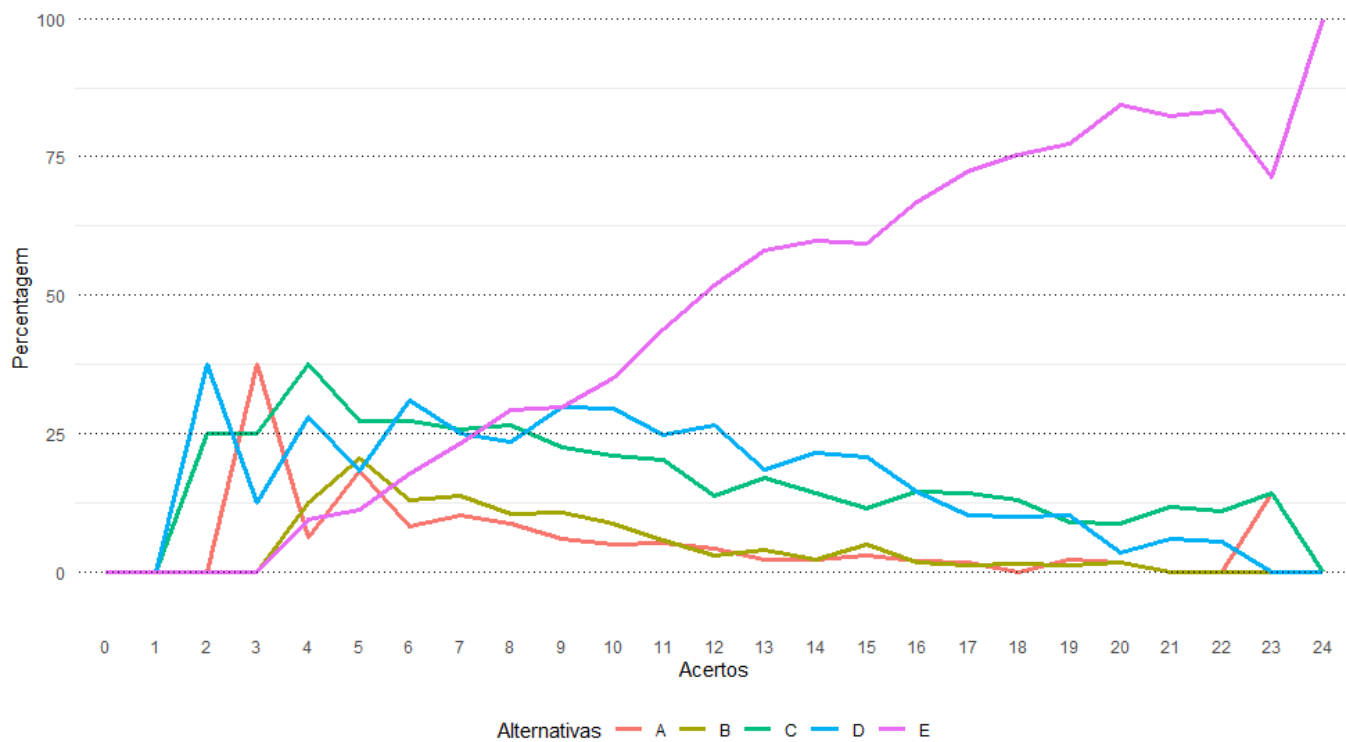


Gráfico I.35 - Análise Gráfica da questão 35 [Gabarito = E] de Formação Específica - Enade/2022 - Tecnologia Em Gastronomia



ANEXO V

TABULAÇÃO DAS RESPOSTAS DO QUESTIONÁRIO DA PERCEPÇÃO DA PROVA POR QUARTOS DE DESEMPENHO E GRANDES REGIÕES

Como uma pequena parte dos estudantes não respondeu a todas as questões referentes ao "Questionário de Percepção da Prova", o total das colunas não é obrigatoriamente o mesmo em todas as tabelas.

Tabela II.1 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 1 "Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?", por Grande Região e por Quartos de Desempenho, segundo o Grau de dificuldade - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Grau de dificuldade	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		CO		NE		NO		SE		SUL		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.271	100,0%	246	100,0%	618	100,0%	609	100,0%	1.163	100,0%	635	100,0%	754	100,0%	817	100,0%	844	100,0%	856	100,0%
Muito fácil.	67	2,0%	4	1,6%	13	2,1%	10	1,6%	27	2,3%	13	2,0%	22	2,9%	10	1,2%	12	1,4%	23	2,7%
Fácil.	319	9,8%	26	10,6%	49	7,9%	41	6,7%	140	12,0%	63	9,9%	45	6,0%	48	5,9%	79	9,4%	147	17,2%
Médio.	2.181	66,7%	160	65,0%	460	74,4%	378	62,1%	770	66,2%	413	65,0%	460	61,0%	563	68,9%	580	68,7%	578	67,5%
Difícil.	624	19,1%	47	19,1%	83	13,4%	155	25,5%	203	17,5%	136	21,4%	196	26,0%	172	21,1%	162	19,2%	94	11,0%
Muito difícil.	80	2,4%	9	3,7%	13	2,1%	25	4,1%	23	2,0%	10	1,6%	31	4,1%	24	2,9%	11	1,3%	14	1,6%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.2 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 1 "Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?", por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica, segundo o Grau de dificuldade - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Grau de dificuldade	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Brasil		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.271	100,0%	328	100,0%	2.943	100,0%	1.633	100,0%	1.024	100,0%	360	100,0%	254	100,0%
Muito fácil.	67	2,0%	5	1,5%	62	2,1%	27	1,7%	21	2,1%	14	3,9%	5	2,0%
Fácil.	319	9,8%	41	12,5%	278	9,4%	149	9,1%	109	10,6%	31	8,6%	30	11,8%
Médio.	2.181	66,7%	227	69,2%	1.954	66,4%	1.052	64,4%	702	68,6%	248	68,9%	179	70,5%
Difícil.	624	19,1%	47	14,3%	577	19,6%	365	22,4%	165	16,1%	62	17,2%	32	12,6%
Muito difícil.	80	2,4%	8	2,4%	72	2,4%	40	2,4%	27	2,6%	5	1,4%	8	3,1%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.3 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 2 “Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico?”, por Grande Região e por Quartos de Desempenho, segundo o Grau de dificuldade - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Grau de dificuldade	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		CO		NE		NO		SE		SUL		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.275	100,0%	246	100,0%	619	100,0%	609	100,0%	1.167	100,0%	634	100,0%	757	100,0%	819	100,0%	843	100,0%	856	100,0%
Muito fácil.	57	1,7%	5	2,0%	5	0,8%	5	0,8%	24	2,1%	18	2,8%	18	2,4%	10	1,2%	11	1,3%	18	2,1%
Fácil.	311	9,5%	30	12,2%	53	8,6%	42	6,9%	123	10,5%	63	9,9%	51	6,7%	75	9,2%	78	9,3%	107	12,5%
Médio.	2.274	69,4%	157	63,8%	437	70,6%	424	69,6%	812	69,6%	444	70,0%	488	64,5%	594	72,5%	583	69,2%	609	71,1%
Difícil.	582	17,8%	52	21,1%	114	18,4%	125	20,5%	192	16,5%	99	15,6%	169	22,3%	131	16,0%	163	19,3%	119	13,9%
Muito difícil.	51	1,6%	2	0,8%	10	1,6%	13	2,1%	16	1,4%	10	1,6%	31	4,1%	9	1,1%	8	0,9%	3	0,4%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.4 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 2 “Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico?”, por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica, segundo o Grau de dificuldade - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Grau de dificuldade	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Brasil		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.275	100,0%	327	100,0%	2.948	100,0%	1.631	100,0%	1.028	100,0%	362	100,0%	254	100,0%
Muito fácil.	57	1,7%	3	0,9%	54	1,8%	22	1,3%	20	1,9%	12	3,3%	3	1,2%
Fácil.	311	9,5%	31	9,5%	280	9,5%	140	8,6%	110	10,7%	40	11,0%	21	8,3%
Médio.	2.274	69,4%	218	66,7%	2.056	69,7%	1.132	69,4%	722	70,2%	251	69,3%	169	66,5%
Difícil.	582	17,8%	67	20,5%	515	17,5%	308	18,9%	165	16,1%	56	15,5%	53	20,9%
Muito difícil.	51	1,6%	8	2,4%	43	1,5%	29	1,8%	11	1,1%	3	0,8%	8	3,1%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.5 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 3 “Considerando a extensão da prova, em relação ao tempo total, você considera que a prova foi:”, por Grande Região e por Quartos de Desempenho, segundo a Extensão da prova - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Extensão da prova	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		CO		NE		NO		SE		SUL		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.291	100,0%	247	100,0%	624	100,0%	616	100,0%	1.169	100,0%	635	100,0%	770	100,0%	817	100,0%	847	100,0%	857	100,0%
Muito longa.	480	14,6%	39	15,8%	94	15,1%	89	14,4%	175	15,0%	83	13,1%	163	21,2%	137	16,8%	98	11,6%	82	9,6%
Longa.	650	19,8%	43	17,4%	104	16,7%	130	21,1%	236	20,2%	137	21,6%	151	19,6%	164	20,1%	181	21,4%	154	18,0%
Adequada.	2.035	61,8%	160	64,8%	395	63,3%	375	60,9%	707	60,5%	398	62,7%	422	54,8%	483	59,1%	540	63,8%	590	68,8%
Curta.	97	2,9%	4	1,6%	28	4,5%	13	2,1%	39	3,3%	13	2,0%	22	2,9%	23	2,8%	25	3,0%	27	3,2%
Muito curta.	29	0,9%	1	0,4%	3	0,5%	9	1,5%	12	1,0%	4	0,6%	12	1,6%	10	1,2%	3	0,4%	4	0,5%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.6 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 3 “Considerando a extensão da prova, em relação ao tempo total, você considera que a prova foi:”, por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica, segundo a Extensão da prova - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Extensão da prova	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Brasil		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.291	100,0%	327	100,0%	2.964	100,0%	1.639	100,0%	1.036	100,0%	362	100,0%	254	100,0%
Muito longa.	480	14,6%	51	15,6%	429	14,5%	249	15,2%	143	13,8%	50	13,8%	38	15,0%
Longa.	650	19,8%	55	16,8%	595	20,1%	329	20,1%	200	19,3%	79	21,8%	42	16,5%
Adequada.	2.035	61,8%	203	62,1%	1.832	61,8%	1.007	61,4%	649	62,6%	222	61,3%	157	61,8%
Curta.	97	2,9%	15	4,6%	82	2,8%	38	2,3%	36	3,5%	9	2,5%	14	5,5%
Muito curta.	29	0,9%	3	0,9%	26	0,9%	16	1,0%	8	0,8%	2	0,6%	3	1,2%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.7 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 4 “Os enunciados das questões da prova da parte de Formação Geral estavam claros e objetivos?”, por Grande Região e por Quartos de Desempenho, segundo a Clareza e objetividade dos enunciados - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Clareza e objetividade dos enunciados	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		CO		NE		NO		SE		SUL		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.271	100,0%	246	100,0%	615	100,0%	612	100,0%	1.166	100,0%	632	100,0%	753	100,0%	819	100,0%	843	100,0%	856	100,0%
Sim, todos.	1.002	30,6%	79	32,1%	189	30,7%	188	30,7%	353	30,3%	193	30,5%	196	26,0%	213	26,0%	266	31,6%	327	38,2%
Sim, a maioria.	1.577	48,2%	126	51,2%	283	46,0%	279	45,6%	563	48,3%	326	51,6%	318	42,2%	396	48,4%	428	50,8%	435	50,8%
Apenas cerca da metade.	380	11,6%	22	8,9%	91	14,8%	71	11,6%	135	11,6%	61	9,7%	127	16,9%	112	13,7%	88	10,4%	53	6,2%
Poucos.	274	8,4%	16	6,5%	44	7,2%	66	10,8%	101	8,7%	47	7,4%	97	12,9%	88	10,7%	54	6,4%	35	4,1%
Não, nenhum.	38	1,2%	3	1,2%	8	1,3%	8	1,3%	14	1,2%	5	0,8%	15	2,0%	10	1,2%	7	0,8%	6	0,7%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.8 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 4 “Os enunciados das questões da prova da parte de Formação Geral estavam claros e objetivos?”, por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica, segundo a Clareza e objetividade dos enunciados - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Clareza e objetividade dos enunciados	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Brasil		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.271	100,0%	325	100,0%	2.946	100,0%	1.636	100,0%	1.025	100,0%	358	100,0%	252	100,0%
Sim, todos.	1.002	30,6%	109	33,5%	893	30,3%	489	29,9%	328	32,0%	103	28,8%	82	32,5%
Sim, a maioria.	1.577	48,2%	160	49,2%	1.417	48,1%	784	47,9%	486	47,4%	181	50,6%	126	50,0%
Apenas cerca da metade.	380	11,6%	33	10,2%	347	11,8%	184	11,2%	125	12,2%	44	12,3%	27	10,7%
Poucos.	274	8,4%	18	5,5%	256	8,7%	155	9,5%	78	7,6%	29	8,1%	12	4,8%
Não, nenhum.	38	1,2%	5	1,5%	33	1,1%	24	1,5%	8	0,8%	1	0,3%	5	2,0%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.9 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 5 “Os enunciados das questões da prova da parte de Componente Específico estavam claros e objetivos?”, por Grande Região e por Quartos de Desempenho, segundo a Clareza e objetividade dos enunciados - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Clareza e objetividade dos enunciados	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		CO		NE		NO		SE		SUL		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.265	100,0%	245	100,0%	617	100,0%	608	100,0%	1.165	100,0%	630	100,0%	746	100,0%	816	100,0%	844	100,0%	859	100,0%
Sim, todos.	1.090	33,4%	88	35,9%	194	31,4%	203	33,4%	395	33,9%	210	33,3%	178	23,9%	242	29,7%	315	37,3%	355	41,3%
Sim, a maioria.	1.661	50,9%	123	50,2%	308	49,9%	311	51,2%	573	49,2%	346	54,9%	357	47,9%	432	52,9%	433	51,3%	439	51,1%
Apenas cerca da metade.	309	9,5%	16	6,5%	74	12,0%	59	9,7%	118	10,1%	42	6,7%	116	15,5%	91	11,2%	60	7,1%	42	4,9%
Poucos.	179	5,5%	14	5,7%	35	5,7%	32	5,3%	71	6,1%	27	4,3%	81	10,9%	47	5,8%	32	3,8%	19	2,2%
Não, nenhum.	26	0,8%	4	1,6%	6	1,0%	3	0,5%	8	0,7%	5	0,8%	14	1,9%	4	0,5%	4	0,5%	4	0,5%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.10 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 5 “Os enunciados das questões da prova da parte de Componente Específico estavam claros e objetivos?”, por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica, segundo a Clareza e objetividade dos enunciados - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Clareza e objetividade dos enunciados	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Brasil		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.265	100,0%	326	100,0%	2.939	100,0%	1.627	100,0%	1.025	100,0%	360	100,0%	253	100,0%
Sim, todos.	1.090	33,4%	114	35,0%	976	33,2%	517	31,8%	376	36,7%	110	30,6%	87	34,4%
Sim, a maioria.	1.661	50,9%	158	48,5%	1.503	51,1%	837	51,4%	493	48,1%	208	57,8%	123	48,6%
Apenas cerca da metade.	309	9,5%	28	8,6%	281	9,6%	161	9,9%	103	10,0%	22	6,1%	23	9,1%
Poucos.	179	5,5%	18	5,5%	161	5,5%	100	6,1%	48	4,7%	18	5,0%	13	5,1%
Não, nenhum.	26	0,8%	8	2,5%	18	0,6%	12	0,7%	5	0,5%	2	0,6%	7	2,8%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.11 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas rápidas dos estudantes à Questão 6 “As informações/instruções fornecidas para a resolução das questões foram suficientes para resolvê-las?”, por Grande Região e por Quartos de Desempenho, segundo a Suficiência das informações/instruções - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Suficiência das informações / instruções	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		CO		NE		NO		SE		SUL		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.264	100,0%	246	100,0%	619	100,0%	606	100,0%	1.164	100,0%	629	100,0%	756	100,0%	813	100,0%	842	100,0%	853	100,0%
Sim, até excessivas.	300	9,2%	24	9,8%	49	7,9%	45	7,4%	118	10,1%	64	10,2%	69	9,1%	89	10,9%	64	7,6%	78	9,1%
Sim, em todas elas.	1.213	37,2%	107	43,5%	218	35,2%	215	35,5%	435	37,4%	238	37,8%	235	31,1%	238	29,3%	352	41,8%	388	45,5%
Sim, na maioria delas.	1.295	39,7%	84	34,1%	251	40,5%	247	40,8%	453	38,9%	260	41,3%	276	36,5%	353	43,4%	334	39,7%	332	38,9%
Sim, somente em algumas.	408	12,5%	25	10,2%	91	14,7%	95	15,7%	138	11,9%	59	9,4%	150	19,8%	127	15,6%	81	9,6%	50	5,9%
Não, em nenhuma delas.	48	1,5%	6	2,4%	10	1,6%	4	0,7%	20	1,7%	8	1,3%	26	3,4%	6	0,7%	11	1,3%	5	0,6%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.12 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 6 “As informações/instruções fornecidas para a resolução das questões foram suficientes para resolvê-las?”, por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica, segundo a Suficiência das informações/instruções - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Suficiência das informações / instruções	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Brasil		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.264	100,0%	325	100,0%	2.939	100,0%	1.624	100,0%	1.028	100,0%	359	100,0%	253	100,0%
Sim, até excessivas.	300	9,2%	33	10,2%	267	9,1%	151	9,3%	88	8,6%	37	10,3%	24	9,5%
Sim, em todas elas.	1.213	37,2%	119	36,6%	1.094	37,2%	591	36,4%	383	37,3%	145	40,4%	94	37,2%
Sim, na maioria delas.	1.295	39,7%	132	40,6%	1.163	39,6%	643	39,6%	419	40,8%	129	35,9%	104	41,1%
Sim, somente em algumas.	408	12,5%	35	10,8%	373	12,7%	215	13,2%	119	11,6%	47	13,1%	27	10,7%
Não, em nenhuma delas.	48	1,5%	6	1,8%	42	1,4%	24	1,5%	19	1,8%	1	0,3%	4	1,6%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.13 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 7 “Você se deparou com alguma dificuldade ao responder à prova? Qual?”, por Grande Região e por Quartos de Desempenho, segundo o Tipo de dificuldade - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Tipo de dificuldade	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		CO		NE		NO		SE		SUL		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.249	100,0%	245	100,0%	618	100,0%	600	100,0%	1.157	100,0%	629	100,0%	741	100,0%	816	100,0%	838	100,0%	854	100,0%
Desconhecimento do conteúdo.	661	20,3%	42	17,1%	124	20,1%	118	19,7%	232	20,1%	145	23,1%	166	22,4%	165	20,2%	162	19,3%	168	19,7%
Forma diferente de abordagem do conteúdo.	1.129	34,7%	100	40,8%	207	33,5%	229	38,2%	384	33,2%	209	33,2%	307	41,4%	315	38,6%	268	32,0%	239	28,0%
Espaço insuficiente para responder às questões.	140	4,3%	3	1,2%	27	4,4%	28	4,7%	63	5,4%	19	3,0%	32	4,3%	28	3,4%	30	3,6%	50	5,9%
Falta de motivação para fazer a prova.	367	11,3%	33	13,5%	72	11,7%	60	10,0%	135	11,7%	67	10,7%	85	11,5%	84	10,3%	102	12,2%	96	11,2%
Não teve qualquer tipo de dificuldade para responder à prova.	952	29,3%	67	27,3%	188	30,4%	165	27,5%	343	29,6%	189	30,0%	151	20,4%	224	27,5%	276	32,9%	301	35,2%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.14 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 7 “Você se deparou com alguma dificuldade ao responder à prova? Qual?”, por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica, segundo o Tipo de dificuldade - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Tipo de dificuldade	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Brasil		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.249	100,0%	328	100,0%	2.921	100,0%	1.612	100,0%	1.024	100,0%	359	100,0%	254	100,0%
Desconhecimento do conteúdo.	661	20,3%	76	23,2%	585	20,0%	312	19,4%	205	20,0%	79	22,0%	65	25,6%
Forma diferente de abordagem do conteúdo.	1.129	34,7%	117	35,7%	1.012	34,6%	577	35,8%	348	34,0%	119	33,1%	85	33,5%
Espaço insuficiente para responder às questões.	140	4,3%	11	3,4%	129	4,4%	74	4,6%	45	4,4%	11	3,1%	10	3,9%
Falta de motivação para fazer a prova.	367	11,3%	42	12,8%	325	11,1%	181	11,2%	126	12,3%	29	8,1%	31	12,2%
Não teve qualquer tipo de dificuldade para responder à prova.	952	29,3%	82	25,0%	870	29,8%	468	29,0%	300	29,3%	121	33,7%	63	24,8%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.15 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 8 “Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que:”, por Grande Região e por Quartos de Desempenho, segundo o Nível de aprendizado dos conteúdos das questões objetivas - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Nível de aprendizado dos conteúdos	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		CO		NE		NO		SE		SUL		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.266	100,0%	245	100,0%	616	100,0%	604	100,0%	1.166	100,0%	635	100,0%	753	100,0%	816	100,0%	842	100,0%	855	100,0%
Não estudou ainda a maioria desses conteúdos.	190	5,8%	19	7,8%	48	7,8%	36	6,0%	55	4,7%	32	5,0%	86	11,4%	61	7,5%	25	3,0%	18	2,1%
Estudou alguns desses conteúdos, mas não os aprendeu.	376	11,5%	27	11,0%	88	14,3%	87	14,4%	110	9,4%	64	10,1%	176	23,4%	97	11,9%	64	7,6%	39	4,6%
Estudou a maioria desses conteúdos, mas não os aprendeu.	464	14,2%	31	12,7%	105	17,0%	93	15,4%	154	13,2%	81	12,8%	144	19,1%	136	16,7%	115	13,7%	69	8,1%
Estudou e aprendeu muitos desses conteúdos.	1.880	57,6%	145	59,2%	340	55,2%	324	53,6%	687	58,9%	384	60,5%	287	38,1%	446	54,7%	543	64,5%	604	70,6%
Estudou e aprendeu todos esses conteúdos.	356	10,9%	23	9,4%	35	5,7%	64	10,6%	160	13,7%	74	11,7%	60	8,0%	76	9,3%	95	11,3%	125	14,6%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.16 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 8 “Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que:”, por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica, segundo o Nível de aprendizado dos conteúdos das questões objetivas - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Nível de aprendizado dos conteúdos	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Brasil		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.266	100,0%	327	100,0%	2.939	100,0%	1.628	100,0%	1.025	100,0%	360	100,0%	253	100,0%
Não estudou ainda a maioria desses conteúdos.	190	5,8%	26	8,0%	164	5,6%	95	5,8%	58	5,7%	19	5,3%	18	7,1%
Estudou alguns desses conteúdos, mas não os aprendeu.	376	11,5%	44	13,5%	332	11,3%	193	11,9%	112	10,9%	37	10,3%	34	13,4%
Estudou a maioria desses conteúdos, mas não os aprendeu.	464	14,2%	54	16,5%	410	14,0%	229	14,1%	142	13,9%	50	13,9%	43	17,0%
Estudou e aprendeu muitos desses conteúdos.	1.880	57,6%	182	55,7%	1.698	57,8%	920	56,5%	597	58,2%	222	61,7%	141	55,7%
Estudou e aprendeu todos esses conteúdos.	356	10,9%	21	6,4%	335	11,4%	191	11,7%	116	11,3%	32	8,9%	17	6,7%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.17 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 9 “Qual foi o tempo gasto por você para concluir a prova?”, por Grande Região e por Quartos de Desempenho, segundo o Tempo gasto - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Tempo gasto	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		CO		NE		NO		SE		SUL		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.263	100,0%	242	100,0%	617	100,0%	607	100,0%	1.169	100,0%	628	100,0%	754	100,0%	812	100,0%	839	100,0%	858	100,0%
Menos de uma hora.	79	2,4%	5	2,1%	10	1,6%	16	2,6%	35	3,0%	13	2,1%	43	5,7%	16	2,0%	8	1,0%	12	1,4%
Entre uma e duas horas.	703	21,5%	62	25,6%	73	11,8%	127	20,9%	298	25,5%	143	22,8%	186	24,7%	181	22,3%	192	22,9%	144	16,8%
Entre duas e três horas.	1.036	31,7%	69	28,5%	181	29,3%	187	30,8%	380	32,5%	219	34,9%	236	31,3%	259	31,9%	260	31,0%	281	32,8%
Entre três e quatro horas.	1.301	39,9%	101	41,7%	311	50,4%	242	39,9%	415	35,5%	232	36,9%	236	31,3%	319	39,3%	341	40,6%	405	47,2%
Quatro horas e não consegui terminar.	144	4,4%	5	2,1%	42	6,8%	35	5,8%	41	3,5%	21	3,3%	53	7,0%	37	4,6%	38	4,5%	16	1,9%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela II.18 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de respostas válidas dos estudantes à Questão 9 “Qual foi o tempo gasto por você para concluir a prova?”, por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica, segundo o Tempo gasto - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Nível de aprendizado dos conteúdos	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Brasil		Públicas		Privadas		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IF	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	3.263	100,0%	327	100,0%	2.936	100,0%	1.626	100,0%	1.026	100,0%	358	100,0%	253	100,0%
Menos de uma hora.	79	2,4%	4	1,2%	75	2,6%	37	2,3%	32	3,1%	6	1,7%	4	1,6%
Entre uma e duas horas.	703	21,5%	50	15,3%	653	22,2%	394	24,2%	221	21,5%	58	16,2%	30	11,9%
Entre duas e três horas.	1.036	31,7%	93	28,4%	943	32,1%	536	33,0%	327	31,9%	104	29,1%	69	27,3%
Entre três e quatro horas.	1.301	39,9%	162	49,5%	1.139	38,8%	590	36,3%	406	39,6%	172	48,0%	133	52,6%
Quatro horas e não consegui terminar.	144	4,4%	18	5,5%	126	4,3%	69	4,2%	40	3,9%	18	5,0%	17	6,7%

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

ANEXO VI

TABULAÇÃO DAS RESPOSTAS DO “QUESTIONÁRIO DO ESTUDANTE” SEGUNDO SEXO E QUARTOS DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Neste Anexo estão tabuladas as respostas válidas dadas às perguntas dos estudantes ao "Questionário do Estudante". Os dados estão apresentados segundo Sexo e Quartos de Desempenho dos estudantes. O universo, considerado é o de regularmente inscritos. As informações da Categoria Administrativa, Organização Acadêmica, Sexo e Idade foram tabuladas para o mesmo universo.

Tabela III.1 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de estudantes, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria Administrativa da IES - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Públicas	12,9%	17,8%	30,7%	38,6%	8,0%	19,5%	28,2%	27,0%	25,3%	10,3%
Privadas	21,1%	22,1%	26,2%	30,6%	92,0%	28,3%	26,4%	23,9%	21,4%	89,7%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.2 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de estudantes, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Organização Acadêmica da IES - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Organização Acadêmica	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Universidades	21,9%	23,5%	26,1%	28,5%	49,6%	31,0%	28,0%	22,0%	19,0%	50,0%
Centros Universitários	19,2%	20,3%	24,1%	36,4%	33,8%	23,3%	27,8%	23,5%	25,4%	30,0%
Faculdades	19,3%	20,7%	32,1%	27,9%	11,0%	29,4%	16,9%	31,6%	22,1%	11,7%
CEFET/IF	17,1%	17,1%	34,3%	31,4%	5,5%	17,0%	27,3%	30,4%	25,3%	8,3%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.3 - Distribuição absoluta e percentual (na coluna) de estudantes, por Quartos de Desempenho, segundo o Sexo - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Sexo	Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Masculino	20,4%	21,8%	26,5%	31,3%	35,2%
Feminino	27,3%	26,6%	24,3%	21,8%	64,8%
Total	897	896	902	905	3.600

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.4 - Distribuição percentual (na coluna) de estudantes, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo o Grupo etário, a Média e o Desvio padrão das idades - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Grupo etário, Média e Desvio padrão das idades	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Até 24	18,0%	19,8%	28,2%	34,0%	35,5%	19,0%	25,2%	28,5%	27,3%	30,6%
25 a 29	19,7%	19,7%	27,5%	33,2%	19,3%	27,8%	25,3%	22,2%	24,7%	13,5%
30 a 34	17,1%	24,3%	22,4%	36,2%	12,0%	20,5%	28,0%	23,4%	28,0%	10,2%
35 a 39	18,4%	26,3%	21,9%	33,3%	9,0%	27,4%	30,9%	19,6%	22,2%	9,9%
40 a 44	31,5%	18,0%	25,8%	24,7%	7,0%	35,6%	25,0%	20,8%	18,6%	11,3%
45 e mais	25,2%	25,7%	27,5%	21,6%	17,2%	36,6%	27,4%	23,9%	12,1%	24,4%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333
Média	34,0	33,5	31,6	30,3	32,1	37,8	35,0	33,8	31,2	34,6
Desvio padrão	12,8	12,5	11,8	10,2	11,8	12,7	12,2	12,7	10,7	12,4

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.5 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 1 “Qual o seu estado civil?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Solteiro(a)	19,0%	20,5%	26,2%	34,3%	67,4%	23,6%	25,7%	24,9%	25,7%	57,3%
Casado(a)	23,9%	23,2%	27,1%	25,8%	24,5%	32,1%	28,3%	22,0%	17,6%	29,9%
Separado(a) judicialmente/divorciado(a)	15,9%	40,9%	27,3%	15,9%	3,5%	31,7%	26,8%	26,8%	14,6%	7,0%
Viúvo(a)	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,1%	47,4%	26,3%	18,4%	7,9%	1,6%
Outro	27,6%	17,2%	27,6%	27,6%	4,6%	28,9%	25,8%	29,9%	15,5%	4,2%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.6 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 2 “Qual é a sua cor ou raça?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Branca	17,1%	20,1%	27,5%	35,3%	59,2%	20,5%	25,0%	26,0%	28,5%	51,5%
Preta	24,0%	22,4%	32,8%	20,8%	9,9%	36,5%	31,2%	21,3%	11,0%	11,3%
Amarela	12,1%	33,3%	21,2%	33,3%	2,6%	25,5%	29,1%	23,6%	21,8%	2,4%
Parda	27,5%	23,7%	24,3%	24,6%	26,4%	35,3%	27,1%	22,6%	14,9%	32,7%
Indígena	33,3%	0,0%	0,0%	66,7%	0,2%	28,6%	42,9%	28,6%	0,0%	0,3%
Não quero declarar	18,2%	31,8%	4,5%	45,5%	1,7%	23,8%	28,6%	21,4%	26,2%	1,8%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.7 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 3 “Qual a sua nacionalidade?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Brasileira	20,4%	21,6%	26,5%	31,5%	98,8%	27,3%	26,3%	24,3%	22,1%	98,4%
Brasileira naturalizada	27,3%	45,5%	27,3%	0,0%	0,9%	32,4%	44,1%	20,6%	2,9%	1,5%
Estrangeira	25,0%	25,0%	25,0%	25,0%	0,3%	0,0%	25,0%	50,0%	25,0%	0,2%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.8 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 4 “Até que etapa de escolarização seu pai concluiu?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhuma	33,9%	23,7%	20,3%	22,0%	4,7%	44,9%	25,0%	20,7%	9,4%	11,0%
Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série)	26,7%	23,5%	25,5%	24,3%	20,1%	34,0%	30,4%	22,5%	13,1%	29,4%
Ensino Fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série)	21,2%	24,6%	25,7%	28,5%	14,1%	28,7%	25,5%	26,6%	19,1%	12,1%
Ensino Médio	16,7%	22,9%	26,3%	34,1%	32,7%	21,8%	28,3%	23,6%	26,3%	28,7%
Ensino Superior - Graduação	19,5%	17,2%	28,0%	35,2%	20,6%	15,7%	23,2%	27,8%	33,3%	13,1%
Pós-graduação	13,1%	18,2%	31,3%	37,4%	7,8%	11,1%	11,9%	30,4%	46,7%	5,8%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.9 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 5 “Até que etapa de escolarização sua mãe concluiu?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhuma	40,0%	35,6%	11,1%	13,3%	3,6%	50,8%	23,5%	18,6%	7,1%	7,8%
Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série)	26,2%	21,4%	25,7%	26,7%	16,3%	35,7%	30,1%	21,4%	12,9%	27,6%
Ensino Fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série)	23,0%	29,8%	24,8%	22,4%	12,7%	30,2%	31,6%	21,4%	16,8%	12,2%
Ensino Médio	18,5%	22,4%	27,6%	31,5%	32,4%	22,0%	26,3%	27,8%	24,0%	28,2%
Ensino Superior - Graduação	17,4%	16,4%	29,0%	37,2%	23,1%	16,9%	24,0%	26,6%	32,6%	15,0%
Pós-graduação	15,1%	18,4%	26,3%	40,1%	12,0%	11,8%	17,1%	27,0%	44,1%	9,0%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.10 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 6 “Onde e com quem você mora atualmente?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Em casa ou apartamento, sozinho	24,0%	19,5%	25,0%	31,5%	15,8%	29,5%	27,0%	23,6%	19,8%	10,2%
Em casa ou apartamento, com pais e/ou parentes	18,0%	22,3%	26,9%	32,8%	46,0%	22,2%	26,3%	25,4%	26,1%	40,2%
Em casa ou apartamento, com cônjuge e/ou filhos	23,4%	22,5%	26,7%	27,4%	33,4%	31,8%	27,1%	23,1%	18,0%	46,2%
Em casa ou apartamento, com outras pessoas (incluindo república)	11,3%	18,9%	24,5%	45,3%	4,2%	16,9%	22,5%	29,6%	31,0%	3,0%
Em alojamento universitário da própria instituição	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,1%	-	-	-	-	0,0%
Em outros tipos de habitação individual ou coletiva (hotel, hospedaria, pensão ou outro)	14,3%	28,6%	28,6%	28,6%	0,6%	50,0%	20,0%	20,0%	10,0%	0,4%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.11 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 7 “Quantas pessoas da sua família moram com você? Considere seus pais, irmãos, cônjuge, filhos e outros parentes que moram na mesma casa com você”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhuma	19,1%	20,0%	24,7%	36,3%	17,0%	25,1%	26,3%	27,1%	21,5%	10,8%
Uma	21,1%	18,9%	28,7%	31,3%	21,7%	25,5%	21,1%	26,8%	26,6%	19,5%
Duas	16,5%	20,5%	28,9%	34,1%	21,5%	27,7%	26,4%	24,3%	21,6%	24,6%
Três	21,4%	23,6%	24,0%	31,0%	21,4%	24,1%	27,5%	23,6%	24,9%	23,1%
Quatro	25,6%	25,6%	24,8%	24,1%	10,5%	29,5%	34,4%	21,5%	14,6%	12,9%
Cinco	21,9%	26,0%	31,5%	20,5%	5,8%	34,6%	28,5%	22,3%	14,6%	5,6%
Seis	30,8%	15,4%	23,1%	30,8%	1,0%	35,8%	17,0%	24,5%	22,6%	2,3%
Sete ou mais	21,4%	42,9%	7,1%	28,6%	1,1%	60,7%	28,6%	7,1%	3,6%	1,2%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.12 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 8 “Qual a renda total de sua família, incluindo seus rendimentos?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	31,7%	22,6%	24,2%	21,5%	14,7%	38,3%	30,4%	20,4%	10,9%	21,7%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	22,6%	23,8%	26,6%	27,0%	25,2%	33,3%	27,9%	23,0%	15,8%	29,6%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	19,3%	28,5%	29,8%	22,4%	18,0%	24,3%	30,0%	25,5%	20,3%	17,3%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	18,7%	22,0%	27,3%	32,0%	11,8%	19,7%	23,1%	26,9%	30,3%	11,3%
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	17,3%	15,4%	24,3%	43,0%	16,9%	15,2%	22,7%	27,7%	34,4%	12,1%
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	10,8%	18,7%	28,8%	41,7%	11,0%	12,5%	15,0%	26,9%	45,6%	6,9%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	12,9%	3,2%	16,1%	67,7%	2,4%	3,8%	11,5%	34,6%	50,0%	1,1%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.13 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 9 “Qual alternativa a seguir melhor descreve sua situação financeira (incluindo bolsas)?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Não tenho renda e meus gastos são financiados por programas governamentais	30,8%	19,2%	19,2%	30,8%	2,1%	37,0%	33,7%	19,6%	9,8%	3,9%
Não tenho renda e meus gastos são financiados pela minha família ou por outras pessoas	15,2%	20,1%	32,1%	32,6%	17,7%	26,4%	29,0%	24,5%	20,2%	24,9%
Tenho renda, mas recebo ajuda da família ou de outras pessoas para financiar meus gastos	18,0%	23,8%	24,3%	33,9%	29,8%	22,3%	24,6%	25,6%	27,6%	26,0%
Tenho renda e não preciso de ajuda para financiar meus gastos	23,1%	19,8%	25,0%	32,1%	16,7%	26,3%	23,7%	25,1%	24,9%	14,7%
Tenho renda e contribuo com o sustento da família	20,8%	22,0%	28,6%	28,6%	19,3%	31,6%	27,2%	22,3%	18,9%	22,7%
Sou o principal responsável pelo sustento da família	26,9%	22,0%	24,2%	26,9%	14,4%	32,1%	25,5%	25,5%	16,8%	7,9%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.14 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 10 “Qual alternativa a seguir melhor descreve sua situação de trabalho (exceto estágio ou bolsas)?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Não estou trabalhando	21,0%	21,0%	31,5%	26,5%	20,3%	26,5%	28,8%	25,4%	19,3%	29,1%
Trabalho eventualmente	16,8%	19,4%	25,8%	38,1%	12,2%	32,0%	25,8%	19,9%	22,4%	13,8%
Trabalho até 20 horas semanais	22,0%	28,0%	14,0%	36,0%	3,9%	18,8%	29,9%	31,2%	20,1%	6,6%
Trabalho de 21 a 39 horas semanais	19,9%	21,6%	26,3%	32,2%	13,5%	21,9%	25,4%	27,3%	25,4%	11,1%
Trabalho 40 horas semanais ou mais	21,1%	22,2%	25,7%	30,9%	50,0%	29,3%	25,0%	22,9%	22,8%	39,3%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.15 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 11 “Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades? No caso de haver mais de uma opção, marcar apenas a bolsa de maior duração”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhum, pois meu curso é gratuito	15,1%	18,9%	29,2%	36,8%	8,4%	20,2%	28,4%	26,3%	25,1%	10,4%
Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	20,7%	25,9%	25,7%	27,7%	45,1%	29,3%	26,1%	23,7%	20,8%	44,6%
ProUni integral	11,6%	19,8%	20,9%	47,7%	6,8%	11,3%	33,3%	29,6%	25,8%	6,8%
ProUni parcial, apenas	27,3%	9,1%	27,3%	36,4%	0,9%	22,2%	11,1%	37,0%	29,6%	1,2%
FIES, apenas	16,7%	27,8%	27,8%	27,8%	1,4%	23,1%	15,4%	30,8%	30,8%	1,1%
ProUni Parcial e FIES	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%	40,0%	0,0%	0,0%	60,0%	0,2%
Bolsa oferecida por governo estadual, distrital ou municipal	31,6%	10,5%	36,8%	21,1%	1,5%	46,5%	25,6%	18,6%	9,3%	1,8%
Bolsa oferecida pela própria instituição	22,1%	18,2%	28,1%	31,6%	26,4%	29,1%	24,7%	22,7%	23,4%	25,5%
Bolsa oferecida por outra entidade (empresa, ONG, outra)	26,2%	23,8%	26,2%	23,8%	3,3%	31,0%	29,9%	23,0%	16,1%	3,7%
Financiamento oferecido pela própria instituição	20,6%	16,2%	25,0%	38,2%	5,4%	26,1%	33,7%	26,1%	14,1%	3,9%
Financiamento bancário	22,2%	11,1%	33,3%	33,3%	0,7%	50,0%	25,0%	18,8%	6,3%	0,7%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.16 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 12 “Ao longo da sua trajetória acadêmica, você recebeu algum tipo de auxílio permanência? No caso de haver mais de uma opção, marcar apenas a bolsa de maior duração”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhum	20,4%	21,8%	26,5%	31,2%	96,1%	27,4%	26,3%	23,9%	22,3%	93,4%
Auxílio moradia	0,0%	20,0%	50,0%	30,0%	0,8%	8,3%	33,3%	25,0%	33,3%	0,5%
Auxílio alimentação	50,0%	0,0%	0,0%	50,0%	0,2%	36,4%	27,3%	18,2%	18,2%	0,5%
Auxílio moradia e alimentação	25,0%	0,0%	50,0%	25,0%	0,3%	50,0%	50,0%	0,0%	0,0%	0,1%
Auxílio permanência	25,0%	8,3%	33,3%	33,3%	0,9%	20,0%	37,5%	27,5%	15,0%	1,7%
Outro tipo de auxílio	23,8%	33,3%	9,5%	33,3%	1,7%	29,5%	26,1%	33,0%	11,4%	3,8%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.17 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 13 “Ao longo da sua trajetória acadêmica, você recebeu algum tipo de bolsa acadêmica? No caso de haver mais de uma opção, marcar apenas a bolsa de maior duração”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhum	20,3%	22,9%	26,5%	30,3%	88,6%	27,6%	27,3%	24,3%	20,7%	88,7%
Bolsa de iniciação científica	25,0%	8,3%	33,3%	33,3%	0,9%	15,6%	9,4%	15,6%	59,4%	1,4%
Bolsa de extensão	0,0%	0,0%	33,3%	66,7%	1,2%	5,4%	18,9%	29,7%	45,9%	1,6%
Bolsa de monitoria/tutoria	11,8%	0,0%	35,3%	52,9%	1,3%	3,4%	20,7%	34,5%	41,4%	1,2%
Bolsa PET	-	-	-	-	0,0%	66,7%	33,3%	0,0%	0,0%	0,1%
Outro tipo de bolsa acadêmica	25,7%	17,8%	23,8%	32,7%	8,0%	34,6%	22,8%	22,8%	19,8%	6,9%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.18 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 14 “Durante o curso de graduação você participou de programas e/ou atividades curriculares no exterior?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Não participei	20,3%	21,8%	26,7%	31,3%	98,6%	27,5%	26,6%	24,3%	21,6%	99,0%
Sim, Programa Ciência sem Fronteiras	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Sim, programa de intercâmbio financiado pelo Governo Federal (Marca; Brafitec; PLI; outro)	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Sim, programa de intercâmbio financiado pelo Governo Estadual	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,1%	-	-	-	-	0,0%
Sim, programa de intercâmbio da minha instituição	28,6%	28,6%	14,3%	28,6%	0,6%	22,2%	33,3%	22,2%	22,2%	0,4%
Sim, outro intercâmbio não institucional	25,0%	25,0%	12,5%	37,5%	0,6%	0,0%	15,4%	23,1%	61,5%	0,6%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.19 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 15 “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Não	20,0%	22,5%	27,9%	29,6%	87,1%	28,5%	25,7%	23,8%	22,0%	81,5%
Sim, por critério étnico-racial	25,0%	18,8%	12,5%	43,8%	1,3%	28,9%	21,1%	34,2%	15,8%	1,6%
Sim, por critério de renda	32,0%	8,0%	16,0%	44,0%	2,0%	28,6%	35,2%	23,1%	13,2%	3,9%
Sim, por ter estudado em escola pública ou particular com bolsa de estudos	18,5%	27,7%	7,7%	46,2%	5,1%	19,4%	32,6%	25,7%	22,2%	6,2%
Sim, por sistema que combina dois ou mais critérios anteriores	19,5%	12,2%	26,8%	41,5%	3,2%	11,0%	26,4%	27,5%	35,2%	3,9%
Sim, por sistema diferente dos anteriores	35,3%	0,0%	35,3%	29,4%	1,3%	32,4%	30,9%	25,0%	11,8%	2,9%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.20 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 16 “Em que Unidade da Federação você concluiu o ensino médio?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
AC	50,0%	0,0%	0,0%	50,0%	0,2%	66,7%	33,3%	0,0%	0,0%	0,1%
AL	50,0%	20,0%	30,0%	0,0%	0,8%	40,6%	6,3%	34,4%	18,8%	1,4%
AM	25,0%	6,3%	37,5%	31,3%	1,3%	39,5%	39,5%	16,3%	4,7%	1,9%
AP	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%	25,0%	25,0%	0,0%	50,0%	0,2%
BA	13,8%	29,3%	25,9%	31,0%	4,6%	39,0%	20,6%	25,0%	15,4%	5,9%
CE	19,2%	21,2%	30,8%	28,8%	4,1%	26,0%	30,2%	21,9%	21,9%	4,1%
DF	18,2%	18,2%	21,2%	42,4%	2,6%	31,9%	29,0%	17,4%	21,7%	3,0%
ES	23,1%	23,1%	19,2%	34,6%	2,1%	14,0%	18,6%	25,6%	41,9%	1,9%
GO	15,6%	21,9%	34,4%	28,1%	2,5%	39,4%	30,9%	17,0%	12,8%	4,1%
MA	50,0%	6,3%	31,3%	12,5%	1,3%	34,8%	21,7%	30,4%	13,0%	2,0%
MG	20,2%	21,3%	27,7%	30,9%	7,4%	24,6%	26,2%	27,2%	22,1%	8,4%
MS	21,4%	7,1%	35,7%	35,7%	1,1%	22,7%	40,9%	13,6%	22,7%	0,9%
MT	8,3%	33,3%	0,0%	58,3%	0,9%	40,7%	22,2%	18,5%	18,5%	1,2%
PA	22,5%	15,0%	30,0%	32,5%	3,2%	41,5%	26,8%	17,1%	14,6%	3,5%
PB	40,0%	20,0%	13,3%	26,7%	1,2%	31,8%	27,3%	18,2%	22,7%	0,9%
PE	17,8%	35,6%	24,4%	22,2%	3,6%	26,4%	28,6%	26,4%	18,7%	3,9%
PI	37,5%	18,8%	25,0%	18,8%	1,3%	25,8%	27,3%	34,8%	12,1%	2,8%
PR	18,1%	22,5%	26,8%	32,6%	10,9%	20,8%	25,0%	24,5%	29,6%	9,3%
RJ	20,0%	22,0%	30,0%	28,0%	7,9%	29,1%	28,5%	27,2%	15,2%	6,8%
RN	17,1%	14,3%	40,0%	28,6%	2,8%	30,0%	20,0%	28,0%	22,0%	2,2%
RO	33,3%	33,3%	0,0%	33,3%	0,2%	57,1%	14,3%	21,4%	7,1%	0,6%
RR	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	66,7%	0,0%	33,3%	0,0%	0,1%
RS	17,0%	23,2%	22,3%	37,5%	8,9%	17,8%	25,2%	25,8%	31,3%	7,0%
SC	21,1%	23,7%	18,4%	36,8%	3,0%	27,1%	29,4%	22,4%	21,2%	3,7%
SE	25,0%	25,0%	25,0%	25,0%	0,6%	12,5%	50,0%	25,0%	12,5%	0,3%
SP	19,9%	21,4%	26,9%	31,8%	27,4%	22,3%	27,8%	24,7%	25,2%	23,2%
TO	-	-	-	-	0,0%	58,3%	25,0%	8,3%	8,3%	0,5%
Não se aplica	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	258	274	336	396	1.264	634	617	563	505	2.319

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.21 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 17 “Em que tipo de escola você cursou o ensino médio?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Todo em escola pública.	22,3%	24,6%	25,3%	27,8%	54,9%	32,4%	28,9%	23,1%	15,7%	64,9%
Todo em escola privada (particular).	14,4%	16,3%	29,0%	40,2%	32,4%	12,8%	21,3%	27,8%	38,1%	24,4%
Todo no exterior.	50,0%	50,0%	0,0%	0,0%	0,2%	20,0%	40,0%	20,0%	20,0%	0,2%
A maior parte em escola pública.	36,8%	24,1%	19,5%	19,5%	6,9%	36,4%	27,3%	21,0%	15,4%	6,1%
A maior parte em escola privada (particular).	16,9%	21,1%	32,4%	29,6%	5,6%	22,7%	21,6%	27,8%	27,8%	4,2%
Parte no Brasil e parte no exterior.	0,0%	50,0%	50,0%	0,0%	0,2%	0,0%	0,0%	16,7%	83,3%	0,3%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.22 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 18 “Qual Modalidade de Oferta médio você concluiu?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Ensino médio tradicional.	18,5%	21,3%	26,1%	34,0%	77,3%	24,9%	26,7%	24,4%	24,0%	72,1%
Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro).	12,7%	21,4%	34,1%	31,7%	9,9%	19,4%	24,7%	29,1%	26,9%	9,7%
Profissionalizante magistério (curso Normal)	30,0%	10,0%	40,0%	20,0%	0,8%	31,3%	25,3%	28,3%	15,2%	4,2%
Educação de jovens e adultos (EJA) e/ou Supletivo.	35,8%	28,5%	21,9%	13,9%	10,8%	46,7%	27,3%	17,6%	8,3%	12,4%
Outra modalidade.	66,7%	0,0%	20,0%	13,3%	1,2%	24,3%	32,4%	29,7%	13,5%	1,6%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.23 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 19 “Quem lhe deu maior incentivo para cursar a graduação?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Ninguém	19,3%	24,7%	26,2%	29,8%	26,2%	29,7%	27,1%	23,2%	19,9%	21,9%
Pais	18,0%	19,6%	28,8%	33,6%	46,0%	20,0%	24,8%	26,9%	28,3%	42,0%
Outros membros da família que não os pais	28,9%	19,3%	24,6%	27,3%	14,8%	33,8%	28,0%	21,9%	16,3%	22,3%
Professores	7,7%	23,1%	15,4%	53,8%	1,0%	32,0%	16,0%	28,0%	24,0%	1,1%
Líder ou representante religioso	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,2%	60,0%	40,0%	0,0%	0,0%	0,2%
Colegas/Amigos	26,6%	22,8%	19,0%	31,6%	6,2%	36,5%	28,8%	17,9%	16,7%	6,7%
Outras pessoas	20,0%	28,6%	25,7%	25,7%	5,5%	34,1%	30,4%	25,9%	9,6%	5,8%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.24 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 20 “Algum dos grupos abaixo foi determinante para você enfrentar dificuldades durante seu curso superior e concluí-lo?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Não tive dificuldade	21,2%	21,6%	27,8%	29,4%	47,2%	25,6%	27,6%	24,7%	22,1%	42,4%
Não recebi apoio para enfrentar dificuldades	14,2%	35,8%	24,5%	25,5%	8,4%	32,9%	31,8%	20,0%	15,3%	7,3%
Pais	17,4%	20,1%	26,6%	35,9%	20,4%	21,2%	23,4%	27,0%	28,4%	19,0%
Avós	60,0%	10,0%	20,0%	10,0%	0,8%	12,5%	31,3%	12,5%	43,8%	0,7%
Irmãos, primos ou tios	20,0%	20,0%	30,0%	30,0%	1,6%	38,4%	20,9%	20,9%	19,8%	3,7%
Líder ou representante religioso	25,0%	25,0%	50,0%	0,0%	0,3%	25,0%	50,0%	12,5%	12,5%	0,3%
Colegas de curso ou amigos	25,8%	13,6%	24,2%	36,4%	5,2%	27,5%	23,3%	25,4%	23,8%	8,3%
Professores do curso	12,7%	10,9%	27,3%	49,1%	4,3%	32,1%	19,8%	24,7%	23,5%	3,5%
Profissionais do serviço de apoio ao estudante da IES	0,0%	20,0%	60,0%	20,0%	0,4%	30,0%	30,0%	35,0%	5,0%	0,9%
Colegas de trabalho	25,9%	37,0%	14,8%	22,2%	2,1%	28,6%	22,9%	20,0%	28,6%	1,5%
Outro grupo	25,6%	21,4%	23,1%	29,9%	9,2%	35,5%	30,0%	21,7%	12,8%	12,4%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.25 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 21 “Alguém em sua família concluiu um curso superior?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Sim	19,6%	20,1%	27,2%	33,1%	77,7%	25,4%	26,1%	23,7%	24,8%	73,7%
Não	23,4%	27,7%	24,1%	24,8%	22,3%	32,8%	27,9%	25,8%	13,5%	26,3%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.26 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 22 “Excetuando-se os livros indicados na bibliografia do seu curso, quantos livros você leu neste ano?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhum	24,0%	22,7%	27,6%	25,8%	17,8%	34,1%	28,7%	22,2%	15,0%	16,6%
Um ou dois	21,8%	23,6%	21,2%	33,4%	35,4%	29,3%	27,4%	22,7%	20,7%	37,8%
De três a cinco	17,2%	19,9%	33,2%	29,7%	29,8%	23,9%	23,4%	27,2%	25,6%	27,3%
De seis a oito	20,4%	23,5%	23,5%	32,7%	7,7%	22,0%	28,7%	24,4%	25,0%	7,0%
Mais de oito	18,6%	17,8%	26,3%	37,3%	9,3%	22,7%	27,3%	25,4%	24,6%	11,3%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.27 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 23 “Quantas horas por semana, aproximadamente, você dedicou aos estudos, excetuando as horas de aula?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhuma, apenas assisto às aulas	25,7%	23,8%	25,7%	24,8%	8,0%	32,8%	26,1%	24,6%	16,4%	5,7%
De uma a três	20,5%	23,0%	26,3%	30,3%	47,4%	30,1%	26,9%	22,8%	20,3%	48,2%
De quatro a sete	18,7%	20,7%	28,3%	32,3%	27,9%	25,0%	25,8%	24,5%	24,7%	29,7%
De oito a doze	20,4%	16,5%	23,3%	39,8%	8,1%	16,4%	30,9%	30,9%	21,7%	8,9%
Mais de doze	21,1%	22,0%	25,7%	31,2%	8,6%	28,0%	22,9%	24,6%	24,6%	7,5%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.28 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 24 “Você teve oportunidade de aprendizado de idioma estrangeiro na Instituição?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Sim, somente na modalidade presencial	20,5%	20,5%	21,1%	38,0%	13,1%	20,3%	28,6%	28,2%	22,9%	11,4%
Sim, somente na modalidade semipresencial	24,1%	24,1%	24,1%	27,6%	2,3%	35,7%	21,4%	10,7%	32,1%	1,2%
Sim, parte na modalidade presencial e parte na modalidade semipresencial	5,7%	19,5%	24,1%	50,6%	6,9%	17,5%	21,4%	20,4%	40,8%	4,4%
Sim, na modalidade a distância	22,7%	19,9%	28,4%	28,9%	16,7%	24,6%	30,6%	25,1%	19,8%	17,8%
Não	21,3%	22,7%	27,5%	28,4%	61,1%	29,8%	25,6%	23,9%	20,7%	65,2%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.29 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 25 “Qual o principal motivo para você ter escolhido este curso?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Inserção no mercado de trabalho	27,4%	18,5%	22,9%	31,2%	12,4%	31,7%	28,9%	21,1%	18,3%	10,5%
Influência familiar	25,3%	27,6%	26,4%	20,7%	6,9%	33,1%	25,8%	23,3%	17,8%	7,0%
Valorização profissional	22,3%	24,8%	26,1%	26,8%	12,4%	33,2%	30,5%	19,8%	16,4%	11,2%
Prestígio Social	43,8%	18,8%	12,5%	25,0%	1,3%	25,0%	33,3%	33,3%	8,3%	0,5%
Vocação	18,2%	19,9%	27,4%	34,4%	47,2%	25,5%	26,0%	25,4%	23,1%	51,0%
Oferecido na modalidade a distância	4,7%	39,5%	32,6%	23,3%	3,4%	24,7%	30,9%	25,9%	18,5%	3,5%
Baixa concorrência para ingresso	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	41,7%	25,0%	25,0%	8,3%	0,5%
Outro motivo	19,2%	21,6%	26,9%	32,2%	16,4%	23,7%	23,4%	25,6%	27,2%	15,7%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.30 - Distribuição percentual (na coluna) das respostas dos estudantes à Questão 26 “Qual a principal razão para você ter escolhido a sua instituição de educação superior?”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Gratuidade	17,9%	17,9%	29,9%	34,3%	5,3%	24,3%	28,4%	27,8%	19,5%	7,2%
Preço da mensalidade	26,5%	26,5%	25,3%	21,6%	19,3%	37,7%	26,2%	24,1%	11,9%	20,1%
Proximidade da minha residência	16,4%	26,9%	29,1%	27,6%	10,6%	23,5%	25,0%	24,6%	26,9%	11,3%
Proximidade do meu trabalho	36,0%	24,0%	32,0%	8,0%	2,0%	40,0%	28,0%	20,0%	12,0%	1,1%
Facilidade de acesso	24,4%	26,8%	29,3%	19,5%	6,5%	25,1%	28,9%	22,5%	23,5%	8,0%
Qualidade/reputação	16,7%	17,8%	24,2%	41,2%	36,8%	20,8%	25,5%	24,7%	29,0%	31,4%
Foi a única onde tive aprovação	23,1%	15,4%	30,8%	30,8%	1,0%	33,3%	28,6%	33,3%	4,8%	0,9%
Possibilidade de ter bolsa de estudo	21,8%	14,9%	28,7%	34,5%	6,9%	27,6%	30,6%	24,0%	17,9%	8,4%
Outro motivo	20,9%	25,0%	27,7%	26,4%	11,7%	32,6%	25,6%	21,9%	20,0%	11,6%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.31 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 27 “As disciplinas cursadas contribuíram para sua formação integral, como cidadão e profissional”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	60,0%	10,0%	10,0%	20,0%	0,8%	43,5%	21,7%	26,1%	8,7%	1,0%
Discordo	46,7%	26,7%	6,7%	20,0%	1,2%	50,0%	12,5%	8,3%	29,2%	1,1%
Discordo parcialmente	15,8%	21,1%	31,6%	31,6%	4,7%	32,9%	32,9%	18,3%	15,9%	3,6%
Concordo parcialmente	15,6%	27,3%	27,9%	29,2%	12,6%	23,5%	26,7%	23,5%	26,2%	9,7%
Concordo	11,7%	18,8%	30,1%	39,5%	21,0%	20,1%	24,5%	26,2%	29,2%	19,0%
Concordo totalmente	23,2%	20,9%	25,1%	30,9%	59,7%	28,1%	27,0%	24,8%	20,1%	65,6%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.32 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 28 “Os conteúdos abordados nas disciplinas do curso favoreceram sua atuação em estágios ou em atividades de iniciação profissional”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	33,3%	22,2%	11,1%	33,3%	1,5%	23,5%	35,3%	29,4%	11,8%	1,6%
Discordo	23,5%	29,4%	20,6%	26,5%	2,8%	38,0%	22,0%	24,0%	16,0%	2,3%
Discordo parcialmente	14,0%	24,0%	34,0%	28,0%	4,2%	29,3%	26,8%	23,2%	20,7%	3,8%
Concordo parcialmente	13,1%	23,8%	30,8%	32,3%	10,8%	26,4%	25,0%	25,0%	23,6%	9,9%
Concordo	17,1%	17,9%	31,6%	33,3%	19,5%	21,8%	25,4%	21,3%	31,4%	19,2%
Concordo totalmente	21,8%	21,3%	25,1%	31,8%	61,1%	27,3%	27,5%	25,3%	19,9%	63,3%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.33 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 29 “As metodologias de ensino utilizadas no curso desafiaram você a aprofundar conhecimentos e desenvolver competências reflexivas e críticas”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	16,7%	22,2%	27,8%	33,3%	1,4%	35,5%	25,8%	22,6%	16,1%	1,4%
Discordo	10,8%	21,6%	27,0%	40,5%	3,0%	30,0%	24,0%	24,0%	22,0%	2,2%
Discordo parcialmente	10,7%	20,0%	36,0%	33,3%	6,0%	20,0%	31,3%	22,6%	26,1%	5,0%
Concordo parcialmente	17,4%	21,7%	27,3%	33,5%	12,9%	24,4%	24,0%	22,2%	29,4%	9,7%
Concordo	17,1%	21,0%	25,7%	36,2%	20,6%	20,7%	22,6%	28,0%	28,7%	21,0%
Concordo totalmente	23,6%	21,7%	26,2%	28,5%	56,1%	29,8%	28,1%	23,7%	18,4%	60,8%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.34 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 30 “O Curso propiciou experiências de aprendizagem inovadoras”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	28,0%	8,0%	24,0%	40,0%	2,0%	27,5%	27,5%	27,5%	17,5%	1,7%
Discordo	12,1%	33,3%	15,2%	39,4%	2,6%	33,3%	27,5%	17,6%	21,6%	2,2%
Discordo parcialmente	6,3%	18,8%	29,7%	45,3%	5,1%	24,8%	26,5%	23,9%	24,8%	5,1%
Concordo parcialmente	18,4%	18,4%	27,7%	35,5%	11,3%	24,2%	24,7%	21,0%	30,1%	9,5%
Concordo	12,5%	17,9%	31,9%	37,7%	21,9%	19,6%	23,2%	29,7%	27,5%	19,3%
Concordo totalmente	24,9%	23,7%	24,7%	26,7%	57,1%	30,2%	27,5%	23,4%	19,0%	62,2%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.35 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 31 “O Curso contribuiu para o desenvolvimento da sua consciência ética para o exercício profissional”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	33,3%	19,0%	14,3%	33,3%	1,7%	30,6%	22,2%	25,0%	22,2%	1,6%
Discordo	20,0%	33,3%	13,3%	33,3%	1,2%	42,1%	26,3%	13,2%	18,4%	1,7%
Discordo parcialmente	15,4%	19,2%	36,5%	28,8%	4,2%	19,1%	24,7%	29,2%	27,0%	3,9%
Concordo parcialmente	13,3%	22,9%	25,7%	38,1%	8,4%	28,2%	25,0%	23,1%	23,7%	6,8%
Concordo	15,6%	20,2%	30,8%	33,5%	21,1%	20,2%	25,8%	26,0%	28,1%	18,8%
Concordo totalmente	22,3%	22,1%	25,2%	30,4%	63,4%	29,0%	26,7%	24,1%	20,2%	67,3%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.36 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 32 “No curso você teve oportunidade de aprender a trabalhar em equipe”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	30,6%	22,2%	16,7%	30,6%	3,0%	44,6%	18,5%	21,5%	15,4%	3,0%
Discordo	17,2%	27,6%	24,1%	31,0%	2,4%	32,3%	29,2%	16,9%	21,5%	3,0%
Discordo parcialmente	18,6%	32,6%	25,6%	23,3%	3,5%	32,7%	30,6%	23,5%	13,3%	4,5%
Concordo parcialmente	19,4%	20,4%	33,3%	26,9%	7,6%	26,9%	27,6%	21,2%	24,4%	7,1%
Concordo	16,4%	22,2%	27,5%	33,9%	14,1%	20,2%	28,9%	25,3%	25,6%	12,7%
Concordo totalmente	20,5%	20,6%	26,2%	32,7%	69,4%	27,0%	25,6%	24,7%	22,7%	69,7%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.37 – Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 33 “O curso possibilitou aumentar sua capacidade de reflexão e argumentação”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	20,0%	8,0%	24,0%	48,0%	2,0%	40,6%	18,8%	18,8%	21,9%	1,4%
Discordo	17,1%	29,3%	26,8%	26,8%	3,3%	30,2%	25,4%	27,0%	17,5%	2,8%
Discordo parcialmente	15,9%	10,1%	29,0%	44,9%	5,6%	24,8%	24,8%	26,4%	24,0%	5,5%
Concordo parcialmente	14,8%	24,2%	28,9%	32,2%	12,2%	21,0%	21,0%	27,5%	30,6%	10,1%
Concordo	15,3%	21,1%	28,4%	35,2%	21,3%	23,9%	24,9%	24,7%	26,5%	22,4%
Concordo totalmente	23,7%	22,4%	25,7%	28,2%	55,5%	29,3%	28,2%	23,2%	19,3%	57,8%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.38 – Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 34 “O curso promoveu o desenvolvimento da sua capacidade de pensar criticamente, analisar e refletir sobre soluções para problemas da sociedade”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	28,1%	18,8%	15,6%	37,5%	2,7%	35,7%	21,4%	19,0%	23,8%	1,9%
Discordo	18,9%	10,8%	32,4%	37,8%	3,1%	28,6%	25,4%	19,0%	27,0%	2,9%
Discordo parcialmente	7,1%	28,6%	28,6%	35,7%	5,8%	30,3%	21,0%	27,7%	21,0%	5,4%
Concordo parcialmente	16,7%	21,6%	26,5%	35,2%	13,5%	24,0%	22,4%	24,8%	28,7%	11,6%
Concordo	15,1%	22,0%	27,8%	35,1%	21,6%	20,4%	26,0%	26,8%	26,8%	21,4%
Concordo totalmente	23,2%	21,6%	26,4%	28,8%	53,3%	29,4%	27,9%	23,3%	19,5%	56,9%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.39 – Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 35 “O curso contribuiu para você ampliar sua capacidade de comunicação nas formas oral e escrita”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	15,8%	18,4%	13,2%	52,6%	3,1%	33,3%	20,5%	28,2%	17,9%	1,7%
Discordo	18,2%	11,4%	34,1%	36,4%	3,6%	29,3%	27,6%	25,9%	17,2%	2,6%
Discordo parcialmente	20,0%	26,3%	25,3%	28,4%	7,8%	23,6%	29,9%	23,6%	22,9%	6,4%
Concordo parcialmente	16,0%	21,4%	29,4%	33,2%	15,4%	20,1%	22,3%	25,5%	32,0%	12,4%
Concordo	17,1%	20,9%	26,2%	35,7%	21,7%	22,3%	26,4%	26,4%	24,9%	22,0%
Concordo totalmente	22,5%	22,3%	26,9%	28,3%	48,4%	31,0%	27,3%	22,7%	19,1%	54,8%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.40 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 36 “O curso contribuiu para o desenvolvimento da sua capacidade de aprender e atualizar-se permanentemente”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	23,5%	11,8%	11,8%	52,9%	1,4%	31,8%	27,3%	22,7%	18,2%	1,0%
Discordo	31,6%	21,1%	10,5%	36,8%	1,5%	34,9%	30,2%	18,6%	16,3%	1,9%
Discordo parcialmente	15,8%	21,1%	31,6%	31,6%	4,6%	24,1%	26,8%	26,8%	22,3%	4,9%
Concordo parcialmente	17,9%	21,4%	29,3%	31,4%	11,3%	25,1%	22,0%	28,7%	24,2%	9,8%
Concordo	14,8%	19,9%	28,2%	37,1%	23,6%	21,7%	27,1%	21,9%	29,2%	21,0%
Concordo totalmente	21,7%	22,7%	26,3%	29,3%	57,5%	28,8%	26,9%	24,6%	19,7%	61,5%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.41 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 37 “As relações professor-aluno ao longo do curso estimularam você a estudar e aprender”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	24,3%	18,9%	24,3%	32,4%	3,0%	29,8%	26,3%	19,3%	24,6%	2,5%
Discordo	21,1%	13,2%	21,1%	44,7%	3,1%	27,4%	23,3%	20,5%	28,8%	3,2%
Discordo parcialmente	13,6%	27,1%	22,0%	37,3%	4,8%	28,8%	29,5%	23,0%	18,7%	6,1%
Concordo parcialmente	14,8%	22,1%	29,5%	33,6%	12,1%	22,9%	22,5%	28,7%	25,8%	10,6%
Concordo	17,7%	21,2%	26,2%	35,0%	21,0%	19,9%	27,6%	24,4%	28,1%	19,5%
Concordo totalmente	22,1%	21,8%	27,3%	28,9%	56,1%	29,8%	26,4%	24,1%	19,7%	58,0%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.42 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 38 “Os planos de ensino apresentados pelos professores contribuíram para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e para seus estudos”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	40,9%	22,7%	13,6%	22,7%	1,8%	32,5%	20,0%	27,5%	20,0%	1,7%
Discordo	15,6%	12,5%	18,8%	53,1%	2,6%	32,8%	27,9%	16,4%	23,0%	2,6%
Discordo parcialmente	12,9%	21,0%	27,4%	38,7%	5,0%	30,2%	28,4%	22,4%	19,0%	5,0%
Concordo parcialmente	15,8%	22,3%	23,7%	38,1%	11,1%	24,6%	21,4%	27,4%	26,6%	10,9%
Concordo	14,0%	22,7%	28,2%	35,1%	24,7%	18,4%	26,4%	25,4%	29,7%	22,2%
Concordo totalmente	23,9%	21,6%	27,3%	27,3%	54,9%	30,6%	27,5%	23,6%	18,3%	57,4%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.43 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 39 “As referências bibliográficas indicadas pelos professores nos planos de ensino contribuíram para seus estudos e aprendizagens”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	22,7%	27,3%	31,8%	18,2%	1,8%	39,4%	18,2%	30,3%	12,1%	1,5%
Discordo	21,4%	21,4%	17,9%	39,3%	2,3%	25,5%	33,3%	15,7%	25,5%	2,2%
Discordo parcialmente	17,2%	20,7%	24,1%	37,9%	4,7%	29,5%	31,3%	23,2%	16,1%	4,9%
Concordo parcialmente	16,8%	19,5%	28,9%	34,9%	12,2%	26,6%	27,1%	20,5%	25,8%	10,1%
Concordo	16,7%	25,0%	25,4%	32,9%	20,6%	22,2%	24,0%	25,9%	27,9%	21,8%
Concordo totalmente	22,2%	20,8%	27,2%	29,9%	58,3%	28,1%	27,2%	24,4%	20,2%	59,5%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.44 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 40 “Foram oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionadas ao processo de formação”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	25,6%	23,3%	23,3%	27,9%	3,6%	31,2%	24,7%	24,7%	19,4%	4,3%
Discordo	8,0%	26,0%	32,0%	34,0%	4,2%	26,5%	36,1%	10,8%	26,5%	3,9%
Discordo parcialmente	14,1%	24,4%	23,1%	38,5%	6,6%	24,3%	25,4%	28,7%	21,5%	8,4%
Concordo parcialmente	17,5%	20,9%	30,5%	31,1%	15,0%	23,2%	23,8%	28,2%	24,8%	13,9%
Concordo	13,8%	22,9%	28,1%	35,2%	21,4%	23,8%	25,5%	25,7%	25,0%	19,8%
Concordo totalmente	24,0%	21,1%	25,9%	29,0%	49,1%	29,1%	27,6%	23,7%	19,6%	49,7%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.45 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 41 “A coordenação do curso esteve disponível para orientação acadêmica dos estudantes”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	18,0%	19,7%	27,9%	34,4%	4,9%	31,1%	28,3%	23,6%	17,0%	4,6%
Discordo	18,5%	23,1%	29,2%	29,2%	5,2%	21,8%	24,5%	27,3%	26,4%	4,8%
Discordo parcialmente	9,2%	30,8%	23,1%	36,9%	5,2%	27,0%	30,3%	17,8%	25,0%	6,6%
Concordo parcialmente	20,3%	15,8%	25,6%	38,3%	10,7%	21,5%	25,8%	27,5%	25,3%	10,2%
Concordo	14,7%	25,8%	27,6%	31,8%	17,4%	24,9%	24,1%	28,4%	22,6%	15,1%
Concordo totalmente	23,1%	21,1%	26,2%	29,5%	56,6%	28,4%	26,7%	23,6%	21,3%	58,6%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.46 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 42 “O curso exigiu de você organização e dedicação frequente aos estudos”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	26,1%	21,7%	13,0%	39,1%	1,8%	51,9%	18,5%	11,1%	18,5%	1,2%
Discordo	14,6%	12,2%	19,5%	53,7%	3,3%	20,9%	20,9%	23,3%	34,9%	1,9%
Discordo parcialmente	12,2%	22,4%	30,6%	34,7%	3,9%	27,5%	25,3%	23,1%	24,2%	4,0%
Concordo parcialmente	15,3%	18,8%	27,8%	38,2%	11,6%	23,5%	26,3%	23,5%	26,7%	9,4%
Concordo	15,5%	21,3%	28,5%	34,7%	22,2%	19,2%	23,1%	27,8%	30,0%	17,7%
Concordo totalmente	23,2%	23,0%	26,7%	27,1%	57,1%	29,4%	27,9%	23,9%	18,7%	65,9%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.47 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 43 “Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	15,7%	18,6%	25,7%	40,0%	6,0%	31,9%	25,7%	23,9%	18,6%	5,4%
Discordo	12,2%	14,3%	24,5%	49,0%	4,2%	28,7%	25,7%	22,8%	22,8%	4,8%
Discordo parcialmente	9,7%	30,6%	22,2%	37,5%	6,2%	26,8%	24,8%	25,5%	22,9%	7,5%
Concordo parcialmente	21,3%	22,8%	30,7%	25,2%	10,9%	19,1%	27,4%	26,0%	27,4%	10,2%
Concordo	16,4%	24,5%	26,4%	32,7%	18,8%	21,8%	24,3%	24,9%	29,1%	17,0%
Concordo totalmente	22,2%	19,6%	27,1%	31,2%	54,0%	27,1%	26,6%	24,7%	21,5%	55,2%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.48 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 44 “Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimularam a investigação acadêmica”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	15,8%	13,7%	29,5%	41,1%	8,7%	28,4%	26,5%	25,8%	19,4%	7,9%
Discordo	23,6%	16,7%	20,8%	38,9%	6,6%	24,0%	18,6%	24,8%	32,6%	6,6%
Discordo parcialmente	9,8%	32,9%	20,7%	36,6%	7,5%	22,9%	26,1%	22,9%	28,0%	8,0%
Concordo parcialmente	15,3%	18,1%	34,7%	31,9%	13,1%	21,4%	27,1%	27,1%	24,5%	11,6%
Concordo	18,4%	22,4%	27,0%	32,1%	17,9%	23,6%	26,2%	25,6%	24,5%	17,6%
Concordo totalmente	22,0%	20,4%	27,1%	30,5%	46,4%	27,3%	28,4%	23,5%	20,8%	48,3%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.49 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 45 “O curso ofereceu condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	21,1%	22,8%	22,8%	33,3%	4,8%	34,5%	31,0%	19,0%	15,5%	6,8%
Discordo	16,0%	20,0%	26,0%	38,0%	4,2%	28,7%	24,8%	19,8%	26,7%	4,9%
Discordo parcialmente	9,5%	23,8%	27,0%	39,7%	5,3%	27,0%	27,0%	25,5%	20,6%	6,8%
Concordo parcialmente	19,3%	24,7%	28,0%	28,0%	12,7%	18,9%	26,6%	25,8%	28,8%	11,2%
Concordo	16,6%	24,9%	24,9%	33,7%	15,3%	23,1%	25,4%	27,4%	24,0%	16,9%
Concordo totalmente	20,3%	19,5%	27,5%	32,7%	57,6%	25,5%	26,5%	24,8%	23,2%	53,4%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.50 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 46 “A instituição ofereceu oportunidades para os estudantes atuarem como representantes em órgãos colegiados”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	19,3%	20,0%	26,7%	34,1%	13,8%	29,1%	30,3%	19,9%	20,7%	15,7%
Discordo	13,0%	20,8%	33,8%	32,5%	7,9%	26,9%	28,4%	18,7%	26,1%	8,4%
Discordo parcialmente	12,8%	23,4%	34,0%	29,8%	9,6%	27,1%	25,7%	29,2%	18,1%	9,0%
Concordo parcialmente	19,0%	17,4%	22,3%	41,3%	12,4%	22,9%	26,3%	26,3%	24,4%	12,8%
Concordo	18,4%	22,1%	29,4%	30,1%	16,7%	18,6%	26,3%	27,5%	27,5%	15,4%
Concordo totalmente	20,7%	19,9%	26,4%	32,9%	39,5%	27,3%	25,8%	23,3%	23,6%	38,7%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.51 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 47 “O curso favoreceu a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	15,0%	25,0%	25,0%	35,0%	1,6%	33,3%	25,5%	23,5%	17,6%	2,3%
Discordo	25,0%	21,9%	21,9%	31,3%	2,6%	28,0%	40,0%	14,0%	18,0%	2,2%
Discordo parcialmente	6,3%	46,9%	18,8%	28,1%	2,6%	34,1%	23,5%	22,4%	20,0%	3,8%
Concordo parcialmente	18,0%	20,0%	27,0%	35,0%	8,0%	25,3%	26,5%	25,9%	22,2%	7,2%
Concordo	15,0%	24,2%	29,6%	31,3%	19,2%	21,6%	24,8%	25,3%	28,3%	16,6%
Concordo totalmente	22,6%	20,1%	26,3%	30,9%	66,0%	27,7%	26,8%	24,6%	21,0%	68,1%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.52 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 48 “As atividades práticas foram suficientes para relacionar os conteúdos do curso com a prática, contribuindo para sua formação profissional”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	15,8%	21,1%	36,8%	26,3%	3,1%	38,7%	22,5%	22,5%	16,2%	4,9%
Discordo	17,4%	21,7%	21,7%	39,1%	3,7%	26,0%	28,8%	16,4%	28,8%	3,2%
Discordo parcialmente	13,0%	29,0%	23,2%	34,8%	5,5%	27,0%	25,0%	25,7%	22,3%	6,6%
Concordo parcialmente	16,2%	20,4%	22,8%	40,7%	13,4%	21,3%	25,5%	29,6%	23,6%	11,8%
Concordo	15,1%	21,6%	28,6%	34,7%	20,8%	22,1%	26,0%	24,3%	27,6%	20,2%
Concordo totalmente	24,5%	20,9%	27,2%	27,4%	53,5%	28,3%	27,3%	23,9%	20,4%	53,3%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.53 – Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 49 “O curso propiciou acesso a conhecimentos atualizados e/ou contemporâneos em sua área de formação”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	30,0%	10,0%	20,0%	40,0%	0,8%	42,4%	24,2%	12,1%	21,2%	1,5%
Discordo	25,0%	21,9%	21,9%	31,3%	2,6%	31,4%	35,3%	17,6%	15,7%	2,3%
Discordo parcialmente	7,5%	32,5%	30,0%	30,0%	3,2%	36,2%	24,5%	24,5%	14,9%	4,2%
Concordo parcialmente	13,0%	23,9%	25,4%	37,7%	11,1%	28,6%	24,4%	22,5%	24,4%	9,4%
Concordo	18,9%	20,5%	27,3%	33,3%	21,2%	22,0%	25,9%	25,9%	26,2%	20,1%
Concordo totalmente	21,8%	21,1%	27,2%	29,9%	61,2%	26,4%	26,9%	24,9%	21,8%	62,6%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.54 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 50 “O estágio supervisionado proporcionou experiências diversificadas para a sua formação”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	22,4%	18,4%	32,7%	26,5%	5,9%	44,4%	30,9%	14,8%	9,9%	5,8%
Discordo	23,3%	20,0%	33,3%	23,3%	3,6%	36,0%	36,0%	14,0%	14,0%	3,6%
Discordo parcialmente	14,3%	26,2%	23,8%	35,7%	5,0%	28,8%	21,2%	30,3%	19,7%	4,7%
Concordo parcialmente	18,2%	20,8%	31,2%	29,9%	9,3%	23,5%	23,5%	28,7%	24,3%	9,7%
Concordo	16,1%	27,7%	29,7%	26,5%	18,6%	25,5%	28,7%	18,5%	27,3%	15,4%
Concordo totalmente	23,8%	20,3%	24,0%	31,9%	57,6%	27,7%	27,2%	24,2%	21,0%	61,0%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.55 – Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 51 “As atividades realizadas durante seu trabalho de conclusão de curso contribuíram para qualificar sua formação profissional”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	23,5%	11,8%	35,3%	29,4%	1,7%	41,5%	22,0%	17,1%	19,5%	2,3%
Discordo	25,9%	22,2%	22,2%	29,6%	2,7%	35,8%	28,3%	22,6%	13,2%	3,0%
Discordo parcialmente	12,5%	22,5%	30,0%	35,0%	4,0%	31,1%	24,3%	24,3%	20,3%	4,1%
Concordo parcialmente	17,5%	19,4%	24,3%	38,8%	10,3%	27,8%	33,1%	21,2%	17,9%	8,4%
Concordo	16,9%	22,1%	31,3%	29,7%	19,5%	26,7%	24,3%	22,2%	26,7%	18,6%
Concordo totalmente	24,4%	23,1%	25,3%	27,3%	61,9%	28,2%	28,1%	23,7%	19,9%	63,6%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.56 – Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 52 “Foram oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no país”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	16,5%	20,5%	26,8%	36,2%	23,9%	30,9%	25,6%	24,6%	18,9%	30,9%
Discordo	12,9%	29,0%	22,6%	35,5%	6,6%	20,5%	27,7%	21,4%	30,4%	7,3%
Discordo parcialmente	12,9%	22,9%	24,3%	40,0%	7,5%	18,3%	23,1%	28,8%	29,8%	6,8%
Concordo parcialmente	22,1%	14,7%	26,3%	36,8%	10,1%	22,7%	21,1%	27,3%	28,9%	8,3%
Concordo	12,3%	20,5%	32,8%	34,4%	13,0%	19,1%	28,3%	23,7%	28,9%	11,2%
Concordo totalmente	20,9%	20,1%	28,7%	30,3%	38,8%	25,5%	23,8%	23,1%	27,7%	35,5%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.57 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 53 “Foram oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios fora do país”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	13,5%	21,2%	27,9%	37,4%	33,4%	27,7%	24,7%	25,3%	22,3%	40,8%
Discordo	16,4%	19,7%	26,2%	37,7%	6,9%	23,8%	20,8%	23,8%	31,7%	6,9%
Discordo parcialmente	13,6%	27,1%	22,0%	37,3%	6,6%	21,3%	25,0%	30,0%	23,8%	5,5%
Concordo parcialmente	18,3%	18,3%	26,8%	36,6%	8,0%	21,6%	25,0%	23,9%	29,5%	6,0%
Concordo	14,9%	21,3%	26,6%	37,2%	10,6%	19,4%	32,6%	20,9%	27,1%	8,8%
Concordo totalmente	22,4%	19,2%	31,2%	27,3%	34,6%	25,7%	25,5%	21,2%	27,6%	32,0%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.58 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 54 “Os estudantes participaram de avaliações periódicas do curso (disciplinas, atuação dos professores, infraestrutura)”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	18,6%	20,9%	30,2%	30,2%	3,6%	34,8%	26,1%	20,7%	18,5%	4,4%
Discordo	22,6%	22,6%	16,1%	38,7%	2,6%	29,9%	25,4%	22,4%	22,4%	3,2%
Discordo parcialmente	12,3%	24,6%	30,8%	32,3%	5,5%	31,0%	30,0%	21,0%	18,0%	4,8%
Concordo parcialmente	16,1%	23,7%	24,6%	35,6%	10,0%	23,6%	27,1%	26,1%	23,1%	9,5%
Concordo	18,8%	19,8%	29,9%	31,5%	16,7%	19,9%	28,1%	26,0%	26,0%	16,3%
Concordo totalmente	19,9%	20,5%	27,1%	32,6%	61,6%	26,3%	25,2%	25,1%	23,4%	61,8%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.59 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 55 “As avaliações da aprendizagem realizadas durante o curso foram compatíveis com os conteúdos ou temas trabalhados pelos professores”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	42,9%	7,1%	14,3%	35,7%	1,1%	20,8%	33,3%	33,3%	12,5%	1,0%
Discordo	8,7%	30,4%	26,1%	34,8%	1,9%	29,7%	32,4%	13,5%	24,3%	1,6%
Discordo parcialmente	5,9%	23,5%	35,3%	35,3%	2,7%	37,7%	31,2%	18,2%	13,0%	3,4%
Concordo parcialmente	17,6%	18,5%	29,6%	34,3%	8,7%	28,7%	26,1%	20,7%	24,5%	8,2%
Concordo	15,0%	20,8%	30,8%	33,3%	19,4%	21,6%	23,1%	26,9%	28,4%	19,6%
Concordo totalmente	22,0%	22,6%	25,1%	30,4%	66,2%	27,6%	27,2%	24,8%	20,4%	66,2%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.60 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 56 “Os professores apresentaram disponibilidade para atender os estudantes fora do horário das aulas”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	17,8%	17,8%	35,6%	28,9%	3,8%	40,0%	23,5%	20,9%	15,7%	5,3%
Discordo	15,4%	17,9%	25,6%	41,0%	3,3%	22,0%	28,0%	26,8%	23,2%	3,8%
Discordo parcialmente	21,2%	25,8%	22,7%	30,3%	5,5%	30,4%	32,2%	16,5%	20,9%	5,3%
Concordo parcialmente	18,5%	24,4%	25,2%	31,9%	9,9%	21,3%	22,7%	29,4%	26,5%	9,7%
Concordo	14,0%	20,5%	28,8%	36,7%	17,9%	23,2%	27,4%	25,1%	24,3%	17,6%
Concordo totalmente	21,9%	21,1%	26,3%	30,7%	59,7%	27,1%	26,4%	24,4%	22,0%	58,3%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.61 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 57 “Os professores demonstraram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	45,5%	0,0%	18,2%	36,4%	0,9%	52,4%	23,8%	14,3%	9,5%	0,9%
Discordo	17,9%	14,3%	21,4%	46,4%	2,3%	26,5%	20,6%	32,4%	20,6%	1,5%
Discordo parcialmente	7,5%	27,5%	17,5%	47,5%	3,2%	26,8%	28,0%	23,2%	22,0%	3,6%
Concordo parcialmente	16,3%	15,4%	26,9%	41,3%	8,4%	21,5%	26,7%	21,5%	30,3%	8,5%
Concordo	14,2%	22,8%	28,8%	34,1%	21,5%	20,5%	26,6%	25,9%	27,0%	19,1%
Concordo totalmente	22,8%	22,7%	26,5%	28,0%	63,8%	29,5%	26,4%	24,3%	19,8%	66,5%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.62 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 58 “Os professores utilizaram tecnologias da informação e comunicação (TICs) como estratégia de ensino (projeto multimídia, laboratório de informática, ambiente virtual de aprendizagem)”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	33,3%	16,7%	16,7%	33,3%	1,5%	47,4%	36,8%	13,2%	2,6%	1,8%
Discordo	23,5%	29,4%	17,6%	29,4%	1,4%	36,4%	29,5%	13,6%	20,5%	2,0%
Discordo parcialmente	20,5%	31,8%	13,6%	34,1%	3,7%	28,1%	24,7%	29,2%	18,0%	4,1%
Concordo parcialmente	19,4%	19,4%	28,2%	33,0%	8,6%	29,9%	22,5%	21,9%	25,7%	8,7%
Concordo	13,1%	19,6%	31,8%	35,5%	17,9%	20,1%	23,4%	27,4%	29,1%	16,4%
Concordo totalmente	21,1%	21,1%	26,4%	31,4%	66,9%	26,0%	27,0%	25,0%	22,1%	67,0%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.63 – Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 59 “A instituição dispôs de quantidade suficiente de funcionários para o apoio administrativo e acadêmico”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	18,4%	28,6%	26,5%	26,5%	4,1%	36,1%	27,7%	15,7%	20,5%	3,8%
Discordo	34,4%	21,9%	9,4%	34,4%	2,7%	31,0%	31,0%	14,9%	23,0%	4,0%
Discordo parcialmente	16,4%	21,9%	20,5%	41,1%	6,1%	27,3%	28,8%	23,5%	20,5%	6,1%
Concordo parcialmente	15,6%	27,0%	31,1%	26,2%	10,2%	25,7%	21,6%	23,9%	28,9%	10,1%
Concordo	13,1%	18,2%	32,2%	36,4%	18,0%	18,7%	27,3%	28,5%	25,5%	18,3%
Concordo totalmente	21,5%	21,1%	26,4%	31,0%	58,9%	27,1%	27,0%	24,6%	21,4%	57,6%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.64 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 60 “O curso disponibilizou monitores ou tutores para auxiliar os estudantes”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	14,3%	15,7%	28,6%	41,4%	5,9%	25,2%	26,1%	23,5%	25,2%	5,6%
Discordo	14,9%	31,9%	25,5%	27,7%	4,0%	31,9%	33,0%	9,9%	25,3%	4,3%
Discordo parcialmente	16,2%	25,0%	25,0%	33,8%	5,7%	20,3%	30,8%	26,3%	22,6%	6,2%
Concordo parcialmente	16,8%	20,4%	20,4%	42,5%	9,6%	25,0%	22,0%	24,6%	28,4%	10,8%
Concordo	16,2%	21,6%	29,9%	32,4%	17,2%	19,9%	24,3%	30,4%	25,3%	13,8%
Concordo totalmente	22,8%	20,7%	27,5%	29,1%	57,6%	29,5%	27,5%	24,0%	19,0%	59,3%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.65 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 61 “As condições de infraestrutura das salas de aula foram adequadas”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	22,2%	25,9%	33,3%	18,5%	2,4%	51,1%	26,7%	17,8%	4,4%	2,4%
Discordo	21,9%	21,9%	28,1%	28,1%	2,8%	31,1%	31,1%	23,0%	14,8%	3,2%
Discordo parcialmente	11,8%	33,3%	15,7%	39,2%	4,5%	27,3%	28,4%	22,7%	21,6%	4,7%
Concordo parcialmente	16,7%	23,3%	31,7%	28,3%	10,7%	23,6%	27,3%	23,0%	26,1%	8,7%
Concordo	15,5%	17,0%	33,0%	34,5%	17,8%	19,4%	27,4%	25,8%	27,4%	17,2%
Concordo totalmente	21,6%	20,9%	24,4%	33,0%	61,7%	26,8%	26,0%	24,2%	22,9%	63,8%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.66 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 62 “Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas foram adequados para a quantidade de estudantes”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	21,2%	23,1%	26,9%	28,8%	4,7%	33,0%	35,1%	22,3%	9,6%	5,1%
Discordo	15,6%	17,8%	24,4%	42,2%	4,1%	26,4%	17,2%	27,6%	28,7%	4,7%
Discordo parcialmente	11,8%	26,5%	26,5%	35,3%	6,1%	22,1%	27,9%	24,6%	25,4%	6,6%
Concordo parcialmente	18,8%	22,3%	30,4%	28,6%	10,1%	21,9%	22,9%	22,4%	32,8%	10,9%
Concordo	13,8%	19,0%	31,8%	35,4%	17,6%	22,1%	24,8%	29,4%	23,6%	17,7%
Concordo totalmente	21,9%	20,0%	25,1%	33,0%	57,3%	29,2%	26,0%	22,9%	21,9%	54,9%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.67 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 63 “Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas foram adequados ao curso”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	15,4%	30,8%	30,8%	23,1%	3,5%	37,0%	32,9%	20,5%	9,6%	4,0%
Discordo	21,9%	18,8%	28,1%	31,3%	2,9%	31,0%	15,5%	25,9%	27,6%	3,2%
Discordo parcialmente	12,5%	31,3%	21,9%	34,4%	5,8%	27,7%	25,9%	22,3%	24,1%	6,1%
Concordo parcialmente	21,1%	22,0%	27,5%	29,4%	9,8%	17,2%	26,6%	26,0%	30,2%	9,2%
Concordo	13,8%	20,6%	31,7%	33,9%	17,1%	18,4%	28,3%	28,3%	25,1%	17,1%
Concordo totalmente	22,0%	18,8%	25,2%	34,0%	60,9%	28,1%	25,5%	23,5%	22,9%	60,5%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.68 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 64 “A biblioteca dispôs das referências bibliográficas que os estudantes necessitaram”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	22,2%	11,1%	33,3%	33,3%	1,6%	40,0%	23,3%	16,7%	20,0%	1,5%
Discordo	25,0%	16,7%	29,2%	29,2%	2,1%	31,8%	31,8%	20,5%	15,9%	2,2%
Discordo parcialmente	10,7%	28,6%	30,4%	30,4%	5,0%	31,7%	28,0%	23,2%	17,1%	4,2%
Concordo parcialmente	23,5%	19,6%	29,4%	27,5%	9,1%	22,0%	19,7%	24,9%	33,5%	8,8%
Concordo	16,0%	20,5%	24,0%	39,5%	17,8%	21,1%	27,6%	25,5%	25,8%	19,5%
Concordo totalmente	20,9%	20,5%	27,2%	31,4%	64,4%	28,3%	26,6%	24,5%	20,6%	63,8%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.69 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 65 “A instituição contou com biblioteca virtual ou conferiu acesso a obras disponíveis em acervos virtuais”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	28,6%	14,3%	28,6%	28,6%	1,8%	35,9%	25,6%	20,5%	17,9%	1,9%
Discordo	21,7%	26,1%	13,0%	39,1%	2,0%	23,9%	28,3%	26,1%	21,7%	2,2%
Discordo parcialmente	18,6%	20,9%	18,6%	41,9%	3,7%	29,2%	30,8%	16,9%	23,1%	3,1%
Concordo parcialmente	25,3%	22,8%	27,8%	24,1%	6,8%	21,3%	23,0%	24,2%	31,5%	8,5%
Concordo	12,1%	21,1%	29,6%	37,2%	17,1%	21,9%	29,2%	25,1%	23,9%	16,3%
Concordo totalmente	21,3%	21,3%	27,3%	30,0%	68,7%	28,4%	26,0%	23,9%	21,7%	68,1%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.70 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 66 “As atividades acadêmicas desenvolvidas dentro e fora da sala de aula possibilitaram reflexão, convivência e respeito à diversidade”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	9,5%	14,3%	23,8%	52,4%	1,8%	30,8%	33,3%	17,9%	17,9%	1,9%
Discordo	24,1%	24,1%	17,2%	34,5%	2,5%	22,7%	25,0%	15,9%	36,4%	2,2%
Discordo parcialmente	16,0%	26,0%	26,0%	32,0%	4,3%	35,1%	31,2%	16,9%	16,9%	3,8%
Concordo parcialmente	16,3%	21,1%	31,7%	30,9%	10,5%	25,9%	23,0%	17,2%	33,9%	8,5%
Concordo	12,7%	20,9%	27,3%	39,1%	18,9%	22,9%	23,2%	29,6%	24,3%	18,3%
Concordo totalmente	22,5%	20,7%	26,8%	30,0%	62,0%	26,8%	27,0%	24,7%	21,5%	65,3%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.71 – Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 67 “A instituição promoveu atividades de cultura, de lazer e de interação social”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	21,5%	26,9%	25,8%	25,8%	8,5%	37,2%	28,3%	17,2%	17,2%	7,8%
Discordo	20,4%	10,2%	28,6%	40,8%	4,5%	20,2%	30,3%	24,7%	24,7%	4,8%
Discordo parcialmente	8,7%	17,4%	33,3%	40,6%	6,3%	24,8%	29,3%	19,5%	26,3%	7,2%
Concordo parcialmente	10,8%	24,2%	22,5%	42,5%	11,0%	18,8%	19,2%	29,6%	32,4%	11,5%
Concordo	14,9%	18,8%	30,7%	35,6%	18,5%	22,7%	25,7%	24,3%	27,3%	16,2%
Concordo totalmente	22,9%	20,4%	26,5%	30,1%	51,1%	26,1%	27,2%	25,3%	21,4%	52,4%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela III.72 - Distribuição percentual (na coluna) do nível de discordância/concordância dos estudantes com a Assertiva 68 “A instituição dispôs de refeitório, cantina e banheiros em condições adequadas que atenderam as necessidades dos seus usuários”, por Sexo e Quartos de Desempenho, segundo a Categoria de resposta - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de resposta	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	9,4%	40,6%	21,9%	28,1%	3,0%	31,1%	26,2%	19,7%	23,0%	3,5%
Discordo	14,7%	23,5%	32,4%	29,4%	3,2%	24,4%	26,8%	36,6%	12,2%	2,3%
Discordo parcialmente	13,3%	26,7%	17,8%	42,2%	4,2%	23,8%	27,5%	27,5%	21,3%	4,6%
Concordo parcialmente	19,1%	19,1%	27,0%	34,8%	8,4%	22,1%	26,8%	24,8%	26,2%	8,5%
Concordo	11,8%	23,7%	33,1%	31,4%	15,9%	19,8%	25,8%	23,4%	31,0%	14,4%
Concordo totalmente	21,4%	19,2%	26,1%	33,3%	65,3%	26,8%	25,3%	24,8%	23,1%	66,7%
Total	259	276	336	396	1.267	638	620	566	509	2.333

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

ANEXO VII

OPINIÃO DOS ESTUDANTES E COORDENADORES COM RESPEITO AOS ASPECTOS DO PROCESSO DE APRENDIZAGEM

Neste Anexo estão tabuladas as distribuições em valores absoluto do nível de discordância/concordância dos estudantes e dos coordenadores a quesitos sobre possíveis repercussões da pandemia no processo formativo. Ainda, todas as sete comparações possíveis das questões em comum são disponibilizadas em números absolutos. Como uma pequena parte dos estudantes não respondeu todas as questões referentes aos Aspectos do Processo de Aprendizagem Impactados pela Pandemia, o total pode apresentar uma pequena variação de tabela a tabela.

Tabela V.1 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “Com o início da pandemia sua instituição passou rapidamente a ofertar aulas não presenciais”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	28	19	32	34	36	123	272
Pública Estadual	4	3	6	5	2	30	50
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	32	20	39	56	81	643	871
Privada com fins lucrativos	40	25	42	79	154	1.532	1.872
Total	104	67	119	174	273	2.328	3.065

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.2 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “Com o início da pandemia sua instituição passou rapidamente a ofertar aulas não presenciais”, segundo a Faixa de renda mensal familiar - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de renda mensal familiar	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	22	12	23	37	62	448	604
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	29	19	32	35	68	661	844
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	16	14	19	34	38	412	533
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	12	4	10	23	26	276	351
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	16	6	19	28	44	309	422
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	8	9	14	15	33	180	259
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	1	3	2	2	2	42	52
Total	104	67	119	174	273	2.328	3.065

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.3 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “Sua instituição ofereceu suporte para os estudantes superarem dificuldades tecnológicas de acesso às atividades não presenciais”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	6	8	17	25	45	158	259
Pública Estadual	5	2	2	7	4	29	49
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	54	33	69	91	136	489	872
Privada com fins lucrativos	112	72	117	175	251	1.148	1.875
Total	177	115	205	298	436	1.824	3.055

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.4 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “Sua instituição ofereceu suporte para os estudantes superarem dificuldades tecnológicas de acesso às atividades não presenciais”, segundo a Faixa de renda mensal familiar - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de renda mensal familiar	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	38	17	38	62	70	394	619
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	48	23	59	78	112	543	863
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	30	30	37	55	96	283	531
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	13	19	19	31	45	220	347
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	27	15	30	43	64	230	409
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	16	10	22	26	41	127	242
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	5	1	0	3	8	27	44
Total	177	115	205	298	436	1.824	3.055

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.5 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	8	4	17	31	56	127	243
Pública Estadual	3	4	4	5	2	32	50
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	21	14	51	79	118	615	898
Privada com fins lucrativos	44	45	105	154	296	1.404	2.048
Total	76	67	177	269	472	2.178	3.239

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.6 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, segundo a Faixa de renda mensal familiar - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de renda mensal familiar	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	25	11	41	46	85	433	641
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	22	15	50	68	124	621	900
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	8	21	30	57	86	362	564
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	7	7	6	39	54	256	369
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	8	5	33	36	67	292	441
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	6	7	16	20	52	173	274
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0	1	1	3	4	41	50
Total	76	67	177	269	472	2.178	3.239

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.7 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão que você participava antes do início da pandemia continuaram sendo ofertadas”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	19	9	15	27	21	74	165
Pública Estadual	6	2	2	3	5	22	40
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	46	30	57	77	89	488	787
Privada com fins lucrativos	68	56	100	160	259	1.128	1.771
Total	139	97	174	267	374	1.712	2.763

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.8 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão que você participava antes do início da pandemia continuaram sendo ofertadas”, segundo a Faixa de renda mensal familiar - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de renda mensal familiar	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	29	16	37	54	70	340	546
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	39	22	43	68	107	523	802
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	24	21	35	56	70	278	484
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	15	4	16	34	39	213	321
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	17	22	28	36	47	211	361
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	14	10	15	16	36	117	208
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	1	2	0	3	5	30	41
Total	139	97	174	267	374	1.712	2.763

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.9 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	40	11	10	21	16	41	139
Pública Estadual	7	2	1	3	4	32	49
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	86	27	38	45	56	235	487
Privada com fins lucrativos	208	47	78	99	111	461	1.004
Total	341	87	127	168	187	769	1.679

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.10 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia”, segundo a Faixa de renda mensal familiar - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de renda mensal familiar	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	79	19	23	36	34	161	352
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	87	24	40	50	58	226	485
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	59	20	18	31	32	112	272
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	38	7	14	18	20	87	184
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	45	10	26	15	21	108	225
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	30	4	5	15	18	59	131
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	3	3	1	3	4	16	30
Total	341	87	127	168	187	769	1.679

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.11 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “Os professores demonstraram domínio dos recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	4	9	19	52	64	111	259
Pública Estadual	5	3	4	8	6	24	50
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	20	25	65	128	187	502	927
Privada com fins lucrativos	46	61	129	208	323	1.313	2.080
Total	75	98	217	396	580	1.950	3.316

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.12 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “Os professores demonstraram domínio dos recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, segundo a Faixa de renda mensal familiar - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de renda mensal familiar	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	19	15	36	71	104	385	630
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	20	20	58	108	135	586	927
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	10	28	36	67	119	321	581
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	7	7	25	44	75	226	384
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	11	13	33	66	75	260	458
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	8	13	24	34	61	142	282
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	0	2	5	6	11	30	54
Total	75	98	217	396	580	1.950	3.316

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.13 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	7	16	25	42	60	111	261
Pública Estadual	5	3	5	3	9	26	51
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	25	43	61	105	170	522	926
Privada com fins lucrativos	61	62	112	200	333	1.350	2.118
Total	98	124	203	350	572	2.009	3.356

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.14 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais”, segundo a Faixa de renda mensal familiar - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de renda mensal familiar	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	23	22	37	64	90	403	639
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	25	27	52	82	153	596	935
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	17	31	34	69	109	328	588
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	7	12	24	42	74	230	389
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	12	20	31	54	80	268	465
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	12	11	18	37	59	149	286
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	2	1	7	2	7	35	54
Total	98	124	203	350	572	2.009	3.356

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.15 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “Os recursos tecnológicos e o acesso à internet que você possuía no início da pandemia eram adequados para acompanhar as aulas não presenciais”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	18	11	15	27	40	153	264
Pública Estadual	5	2	4	3	6	31	51
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	19	28	53	77	139	623	939
Privada com fins lucrativos	62	45	95	179	274	1.491	2.146
Total	104	86	167	286	459	2.298	3.400

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.16 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “Os recursos tecnológicos e o acesso à internet que você possuía no início da pandemia eram adequados para acompanhar as aulas não presenciais”, segundo a Faixa de renda mensal familiar - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de renda mensal familiar	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	32	24	41	67	91	402	657
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	28	30	58	79	139	611	945
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	13	18	22	59	89	394	595
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	14	4	15	31	46	282	392
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	9	6	21	30	56	348	470
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	5	3	9	18	37	213	285
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	3	1	1	2	1	48	56
Total	104	86	167	286	459	2.298	3.400

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.17 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “Durante a pandemia, você desenvolveu a capacidade de aprender por meio do ensino não presencial”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	25	15	30	48	45	102	265
Pública Estadual	8	2	6	5	5	24	50
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	63	51	78	125	126	491	934
Privada com fins lucrativos	97	46	109	226	299	1.349	2.126
Total	193	114	223	404	475	1.966	3.375

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.18 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “Durante a pandemia, você desenvolveu a capacidade de aprender por meio do ensino não presencial”, segundo a Faixa de renda mensal familiar - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de renda mensal familiar	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	47	24	40	79	81	376	647
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	46	28	58	117	128	569	946
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	26	21	43	76	80	341	587
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	21	9	31	42	62	227	392
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	25	19	31	50	75	266	466
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	23	12	19	32	42	155	283
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	5	1	1	8	7	32	54
Total	193	114	223	404	475	1.966	3.375

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.19 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram seu processo formativo”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	30	18	34	51	33	99	265
Pública Estadual	14	6	3	5	8	15	51
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	262	71	79	134	133	220	899
Privada com fins lucrativos	827	107	157	237	210	452	1.990
Total	1.133	202	273	427	384	786	3.205

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.20 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram seu processo formativo”, segundo a Faixa de renda mensal familiar - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de renda mensal familiar	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	198	29	48	91	67	174	607
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	346	48	77	110	106	200	887
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	191	39	43	84	68	136	561
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	157	25	31	41	47	79	380
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	141	38	44	53	62	107	445
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	87	19	27	40	27	73	273
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	13	4	3	8	7	17	52
Total	1.133	202	273	427	384	786	3.205

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.21 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram você a pensar em trancar ou desistir do curso”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	64	16	13	25	26	127	271
Pública Estadual	16	3	4	2	2	24	51
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	414	37	58	80	69	256	914
Privada com fins lucrativos	1.097	87	123	127	141	491	2.066
Total	1.591	143	198	234	238	898	3.302

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.22 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos estudantes com a assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram você a pensar em trancar ou desistir do curso”, segundo a Faixa de renda mensal familiar - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de renda mensal familiar	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Até 1,5 SM (até R\$ 1.818,00)	259	27	39	44	53	227	649
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.818,00 a R\$ 3.636,00)	438	36	60	62	64	257	917
De 3 a 4,5 SM (R\$ 3.636,00 a R\$ 5.454,00)	277	26	35	52	36	148	574
De 4,5 a 6 SM (R\$ 5.454,00 a R\$ 7.272,00)	217	13	11	28	22	94	385
De 6 a 10 SM (R\$ 7.272,00 a R\$ 12.120,00)	231	24	30	21	42	103	451
De 10 a 30 SM (R\$ 12.120,00 a R\$ 36.360,00)	145	15	19	24	14	59	276
Acima de 30 SM (mais de R\$ 36.360,00)	24	2	4	3	7	10	50
Total	1.591	143	198	234	238	898	3.302

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.23 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos coordenadores com a assertiva “Frente ao contexto de pandemia sua instituição agiu rapidamente para dar continuidade às atividades de ensino”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	0	0	0	1	3	2	6
Pública Estadual	0	0	0	0	1	1	2
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	0	0	0	1	2	61	64
Privada com fins lucrativos	0	0	0	0	3	88	91
Total	0	0	0	2	9	152	163

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.24 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos coordenadores com a assertiva “No contexto da pandemia foi oferecido suporte para os professores se adaptarem ao uso de tecnologias nas aulas que passaram a ser oferecidas no formato não presencial”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	0	0	0	0	2	5	7
Pública Estadual	0	0	0	1	0	1	2
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	1	0	0	2	5	56	64
Privada com fins lucrativos	0	0	0	1	4	85	90
Total	1	0	0	4	11	147	163

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.25 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos coordenadores com a assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	0	0	0	0	1	6	7
Pública Estadual	0	0	0	0	1	1	2
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	0	0	1	0	4	59	64
Privada com fins lucrativos	0	0	0	1	3	87	91
Total	0	0	1	1	9	153	164

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.26 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos coordenadores com a assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão de seu curso continuaram sendo ofertadas após o início da pandemia”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	0	1	0	1	1	4	7
Pública Estadual	0	0	0	0	0	1	1
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	0	1	1	2	3	51	58
Privada com fins lucrativos	2	1	3	3	8	70	87
Total	2	3	4	6	12	126	153

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.27 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos coordenadores com a assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	0	0	2	0	0	1	3
Pública Estadual	0	0	0	0	1	0	1
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	0	1	0	2	3	20	26
Privada com fins lucrativos	1	1	3	3	5	27	40
Total	1	2	5	5	9	48	70

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.28 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos coordenadores com a assertiva “Os professores se adaptaram às mudanças impostas pela pandemia e às aulas não presenciais sem dificuldades”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	1	0	0	4	0	2	7
Pública Estadual	0	0	0	1	0	1	2
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	0	1	3	8	14	38	64
Privada com fins lucrativos	0	0	1	5	18	66	90
Total	1	1	4	18	32	107	163

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.29 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos coordenadores com a assertiva “Os professores demonstraram possuir domínio de recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	0	0	0	1	3	3	7
Pública Estadual	0	0	0	1	0	1	2
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	0	0	1	3	14	45	63
Privada com fins lucrativos	0	0	0	6	17	67	90
Total	0	0	1	11	34	116	162

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.30 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos coordenadores com a assertiva “As atividades de gestão do curso foram prejudicadas com o início da pandemia”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	3	0	0	1	2	0	6
Pública Estadual	1	0	0	1	0	0	2
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	35	6	4	5	9	4	63
Privada com fins lucrativos	48	11	2	11	5	11	88
Total	87	17	6	18	16	15	159

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.31 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos coordenadores com a assertiva “A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram o processo formativo dos coordenadores”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	1	0	0	3	2	1	7
Pública Estadual	1	0	0	1	0	0	2
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	30	7	9	8	6	1	61
Privada com fins lucrativos	45	18	5	8	2	10	88
Total	77	25	14	20	10	12	158

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.32 - Distribuição absoluta do nível de discordância/concordância dos coordenadores com a assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram estudantes a trancar ou desistir do curso”, segundo a Categoria Administrativa - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Pública Federal	1	1	0	2	0	3	7
Pública Estadual	0	0	1	0	1	0	2
Pública Municipal	-	-	-	-	-	-	-
Privada sem fins lucrativos	11	9	10	10	3	19	62
Privada com fins lucrativos	15	12	23	19	8	10	87
Total	27	22	34	31	12	32	158

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.33 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva “As referências bibliográficas (livros, artigos, textos) necessárias às aulas continuaram acessíveis após o início da pandemia”, segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	3	0	8	52	63
Discordo	0	0	4	0	8	51	63
Discordo parcialmente	0	0	2	0	19	122	143
Concordo parcialmente	0	0	8	0	23	191	222
Concordo	0	0	2	0	26	365	393
Concordo totalmente	0	0	8	1	102	1.782	1.893
Total	0	0	27	1	186	2.563	2.777

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.34 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão de seu curso continuaram sendo ofertadas após o início da pandemia”, segundo o nível de discordância/concordância do Estudante com a assertiva “As atividades de pesquisa e/ou extensão que você participava antes do início da pandemia continuaram sendo ofertadas” - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	1	0	2	2	10	83	98
Discordo	0	3	0	2	8	59	72
Discordo parcialmente	0	5	6	1	15	99	126
Concordo parcialmente	1	5	8	4	12	171	201
Concordo	3	4	7	3	25	259	301
Concordo totalmente	13	14	40	23	106	1.228	1.424
Total	18	31	63	35	176	1.899	2.222

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.35 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva “As atividades de estágio supervisionado puderam ser realizadas ao longo da pandemia”, segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	1	10	4	4	18	98	135
Discordo	0	1	5	0	4	20	30
Discordo parcialmente	0	3	2	0	7	40	52
Concordo parcialmente	2	4	5	2	8	51	72
Concordo	0	5	11	2	7	68	93
Concordo totalmente	17	8	19	9	31	359	443
Total	20	31	46	17	75	636	825

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.36 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva “Os professores se adaptaram às mudanças impostas pela pandemia e às aulas não presenciais sem dificuldades”, segundo o nível de discordância/concordância do Estudante com a assertiva “A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais” - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	1	1	1	11	17	51	82
Discordo	1	5	5	12	17	53	93
Discordo parcialmente	2	4	1	27	31	96	161
Concordo parcialmente	0	6	4	55	50	178	293
Concordo	1	4	19	55	75	319	473
Concordo totalmente	2	6	24	117	269	1.328	1.746
Total	7	26	54	277	459	2.025	2.848

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.37 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva “Os professores demonstraram possuir domínio de recursos tecnológicos que passaram a ser utilizados nas aulas não presenciais”, segundo o nível de discordância/concordância do Estudante com a assertiva “A didática dos seus professores foi adequada para as aulas não presenciais” - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0	0	2	6	18	36	62
Discordo	0	0	3	3	20	55	81
Discordo parcialmente	0	0	6	9	44	110	169
Concordo parcialmente	0	0	7	24	87	206	324
Concordo	0	0	5	24	121	332	482
Concordo totalmente	0	0	3	81	203	1.404	1.691
Total	0	0	26	147	493	2.143	2.809

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.38 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva “A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram o processo formativo dos estudantes”, segundo o nível de discordância/concordância do Estudante com a assertiva “A implementação de aulas não presenciais e uso de tecnologias digitais decorrentes da pandemia prejudicaram seu processo formativo” - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	726	79	27	56	23	45	956
Discordo	92	17	12	40	9	5	175
Discordo parcialmente	113	24	15	30	12	23	217
Concordo parcialmente	178	39	22	60	23	24	346
Concordo	140	46	37	37	25	32	317
Concordo totalmente	302	74	53	92	51	55	627
Total	1.551	279	166	315	143	184	2.638

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

Tabela V.39 - Distribuição absoluta do total de estudantes, por nível de discordância/concordância do Coordenador com a assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram estudantes a trancar ou desistir do curso”, segundo o nível de discordância/concordância do Estudante com a assertiva “As dificuldades geradas pela pandemia para a continuidade dos estudos levaram você a pensar em trancar ou desistir do curso” - Enade/2022 - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	492	119	245	231	56	222	1.365
Discordo	33	7	20	32	3	30	125
Discordo parcialmente	44	17	34	21	16	27	159
Concordo parcialmente	43	19	49	26	18	27	182
Concordo	47	30	27	36	16	39	195
Concordo totalmente	161	89	126	133	63	131	703
Total	820	281	501	479	172	476	2.729

Fonte: Mec/Inep/Daes – Enade/2022

ANEXO VIII

PROVA E QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO DA PROVA



LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

1. Verifique se, além deste Caderno, você recebeu o **CARTÃO-RESPOSTA**, destinado à transcrição das respostas das questões de múltipla escolha, das questões discursivas (D) e das questões de percepção da prova.
2. Confira se este Caderno contém as questões discursivas e as objetivas de múltipla escolha, de formação geral e do componente específico da área, e as relativas à sua percepção da prova. As questões estão assim distribuídas:

Partes	Número das questões	Peso das questões no componente	Peso dos componentes no cálculo da nota
Formação Geral: Discursivas	D1 e D2	40%	25%
Formação Geral: Objetivas	01 a 08	60%	
Componente Específico: Discursivas	D3 a D5	15%	75%
Componente Específico: Objetivas	09 a 35	85%	
Questionário de Percepção da Prova	01 a 09	-	-

18

3. Verifique se a prova está completa e se o seu nome está correto no **CARTÃO-RESPOSTA**. Caso contrário, avise imediatamente ao Chefe de Sala.
4. Assine o **CARTÃO-RESPOSTA** no local apropriado, com caneta esferográfica **de tinta preta, fabricada em material transparente**.
5. As respostas da prova objetiva, da prova discursiva e do questionário de percepção da prova deverão ser transcritas, com caneta esferográfica de tinta preta, fabricada em material transparente, no **CARTÃO-RESPOSTA** que deverá ser entregue ao Chefe de Sala ao término da prova.
6. Responda cada questão discursiva em, no máximo, 15 linhas. Qualquer texto que ultrapasse o espaço destinado à resposta será desconsiderado.
7. A prova terá duração de quatro horas. Lembre-se de reservar um período para transcrição das respostas para o **CARTÃO-RESPOSTA**.
8. Ao terminar a prova, acene para o Chefe de Sala e aguarde-o em sua carteira. Ele então irá proceder à sua identificação, recolher o seu material de prova e coletar a sua assinatura na Lista de Presença.
9. Atenção! Você deverá permanecer na sala de aplicação por, no mínimo, uma hora a partir do início da prova e só poderá levar este Caderno quando faltarem 30 minutos para o término da prova.





enade2022

FORMAÇÃO GERAL

QUESTÃO DISCURSIVA 01

TEXTO 1

A Fiocruz é uma instituição de ciência, saúde e educação, vinculada ao Ministério da Saúde, que completou 120 anos. Com várias ações de pesquisa, de desenvolvimento de tecnologias, de produção de vacinas e medicamentos, a Fiocruz se dedica a enfrentar grandes desafios sanitários. Seu trabalho é fundamental para pensarmos em um país com mais justiça e equidade.

Disponível em: <https://www.anped.org.br/News/sbpc-divulga-manifesto-em-defesa-da-educacao-da-ciencia-eda-democracia>. Acesso em: 8 ago. 2022 (adaptado).

TEXTO 2

Com a pandemia do novo coronavírus, intensificaram-se as dificuldades e limitações físicas, orçamentárias e estruturais para a pesquisa científica. Durante o período de isolamento social, com o fechamento das salas de aula e dos laboratórios, as universidades, com seus professores, acadêmicos e funcionários, precisaram se reinventar. O fazer ciência é um processo complexo que envolve pesquisadores, acadêmicos, estrutura física, horas de dedicação, testes, erros e acertos. Muitas vezes, é preciso também recomeçar, buscar novas metodologias, olhar o resultado por outro viés e reaprender a ler o que se descobriu. Por tudo isso, a pesquisa não é algo que se faz da noite para o dia, e produzi-la é ainda mais desafiador.

Disponível em: <https://www.upf.br>. Acesso em: 6 jun. 2022 (adaptado).

TEXTO 3

A tabela a seguir apresenta a variação do orçamento federal nos anos de 2020 e 2021.

Pasta	Orçamento Federal em 2021 (em bilhões de R\$)	Variação (2020 - 2021)
Agricultura	10,42	– 0,2%
Cidadania	103,9	+ 22,1%
Ciência, Tecnologia e Inovações	8,36	– 28,7%
Defesa	65,33	– 9,8%
Desenvolvimento Regional	10,68	+ 23,6%
Economia	569,49	– 4,6%
Educação	74,56	– 27,1%
Infraestrutura	17,29	– 8,1%
Justiça e Segurança Pública	11,46	– 11,7%
Meio Ambiente	2	– 25,1%
Minas e Energia	8,94	+ 44,2%
Mulher, Família e Direitos Humanos	0,52	+ 44,4%
Relações Exteriores	1,97	– 17,2%
Saúde	136,23	+ 4,8%
Turismo	1,73	– 5,5%

PLOA – PLN 28/2020, com as alterações do Congresso Nacional e Consultoria de Orçamento do Senado Federal. Agência Senado.

enade2022



Com base nas informações dos textos e da tabela apresentados e considerando o contexto da pandemia de Covid-19, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Discuta por que os investimentos públicos em educação, ciência, tecnologia e inovação são estratégicos e contribuem para o desenvolvimento científico de um país. (valor: 5,0 pontos)
- b) Explique como o fomento público ao desenvolvimento científico pode atender à justiça social e à equidade, em contextos como o da pandemia de Covid-19. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Área livre



enade2022

QUESTÃO DISCURSIVA 02

O patriarcado (ou dominação masculina) é composto por diferentes estruturas que se conectam na reprodução das desvantagens e da vulnerabilidade das mulheres nas sociedades contemporâneas. A violência sexual é uma delas; a exclusão política é outra. Embora essas não esgotem todas as estruturas de dominação, são elas que, em conjunto com a divisão sexual do trabalho, são mais determinantes. Ambas se alimentam e, ao mesmo tempo, ativam estereótipos de gênero em que o feminino convencional está associado à domesticidade e à aceitação, pelas mulheres, da autoridade masculina.

Algumas farsas ocupam papel importante na justificação da violência contra as mulheres, tanto na violência da exclusão política quanto na sexual. Uma dessas farsas é a de que as mulheres não se interessam pela política. Nesse sentido, estaríamos diante da autoexclusão. A outra é que as mulheres seriam as culpadas pela violência sexual que sofrem sistematicamente. Aqui, o problema seria que elas estão onde não deveriam estar, se vestem como não deveriam, isto é, se comportam *como se fossem livres*.

BIROLI, F. **Mulheres, política e violência**. Disponível em: <https://blogdaboitempo.com.br>. Acesso em: 18 jul. 2022 (adaptado).

Com base no texto apresentado, faça o que se pede nos itens a seguir.

- Discorra sobre a relação entre o patriarcado estrutural e a desigualdade entre homens e mulheres. (valor: 5,0 pontos)
- Proponha duas ações do Estado para o enfrentamento dos diferentes tipos de violência contra a mulher. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	



QUESTÃO 01

TEXTO 1

A democracia representativa exige, para o seu funcionamento, um conjunto de características, as quais podem ser compreendidas como instituições. São elas: Funcionários eleitos; Eleições livres, justas e frequentes; Sufrágio inclusivo; Direito de concorrer a cargos eletivos; Liberdade de expressão; Fontes de informação diversificadas; Autonomia para as associações. Entre as categorias mencionadas, destacam-se duas como pilares do regime democrático.

Liberdade de expressão: os cidadãos têm o direito de se expressar, sem o perigo de punições severas, quanto aos assuntos políticos de uma forma geral, o que inclui a liberdade de criticar os funcionários do governo, o governo em si, o regime, a ordem socioeconômica e a ideologia dominante.

Fontes de informação diversificadas: os cidadãos têm o direito de buscar fontes de informação, alternativas, diversificadas e independentes. Ademais, a existência de fontes de informação alternativa deve ser protegida por lei.

DAHL, R. A. *Sobre a democracia*, EDU: UnB, 2001 (adaptado).

TEXTO 2

Embora os regimes políticos possam ser derrubados e as ideologias criticadas e destituídas de sua legitimidade, por trás de um regime e de sua ideologia há sempre um modo de pensar e de sentir, uma série de hábitos culturais, uma nebulosa de instintos obscuros e de pulsões insondáveis.

ECO, U. *O Fascismo Eterno*. In: *Cinco Escritos* Morais. Editora Record: Rio de Janeiro, 2002 (adaptado).

TEXTO 3

A figura a seguir exemplifica algumas condutas que, segundo Umberto Eco, podem ser consideradas contraditórias aos princípios democráticos.



Disponível em: <https://www.facebook.com/EditoraRecord/photos>. Acesso em: 18 ago. 2022 (adaptado).

Com base na concepção de regimes políticos, abordada pelos autores, avalie as afirmações a seguir.

- I. A democracia é o sistema que se propõe a assegurar aos seus cidadãos uma liberdade pessoal mais ampla do que outros modelos.
- II. A liberdade de expressão no sistema democrático garante que a manifestação de um agente político e de um cidadão possuam repercussões equivalentes.
- III. As *fake news* são manifestações relacionadas à categoria de fontes de informação diversificadas e podem ser utilizadas como estratégia para fragilizar o sistema democrático de governo.
- IV. O direito à liberdade de expressão permite a emissão de opinião crítica e discursos contrários à democracia e aos direitos humanos.

É correto apenas o que se afirma em

- A I e II.
- B I e III.
- C II e IV.
- D I, III e IV.
- E II, III e IV.

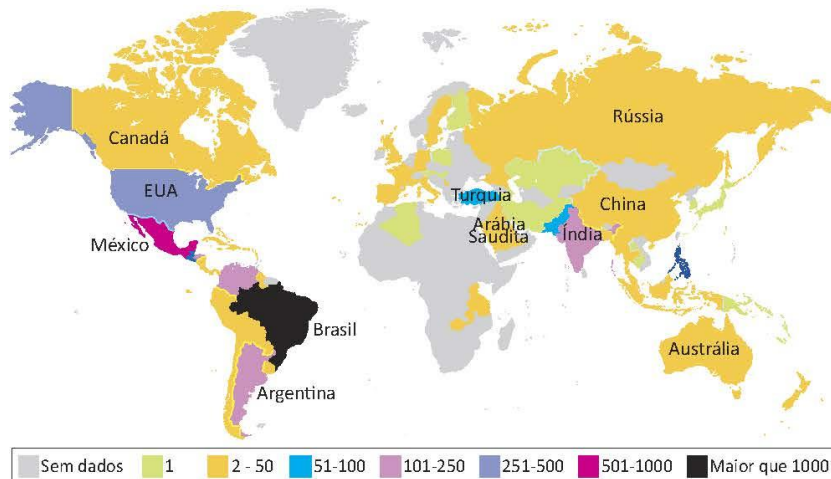


QUESTÃO 02

TEXTO 1

Dados do levantamento feito pelo *TransgenderEurope* (TGEU) mostram que o Brasil permaneceu pelo 13º ano consecutivo como o país que mais mata pessoas transgêneros.

Mortes de Transgêneros - Por Países de 2008 a 2021 (Números Absolutos)

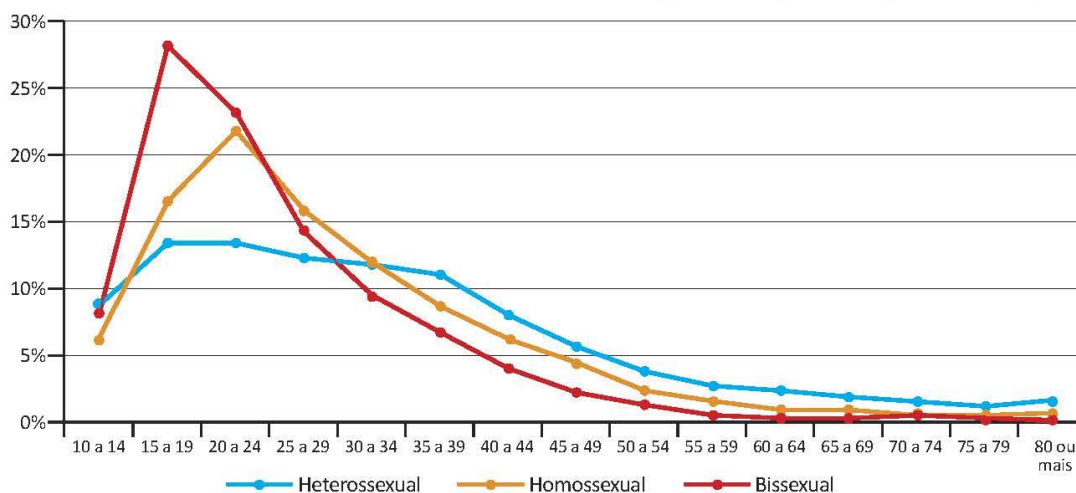


TRANSGENER EUROPE (TGEU). Disponível em: <https://transrespect.org>. Acesso em: 5 jul. 2022 (adaptado).

TEXTO 2

De acordo com dados do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan), do Ministério da Saúde, houve um crescimento bruto de 5% nas violências contra homossexuais e 37,1% nas violências contra bissexuais, passando de 4 855 registros em 2018 para 5 330 em 2019. No gráfico a seguir são apresentados os dados percentuais de casos notificados em 2019, de acordo com a orientação sexual das vítimas de violência.

Brasil: Perfil de Pessoas Homossexuais e Bissexuais Vítimas de Violência, por Orientação Sexual, por Faixa Etária (2019)



CERQUEIRA, D. et al. Atlas da Violência 2021. São Paulo: FBSP/IPEA, 2021.

enade2022



Considerando as informações apresentadas no mapa e no gráfico, bem como a situação social dos grupos LGBTQIAPN+, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os discursos e as práticas contra a diversidade sexual e de gênero são incompatíveis com as premissas éticas e dos direitos humanos que regem as sociedades democráticas.
- II. A violência contra os grupos LGBTQIAPN+ é histórica, simbólica, psicológica e física, ocorrendo em razão de estereótipos e estigmas vigentes na sociedade e por meio de repressões e abusos.
- III. A partir dos 40 anos de idade, há uma maior incidência de violência sobre pessoas heterossexuais em relação aos outros grupos, o que indica que a vulnerabilidade independe da orientação sexual.
- IV. O Brasil é o país onde se identifica o maior número de mortes de pessoas *trans* entre os países analisados, situação que revela a necessidade de uma política pública mais assertiva de combate aos crimes cometidos contra os grupos LGBTQIAPN+.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e III.
- B** I e IV.
- C** II e III.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.

QUESTÃO 03

Em 2019, a violência armada foi três vezes maior para a população negra, em comparação com a não negra, tanto para a população geral quanto para o grupo jovem (entre 15 e 29 anos de idade). Quanto à taxa de mortalidade por 100 mil habitantes no grupo de pessoas com até 14 anos de idade, destaca-se, da mesma forma, a desigualdade na vitimização de crianças e adolescentes negros por agressão com arma de fogo, com taxa 3,6 vezes maior do que a de não negros em 2019.

INSTITUTO SOU DA PAZ. **Violência armada e racismo:** o papel da arma de fogo na desigualdade racial. Disponível em: <https://soudapaz.org>. Acesso em: 6 jul. 2022 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. O fator racial é um importante condicionante na análise de dados relativos a homicídios e violência no Brasil na população de adolescentes e jovens.

PORQUE

- II. A população negra sofre mais violência do que a população não negra, em razão do racismo estrutural existente no país, além de outras vulnerabilidades sociais associadas a essa forma de preconceito.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.



enade2022

QUESTÃO 04



Foto: Renato Soares. Disponível em: <http://conexaoplaneta.com.br>. Acesso em: 22 ago. 2022 (adaptada).

TEXTO 1

Além de tramitar no Judiciário um processo a respeito do Marco Temporal, há também, na Câmara dos Deputados, um projeto em que se tenta transformar a tese do Marco Temporal em lei. Trata-se do Projeto de Lei n. 490/2007, que determina que devem ter direito às terras consideradas ancestrais somente os povos que as estivessem ocupando no dia da promulgação da Constituição Federal, em 5 de outubro de 1988.

Disponível em: <https://g1.globo.com>. Acesso em: 21 jun. 2022 (adaptado).

TEXTO 2

O assassinato do indigenista Bruno Pereira e do jornalista Dom Phillips expôs ao mundo a importância da demarcação dos territórios indígenas, assegurada pela Constituição Federal de 1988. Os territórios indígenas, além de preservarem identidades, modos de vida, tradições e culturas desses povos, também são fundamentais para a preservação ambiental. Eles contribuem para conter as emissões de gases de efeito estufa, promover a biodiversidade e potencializar sistemas.

Se mantido o critério do Marco Temporal, a guerra fundiária poderá ser intensificada. Os territórios se tornarão zonas de mais conflitos entre fazendeiros, mineradores, garimpeiros, grileiros, produtores rurais, narcotraficantes, comerciantes de peixes, caçadores e madeireiros, o que resultará na morte de indígenas e de defensores da floresta e, por extensão, dos territórios indígenas.

enade2022



Com base nos textos e na imagem apresentados, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os territórios indígenas, com a regulamentação do Marco Temporal, ficarão formalmente protegidos de invasões, e os povos originários poderão manter suas tradições culturais.
- II. As ações de grupos de garimpeiros, de pescadores ilegais, de desmatadores e de alguns setores das atividades agropecuárias vêm confrontando os povos originários em disputas territoriais.
- III. O aumento da criminalidade nos territórios indígenas está associado aos interesses econômicos de exploração insustentável do meio ambiente, como os relacionados aos garimpos ilegais e ao desmatamento de florestas.
- IV. A existência dos movimentos sociais indígenas é essencial para a luta por direitos sociais, culturais e de acesso à terra pelos povos originários, assim como para a preservação do meio ambiente e do modo de vida dos indígenas.
- V. O Estado brasileiro está impedido de intervir nas demarcações de territórios indígenas, em respeito à autonomia, à autogestão e à livre determinação dos povos originários, segundo a Constituição Federal de 1988.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e V.
- B** I, III e V.
- C** II, III e IV.
- D** II, IV e V.
- E** I, II, III e IV.

QUESTÃO 05

Pesquisa realizada pelo Observatório Brasileiro de Políticas Públicas da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) aponta que a população em situação de rua aumentou no Brasil em 2022. De janeiro a maio deste ano, mais de 26 mil novas pessoas nessa situação foram registradas no Cadastro Único (CadÚnico) do Governo Federal. No país, mais de 180 mil pessoas estão registradas no CadÚnico.

Disponível em: <https://g1.globo.com>. Acesso em: 6 jul. 2022 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. A existência de pessoas em situação de rua no Brasil deriva, sobretudo, das desigualdades sociais oriundas da pandemia de Covid-19.

PORQUE

- II. Um dos efeitos da pandemia de Covid-19 foi a ampliação do número de pessoas em situação de rua no Brasil, o que evidencia a segregação socioespacial das cidades brasileiras.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.



enade2022

QUESTÃO 06

Ao final de 2021, cerca de 89,3 milhões de pessoas estavam deslocadas em todo o mundo, em decorrência de violência, perseguições, violações dos direitos humanos ou outros conflitos em seus locais de origem. Esse contingente de deslocamentos forçados já alcançava mais de 100 milhões de pessoas em maio de 2022, sendo motivados por instabilidades como as ocorridas no Afeganistão, em alguns países africanos e nas regiões da Ucrânia ocupadas pela Rússia, além de outros locais onde já perduravam confrontos armados, como, por exemplo, na Síria.

Disponível em: <https://www.acnur.org>. Acesso em: 21 jun. 2022 (adaptado).



Disponível em: <https://operamundi.uol.com.br>. Acesso em 24 de jun. de 2022.

Com relação às atuais migrações internacionais forçadas, assinale a opção correta.

- A** Os interesses em relação ao tipo de tratamento dispensado aos imigrantes no mundo independem de seus países de origem.
- B** A xenofobia, que consiste no preconceito contra estrangeiros, deve-se à falta de normas internacionais para o tratamento de situações de imigração.
- C** Os refugiados são migrantes de países subdesenvolvidos que se deslocam para países centrais do capitalismo global a fim de servir de mão de obra barata.
- D** As migrações internacionais forçadas surgem da globalização econômica, cujos processos são responsáveis pelo aumento do número de refugiados no mundo.
- E** A condição de migrante internacional forçado diferencia-se da condição geral de imigrante na medida em que se refere ao deslocamento motivado por fatores involuntários, que fogem ao controle do migrante e de sua família.

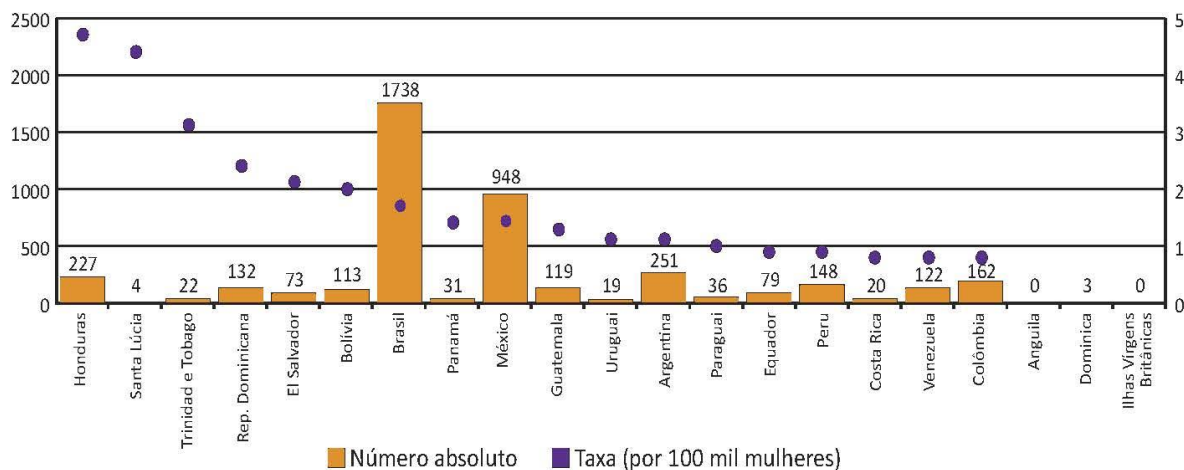
enade2022



QUESTÃO 07

TEXTO 1

América Latina, Caribe (21 países): Femicídio ou feminicídio (2021)
(Em números absolutos e taxas por 100 mil mulheres)

Disponível em: <https://olg.cepal.org>. Acesso em: 20 abr. 2022.

TEXTO 2

Resultados de pesquisa da Comissão Econômica para a América Latina e o Caribe (CEPAL), vinculada à Organização das Nações Unidas (ONU), apontam que, além do feminicídio íntimo, aquele perpetrado por parceiros ou ex-parceiros da vítima, e do feminicídio sexual sistêmico, em que a vítima é sequestrada e estuprada, há o feminicídio lesbofóbico ou bifóbico, configurado quando a vítima é bissexual ou lésbica e é assassinada porque o agressor entende que deve puni-la por sua orientação sexual.

Disponível em: <http://agenciabrasil.ebc.com.br>. Acesso em: 22 ago. 2022 (adaptado).

A partir do gráfico e das informações do texto, assinale a opção correta.

- A** O gráfico apresentado ranqueia os países a partir de um cálculo de proporção e, nessa perspectiva, Santa Lúcia apresenta uma das taxas mais baixas de feminicídio na região.
- B** As políticas públicas voltadas às mulheres partem do pressuposto de que elas devem ser as principais responsáveis por sua própria segurança, evitando comportamentos de risco.
- C** Os países da América Latina que apresentam as maiores taxas de ocorrência de feminicídios a cada 100 mil mulheres, de acordo com o gráfico apresentado, são Brasil, México e Argentina.
- D** As formas de violência que afetam as mulheres são determinadas não somente pela condição sexual e de gênero, mas também por diferenças econômicas, etárias, raciais, culturais e religiosas.
- E** O número relativo a cada 100 mil mulheres vítimas de feminicídio no Brasil explica a posição elevada do país no ranking, diferentemente de Honduras, que registra, relativamente, menos ocorrências que o Brasil.



enade2022

QUESTÃO 08



Graffiti: Eduardo Kobra. Foto: Charles Humpreys. São Paulo. Disponível em: <https://www.bbc.com>. Acesso em: 22 ago. 2022.

Inicialmente, a natureza transgressora do grafite foi encarada pelo Estado como vandalismo no espaço público e como um perigo para a conservação da propriedade privada, devendo-se, portanto, combatê-lo. Com o tempo, contudo, essa concepção marginal transformou-se, incidindo em uma valorização aceitável pelo Estado e positiva para a sociedade. Essa transição do grafite, de arte marginal para manifestação artística reconhecida e aceita, tem revelado aspectos importantes não somente para os profissionais do grafite, mas para a sociedade como um todo, pois incorpora a possibilidade de ele ser um produto artístico de valor cultural, econômico e ideológico.

PIRES, E. M.; SANTOS, F. A. A cidade de São Paulo e suas dinâmicas: graffiti, Lei Cidade Limpa e publicidade urbana. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*. v. 26, São Paulo, 2018 (adaptado).

Considerando-se o texto e a imagem apresentados, é correto afirmar que o grafite consiste em uma

- A** expressão popular associada à contestação e, por isso, não é reconhecido como arte.
- B** expressão convencional de hierarquias consolidadas ao longo do tempo e ainda presentes na sociedade.
- C** expressão cultural que problematiza os valores e as relações da sociedade com os espaços onde é produzida.
- D** intervenção urbana que traz prejuízos para a sociedade porque gera conflitos latentes entre diferentes classes sociais.
- E** intervenção estética realizada com o propósito de embelezamento padronizado dos espaços urbanos pelo uso de cores intensas e contrastantes.

enade2022



COMPONENTE ESPECÍFICO

QUESTÃO DISCURSIVA 03

O trabalho de um gastrônomo vai além de produções e criações de pratos que encantam os clientes. É necessário, para esse profissional, o conhecimento das técnicas básicas de cozinha e, principalmente, das normas e das legislações referentes à segurança dos alimentos, as quais contribuem para a manutenção da qualidade, impedindo que fontes contaminantes ou condições ambientais atuem como focos de contaminação. Assim, práticas higiênicas eficientes são necessárias em todas as etapas da cadeia produtiva. Em se tratando de higienização de utensílios e equipamentos, existem duas etapas: limpeza e sanitização.

Considerando as informações apresentadas, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Descreva o objetivo da limpeza e o objetivo da sanitização no ambiente da cozinha, conforme previsto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (valor: 6,0 pontos)
- b) Indique o momento ideal para se realizar a sanitização e apresente dois exemplos de sanitizantes que podem ser utilizados para reduzir a contaminação dentro da cozinha. (valor: 4,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Área livre



enade2022

QUESTÃO DISCURSIVA 04

Para interpretar e executar corretamente uma receita, é preciso conhecer os tipos de cortes clássicos. Ao criar uma receita, o mais importante é ter em mente o porquê de usar esse ou aquele corte. Deve-se considerar não apenas a perfeição das medidas, mas também a uniformidade dos cortes, o melhor aproveitamento do alimento e a sua aplicação, bem como o tempo de cozimento, o tamanho dos outros ingredientes, a textura, a intensidade de sabor e o resultado desejado. Por tudo isso, a habilidade nos cortes é indispensável a um profissional e é algo que se adquire com tempo e treino.

KOVESI, B. *et al.* 400 g **Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007 (adaptado).

Considere que um cozinheiro executou um menu exclusivo, composto por uma entrada, um prato principal e uma sobremesa, respeitando, conforme determinação do *chef*, os padrões dos cortes clássicos de cada receita, mantendo a textura e o sabor dos alimentos e empregando corretamente os métodos de cocção. O menu executado compreendia os seguintes pratos, que foram preparados conforme as respectivas orientações do *chef*.

Entrada: salada de queijo de cabra com tomate

Orientações do *chef*:

- selecionar folhas de *radicchio*, agrião e alface romana e centralizá-las no prato;
- posicionar, por cima das folhas, o queijo de cabra e o tomate *concassé*.

Prato principal: robalo grelhado com legumes e redução de balsâmico

Orientações do *chef*:

- cortar o peixe em *tranche* e manter a pele; grelhá-lo iniciando pelo lado da pele;
- branquear previamente os legumes e salteá-los no azeite: *julienne* de cenoura e abobrinha, flores médias de couve-flor, batatas *tourné* e vagem francesa;
- decorar o prato com a redução de balsâmico; colocar os legumes ao lado do peixe e colocar sobre o robalo *chiffonade* de couve frita em imersão.

Sobremesa: frutas da época com sorvete de pistache

Orientações do *chef*:

- colocar em uma taça as frutas em *noisettes* e, por cima delas, uma bola de sorvete de pistache;
- finalizar o prato com uma calda de frutas vermelhas.

Com base no caso apresentado, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Identifique três cortes clássicos utilizados nessas preparações e descreva as características de cada um deles. (valor: 6,0 pontos)
- b) Identifique e explique dois métodos e/ou técnicas de cocção mencionados nas orientações do *chef*. (valor: 4,0 pontos)

enade2022



RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Área livre





enade2022

QUESTÃO DISCURSIVA 05

O setor de alimentos e bebidas foi diretamente impactado pela pandemia de Covid-19. Foi necessário que os estabelecimentos se readequassem às novas necessidades do consumidor e aos protocolos de segurança, o que fez os gestores precisarem reavaliar e rever seu planejamento financeiro. A gestão de custos na atividade produtiva gastronômica está diretamente ligada ao planejamento de cardápios. Dessa forma, um planejamento de cardápios eficiente tornará essa atividade viável do ponto de vista econômico-financeiro.

No que se refere à gestão de custos no setor de alimentação, faça o que se pede nos itens a seguir.

- Explique o que é custo variável e apresente um exemplo desse tipo de custo. (valor: 3,0 pontos)
- Explique o que é custo fixo e apresente um exemplo desse tipo de custo. (valor: 3,0 pontos)
- Explique por que é importante a utilização do fator de correção no processamento de alimentos. (valor: 4,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Área livre

enade2022



QUESTÃO 09

TEXTO 1

A farinha de mandioca, para o nordestino, ocupa o mesmo lugar que o pão nas outras culturas. É indispensável à mesa do rico e à do pobre, onde é complemento obrigatório para os alimentos, ora engrossando os molhos, ora simplesmente completando o sabor das outras comidas. A gente pobre, durante os tempos ruins, costuma matar a fome com um simples punhado de farinha seca. Farinha e uns pedaços de rapadura é o “sonhim”, ou seja, a ração que os homens levam para o dia de trabalho nos roçados.

QUEIROZ, R. de. *O não me deixes: suas histórias e sua cozinha*. 3. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010, p. 42 (adaptado).

TEXTO 2

A mandioca faz parte da alimentação de grande parte da população mundial e ocupa uma posição de destaque no cardápio do povo nordestino do Brasil. Da raiz dessa planta tuberosa rica em amido são extraídos vários subprodutos com grande aplicabilidade em diferentes setores da economia: na preparação e na indústria de alimentos; na indústria de papel; na indústria metalúrgica; na indústria farmacêutica; na indústria têxtil; na extração de petróleo e gás; e na agroindústria. Mas é na mesa que a mandioca torna-se patente da cozinha brasileira.

Considerando o exposto e o que se refere à mandioca e a seus subprodutos alimentícios — como farinha, fécula, tucupi e polvilho azedo —, em relação aos usos e às funções desses ingredientes na cozinha brasileira, avalie as afirmações a seguir.

- I. A fécula, amido extraído da raiz tuberosa, ao ser aquecida, cocciona, aglomerando grânulos pela evaporação da água, o que proporciona a geleificação necessária para a preparação de tapioca ou para espessar molhos, por exemplo.
- II. A paçoca consiste em uma preparação à base de farinha de mandioca, acrescida de proteína; o tucupi, por sua vez, é um líquido extraído da folha da mandioca que precisa ser cozido por pouco tempo, sendo muito utilizado em receitas típicas da região Norte do Brasil.
- III. Uma das características básicas do polvilho azedo é a propriedade de expandir seus componentes físico-químicos sem a necessidade de se utilizar fermento, o que possibilita seu uso como ingrediente na elaboração de pães (como o pão de queijo, tradicional em Minas Gerais) e biscoitos de polvilho.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

Área livre



enade2022

QUESTÃO 10

A lactose tem grande importância na indústria de alimentos, pois através da sua fermentação por microrganismos específicos, obtém-se o ácido láctico, sendo esse processo utilizado para a produção de diversos derivados como iogurte, leite fermentado, bebida láctea, queijo, entre outros.

A intolerância à lactose é uma síndrome a qual a pessoa apresenta sintomas gastrointestinais após o consumo de alimentos que contenham lactose. Dentre a população adulta no mundo, há uma estimativa de que 65% das pessoas estão em um grupo que possui os sinais e sintomas de má digestão da lactose.

BARBOSA, N. E. A. *et al.* **Intolerância a lactose**: revisão sistemática. Disponível em: <https://www.prmjournal.org>. Acesso em: 23 ago. 2022 (adaptado).

Considerando o texto apresentado e o que se refere à intolerância à lactose, avalie as afirmações a seguir.

- I. A fim de evitar problemas na digestão ou na absorção de lactose, os leites de outros mamíferos, como o de cabra e o de búfala, podem ser utilizados como substitutos do leite de vaca, pois contêm proteínas diferentes da contida no leite deste animal.
- II. Para se obter remissão dos sintomas associados à intolerância à lactose, é recomendável evitar, na dieta, tanto o leite quanto outros produtos lácteos.
- III. A lactose, por não ser um carboidrato, quando fervida, pode ser utilizada em molhos clássicos, como o bechamel.
- IV. Em alguns molhos, o leite de vaca pode ser substituído por extrato de soja, extrato de arroz, extrato de castanhas ou leite de coco.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** II e IV.
- C** III e IV.
- D** I, II e III.
- E** I, III e IV.

QUESTÃO 11

Segundo a portaria RDC n. 216/2004, os alimentos prontos para o consumo devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.

No que se refere à distribuição de pratos quentes e frios em restaurantes *self-service*, é correto afirmar que, nesses ambientes, são recomendáveis

- A** distribuição quente mínima de 80 °C por, no máximo, 6 horas, e distribuição fria de até 10 °C por, no máximo, 6 horas.
- B** distribuição quente mínima de 60 °C por, no máximo, 6 horas, e distribuição fria de até 10 °C por, no máximo, 4 horas.
- C** distribuição quente abaixo de 60 °C por, no máximo, 6 horas, e distribuição fria de até 10 °C por, no máximo, 2 horas.
- D** distribuição quente abaixo de 60 °C por, no máximo, 5 horas, e distribuição fria acima de 10 °C por, no máximo, 4 horas.
- E** distribuição quente mínima de 60 °C por, no máximo, 8 horas, e distribuição fria de até 10 °C por, no máximo, 8 horas.

enade2022

**QUESTÃO 12**

O planejamento de cardápio é de fundamental importância para a execução e a avaliação das preparações, bem como para a garantia de uma refeição variada e balanceada, que satisfaça as necessidades nutricionais de cada indivíduo. Portanto, ao se planejar um cardápio, devem ser levados em consideração os hábitos alimentares, o tipo de clientela, o período de safra dos alimentos, o orçamento e o custo do cardápio, os recursos humanos necessários, a disponibilidade de área, além dos equipamentos e utensílios utilizados durante a produção. O cardápio pode ser definido como a relação das preparações que compõem uma refeição, tendo por finalidade auxiliar os clientes na escolha de alimentos e bebidas.

O planejamento e a elaboração de um cardápio de um restaurante são de extrema importância para o sucesso do empreendimento. Após implantá-lo, é importante manter constante análise do que é oferecido, considerando-se a preferência dos clientes e as estações do ano.

A partir do exposto, avalie as afirmações a seguir.

- I. Um cardápio eficiente é aquele desenvolvido com o maior número possível de preparações, a fim de atender a uma maior variedade de clientes e agradar a um grande número de pessoas.
- II. O respeito à faixa etária, à classe social e às preferências dos pedidos dos clientes, que podem ser muito diferentes, constitui um pilar de um cardápio variado e eficiente.
- III. Em um cardápio bem elaborado, deve haver variação das matérias-primas e diversificação das preparações de base e métodos de cozimento; além disso, deve-se levar em consideração a forma e a cor dos pratos.
- IV. No caso de cardápios digitais, elementos como a apresentação dos pratos, a escolha das louças e as imagens fotográficas neles utilizadas devem estar de acordo com a tipologia do estabelecimento.
- V. Em cardápios físicos, os preços das preparações devem estar alinhados em uma coluna à direita, iniciando com os pratos de menor valor até aqueles de maior valor.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I, II e III.
- B** I, III e V.
- C** I, IV e V.
- D** II, III e IV.
- E** II, IV e V.

Área livre



enade2022

QUESTÃO 13

A tendência contemporânea no pré-preparo dos pratos é que o profissional da gastronomia dê atenção a todas as etapas do processo de cozinhar, com o intuito de aproveitar os alimentos em sua integralidade. Entre os clássicos que os cozinheiros devem verificar, em todas as etapas, incluem-se os fundos e caldos, para evitar desperdício na cozinha. Na cozinha básica, existem três tipos de fundos, importantes na base de muitas receitas e muitos molhos: os claros, os escuros e os *fumets*.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. *Chef profissional*. 8. ed. São Paulo: Senac, 2017 (adaptado).

Considerando a importância da elaboração de fundos para a Gastronomia, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. Os cozinheiros devem ter cuidado ao escolher as panelas para realizar o preparo de fundos, dando preferência às mais altas, como as panelas autoclaves e basculantes.

PORQUE

- II. As panelas mais altas, como autoclaves e basculantes, criam uma superfície menor, o que minimiza a evaporação durante a fervura e possibilita a obtenção de melhores resultados no que se refere ao tempo e à qualidade dos fundos.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

Área livre

QUESTÃO 14

Após as operações preliminares de pré-preparo, alguns alimentos estão prontos para serem submetidos a diferentes processos de cocção. Assim, na elaboração da ficha técnica, o profissional da gastronomia deve atentar para o fato de que a ação do calor confere aos alimentos características novas, modificando suas características sensoriais e, às vezes, suas composições químicas.

ORNELLAS, L. H. *Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos*. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013, p. 50 (adaptado).

Sobre os processos básicos de cocção, avalie as afirmações a seguir.

- I. A cocção a vapor é um exemplo de aplicação do calor úmido que preserva os componentes nutricionais do alimento em seu processo de cozimento.
- II. A aplicação do calor seco reduz o volume e a massa dos alimentos, devido à perda de água durante o processo de cocção.
- III. A fritura por imersão em óleo é um método de cocção que aplica o calor úmido, o que aumenta a massa do alimento.
- IV. O calor misto envolve a aplicação tanto do calor seco quanto do calor úmido, sendo a cocção ao forno, na qual se adiciona água aos assados, um exemplo de processo que utiliza esse tipo de calor.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e III.
- B** I e IV.
- C** II e III.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.

Área livre

enade2022

**QUESTÃO 15**

Os restaurantes podem ser classificados de acordo com a tipologia do cardápio, que marca a identidade do estabelecimento; os pratos, por sua vez, são servidos de modos distintos nesses ambientes.

Considerando o exposto, avalie as afirmações a seguir, em relação a diferentes tipos de serviço.

- I. No serviço à francesa, o próprio cliente pode servir-se da comida, trazida na travessa pelo garçom.
- II. No serviço à russa, o prato já é montado na cozinha, devendo o garçom apenas servi-lo ao cliente.
- III. No serviço à inglesa indireto, a apresentação do prato é feita ao cliente pelo garçom, valendo-se de um aparador para apoiar as travessas.

É correto o que se afirma em

- A** II, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** I e III, apenas.
- E** I, II e III.

Área livre**QUESTÃO 16**

Em um festival de Gastronomia, foi lançado um concurso no qual somente poderiam concorrer preparações elaboradas com massa quebradiça. Vários candidatos se inscreveram para participar da competição, com as mais diversas receitas; no entanto, foram desclassificados os competidores cujas receitas não atendiam a esse requisito básico.

Com base no caso apresentado, assinale a opção que apresenta apenas preparações que estariam aptas a participar do referido concurso.

- A** Tartelete de framboesa, pizza napolitana e torta alemã.
- B** Quiche de cebola, empadão de carne e tartelete de morango.
- C** Croissant, empadão de frango e tortilla.
- D** Chiffon, tartelete de chocolate e tiramissu.
- E** Pastel de queijo, cuca de banana e strudel de maçã.

Área livre



enade2022

QUESTÃO 17

Merengue é uma preparação aerada que consiste em claras batidas com açúcar. A palavra “merengue” foi utilizada pela primeira vez no ano de 1961, no *Massiolat*, embora várias receitas tenham sido anteriormente publicadas sem o nome. No século XVI, os cozinheiros europeus descobriram que bater claras produzia uma espuma interessante, que foi usada em uma elaboração de um prato simples, que não precisava ser cozido, feito com creme e clara batidas: a essa preparação deram o nome de neve. O verdadeiro merengue fez sua aparição no século XVII, sendo aromatizado com sementes de papoula. Essa prática estende-se até hoje, podendo-se adicionar todo tipo de aromatizantes.

SEBESS, M. *Técnicas de confeitaria profissional*. 3. ed. São Paulo: Senac, 2014 (adaptado).

Com relação às maneiras de preparar merengues, avalie as afirmações a seguir.

- I. No merengue francês, as claras devem estar em temperatura ambiente e, inicialmente, ser batidas em velocidade baixa; em seguida, o açúcar é adicionado gradativamente; o merengue estará pronto quando se formarem picos no batedor de arame.
- II. Para preparar o merengue italiano, as claras devem ser previamente misturadas com o açúcar; em seguida, a mistura deve ser colocada em banho-maria até atingir a temperatura de, aproximadamente, 60 °C; assim que alcançar essa temperatura, a mistura deve ser transferida para uma batedeira e continuar sendo batida até esfriar e atingir uma consistência espumosa, com formação de picos.
- III. A preparação do merengue suíço consiste nos seguintes passos: primeiramente, é feita uma calda com água e açúcar, que deve ser levada ao fogo até atingir a temperatura aproximada de 115 °C, quando deve-se iniciar o batimento das claras em velocidade máxima; assim que a calda apresentar uma temperatura aproximada de 120 °C, ela deverá ser vertida aos fios sobre as claras, as quais deverão ser batidas em velocidade mínima, até esfriarem e formarem picos.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

Área livre

enade2022



QUESTÃO 18

No final do século XIX, a chegada dos imigrantes japoneses contribuiu com um modo especial de cortar o peixe, que levou à criação do *tiradito*. O diferencial desse tipo de *ceviche* está no fatiamento do peixe, semelhante ao do *sashimi* ou do *carpaccio*. O *tiradito* tem o sabor mais leve e raramente leva cebola, sendo marinado em um *leche de tigre* que, às vezes, apresenta sabores orientais, como o molho de soja, o *mirin* e o gengibre. Hoje, o *ceviche* é o prato nacional do Peru, e existe até um dia dedicado a ele — Dia Nacional do *Ceviche*, 28 de junho. Há combinações e receitas infinitas, e cada peruano tem seu modo próprio de fazê-lo. Dois elementos são a chave para um bom *ceviche*: *leche de tigre* e peixe fresco.

MORALES, M. *Ceviche*: culinária peruana. Rosane Albert (trad.). São Paulo: Publifolha, 2014 (adaptado).

O *ceviche* é um prato que foi criado e modernizado ao longo da história da civilização e que hoje habita o território do Peru, resultando de várias contribuições.

Um dos ingredientes fundamentais do *ceviche*, o *leche de tigre* consiste em uma marinada que tem como base

- A** vinho branco, pimenta Padron, coentro e sal marinho extraído dos Andes peruanos.
- B** pisco, bebida de elevado teor alcoólico que possibilita que a proteína, temperada com sal e pimenta Jalapeño, sofra a reação de Maillard.
- C** tequila, destilado alcoólico feito com agave-azul que permite que a proteína, temperada com pimenta Habañero e sal de aipo, sofra a reação de Maillard.
- D** sucos de uma ou mais frutas cítricas — normalmente, limão —, além de sal e uma ou mais variedades das pimentas características do Peru, como ají ou rocoto.
- E** tomate, cebola, coentro, sal e pimenta tabasco, além de chicha morada — bebida refrescante bastante comum no Peru, fermentada a partir de uma variedade de milho roxo.

Área livre



enade2022

QUESTÃO 19

Com a necessidade do isolamento social em função da pandemia de Covid-19, muitas pessoas precisaram desenvolver habilidades culinárias para preparar seu próprio alimento ou até mesmo para ter uma fonte de renda. Uma alternativa foi a produção de pães de fermentação natural por meio do uso de técnicas antigas, passadas de geração em geração. Embora de forte apelo comercial, devido à diversidade e à singularidade dos produtos que origina, o fermento natural acarreta gastos extras para sua manutenção, pois é necessário o emprego diário de mão de obra e insumos para conservá-lo, o que aumenta o custo do produto final.

Sobre esse tema, avalie as afirmações a seguir.

- I. O fermento biológico natural — *levain* — pode ser obtido a partir de uma seleção natural de cepas de leveduras presentes em cereais, em frutas, em tubérculos e em raízes amiláceas, diferentemente do fermento biológico industrial, que consiste em uma seleção de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* obtida por meio de processo industrial.
- II. Uma das maneiras diferentes de produzir o fermento natural é a incorporação, repetidas vezes, de farinha e água, mantendo-se parte da produção anterior, sendo essa mistura chamada de massa mãe.
- III. O incremento de volume e a melhora da estrutura da casca são efeitos positivos do fermento natural na produção de pães; entretanto, por ser um produto natural, esse fermento apresenta a desvantagem de acelerar o envelhecimento do pão e a contaminação por bolores e bactérias, o que requer maiores cuidados com a conservação do produto.
- IV. A fermentação dos pães do tipo *sourdough* ou *levain* é feita pelo método direto, que consiste em adicionar todos os ingredientes no início ou durante a etapa de mistura, sem adicionar massa previamente fermentada.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e III.
- C** II e IV.
- D** I, III e IV.
- E** II, III e IV.

Área livre

enade2022



QUESTÃO 20

Antigamente, as refeições italianas consistiam em: *antipasti*, *primo piatto*, *secondo piatto*, *contorni*, *formaggio e frutta*, *dolci*, café e digestivo. Atualmente, esse tipo de serviço é utilizado somente em restaurantes clássicos ou eventos específicos.

SILVA, G. M. M.; CONFORTINI, H. Cultura italiana: estudo comparativo-descritivo da cultura italiana na Itália e da cultura italiana no Brasil. *Perspectiva*, v. 39, n. 148, p. 33-45, 2015 (adaptado).

Sobre a composição de um cardápio tradicional italiano, avalie as afirmações a seguir.

- I. *Antipasti* são entradas quentes ou frias.
- II. *Contorni* consiste em um prato quente, como massa, risoto, sopas ou polenta.
- III. *Secondo piatto* é o prato principal, normalmente composto por carnes.
- IV. *Primo piatto* é uma guarnição que acompanha o prato principal, como saladas ou legumes cozidos.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e III.
- C** III e IV.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.

Área livre

QUESTÃO 21

O vocábulo “guacamole” tem origem no idioma pré-colombiano náuatle, característico das populações que habitavam a região em que hoje se situa o México. Deriva da combinação de duas outras palavras: *ahuacatl*, que significa “abacate”; e *mole*, que é a denominação mais geral para o que também é chamado de *salsa*, no México, e que, no Brasil, corresponde ao termo “molho”. Depreende-se, dessa forma, que se trata de um molho feito a partir do abacate e de outros ingredientes típicos do país. Há inúmeras receitas regionais de guacamole, que é utilizado para acompanhar as refeições ao longo do dia, em especial nos conhecidos *tacos* mexicanos, e no almoço, junto ao arroz e ao feijão ou junto às tortilhas mexicanas feitas à base de farinha de milho. Apesar de suas variações e de sua versatilidade, há ingredientes que são considerados básicos na preparação do guacamole.

Disponível em: <https://laroussecocina.mx>. Acesso em: 22 de jul. 2022 (adaptado).

Com relação ao tema tratado no texto, é correto afirmar que o guacamole é uma especialidade feita à base de abacate, sal, pimenta,

- A** tomate, cebola, limão e coentro.
- B** feijão, limão, alho, cebola, tomates assados e azeite.
- C** creme de leite fresco, coentro, tomate, cebola e azeite.
- D** feijão, caldo de carne, limão, tomate e semente de coentro.
- E** caldo de carne, tomate verde, cebola, limão, coentro e azeite.

Área livre



enade2022

QUESTÃO 22

TEXTO 1

Quando chegou junto ao monstruoso monumento, o velho guarda-livros sentiu que tinha fome, e entrou numa casa de vinhos para jantar. Serviram-lhe diante da loja, na calçada, um pé de carneiro ao molho branco, uma salada e aspargos; e o velho teve o melhor jantar desde há muito tempo. Regou seu queijo *brie* com meia garrafa de *bordeaux* fino; depois bebeu uma xícara de café, o que raramente lhe acontecia, e em seguida uma pequena taça de fino champanhe.

MAUPASSANT, G. Passeio. In: *O Abandonado e outros contos*. São Paulo: Scrinium Editora, 1997, p.17.

TEXTO 2

Eu fazia as refeições em certos restaurantes pequenos com preços fixos, que nesta cidade são todos administrados por famílias toscanas, parentes entre elas. As pessoas que comem nesses restaurantes, sabe-se quem são: fora os de passagem, que sempre mudam, os fregueses habituais. Depois de um tempo esses fregueses todos se conheciam e tagarelavam de uma mesa para outra, e a certa altura se formavam mesas comuns, de pessoas que a princípio não se conheciam e depois acabavam pegando o hábito de comer sempre juntas.

CALVINO, I. A nuvem de smog. In: *Os amores difíceis*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992, p. 194 e 212.

Os textos acima, escritos por importantes representantes das literaturas francesa e italiana, respectivamente, revelam aspectos culturais das cozinhas desses dois países, que se distinguem quanto a certos hábitos alimentares e modos de ser.

Com relação às singularidades das clássicas cozinhas francesa e italiana, avalie as afirmações a seguir.

- I. A cozinha italiana possui características de regionalidade e conservadorismo e, ao mesmo tempo, é simples e popular, sendo sua alegria e sua espontaneidade replicadas em serviços de restaurantes italianos ao redor do mundo.
- II. Com o progresso tecnológico observado nos últimos anos e a consequente evolução dos equipamentos e utensílios usados para preparar alimentos, a cozinha francesa, a fim de manter-se como ícone da gastronomia mundial, reinventou-se, deixando de utilizar suas técnicas clássicas de cozinha e seu estilo de serviço para adequar-se a tais avanços e aos novos hábitos dos clientes.
- III. As cozinhas francesa e italiana apresentam diferenças consolidadas no que diz respeito a certos hábitos alimentares; no entanto, é comum às duas culturas a presença de restaurantes a preço fixo — estabelecimentos que oferecem, por um valor predeterminado, o serviço de menu do dia.
- IV. As *brasseries* francesas são estabelecimentos que funcionam, ao mesmo tempo, como restaurante e casa de bebidas, caracterizando-se por servirem refeições contemporâneas, utilizarem várias etapas de serviços e proporcionarem um longo período de permanência do comensal no estabelecimento.

É correto apenas o que se afirma em

- A I e II.
- B I e III.
- C II e IV.
- D I, III e IV.
- E II, III e IV.

enade2022

**QUESTÃO 23**

A tecnologia está a serviço de todos. Inovações que permitem otimizar o trabalho, agilizar processos e padronizar resultados vêm sendo disponibilizadas diariamente em todos os setores. Na Gastronomia, isso não é diferente. O mercado dispõe de uma série de equipamentos que garantem mais produtividade em um tempo reduzido. Os equipamentos disponíveis no mercado, como fornos combinados, *sous vide*, ultracongeladores e embaladoras a vácuo, realmente garantem a padronização e a qualidade dos pratos, o que agrega valor ao empreendimento, porém é necessário que os colaboradores da cozinha tenham total domínio sobre eles.

Disponível em: <http://www.revistahotelnews.com.br/>. Acesso em: 22 jul. 2022 (adaptado).

Considerando-se as informações apresentadas, bem como o que se refere ao sistema de produção *cook chill* e aos equipamentos envolvidos nesse sistema, é correto afirmar que esse processo

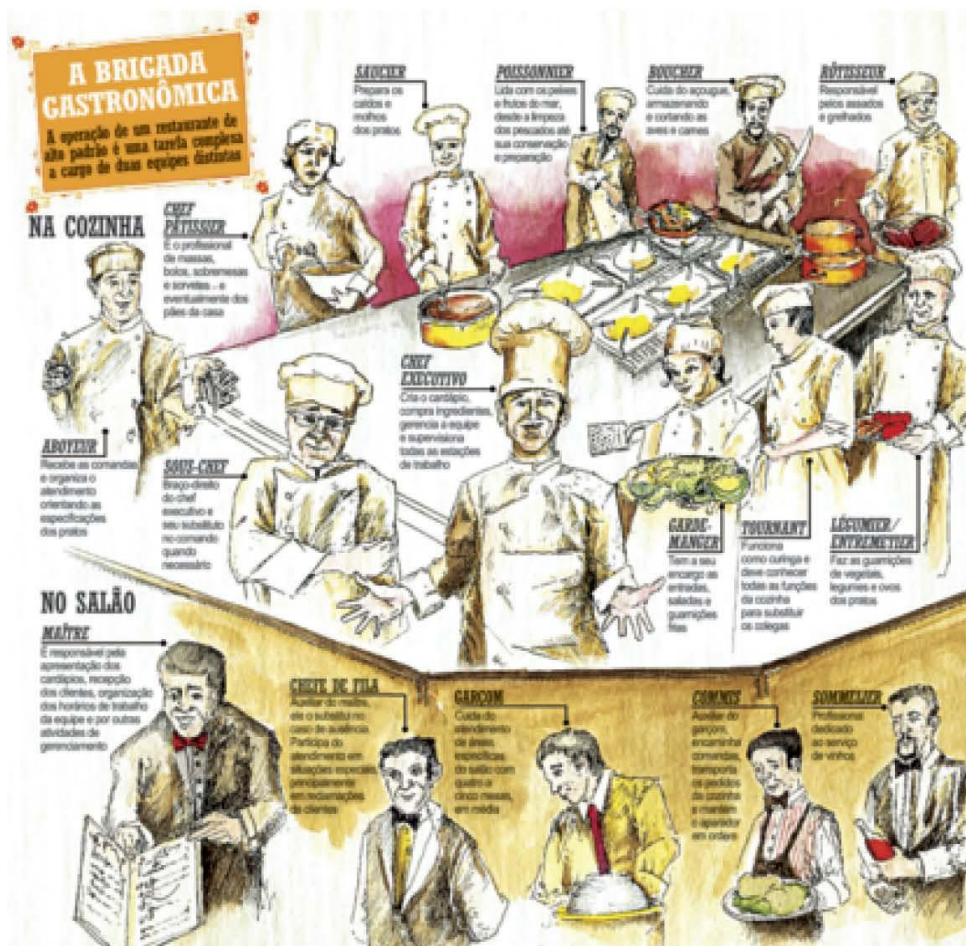
- A** consiste em realizar o cozimento do alimento em calor seco, úmido ou combinado; depois disso, o alimento é levado para redução da temperatura a fim de ser conservado, sendo a finalização realizada em forno combinado, por meio de regeneração.
- B** restringe-se à produção em larga escala, de modo que o alimento é preparado com antecedência, cozido em panela industrial e, depois, armazenado em caixa térmica, sendo, por fim, transportado para o local de consumo.
- C** resume-se em cozer o alimento em baixa temperatura em água termocirculada por 4 horas e depois resfriá-lo ou congelá-lo, sendo o produto, na finalização, selado em frigideira, sob calor seco.
- D** utiliza unicamente um tipo de cocção de calor seco, seguido do acondicionamento em embalagem a vácuo, usando-se, posteriormente, equipamento para reduzir a temperatura.
- E** ocorre em forno combinado com calor úmido, freezer e fritadeira, sendo o alimento finalizado, após o pedido, em frigideira, sob calor seco.

Área livre



enade2022

QUESTÃO 24



Disponível em: <https://chitchatbabel.wordpress.com>. Acesso em: 07 de julho de 2018.

Considerando as informações da figura apresentada, relativas à organização hierárquica de um restaurante, avalie as afirmações a seguir.

- I. O gerente de alimentos e bebidas é responsável por gerenciar todas as áreas do restaurante, uma vez que comanda tanto os profissionais da cozinha quanto os do salão.
- II. O *sommelier*, profissional dedicado exclusivamente ao serviço de vinhos, está subordinado diretamente ao *maitre*.
- III. A estrutura da cozinha apresentada na figura é organizada com base na Brigada de Escoffier.

É correto o que se afirma em

- A I, apenas.
- B III, apenas.
- C I e II, apenas.
- D II e III, apenas.
- E I, II e III.

enade2022

**QUESTÃO 25**

Os rituais da cozinha integram-se a outros rituais da casa e da família; no caso das comunidades indígenas, dependem da mulher para preparar os alimentos, bem como os utensílios em barro, madeira e fibra, que compõem os principais instrumentos de secar, triturar, moer, torrar, moquear e transportar raízes, frutos, folhas, farinha, caça e pesca. Sem dúvida, a comida indígena permaneceu mais fiel à sua tradição do que a africana e a europeia que aqui chegaram.

SENAC. *Culinária amazônica: o sabor da natureza*. 3. ed. São Paulo: Senac, 2011 (adaptado).

Considerando a temática abordada no texto, bem como o fato de que a cozinha brasileira é baseada em tradições e ingredientes característicos de cada bioma, avalie as afirmações a seguir.

- I. Para a elaboração de uma boa farinha, a mandioca deve ser cozida, depois amassada e, na sequência, colocada em um cilindro de fibras naturais trançadas, o que faz com que seu caldo seja retirado; após essas etapas, peneira-se e seca-se o preparado, o qual, em seguida, é levado para aquecimento, conferindo ao alimento a textura e o sabor desejados.
- II. O moquém é uma técnica da tradição indígena usada na preparação de alimentos, em que, após fazer um buraco no chão, forrando o fundo com folhas, o alimento é colocado, também envolto de folhas, e então coberto por terra; sobre o forno se faz uma fogueira que é mantida acesa o tempo necessário para o alimento assar.
- III. Apesar das influências europeia e africana na cozinha brasileira, a cozinha da região Norte se caracteriza como uma cozinha de fortes raízes indígenas, com a utilização de ingredientes como o tucupi, o jambu e o açáí.
- IV. A castanha-do-pará, também conhecida como castanha do Brasil, pode ser consumida tanto assada/torrada quanto na forma de óleo; quando assada/torrada, pode ser utilizada em bolos, tortas e outras receitas, doces ou salgadas; na forma de óleo, pode ser usada em substituição à gordura animal e aos demais óleos vegetais.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e IV.
- C** III e IV.
- D** I, II e III.
- E** II, III e IV.

Área livre



enade2022

QUESTÃO 26

O plano de negócio é o instrumento ideal para traçar um retrato fiel do mercado de restaurantes, contendo os cálculos das despesas do restaurante e da lucratividade orçada para que o empreendedor tenha segurança.

SEBRAE. *Como elaborar um plano de negócios*. Brasília: Sebrae, 2013.

Em face do exposto, considerando que determinado restaurante possua R\$ 100 000,00 de faturamento bruto, 32% de despesas com alimentos, 38% de mão de obra e 14% de despesas gerais e impostos em relação ao faturamento bruto, assinale a opção que apresenta o lucro líquido desse estabelecimento.

- A** R\$ 1 880,00.
- B** R\$ 6 000,00.
- C** R\$ 16 000,00.
- D** R\$ 25 200,00.
- E** R\$ 28 800,00.

QUESTÃO 27

Ingredientes selecionados, temperos na medida certa e o toque final do *chef* de cozinha são a base para o sucesso das receitas. Mas, por trás da maioria dos pratos, entram composições básicas que contribuem, e muito, para esse sucesso: os caldos, fundos e molhos. Para a elaboração desses itens indispensáveis na cozinha, é imprescindível selecionar e utilizar equipamentos, utensílios e matéria prima corretos para a execução das produções gastronômicas.

Considerando o exposto e o que se refere aos conhecimentos gastronômicos e às técnicas de cozinha, avalie as afirmações a seguir.

- I. Considera-se como fundo toda preparação feita com componentes nutritivos ou de base — tais como ossos, aparas, carcaças, espinhas e legumes —, componentes líquidos e/ou componentes aromáticos.
- II. Caldo consiste na preparação líquida, concentrada, aromática, com espessantes, obtida pela cocção rápida de vários ingredientes, como carne (de boi, ave ou peixe), legumes, vegetais aromáticos e líquidos.
- III. Para a preparação de caldo claro, podem ser utilizados, como elemento-base, carnes, aves ou legumes; no *fumet* de peixe, utilizam-se carcaças, espinhas ou cabeças; no caldo escuro, utilizam-se ossos e carne de boi, vitela ou aves tostados.
- IV. Molho é a preparação líquida, espessa e saborosa que acompanha um alimento com a finalidade de complementar e realçar o sabor, a cor e a textura, podendo ser obtido pela simples redução dos sucos do cozimento ou, no caso de um molho mais elaborado, por ligações e acréscimo de outros ingredientes.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e IV.
- C** II e III.
- D** I, III e IV.
- E** II, III e IV.

enade2022



QUESTÃO 28

TEXTO 1

A sustentabilidade pode ser definida como todas as ações destinadas a manter as condições que sustentam a vida na Terra, visando atender a continuidade e levando em consideração as necessidades das gerações presentes e das gerações futuras, de forma que se mantenha a capacidade de regeneração, reprodução e coevolução dos recursos naturais.

BOFF, L. **Sustentabilidade**: o que é, o que não é. Petrópolis-RJ: Vozes, 2012 (adaptado).

TEXTO 2

A prática sustentável conhecida como 3 Rs (reduzir, reutilizar e reciclar) é uma metodologia eficiente capaz de contribuir para não esgotar a capacidade dos aterros sanitários, sendo imprescindível para a preservação dos recursos naturais e para que seja possível manter um modo de vida saudável e responsável.

PUNTEL, L.; MARINHO, K. B. Gastronomia e sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes *self-service*. *Rev. Turismo em Análise*. v. 16, n. 3, agost. 2015 (adaptado).

Em relação à gestão ambiental no segmento de alimentos e bebidas, avalie as afirmações a seguir.

- I. Reduzir consiste em evitar a produção de resíduos, reavaliando os hábitos de consumo e diminuindo o uso de matérias-primas, energia e geração de lixo.
- II. A compostagem é a alternativa mais viável para o destino do lixo orgânico e para rejeitos, tais como papel de absorção de fritura e embalagens de papelão.
- III. O óleo de cozinha deve ser enviado para empresas ou entidades que realizem sua reciclagem, sendo a opção mais adequada sua transformação em biocombustível.
- IV. A diminuição do uso de embalagens é uma ação que, quando possível, deve ser incentivada, uma vez que evita o excesso de geração de resíduos.
- V. A preferência por produtos regionais e a valorização da agricultura local são práticas condizentes com a sustentabilidade.

É correto apenas o que se afirma em

- A II e IV.
- B I, II e III.
- C I, II e V.
- D III, IV e V.
- E I, III, IV e V.

Área livre



enade2022

QUESTÃO 29

O GastroBar é um bar-restaurante que procura levar a alta gastronomia para as classes mais populares, servindo comidas autorais a preços acessíveis. Pode-se dizer também que um GastroBar reúne a elaboração estudada da Gastronomia à rapidez popular característica de um simples bar, porém com um serviço de mesa semelhante ao de restaurantes sofisticados.

Disponível em: <https://sebraeinteligenciasetorial.com.br>. Acesso em: 22 jul. 2022 (adaptado).

Considerando a temática apresentada, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. A principal condição que um estabelecimento que queira se tornar um GastroBar deve cumprir é valorizar o alimento pelas suas propriedades sensoriais, por não agredir o meio ambiente e por fomentar a agricultura familiar.

PORQUE

- II. O menu de um GastroBar deve ser absolutamente personalizado e assinado pelo *chef* da casa, o qual é responsável pela elaboração de pratos variados, balanceados em termos nutricionais e harmonizáveis com os mais diversos *drinks*.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

Área livre

enade2022



QUESTÃO 30

Na perspectiva do *locavore*, o alimento local é percebido como mais saboroso e fresco, o que endossa a ideia de comer menos carne e mais vegetais da época conforme a sazonalidade, bem como valoriza a “comida feita em casa” (*homemade food*), promovendo, assim, um diálogo com o movimento vegetariano.

O conceito de comida local também pode se estender a quem produziu o alimento, incorporando preocupações com a personalidade e a ética do agricultor e seu modo de vida, o enraizamento social, as conexões sociais e a confiança — fatores que compõem a “história por trás da comida”. A temática também se relaciona com a discussão da democratização do ato de alimentar-se frente à monopolização das grandes redes varejistas; desse modo, o *locavorismo* aparece como uma forma de resistência ao processo de globalização.

AZEVEDO, E. Ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. *Ambiente & Sociedade*, São Paulo, v. XVIII, n. 3, p. 83-84, jul.-set., 2015 (adaptado).

Considerando o movimento *locavore* e sua relação com o vegetarianismo, avalie as afirmações a seguir.

- I. O fruto da jaca madura, após o cozimento, resulta em uma polpa que pode ser desfiada e utilizada em recheios, refogados e *stroganoffs*; no entanto, seus caroços não podem ser consumidos, pois contêm toxinas em sua composição.
- II. As plantas alimentícias não convencionais (PANCs) se relacionam ao movimento *locavore* na medida em que podem dignificar os agricultores familiares, bem como fomentar a agricultura urbana e os sistemas agroalimentares sustentáveis, o que promove a diversidade alimentar.
- III. Entre os ingredientes que contêm propriedades funcionais, são de fácil acesso e possuem preço relativamente baixo, inclui-se a biomassa de banana verde (banana verde cozida, processada, sem sabor e inodora), que pode ser utilizada em substituição aos espessantes tradicionais.
- IV. O mamoeiro (*Carica papaya L.*), nativo da América Central, é reconhecido no Brasil por seus frutos maduros comestíveis, mas seus frutos verdes, suas sementes maduras e o caule são considerados PANCs.

É correto apenas o que se afirma em

- A I e II.
- B I e IV.
- C II e III.
- D I, III e IV.
- E II, III e IV.

Área livre



enade2022

QUESTÃO 31

Quando se pensa em harmonizar determinado prato com uma bebida, a primeira questão que vem à mente está, quase sempre, relacionada aos ingredientes do prato. Nesse contexto, basta lembrar-se de Portugal, que possui centenas de receitas com os seguintes ingredientes: bacalhau, batatas, ovos e azeite.

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. *Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos*. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2007 (adaptado).

Considerando essas informações, assinale a opção que apresenta um tipo de vinho que realizaria a harmonização clássica e mais tradicional com um prato português constituído pelos ingredientes mencionados no texto.

- A** Jerez.
- B** Porto.
- C** Verde.
- D** Marsala.
- E** Cabernet Sauvignon.

Área livre

QUESTÃO 32

Nos últimos anos, tem-se observado o crescimento expressivo da oferta de cervejas artesanais no Brasil. Com isso, os brasileiros passaram a ter acesso a diferentes estilos de cerveja, que agradam aos mais diversos paladares. Cada vez mais comuns, as lojas especializadas e as cervejarias artesanais oferecem ao consumidor uma grande variedade de cervejas.

Considerando essas informações, avalie as afirmações a seguir, acerca dos tipos e estilos de cervejas.

- I. As *American Pale Ale* são cervejas claras, com sua cor variando do amarelo dourado até a cor do cobre, e seu sabor é caracterizado pela utilização de malte tostado e lúpulo de origem indiana.
- II. A *Stout* é uma cerveja bem escura, quase preta, elaborada a partir de cevada torrada, que produz um malte especial; possui sabor amargo, conferido pelo lúpulo, associado ao adocicado do malte.
- III. A cerveja *Porter*, que pode ser harmonizada com sobremesas, é feita com malte torrado, o que pode transferir para a cerveja aromas de chocolate e de café, com a cor da cerveja variando do castanho ao preto.
- IV. A cerveja *Lager*, de origem alemã, tem como principal característica o fato de sua fermentação ocorrer a baixas temperaturas.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e III.
- C** II e IV.
- D** I, III e IV.
- E** II, III e IV.

Área livre

enade2022



QUESTÃO 33

Alimento orgânico é aquele isento de qualquer tipo de contaminante que ponha em risco a saúde ambiental ou humana, seja dos produtores, seja dos consumidores. Por ser produzido livre de organismos geneticamente modificados e de insumos artificiais, como adubos químicos, agrotóxicos, drogas veterinárias, aditivos químicos sintéticos (corantes, aromatizantes e emulsificantes), hormônios e antibióticos, esse tipo de alimento é considerado mais saudável, além de privilegiar a agricultura orgânica e o desenvolvimento sustentável.

Em face dessas informações, relativas ao conceito de alimentação saudável, suponha que um grupo de executivos tenha contratado um *chef* e sua equipe para realizar um cardápio específico — composto por duas entradas, um prato principal e uma sobremesa —, destinado a dois tipos de público: o público A, formado por pessoas que se alimentavam apenas de orgânicos, adeptas do movimento *slow food*; e o público B, que se alimentava apenas de comida vegana.

Diante dessa exigência contratual, o *chef* apresentou ao contratante os seguintes pratos:

- Entradas: minissanduíches de inhame com *pesto* de castanha de caju e *carpaccio* de carne de caju com molho de mostarda com mel;
- Prato principal: massa com molho bechamel aromatizado com pequi;
- Sobremesa: pudim de coco com calda de abacaxi.

Com base no caso apresentado, avalie as afirmações a seguir.

- I. Em razão das restrições alimentícias do público A, tanto o molho bechamel quanto o pudim de coco deverão ser feitos com leite de vegetais ou oleaginosas.
- II. Caso o *chef* seja questionado pelo público B sobre a origem do abacaxi utilizado para fazer a calda que compõe a sobremesa, mas não consiga fornecer uma explicação a esse respeito, a calda de abacaxi deverá ser substituída, visto que o desconhecimento da origem do alimento feriria a filosofia desse público.
- III. O princípio básico do movimento *slow food* é a utilização de produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção do alimento, o que obrigaria o *chef* a prestar esclarecimentos a respeito da origem de todas as frutas utilizadas no cardápio.
- IV. Os adeptos do veganismo visam excluir todas as formas de exploração de animais, o que, no âmbito da alimentação, implica buscar não consumir produtos derivados de animais, o que obrigaria o *chef* a substituir o mel utilizado na preparação da entrada.

É correto o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e III.
- C** III e IV.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.

Área livre



enade2022

QUESTÃO 34

Um componente necessário para o desenvolvimento de uma culinária é a liberdade: a produção ampla de ingredientes, a escolha, a experimentação e a formação do gosto. A culinária está ligada à abundância, não à fome.

Vatapá, abará, acarajé, bobó, caruru... eis a pluralidade de palavras, sabores, aromas e cores que julgamos ser a contribuição africana para a cozinha brasileira. Mas essa atribuição não é algo simples: esses pratos não foram transplantados da África e se constituíram como comida geral depois da Abolição. Somente quando libertos, os trabalhadores negros e mestiços puderam construir, no entorno do recôncavo baiano, uma forma de cozinhar que se vinculava às suas tradições ancestrais.

DÓRIA, C. A. *Formação da Culinária Brasileira*: Escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas no texto, assinale a opção correta acerca da tradicional cozinha baiana.

- A** O vatapá é uma receita feita à base de creme de feijão fradinho, além de camarão seco, peixe e azeite de dendê.
- B** O quiabo é o elemento principal do caruru, que é um dos recheios utilizados na composição do tradicional acarajé baiano.
- C** O abará é uma preparação na qual o método de cocção é realizado em fritura por imersão no azeite de dendê.
- D** A massa do acarajé, patrimônio imaterial do estado da Bahia, é preparada com feijão branco, cebola e pimenta malagueta.
- E** O bobó de camarão é uma preparação com textura similar à de um pirão, sendo espessado com farinha de mandioca.

Área livre

enade2022

**QUESTÃO 35**

Nos últimos anos, o mercado de bares e restaurantes vem passando por muitos desafios, que se acentuaram durante o período da pandemia de Covid-19, levando os empreendedores a repensarem seus modelos de negócio.

Isso porque, frente à realidade do “novo normal”, a categoria de serviços foi uma das que mais teve que se adaptar, com a perda de espaço dos *self-services* e dos rodízios e a ascensão do *delivery* e da retirada no estabelecimento. De modo geral, é possível dizer que houve um grande movimento de digitalização do setor. Buscou-se não apenas oferecer uma experiência aprimorada ao cliente, mas também otimizar a gestão da operação.

Essas transformações são muito importantes para pavimentar o futuro do setor, uma vez que a tecnologia estará cada vez mais presente no mercado de bares e restaurantes. Em razão disso, é importante que o empresário se prepare para as novas demandas, sobretudo se a intenção for se destacar da concorrência crescente. Afinal, esse novo contexto estimula a adoção de conceitos inovadores relativos à tipologia dos restaurantes.

Disponível em: <https://www.sulserve.com.br>. Acesso em: 23 ago. 2022 (adaptado).

Considerando o texto apresentado sobre as novas tipologias de restaurante, avalie as afirmações a seguir.

- I. As cozinhas fantasmas (*ghost kitchen/dark kitchen*) são estabelecimentos de serviço de alimentação que oferecem comida para consumo no salão, sendo que sua principal vantagem é o baixo custo operacional, uma vez que as cozinhas são compartilhadas por diferentes empreendimentos.
- II. Os restaurantes que oferecem cardápios digitais com ferramenta de QR code e possibilidade de autoatendimento por parte dos clientes buscam atender um novo tipo de consumidor, que é altamente conectado, além de permitirem maior agilidade dos serviços de cozinha e de salão.
- III. O *grab and go* é um nicho de alto valor e bastante comum mundo afora, cuja essência é ofertar alimentos mais saudáveis e frescos, embalados de forma prática e que valorize a preparação, atendendo um público que não quer gastar muito tempo comendo no estabelecimento.
- IV. Os restaurantes com ambientes e espaços abertos, em virtude da pandemia de Covid-19 e da crescente preocupação com a disseminação de doenças infectocontagiosas, passaram a ser os mais procurados e valorizados, pois trazem uma sensação de conforto e segurança aos consumidores.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e III.
- B** I e IV.
- C** II e III.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.

Área livre



enade2022

Área livre





enade2022

QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO DA PROVA

As questões abaixo visam conhecer sua opinião sobre a qualidade e a adequação da prova que você acabou de realizar.

Assinale as alternativas correspondentes a sua opinião nos espaços apropriados do **CARTÃO-RESPOSTA**.

AVALIAÇÃO GLOBAL DA PROVA**QUESTÃO 01**

Qual foi o tempo gasto por você para concluir a prova?

- A** Menos de uma hora.
- B** Entre uma e duas horas.
- C** Entre duas e três horas.
- D** Entre três e quatro horas.
- E** Quatro horas, e não consegui terminar.

QUESTÃO 02

Em relação ao tempo total de aplicação, você considera que a prova foi

- A** muito longa.
- B** longa.
- C** adequada.
- D** curta.
- E** muito curta.

QUESTÃO 03

As informações/instruções fornecidas para a resolução das questões foram suficientes para resolvê-las?

- A** Sim, até excessivas.
- B** Sim, em todas elas.
- C** Sim, na maioria delas.
- D** Sim, somente em algumas.
- E** Não, em nenhuma delas.

QUESTÃO 04

Você se deparou com alguma dificuldade ao responder à prova? Qual?

- A** Desconhecimento do conteúdo.
- B** Forma diferente de abordagem do conteúdo.
- C** Espaço insuficiente para responder às questões.
- D** Falta de motivação para fazer a prova.
- E** Não tive qualquer tipo de dificuldade para responder à prova.

QUESTÃO 05

Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que

- A** não estudou ainda a maioria desses conteúdos.
- B** estudou alguns desses conteúdos, mas não os aprendeu.
- C** estudou a maioria desses conteúdos, mas não os aprendeu.
- D** estudou e aprendeu muitos desses conteúdos.
- E** estudou e aprendeu todos esses conteúdos.

FORMAÇÃO GERAL**QUESTÃO 06**

Qual o grau de dificuldade das questões de Formação Geral?

- A** Muito fácil.
- B** Fácil.
- C** Médio.
- D** Difícil.
- E** Muito difícil.

QUESTÃO 07

Os enunciados das questões de Formação Geral estavam compreensíveis e objetivos?

- A** Sim, todos.
- B** Sim, a maioria.
- C** Apenas cerca da metade.
- D** Poucos.
- E** Não, nenhum.

COMPONENTE ESPECÍFICO**QUESTÃO 08**

Qual o grau de dificuldade das questões do Componente Específico?

- A** Muito fácil.
- B** Fácil.
- C** Médio.
- D** Difícil.
- E** Muito difícil.

QUESTÃO 09

Os enunciados das questões do Componente Específico estavam compreensíveis e objetivos?

- A** Sim, todos.
- B** Sim, a maioria.
- C** Apenas cerca da metade.
- D** Poucos.
- E** Não, nenhum.

01

ANEXO IX

INDICAÇÃO DAS OCORRÊNCIAS DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS

PADRÃO DE RESPOSTA DAS QUESTÕES DISCURSIVAS



QUESTÃO DISCURSIVA 01

TEXTO 1

A Fiocruz é uma instituição de ciência, saúde e educação, vinculada ao Ministério da Saúde, que completou 120 anos. Com várias ações de pesquisa, de desenvolvimento de tecnologias, de produção de vacinas e medicamentos, a Fiocruz se dedica a enfrentar grandes desafios sanitários. Seu trabalho é fundamental para pensarmos em um país com mais justiça e equidade.

Disponível em: <https://www.anped.org.br/News/sbpc-divulga-manifesto-em-defesa-da-educacao-da-ciencia-eda-democracia>.

Acesso em: 8 ago. 2022 (adaptado).

TEXTO 2

Com a pandemia do novo coronavírus, intensificaram-se as dificuldades e limitações físicas, orçamentárias e estruturais para a pesquisa científica. Durante o período de isolamento social, com o fechamento das salas de aula e dos laboratórios, as universidades, com seus professores, acadêmicos e funcionários, precisaram se reinventar. O fazer ciência é um processo complexo que envolve pesquisadores, acadêmicos, estrutura física, horas de dedicação, testes, erros e acertos. Muitas vezes, é preciso também recomeçar, buscar novas metodologias, olhar o resultado por outro viés e reaprender a ler o que se descobriu. Por tudo isso, a pesquisa não é algo que se faz da noite para o dia, e produzi-la é ainda mais desafiador.

Disponível em: <https://www.upf.br>. Acesso em: 6 jun. 2022 (adaptado).

TEXTO 3

A tabela a seguir apresenta a variação do orçamento federal nos anos de 2020 e 2021.

Pasta	Orçamento Federal em 2021 (em bilhões de R\$)	Variação (2020 - 2021)
Agricultura	10,42	- 0,2%
Cidadania	103,9	+ 22,1%
Ciência, Tecnologia e Inovações	8,36	- 28,7%
Defesa	65,33	- 9,8%
Desenvolvimento Regional	10,68	+ 23,6%
Economia	569,49	- 4,6%
Educação	74,56	- 27,1%
Infraestrutura	17,29	- 8,1%

Justiça e Segurança Pública	11,46	- 11,7%
Meio Ambiente	2	- 25,1%
Minas e Energia	8,94	+ 44,2%
Mulher, Família e Direitos Humanos	0,52	+ 44,4%
Relações Exteriores	1,97	- 17,2%
Saúde	136,23	+ 4,8%
Turismo	1,73	- 5,5%

PLOA – PLN 28/2020, com as alterações do Congresso Nacional e Consultoria de Orçamento do Senado Federal. Agência Senado.

Com base nas informações dos textos e da tabela apresentados e considerando o contexto da pandemia de Covid-19, faça o que se pede nos itens a seguir.

- Discuta por que os investimentos públicos em educação, ciência, tecnologia e inovação são estratégicos e contribuem para o desenvolvimento científico de um país. (valor: 5,0 pontos)
- Explique como o fomento público ao desenvolvimento científico pode atender à justiça social e à equidade, em contextos como o da pandemia de Covid-19. (valor: 5,0 pontos)

PADRÃO RESPOSTA-----

a) O estudante deverá objetivamente recorrer a elementos presentes no texto e na tabela apresentada, considerando a realidade do baixo investimento em ciência, tecnologia e inovação, bem como em educação. Nesse sentido, espera-se que ele justifique a necessidade de investimento em ciência, tecnologia e educação recorrendo a pelo menos um dos seguintes exemplos:

- Investimento público em pesquisa e desenvolvimento por intermédio de universidades públicas e institutos de pesquisa.
- Pesquisas realizadas em outros países que possibilitaram acesso mais rápido às vacinas e serviram de modelo para o que foi desenvolvido no Brasil.
- Pesquisadores das universidades brasileiras como protagonistas nas orientações e informações a respeito da Covid-19, junto aos meios de comunicação.
- Desenvolvimento de equipamentos como máscaras e respiradores que foram alternativamente implementados e viabilizados por pesquisa e extensão universitárias.
- Bolsas de pesquisa e outros investimentos como elementos-chave para o desenvolvimento de pesquisa e extensão.

b) O estudante deverá objetivamente apresentar seu argumento, podendo fundamentar-se em aspectos como:

- O papel das universidades, em seu compromisso com a justiça social e equidade, implementado por meio do ensino, pesquisa e extensão.
- O investimento público em pesquisa, tecnologia e educação como garantia de acesso igualitário da população aos recursos de saúde, em contraponto ao investimento privado, com vistas à comercialização a partir de prioridades empresariais.
- A política pública de distribuição de vacinas gratuitas, por intermédio do Programa Nacional de Imunização (PNI), que possibilitou o acesso às vacinas para toda a população.
- As questões econômicas mundiais, que acabaram determinando uma distribuição desigual de recursos de saúde em escala global, com as superpotências econômicas retendo boa parte destes recursos.

QUESTÃO DISCURSIVA 02-----

O patriarcado (ou dominação masculina) é composto por diferentes estruturas que se conectam na reprodução das desvantagens e da vulnerabilidade das mulheres nas sociedades contemporâneas. A violência sexual é uma delas; a exclusão política é outra. Embora essas não esgotem todas as estruturas de dominação, são elas que, em conjunto com a divisão sexual do trabalho, são mais determinantes. Ambas se alimentam e, ao mesmo tempo, ativam estereótipos de gênero em que o feminino convencional está associado à domesticidade e à aceitação, pelas mulheres, da autoridade masculina.

Algumas farsas ocupam papel importante na justificação da violência contra as mulheres, tanto na violência da exclusão política quanto na sexual. Uma dessas farsas é a de que as mulheres não se interessam pela política. Nesse sentido, estaríamos diante da autoexclusão. A outra é que as mulheres seriam as culpadas pela violência sexual que sofrem sistematicamente. Aqui, o problema seria que elas estão onde não deveriam estar, se vestem como não deveriam, isto é, se comportam como se fossem livres.

BIROLI, F. Mulheres, política e violência. Disponível em: <https://blogdaboitempo.com.br>. Acesso em: 18 jul. 2022 (adaptado).

Com base no texto apresentado, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Discorra sobre a relação entre o patriarcado estrutural e a desigualdade entre homens e mulheres. (valor: 5,0 pontos)
- b) Proponha duas ações do Estado para o enfrentamento dos diferentes tipos de violência contra a mulher. (valor: 5,0 pontos)

PADRÃO RESPOSTA-----

- a) O estudante deve considerar na sua análise o entendimento do patriarcado como um sistema de dominação e hierarquia masculina que se expressa em diferentes formas de desigualdade entre os sexos. No entendimento de patriarcado, pode-se explicitar sua dimensão estrutural, com base, por exemplo, na divisão sexual do trabalho, na desigualdade econômica entre homens e mulheres, na sub-representação das mulheres na política e em cargos de poder. O estudante deve ainda, ressaltar questões culturais, como a educação sexista e a mídia que coisificam a imagem das mulheres e naturalizam a desigualdade entre os sexos, de forma a considerar os homens como dominantes enquanto as mulheres são historicamente tidas como submissas e incapazes.
- b) Espera-se que o estudante aponte a importância do papel do Estado na implementação de mecanismos jurídicos e normativos voltados à proteção da mulher; políticas públicas (saúde, educação não sexista, assistência social, etc) serviços e equipamentos sociais (delegacias especializadas; defensoria pública especializada; casa abrigo; centro de referência, juizado especial) para o acolhimento e atendimento às mulheres vítimas de violência, bem como para a prevenção e enfrentamento às violências. Também pode ser destacada a importância de políticas de incentivo à qualificação profissional, fundamental para garantir atendimento adequado às mulheres, de forma a não revitimizá-las.

Também pode ser ressaltada a relação do Estado com as ONGs, conselhos de direitos, movimentos de mulheres e diferentes representações da sociedade civil para o enfrentamento e a desnaturalização da desigualdade, o que pode contribuir para criação de uma cultura que dissemine práticas não sexistas e defensoras da igualdade de gênero.

QUESTÃO DISCURSIVA 03-----

O trabalho de um gastrônomo vai além de produções e criações de pratos que encantam os clientes. É necessário, para esse profissional, o conhecimento das técnicas básicas de cozinha e, principalmente, das normas e das legislações referentes à segurança dos alimentos, as quais contribuem para a manutenção da qualidade, impedindo que fontes contaminantes ou condições ambientais atuem como focos de contaminação. Assim, práticas higiênicas eficientes são necessárias em todas as etapas da cadeia produtiva. Em se tratando de higienização de utensílios e equipamentos, existem duas etapas: limpeza e sanitização.

Considerando as informações apresentadas, faça o que se pede nos itens a seguir.

- Descreva o objetivo da limpeza e o objetivo da sanitização no ambiente da cozinha, conforme previsto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (valor: 6,0 pontos)
- Indique o momento ideal para se realizar a sanitização e apresente dois exemplos de sanitizantes que podem ser utilizados para reduzir a contaminação dentro da cozinha. (valor: 4,0 pontos)

PADRÃO RESPOSTA-----

- A limpeza tem como objetivo a remoção das sujidades macroscópicas de origem orgânica e inorgânica, deixando-se o equipamento visualmente sem a presença de contaminantes. A sanitização tem como objetivo reduzir os perigos microbiológicos até níveis que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento ou até mesmo eliminar esse perigo.
- O momento ideal para sanitização é após a limpeza. São exemplos de sanitizantes: álcool 70%; água sanitária (hipoclorito de sódio ou solução de cloro); ácido hiperacético; quaternário de amônia; solução de iodo.

QUESTÃO DISCURSIVA 04-----

Para interpretar e executar corretamente uma receita, é preciso conhecer os tipos de cortes clássicos. Ao criar uma receita, o mais importante é ter em mente o porquê de usar esse ou aquele corte. Deve-se considerar não apenas a perfeição das medidas, mas também a uniformidade dos cortes, o melhor aproveitamento do alimento e a sua aplicação, bem como o tempo de cozimento, o tamanho dos outros ingredientes, a textura, a intensidade de sabor e o resultado desejado. Por tudo isso, a habilidade nos cortes é indispensável a um profissional e é algo que se adquire com tempo e treino.

KOVESI, B. *et al.* 400 g **Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007 (adaptado).

Considere que um cozinheiro executou um menu exclusivo, composto por uma entrada, um prato principal e uma sobremesa, respeitando, conforme determinação do *chef*, os padrões dos cortes clássicos de cada receita, mantendo a textura e o sabor dos alimentos e empregando corretamente os métodos de cocção. O menu executado compreendia os seguintes pratos, que foram preparados conforme as respectivas orientações do *chef*.

entrada: salada de queijo de cabra com tomate

Orientações do *chef*:

- selecionar folhas de *radicchio*, agrião e alface romana e centralizá-las no prato;
- posicionar, por cima das folhas, o queijo de cabra e o tomate *concassé*. **Prato principal: robalo grelhado**

com legumes e redução de balsâmico Orientações do *chef*:

- cortar o peixe em *tranche* e manter a pele; grelhá-lo iniciando pelo lado da pele;
- branquear previamente os legumes e salteá-los no azeite: *julienne* de cenoura e abobrinha, flores médias de couve-flor, batatas *tourné* e vagem francesa;

- decorar o prato com a redução de balsâmico; colocar os legumes ao lado do peixe e colocar sobre o robalo *chiffonade* de couve frita em imersão.

Sobremesa: frutas da época com sorvete de pistache

Orientações do *chef*:

- colocar em uma taça as frutas em *noisettes* e, por cima delas, uma bola de sorvete de pistache;
- finalizar o prato com uma calda de frutas vermelhas.

Com base no caso apresentado, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Identifique três cortes clássicos utilizados nessas preparações e descreva as características de cada um deles. (valor: 6,0 pontos)
- b) Identifique e explique dois métodos e/ou técnicas de cocção mencionados nas orientações do *chef*. (valor: 4,0 pontos)

PADRÃO RESPOSTA-----

a) Os cortes clássicos utilizados nas preparações foram os seguintes:

- *concassé*: corte, em diversos formatos, realizado no tomate, retirando-se dele a pele e as sementes;
- *julienne*: corte empregado geralmente em legumes, formando bastões;
- *noisette*: corte pertencente à classificação dos boleados, deixando o alimento em formato de bola, utilizado geralmente em legumes e frutas;
- *tourné (ou torneado)*: corte em formato de barril, com sete lados iguais e bases horizontais, utilizado em legumes e raízes firmes, como batata, cenoura e abobrinha;
- *chiffonade*: corte empregado para fatiar folhas;
- *tranche*: corte empregado em peixes: porção de filé grosso cortado na diagonal.

b) Os métodos e as técnicas de cocção mencionados foram os seguintes:

- **grelhar**: processo de cocção em grelha sobre uma fonte de calor forte (gás, eletricidade ou brasa), indicado para alimentos que sejam naturalmente macios e ricos em gordura ou que tenham passado por um cozimento prévio.
- **saltear**: método rápido realizado em alta temperatura e com uso de pouca gordura; para se utilizar esse método, os alimentos devem ter passado previamente por branqueamento ou ser naturalmente macios;
- **fritar em imersão**: cozinhar um alimento em gordura quente própria para resistir a altas temperaturas, sendo a temperatura ideal 180°C;
- **reduzir (ou apurar)**: concentrar um líquido mediante aquecimento lento e contínuo, a fim de eliminar o excesso de água e, conseqüentemente, reduzir o volume.
- **branquear**: cozinhar rapidamente um alimento em meio líquido (água) fervente, sem deixar que ele chegue à cocção completa; em seguida, resfriá-lo em água gelada com o intuito de interromper o cozimento para finalizá-lo posteriormente ou manter sua cor.

QUESTÃO DISCURSIVA 05-----

O setor de alimentos e bebidas foi diretamente impactado pela pandemia de Covid-19. Foi necessário que os estabelecimentos se readequassem às novas necessidades do consumidor e aos protocolos de segurança, o que fez os gestores precisarem reavaliar e rever seu planejamento financeiro. A gestão de custos na atividade produtiva gastronômica está diretamente ligada ao planejamento de cardápios. Dessa forma, um planejamento de cardápios eficiente tornará essa atividade viável do ponto de vista econômico-financeiro.

No que se refere à gestão de custos no setor de alimentação, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Explique o que é custo variável e apresente um exemplo desse tipo de custo. (valor: 3,0 pontos)
- b) Explique o que é custo fixo e apresente um exemplo desse tipo de custo. (valor: 3,0 pontos)
- c) Explique por que é importante a utilização do fator de correção no processamento de alimentos. (valor: 4,0 pontos)

PADRÃO RESPOSTA-----

- a) Custos variáveis são aqueles que aumentam ou diminuem conforme o volume produzido, como os que dependem da produção ou do volume de negócios. Exemplos: matéria-prima; insumos; e energia elétrica usada na produção.
- b) Custos fixos são aqueles que independem da quantidade produzida — ou seja, mesmo que a quantidade produzida aumente ou diminua, esses custos não vão sofrer alterações por causa disso. São exemplos desse tipo de custo: aluguel; depreciação de equipamentos; e mão de obra contratada mensalmente.
- c) A utilização do fator de correção é importante para o cálculo correto dos custos de produção dos alimentos, pois, caso contrário, os custos ficarão subavaliados em função da perda durante o processamento. Outra justificativa que pode ser fornecida é fato de que o fator de correção serve para ajustar para cima os custos dos insumos.

sinaes
Sistema Nacional de Avaliação
da Educação Superior

18

enade2022

Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes

**TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA**

Novembro | 22

GABARITO DEFINITIVO

Item	Gabarito
QUESTÃO DISCURSIVA 1	***
QUESTÃO DISCURSIVA 2	***
QUESTÃO 1	B
QUESTÃO 2	D
QUESTÃO 3	A
QUESTÃO 4	C
QUESTÃO 5	D
QUESTÃO 6	E
QUESTÃO 7	D
QUESTÃO 8	C
QUESTÃO DISCURSIVA 3	***
QUESTÃO DISCURSIVA 4	***
QUESTÃO DISCURSIVA 5	***
QUESTÃO 9	C
QUESTÃO 10	B
QUESTÃO 11	B
QUESTÃO 12	D
QUESTÃO 13	A
QUESTÃO 14	D
QUESTÃO 15	D
QUESTÃO 16	B
QUESTÃO 17	A
QUESTÃO 18	D
QUESTÃO 19	A
QUESTÃO 20	B
QUESTÃO 21	A
QUESTÃO 22	B
QUESTÃO 23	A
QUESTÃO 24	E
QUESTÃO 25	C
QUESTÃO 26	C
QUESTÃO 27	D
QUESTÃO 28	E
QUESTÃO 29	E
QUESTÃO 30	E
QUESTÃO 31	C
QUESTÃO 32	E
QUESTÃO 33	C
QUESTÃO 34	B
QUESTÃO 35	E

ANEXO X

CONCEPÇÃO E ELABORAÇÃO DAS PROVAS DO ENADE

MATRIZ DE FORMAÇÃO GERAL		
	NÚMERO DA QUESTÃO NAS PROVAS DE TODAS AS ÁREAS	DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES DA QUESTÃO
FORMAÇÃO GERAL	QUESTÃO DISCURSIVA 1	<p>Perfil: Colaborativo e propositivo no trabalho em equipes e/ou redes que integrem diferentes áreas do conhecimento.</p> <p>Competência: Buscar e propor soluções viáveis e inovadoras na resolução de situações-problema.</p> <p>Objetos de Conhecimento: Educação e desenvolvimento humano e social; Ciência, tecnologia e inovação; Promoção da saúde e prevenção de doenças.</p>
	QUESTÃO DISCURSIVA 2	<p>Perfil: Ético, comprometido e responsável com questões sociais, culturais e ambientais.</p> <p>Competência: Planejar e elaborar projetos de ação e intervenção a partir da análise de necessidades em contextos diversos.</p> <p>Objetos de Conhecimento: Ética, democracia e cidadania; Relações de desigualdade, de opressão e/ou de exploração étnico-raciais, de classe, de gênero e de orientação sexual.</p>
	QUESTÃO 1	<p>Perfil: Comprometido com o exercício da cidadania.</p> <p>Competência: Fomentar diálogo e práticas de convivência, compartilhando saberes e conhecimentos.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Ética, democracia e cidadania.</p>
	QUESTÃO 2	<p>Perfil: Proativo, solidário e empático na tomada de decisões, atuando com responsabilidade socioambiental e respeito às diferenças.</p> <p>Competência: Identificar, analisar e interpretar diferentes representações verbais, não verbais, gráficas e numéricas de fenômenos diversos ou de um mesmo significado.</p> <p>Objetos de Conhecimento: Ética, democracia e cidadania; Relações de desigualdade, de opressão e/ou de exploração étnico-raciais, de classe, de gênero e de orientação sexual.</p>
	QUESTÃO 3	<p>Perfil: Humanista, crítica e sensível, apoiado em conhecimentos científico, social e cultural, historicamente construídos, que transcendam a área de sua formação.</p> <p>Competência: Ler, produzir e interpretar textos com clareza e coerência.</p> <p>Objetos de Conhecimento: Relações de desigualdade, de opressão e/ou de exploração étnico-raciais, de classe, de gênero e de orientação sexual; Estado, sociedade e trabalho.</p>
	QUESTÃO 4	<p>Perfil: Ético, comprometido e responsável com questões sociais, culturais e ambientais.</p> <p>Competência: Sistematizar e analisar informações para tomada de decisões.</p> <p>Objetos de Conhecimento: Meio ambiente: biodiversidade, sustentabilidade e intervenção humana; Territórios, sociodiversidade e multiculturalismo.</p>
	QUESTÃO 5	<p>Perfil: Comprometido com o exercício da cidadania.</p> <p>Competência: Formular e articular argumentos e contra-argumentos consistentes em situações sociocomunicativas.</p> <p>Objetos de Conhecimento: Acessibilidade e inclusão social; Relação entre campo e cidade, desenvolvimento urbano e rural e qualidade de vida.</p>
	QUESTÃO 6	<p>Perfil: Humanista, crítica e sensível, apoiado em conhecimentos científico, social e cultural, historicamente construídos, que transcendam a área de sua formação.</p> <p>Competência: Identificar, compreender e analisar situações-problema utilizando pensamento holístico e sistêmico ao se abordar a complexidade da realidade.</p> <p>Objetos de Conhecimento: Processos de globalização e política internacional; Territórios, sociodiversidade e multiculturalismo.</p>
	QUESTÃO 7	<p>Perfil: Comprometido com o exercício da cidadania.</p> <p>Competência: Identificar, analisar e interpretar diferentes representações verbais, não verbais, gráficas e numéricas de fenômenos diversos ou de um mesmo significado.</p> <p>Objetos de Conhecimento: Ética, democracia e cidadania; Relações de desigualdade, de opressão e/ou de exploração étnico-raciais, de classe, de gênero e de orientação sexual.</p>
QUESTÃO 8	<p>Perfil: Humanista, crítica e sensível, apoiado em conhecimentos científico, social e cultural, historicamente construídos, que transcendam a área de sua formação.</p> <p>Competência: Compreender as linguagens e suas respectivas variações.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Cultura, arte e comunicação.</p>	

MATRIZ DE PROVA DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
NÚMERO DA QUESTÃO NA PROVA	DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES DA QUESTÃO
COMPONENTE ESPECÍFICO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	<p>QUESTÃO DISCURSIVA 3</p> <p>Perfil: Sensível aos hábitos alimentares, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia.</p> <p>Competência: Aplicar legislações e normas técnicas relacionadas à atividade profissional.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Segurança dos alimentos.</p>
	<p>QUESTÃO DISCURSIVA 4</p> <p>Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão.</p> <p>Competência: Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Técnicas básicas de cozinha.</p>
	<p>QUESTÃO DISCURSIVA 5</p> <p>Perfil: Assertivo e com capacidade de adaptação na gestão de negócios e pessoas em diferentes cenários.</p> <p>Competência: Gerenciar e operacionalizar os custos das atividades de produções gastronômicas.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Plano de negócios, custos e controles, marketing, promoção e vendas em serviços de alimentos e bebidas.</p>
	<p>QUESTÃO 9</p> <p>Perfil: Sensível aos hábitos alimentares, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia.</p> <p>Competência: Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais.</p> <p>Objetos de Conhecimento: História da alimentação e da gastronomia; Cozinha brasileira.</p>
	<p>QUESTÃO 10</p> <p>Perfil: Sensível aos hábitos alimentares, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia.</p> <p>Competência: Organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança de alimentos e bebidas.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Fundamentos da nutrição humana e restrições alimentares.</p>
	<p>QUESTÃO 11</p> <p>Perfil: Sensível aos hábitos alimentares, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia.</p> <p>Competência: Organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança de alimentos e bebidas.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Segurança dos alimentos.</p>
	<p>QUESTÃO 12</p> <p>Perfil: Criativo, com visão sistêmica e empreendedora em relação às diversas etapas e aos diferentes ambientes associados aos serviços de alimentação.</p> <p>Competência: Planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Planejamento de cardápio.</p>
	<p>QUESTÃO 13</p> <p>Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão.</p> <p>Competência: Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Técnicas básicas de cozinha.</p>
	<p>QUESTÃO 14</p> <p>Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão.</p> <p>Competência: Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Técnicas básicas de cozinha.</p>
	<p>QUESTÃO 15</p> <p>Perfil: Criativo, com visão sistêmica e empreendedora em relação às diversas etapas e aos diferentes ambientes associados aos serviços de alimentação.</p> <p>Competência: Elaborar, apresentar e adequar as preparações de acordo com a tipologia de serviços.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Tipologia de restaurantes, de eventos e de serviços.</p>

COMPONENTE ESPECÍFICO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	QUESTÃO 16	<p>Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão.</p> <p>Competência: Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Técnicas de confeitaria.</p>
	QUESTÃO 17	<p>Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão.</p> <p>Competência: Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Técnicas de confeitaria.</p>
	QUESTÃO 18	<p>Perfil: Sensível aos hábitos alimentares, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia.</p> <p>Competência: Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Cozinha internacional.</p>
	QUESTÃO 19	<p>Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão.</p> <p>Competência: Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Técnicas de panificação.</p>
	QUESTÃO 20	<p>Perfil: Sensível aos hábitos alimentares, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia.</p> <p>Competência: Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Cozinhas clássicas: Francesa e Italiana.</p>
	QUESTÃO 21	<p>Perfil: Sensível aos hábitos alimentares, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia.</p> <p>Competência: Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Cozinha internacional.</p>
	QUESTÃO 22	<p>Perfil: Sensível aos hábitos alimentares, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia.</p> <p>Competência: Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Cozinhas clássicas: Francesa e Italiana.</p>
	QUESTÃO 23	<p>Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão.</p> <p>Competência: Realizar pesquisas de mercado, de tendências e inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas.</p>
	QUESTÃO 24	<p>Perfil: Assertivo e com capacidade de adaptação na gestão de negócios e pessoas em diferentes cenários.</p> <p>Competência: Dimensionar, selecionar, capacitar e gerir equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Gestão de pessoas em serviços de alimentos e bebidas.</p>
	QUESTÃO 25	<p>Perfil: Sensível aos hábitos alimentares, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia.</p> <p>Competência: Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Cozinha brasileira.</p>
QUESTÃO 26	<p>Perfil: Assertivo e com capacidade de adaptação na gestão de negócios e pessoas em diferentes cenários.</p> <p>Competência: Planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e de bebidas em diversos segmentos de mercado.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Plano de negócios, custos e controles, marketing, promoção e vendas em serviços de alimentos e bebidas.</p>	

COMPONENTE ESPECÍFICO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	QUESTÃO 27	<p>Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão.</p> <p>Competência: Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Técnicas básicas de cozinha.</p>
	QUESTÃO 28	<p>Perfil: Responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional.</p> <p>Competência: Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Sustentabilidade na gastronomia.</p>
	QUESTÃO 29	<p>Perfil: Criativo, com visão sistêmica e empreendedora em relação às diversas etapas e aos diferentes ambientes associados aos serviços de alimentação.</p> <p>Competência: Planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e de bebidas em diversos segmentos de mercado.</p> <p>Objetos de Conhecimento: Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas; Tipologia de restaurantes, de eventos e de serviços.</p>
	QUESTÃO 30	<p>Perfil: Responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional.</p> <p>Competência: Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Sustentabilidade na gastronomia.</p>
	QUESTÃO 31	<p>Perfil: Criativo, com visão sistêmica e empreendedora em relação às diversas etapas e aos diferentes ambientes associados aos serviços de alimentação.</p> <p>Competência: Planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Bebidas.</p>
	QUESTÃO 32	<p>Perfil: Criativo, com visão sistêmica e empreendedora em relação às diversas etapas e aos diferentes ambientes associados aos serviços de alimentação.</p> <p>Competência: Identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Bebidas.</p>
	QUESTÃO 33	<p>Perfil: Criativo, com visão sistêmica e empreendedora em relação às diversas etapas e aos diferentes ambientes associados aos serviços de alimentação.</p> <p>Competência: Planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Bebidas.</p>
	QUESTÃO 34	<p>Perfil: Sensível aos hábitos alimentares, à segurança alimentar e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia.</p> <p>Competência: Preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Cozinha brasileira.</p>
	QUESTÃO 35	<p>Perfil: Criativo, com visão sistêmica e empreendedora em relação às diversas etapas e aos diferentes ambientes associados aos serviços de alimentação.</p> <p>Competência: Planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e de bebidas em diversos segmentos de mercado.</p> <p>Objeto de Conhecimento: Tipologia de restaurantes, de eventos e de serviços.</p>

ANEXO XI

INDICAÇÃO DAS OCORRÊNCIAS DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS

No quadro, a seguir, são apresentadas as ocorrências de atendimento especializado, por tipo de atendimento e protocolo usado. Tal protocolo permitiu a correção para todas as áreas e para a área de Tecnologia em Gastronomia.

ATENDIMENTO ESPECIALIZADO	TOTAL DE PRESENTES	PRESENTES DA ÁREA	PROTOCOLO
Auxílio para leitura	105	3	Nesses casos, o próprio estudante transcreve as suas respostas. Entretanto, o aplicador transcritor também está certificado para transcrever as respostas caso necessário.
Prova Ampliada/Prova Superampliada	76	1	Nesses casos, o próprio estudante transcreve as suas respostas.





VENDA PROIBIDA

INEP

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

