



ENADE 2015
EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO
DOS ESTUDANTES

RELATÓRIO SÍNTESE DE ÁREA
TECNOLOGIA EM:
GASTRONOMIA

DIRETORIA DE AVALIAÇÃO
DA EDUCAÇÃO SUPERIOR
DAES

Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira INEP

Maria Inês Fini - Presidente

Diretoria de Avaliação da Educação Superior (DAES)

Rui Barbosa de Brito Junior - Diretor

Coordenação Geral de Controle de Qualidade da Educação Superior (CGCQES)

Renato Augusto dos Santos – Coordenador Geral

Coordenação Geral do Enade (CGENADE)

Alline Nunes Andrade – Coordenadora Geral

Equipes Técnicas

Ana Maria de Gois Rodrigues

André Luiz Santos de Oliveira

Atair Silva de Sousa

Davi Contente Toledo

Debora Carneiro Boucault

Evaldo Borges Melo

Fernanda Cristina dos Santos Campos

Henrique Correa Soares Junior

Janaina Ferreira Ma

Johanes Severo dos Santos

José Reynaldo de Salles Carvalho

Leandro de Castro Fiuza

Leticia Terreri Serra Lima

Luciana Fonseca de Aguiar Moraes

Marcelo Pardellas Cazzola – Consultor

Mariangela Abrão

Marina Nunes Teixeira Soares

Paola Matos da Hora

Paulo Roberto Martins Santana

Priscilla Bessa Castilho

Roberto Ternes Arrial

Robson Quintilio

Rubens Campos de Lacerda Junior

Suzi Mesquita Vargas

Ulysses Tavares Teixeira

Vanessa Cardoso Tomaz

SUMÁRIO

Apresentação	1
Capítulo 1 Diretrizes para o Enade/2015	6
1.1 Objetivos	6
1.2 Matriz de avaliação	8
1.3 Formato da prova	12
1.4 Cálculo do conceito Enade	12
1.5 Outras convenções no âmbito do Enade	19
1.5.1 Índice de facilidade	19
1.5.2 Correlação ponto bisserial	20
Capítulo 2 Distribuição dos Cursos e dos Estudantes no Brasil	22
Capítulo 3 Análise Técnica da Prova	34
3.1 Condição de Presença e Estatísticas Básicas da Prova	35
3.1.1 Condição de Presença e Estatísticas Básicas Gerais	35
3.1.2 Estatísticas Básicas no Componente de Formação Geral	39
3.1.3 Estatísticas Básicas do Componente de Conhecimento Específico	42
3.2 Análise das Questões Objetivas	45
3.2.1 Componente de Formação Geral	45
3.2.2 Componente de Conhecimento Específico	49
3.3 Análise das Questões Discursivas	54
3.3.1 Componente de Formação Geral	54
3.3.1.1 Análise de Conteúdo da Questão Discursiva 1 do Componente de Formação Geral	56
3.3.1.2 Comentários sobre a correção de Conteúdo das respostas à Questão Discursiva 1	57
3.3.1.3 Análise de Conteúdo da Questão Discursiva 2 do Componente de Formação Geral	60
3.3.1.4 Comentários sobre a correção de Conteúdo das respostas à Questão Discursiva 2	61
3.3.1.5 Análise de Língua Portuguesa das Questões Discursivas do Componente de Formação Geral	64

3.3.1.6 Comentários sobre a correção das respostas de Formação Geral com respeito à Língua Portuguesa.....	65
3.3.2 Componente de Conhecimento Específico	74
3.3.2.1 Análise da Questão Discursiva 3 do Componente de Conhecimento Específico.....	75
3.3.2.2 Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 3	77
3.3.2.3 Análise da Questão Discursiva 4 do Componente de Conhecimento Específico.....	79
3.3.2.4 Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 4	80
3.3.2.5 Análise da Questão Discursiva 5 do Componente de Conhecimento Específico.....	82
3.3.2.6 Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 5	83
Capítulo 4 Percepção da Prova	86
4.1 Grau de dificuldade da prova	87
4.1.1 Componente de Formação Geral.....	87
4.1.2 Componente de Conhecimento Específico	89
4.2 Extensão da prova em relação ao tempo total	91
4.3 Compreensão dos enunciados das questões.....	93
4.3.1 Componente de Formação Geral.....	93
4.3.2 Componente de Conhecimento Específico	95
4.4 Suficiência das informações/instruções fornecidas	97
4.5 Dificuldade encontrada ao responder à prova	99
4.6 Conteúdos das questões objetivas da prova	102
4.7 Tempo gasto para concluir a prova	104
Capítulo 5 Distribuição dos Conceitos	107
5.1 Panorama nacional da distribuição dos conceitos	107
5.2 Conceitos por Categoria Administrativa e por Grande Região.....	109
5.3 Conceitos por Organização Acadêmica e por Grande Região.....	112
Capítulo 6 Características dos Estudantes e Coordenadores e Impressões sobre Atividades Acadêmicas e Extracurriculares.....	118
6.1. Perfil do estudante	118
6.1.1 Características demográficas e socioeconômicas	118

6.1.2 Características relacionadas ao hábito de estudo, acervo da biblioteca e estudo extraclasse.....	125
6.1.3 Comparação do nível de discordância/concordância de estudantes e Coordenadores com respeito às atividades acadêmicas e extraclases.....	128
6.2. Perfil do Coordenador	132
Glossário de Termos Estatísticos utilizados nos Relatórios Síntese do ENADE.....	139
ANEXO I - Análise Gráfica das Questões.....	147
ANEXO II - Tabulação das respostas do “Questionário da Percepção da Prova” por Quartos de Desempenho e Grandes Regiões	183
ANEXO III - Tabulação das respostas do “Questionário do Estudante” segundo Sexo e Quartos de Desempenho dos Estudantes.....	193
ANEXO IV – Comparação da opinião dos Estudantes e Coordenadores com respeito às Atividades Acadêmicas e Extraclases.....	263
ANEXO V – Questionário do Estudante	306
ANEXO VI – Questionário do Coordenador de Curso	315
ANEXO VII – Prova de Tecnologia em Gastronomia.....	323
ANEXO VIII – Padrão de Resposta Questões Discursivas e Gabarito Definitivo das Questões Objetivas – Tecnologia em Gastronomia	356
ANEXO IX – Concepção e elaboração das Provas do Enade	365

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 do total da classe ser igual a zero
Os arredondamentos não foram seguidos de ajustes para garantir soma 100% nas tabelas	

APRESENTAÇÃO

Os resultados do Enade/2015, da Área de Tecnologia em Gastronomia, expressos neste relatório, apresentam, para além da mensuração quantitativa decorrente do desempenho dos estudantes na prova, a potencialidade da correlação entre indicadores quantitativos e qualitativos acerca das características desejadas à formação do perfil profissional pretendido.

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 nº. 10.861, de 14 de abril de 2004. Além do Enade, os processos de Avaliação de Cursos de Graduação e de Avaliação Institucional constituem o tripé avaliativo do SINAES; os resultados destes instrumentos avaliativos, reunidos, permitem conhecer em profundidade o modo de funcionamento e a qualidade dos cursos e Instituições de Educação Superior (IES) de todo o Brasil.

Em seus doze anos de existência, o Enade passou por diversas modificações. Dentre as inovações mais recentes, estão o tempo mínimo de permanência do estudante na sala de aplicação da prova (por uma hora), adotado em 2013, a obrigatoriedade de resposta ao Questionário do Estudante e a publicação do Manual do Estudante, adotadas em 2014.

Os relatórios de análise dos resultados do Enade/2015 mantiveram, a princípio, a estrutura adotada no Enade/2014 com as inovações então introduzidas. Dentre essas destacamos: (i) um relatório específico sobre o desempenho das diferentes Áreas na prova de Formação Geral; (ii) uma análise do perfil dos coordenadores de curso; (iii) uma análise sobre a percepção de coordenadores de curso e de estudantes sobre o processo de formação ao longo da graduação; (iv) uma análise do desempenho linguístico dos concluintes, a partir das respostas discursivas na prova de Formação Geral.

Essas medidas adotadas fazem parte de um amplo processo de revisão e reflexão sobre os caminhos percorridos nestes doze primeiros anos do SINAES, a fim de aperfeiçoar os processos, instrumentos e procedimentos de aplicação e, por extensão, de qualificar a avaliação da educação superior brasileira, ampliando ainda sua visibilidade e utilização de resultados.

O Enade, no ano de 2015, com base na Portaria nº 03/2015, foi aplicado para fins de avaliação de desempenho dos estudantes dos cursos:

I. que conferem diploma de bacharel em:

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

II. que conferem diploma de tecnólogo em:

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

Essa edição do Enade foi aplicada no dia 22 de novembro de 2015 aos estudantes habilitados, com o objetivo geral de avaliar o desempenho desses em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares, às habilidades e competências para a atualização permanente e aos conhecimentos sobre a realidade brasileira, mundial e sobre outras Áreas do conhecimento.

O Enade foi aplicado aos estudantes concluintes dos cursos supracitados, ou seja, aos que se encontravam no último ano do curso. Esses estudantes responderam, antes da realização da prova, a um questionário *on-line* (Questionário do Estudante, ver Anexo V), que teve a função de compor o perfil dos participantes, integrando informações do seu contexto às suas percepções e vivências, e investigou, ainda, a avaliação dos estudantes quanto à sua trajetória no curso e na IES, por meio de questões objetivas que exploraram a oferta de infraestrutura e a Organização Acadêmica do curso, bem como certos aspectos importantes da formação profissional.

Os coordenadores dos cursos também responderam a um questionário (Questionário do Coordenador de Curso, ver Anexo VI) com questões semelhantes às formuladas para os estudantes e que permitiram uma comparação.

Estruturam o Enade dois Componentes: o primeiro, denominado Componente de Formação Geral, configura a parte comum às provas das diferentes Áreas, avalia competências, habilidades e conhecimentos gerais, desenvolvidos pelos estudantes, os quais facilitam a compreensão de temas exteriores ao âmbito específico de sua profissão e à realidade brasileira e mundial; o segundo, denominado Componente de Conhecimento Específico, contempla a especificidade de cada Área, no domínio dos conhecimentos e habilidades esperados para o perfil profissional.

ESTRUTURA DO RELATÓRIO

A estrutura geral do Relatório Síntese é composta pelos capítulos relacionados a seguir, além desta Apresentação.

Capítulo 1: Diretrizes para o Enade/2015

Capítulo 2: Distribuição dos Cursos e dos Estudantes no Brasil

Capítulo 3: Análise Técnica da Prova

Capítulo 4: Percepção da Prova

Capítulo 5: Distribuição dos Conceitos

Capítulo 6: Características dos Estudantes e Coordenadores e Impressões sobre Atividades Acadêmicas e Extracurriculares

O Capítulo 1 apresenta as diretrizes do Exame para a Área de Tecnologia em Gastronomia, com um caráter introdutório e explicativo, abrangendo o formato da prova e a Comissão Assessora de avaliação da Área. Além disso, dá a conhecer fórmulas estatísticas utilizadas para o cálculo do conceito Enade.

O Capítulo 2 delinea um panorama quantitativo de cursos e estudantes concluintes na Área, apresentando, em tabelas e mapas, a sua distribuição geográfica, segundo Categoria Administrativa e Organização Acadêmica da IES. Para as tabelas, utilizam-se dados nacionais por Grande Região e por Unidade Federativa. Os mapas são apresentados por Unidade Federativa e por mesorregião, como definidas pelo IBGE¹.

O Capítulo 3 traz as análises gerais da prova, quanto ao desempenho dos estudantes no Enade/2015, expressas pelo cálculo das estatísticas básicas, além das estatísticas e análises, em separado, sobre os Componentes de Formação Geral e Conhecimento Específico. Nas tabelas, são disponibilizados os totais da população e dos presentes, além de estatísticas das notas obtidas pelos estudantes: 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. Os dados foram calculados tendo em vista agregações resultantes dos seguintes critérios: nível nacional e por Grande Região, Categoria Administrativa e Organização Acadêmica. 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 são analisados em separado.

O Capítulo 4 trata das percepções dos estudantes quanto à prova Enade/2015, as quais foram analisadas por meio de nove perguntas que avaliaram desde o grau de dificuldade do exame até o tempo gasto para resolver as questões. Nesse capítulo, objetivou-se a descrição desses resultados, relacionando os estudantes a quatro grupos de desempenho (limitados pelos percentis: 25%; 50% ou mediana; e 75%), bem como às Grandes Regiões onde os cursos estavam sendo oferecidos.

O Capítulo 5 expõe o panorama nacional da distribuição dos conceitos dos cursos avaliados no Enade/2015, por meio de tabelas, gráficos e análises que articulam

¹ IBGE, Divisão Regional do Brasil em Mesorregiões e Microrregiões Geográficas, 1990. Disponível em: <biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv2269_1.pdf>.

os conceitos à Categoria Administrativa e à Organização Acadêmica, estratificadas por Grande Região.

O Capítulo 6 enfatiza as características dos estudantes, reveladas a partir dos resultados obtidos no Questionário do Estudante (Anexo V). O estudo desses dados favorece o conhecimento e a análise do perfil socioeconômico, a percepção sobre o ambiente de ensino-aprendizagem 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. Num segundo conjunto, tabelas apresentam uma comparação das impressões de estudantes e coordenadores sobre os programas e projetos desenvolvidos no ambiente acadêmico (mais tabelas deste tipo estão disponibilizadas no Anexo IV). Adicionalmente, são apresentadas tabelas com características selecionadas dos coordenadores, obtidas a partir dos resultados do Questionário de Coordenador do Curso (ver Anexo VI). Um procedimento de Escalamento Ideal², seguido de uma Análise Fatorial, é aplicado às questões nas quais o Coordenador explicita graus de concordância/discordância.

Complementarmente, são apresentados, ainda, 9 anexos e um glossário de termos estatísticos. O Anexo I apresenta a Análise Gráfica das Questões, os Anexos II e III apresentam, respectivamente, as tabulações das respostas do “Questionário da Percepção da Prova” e do “Questionário do Estudante” por Quartos de Desempenho e Grandes Regiões, o Anexo IV apresenta o cruzamento das informações correspondentes aos questionários dos estudantes e dos coordenadores de curso, os Anexos V e VI, respectivamente, a íntegra dos Questionários do estudante e do coordenador, o Anexo VII, a íntegra da Prova de Tecnologia em Gastronomia, o Anexo VIII, o padrão de respostas das questões discursivas e o gabarito das objetivas, e o Anexo IX, a concepção e elaboração das provas do Enade.

Espera-se que as análises e resultados aqui apresentados possam subsidiar redefinições político-pedagógicas aos percursos de formação no cenário da educação superior no país.

² Meulman, J.J. (1998). Optimal scaling methods for multivariate categorical data analysis. Disponível em: <www.unt.edu/rss/class/Jon/SPSS_SC/Module9/M9_CatReg/SWPOPT.pdf>.

CAPÍTULO 1

DIRETRIZES PARA O ENADE/2015

1.1 OBJETIVOS

A Lei nº 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”. De acordo com o § 1º do Artigo 1º da referida lei, 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”.

O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), como parte integrante do SINAES, foi definido pela mesma lei, conforme a perspectiva da avaliação dinâmica que está subjacente ao SINAES. O Enade tem por objetivo geral aferir o desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares da respectiva Área 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. A prova foi pautada pelas diretrizes e matrizes elaboradas pela Comissão Assessora de Avaliação da Área de Tecnologia em Gastronomia e pela Comissão Assessora de Avaliação de Formação Geral do Enade.

O Enade é complementado pelo Questionário do Estudante (com 68 questões, preenchido *on-line* pelo estudante – ver Anexo V), o Questionário dos Coordenadores de Curso (com 75 questões, preenchido *on-line* pelo coordenador – ver Anexo VI), as questões de avaliação da prova (nove questões respondidas pelo estudante ao final da prova - ver Anexo VII com a íntegra da prova de Tecnologia em Gastronomia) e os dados do Censo da Educação Superior³.

³ <http://portal.inep.gov.br/web/centso-da-educacao-superior>

O Enade é aplicado periodicamente aos estudantes das diversas Áreas do conhecimento que tenham cumprido os requisitos mínimos estabelecidos, caracterizando-os como ingressantes ou concluintes. Em 2015, o Enade foi aplicado somente aos estudantes concluintes, os que estavam no último ano dos cursos de graduação.

A avaliação do desempenho dos estudantes de cada curso participante do Enade é expressa por meio de conceitos, ordenados em uma escala com 5 (cinco) níveis, tomando por base padrões mínimos estabelecidos por especialistas das diferentes Áreas do conhecimento.

A Comissão Assessora de Avaliação da Área de Tecnologia em Gastronomia é composta pelos seguintes professores, nomeados pela Portaria Inep nº 54, de 6 de março de 2015:

- Adenilma da Silva Farias, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí;
- Alcides Gomes Neto, Universidade Federal de Pelotas;
- Alessandro Adrelle Eller Dias, Universidade de Vila Velha;
- Alinne Martins Ferreira Marin, Centro Universitário Euro-Americano;
- Rosana Fernandez Medina Toledo, Universidade Cruzeiro do Sul; e
- Silmara da Cunha Pimentel, Faculdades Metropolitanas de Manaus.

Fazem parte da Comissão Assessora de Avaliação da Formação Geral os seguintes professores, designados pela mesma Portaria Inep nº 54, de 6 de março de 2015:

- Mariléia Silva dos Reis, Universidade Federal de Sergipe;
- Nedir do Espírito Santo, Universidade Federal do Rio de Janeiro;
- Sergio Barreira de Faria Tavoraro, Universidade de Brasília;
- Sibeli Paulon Ferronato, Universidade de Passo Fundo;
- Tânia Moura Benevides, Universidade Federal da Bahia;
- Thana Mara de Souza, Universidade Federal do Espírito Santo; e
- Vera Lúcia Puga, Universidade Federal de Uberlândia.

1.2 MATRIZ DE AVALIAÇÃO

As diretrizes para a elaboração da prova da Área de Tecnologia em Gastronomia estão definidas na Portaria Inep nº 223, de 10 de junho de 2015.

A prova do Enade/2015, 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 Geral⁴, foram “... considerados os seguintes elementos integrantes do perfil profissional: letramento crítico, atitude ética; comprometimento e responsabilidade sociais; compreensão de temas que transcendam ao ambiente próprio de sua formação, relevantes para a realidade social; espírito científico, humanístico e reflexivo; capacidade de análise crítica e integradora da realidade; e aptidão para socializar conhecimentos públicos diferenciados e em vários contextos.”

No Componente de Formação Geral, de acordo com o § 1º do Artigo 3º da Portaria Inep nº 239, de 10 de junho de 2015, foram verificadas as seguintes habilidades e competências: ler, interpretar e produzir textos; extrair conclusões por indução e/ou dedução; estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações; fazer escolhas valorativas avaliando consequências, argumentar coerentemente, projetar ações de intervenção; propor soluções para situações-problema; elaborar sínteses; e administrar conflitos.

De acordo com o § 2º do Artigo 3º da Portaria Inep nº 239, de 10 de junho de 2015, as questões do Componente de Formação Geral versam sobre os seguintes temas: cultura e arte; avanços tecnológicos; ciência, tecnologia e sociedade; democracia, ética e cidadania; ecologia; globalização e política internacional; políticas públicas (educação, habitação, saneamento, saúde, transporte, segurança, defesa e questões ambientais); relações de trabalho; responsabilidade social (setor público, privado e terceiro setor); sociodiversidade e multiculturalismo (violência, tolerância/intolerância, inclusão/exclusão e relações de gênero); Tecnologias de Informação e Comunicação; e vida urbana e rural.

O Componente de avaliação de Formação Geral do Enade/2015 foi composto por 10 (dez) questões, sendo 2 (duas) questões discursivas e 8 (oito) de múltipla

⁴ Art. 3º, Portaria Inep nº 239, de 10 de junho de 2015.

escolha, abordando situações-problema e estudos de caso, simulações, interpretação de textos, imagens, gráficos e tabelas. As questões discursivas do Componente de Formação Geral buscaram investigar aspectos como clareza, coerência, coesão, estratégias argumentativas, utilização de vocabulário adequado e correção gramatical do texto.

A prova do Enade/2015, no Componente de Conhecimento Específico da Área de Tecnologia em Gastronomia, avaliou se o estudante desenvolveu, no processo de formação, as seguintes competências e habilidades⁵:

I - identificar, selecionar e utilizar equipamentos, móveis e utensílios para a execução das produções gastronômicas, considerando as normas de segurança;

II - propor cardápios que levem em consideração a composição química, nutricional e organoléptica dos alimentos;

III - planejar, avaliar e controlar as atividades de produção, conservação de alimentos e custos;

IV - identificar, selecionar e classificar as matérias-primas utilizadas em produções alimentares;

V - organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança alimentar em matérias-primas, fornecedores, produtos semi-processados e produtos acabados;

VI - conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência regional, nacional e internacional;

VII - aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais;

VIII - elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços;

IX - aplicar legislações, políticas e normas técnicas no exercício da profissão;

X - planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagem, restaurantes (comerciais e industriais), bares, eventos, refeições transportadas, hospitais e afins;

⁵ Art. 6º, Portaria Inep nº 223, de 10 de junho de 2015.

XI - dimensionar, selecionar e capacitar equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão, considerando os aspectos étnico-raciais, a responsabilidade sócio-ambiental e os direitos humanos;

XII - realizar pesquisas de mercado, de tendências gastronômicas e de inovações tecnológicas.

A prova do Enade/2015, no Componente Específico da Área de Tecnologia em Gastronomia, tomou como subsídio o perfil profissional expresso na descrição do perfil do tecnólogo oferecida pelo Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia para os Cursos de Tecnologia em Gastronomia, a saber⁶ :

I - atuação crítica, científica, humanística, criativa e interdisciplinar nas diversas etapas associadas aos serviços de alimentação, desde a obtenção da matéria-prima até a distribuição do produto acabado;

II - visão sistêmica e atuação proativa frente às diferentes tecnologias aplicadas na cadeia produtiva e capacidade de desenvolver o trabalho em equipe;

III - aptidão para tomada de decisão na gestão de serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais e hábitos alimentares;

IV - capacidade para estruturar o ambiente de trabalho com vistas à produção segura de alimentos;

V - atualização permanente em relação às tendências de mercado e às inovações tecnológicas na área gastronômica;

VI - aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando fatores nutricionais, sensoriais, históricos, culturais, éticos, econômicos e de responsabilidade socioambiental;

VII - capacidade de comunicação e negociação no ramo do empreendedorismo gastronômico;

VIII - consciente de sua responsabilidade para com o bem-estar individual e coletivo e comprometido com a ética profissional e com o exercício da cidadania.

A prova do Enade/2015, no componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia tomou como referencial os seguintes conteúdos curriculares:⁷

⁶ Art. 5º, Portaria Inep nº 223, de 10 de junho de 2015.

⁷ Art. 7º, Portaria Inep nº 223, de 10 de junho de 2015.

I - História da alimentação: relações do alimento com o desenvolvimento humano, histórico e sociocultural; cultura alimentar e as influências étnico-raciais; evolução da gastronomia;

II - Fundamentos de nutrição e alimentação humana: conceitos de macro e micro nutrientes; composição e transformação dos alimentos;

III - Segurança alimentar: riscos e microbiologia de alimentos; métodos de conservação; ferramentas de segurança alimentar;

IV - Planejamento de cardápio: ficha técnica de preparo (peso bruto, peso líquido, fator de cocção, fator de correção, fator de conversão, custo percapita); tipologia e cardápio como instrumento de marketing;

V - Técnicas básicas de cozinha: técnicas de cortes de alimentos; métodos de cocção; molhos, caldos e fundos; reconhecimento dos insumos; equipamentos e utensílios; terminologia culinária básica;

VI - Técnicas de confeitaria: açúcar e seus pontos de caldas; chocolates; preparo de merengues; suflês; cremes e massas; principais produções da confeitaria clássica; técnicas e ingredientes;

VII - Técnicas de panificação: processos de fermentação; massas básicas; tipos de pães; técnicas e ingredientes;

VIII - Cozinhas clássicas: Francesa e Italiana;

IX - Cozinhas: Brasileira; das Américas; Europeia; Africana; Asiática;

X - Gestão de alimentos e bebidas: plano de negócios; custos e controles; gestão de negócios; marketing; planejamento e desenvolvimento de equipes; logística; planejamento físico de instalações e fluxos operacionais;

XI - Ética e sustentabilidade: ética profissional; alimentação sustentável; tratamento de resíduos;

XII - Tipologia de restaurantes e serviços: tipos de serviços; dinâmicas de operação nos serviços; tipologia de restauração;

XIII - Bebidas: alcoólicas e não alcoólicas; destiladas e fermentadas; enologia; harmonização de bebidas e comidas.

A parte relativa ao Componente de Conhecimento Específico da Área de Tecnologia em Gastronomia do Enade/2015 foi elaborada atendendo à seguinte

distribuição⁸: 30 (trinta) questões, sendo 3 (três) discursivas e 27 (vinte e sete) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de casos.

1.3 FORMATO DA PROVA

Como já comentado, a prova do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes de 2015 foi estruturada em dois componentes: o primeiro, comum a todos os cursos, e o segundo, específico de cada uma das Áreas avaliadas.

No Componente de Formação Geral, as 8 (oito) questões objetivas de múltipla escolha e as 2 (duas) discursivas tiveram pesos, respectivamente, iguais a 60% e 40%. As discursivas de Formação Geral foram corrigidas levando em consideração o conteúdo, com peso igual a 80%, e aspectos referentes à Língua Portuguesa (ortográficos, textuais, morfo sintáticos e vocabulares), com peso igual a 20%. No Componente de Conhecimento Específico da Área de Tecnologia em Gastronomia, as 27 (vinte e sete) questões objetivas de múltipla escolha e as 3 (três) discursivas tiveram pesos iguais a, respectivamente, 85% e 15%. As notas dos dois Componentes, de Formação Geral e de 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 foi também arredondada a uma casa decimal.

1.4 CÁLCULO DO CONCEITO ENADE⁹

Até 2014, o Conceito Enade era calculado para cada Unidade de Observação, constituída pelo conjunto de cursos que compõe uma área de avaliação específica do Enade, de uma mesma Instituição de Educação Superior (IES) em um determinado município. A partir de 2015, o Conceito Enade foi calculado para cada Curso de Graduação avaliado, conforme enquadramento pelas Instituições de Educação Superior em uma das áreas de avaliação elencadas no artigo 1º da Portaria Normativa do MEC nº 3, de 6 de março de 2015 de acordo com a metodologia explicitada na Nota Técnica nº 2/2017/CGCQES/DAES¹⁰.

⁸ Art. 4º, parágrafo único da Portaria Inep nº 223, de 10 de junho de 2015.

⁹ Adaptado da Nota Técnica Daes/Inep nº 57/2015.

¹⁰ Para a modalidade a distância (EAD), considera-se o município de funcionamento da sede do curso.

A partir de 2008, o Conceito Enade passou a considerar em seu cálculo apenas o desempenho dos alunos concluintes. Assim sendo, todos os cálculos descritos a seguir consideram apenas os referidos estudantes, inscritos na condição de regular, que compareceram ao exame, ou seja, os estudantes concluintes participantes do Enade em 2015.

O passo inicial para o cálculo do Conceito Enade de um curso é a obtenção do desempenho médio¹¹ 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.

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

Onde:

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 , no Componente de Conhecimento Específico, utiliza-se a seguinte equação.

$$CE_{kj} = \frac{\sum_{i=1}^N CE_{kji}}{N_{kj}} \quad (2)$$

onde:

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

¹¹ 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).

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 .

O segundo passo é a obtenção da média nacional¹² 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.

$$\overline{FG}_k = \frac{\sum_{j=1}^T FG_{kj}}{T_k} \quad (3)$$

Onde:

$\overline{FG}_k$ é a nota média 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 ; 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.

$$\overline{CE}_k = \frac{\sum_{j=1}^T CE_{kj}}{T_k} \quad (4)$$

Onde:

$\overline{CE}_k$ 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 .

¹² Os cursos com desempenho médio igual a zero não são consideradas no cálculo das médias e desvios-padrão nacionais da área de avaliação.

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 equação subsequente.

$$S_{FG_k} = \sqrt{\frac{\sum_{j=1}^T (FG_{kj} - \overline{FG_k})^2}{T_k - 1}} \quad (5)$$

Onde:

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.

$$S_{CE_k} = \sqrt{\frac{\sum_{j=1}^T (CE_{kj} - \overline{CE_k})^2}{T_k - 1}} \quad (6)$$

Onde:

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 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.

$$Z_{FG_{kj}} = \frac{FG_{kj} - \overline{FG}_k}{S_{FG_k}} \quad (7)$$

Onde:

$Z_{FG_{kj}}$ 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.

$$Z_{CE_{kj}} = \frac{CE_{kj} - \overline{CE}_k}{S_{CE_k}} \quad (8)$$

Onde:

$Z_{CE_{kj}}$ 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 todas 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 linear¹³, 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:

$$NP_{FG_{kj}} = 5 \cdot \left(\frac{Z_{FG_{kj}} - Z_{FG_k}^{\min}}{Z_{FG_k}^{\max} - Z_{FG_k}^{\min}} \right) \quad (9)$$

Onde:

$NP_{FG_{kj}}$ 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 ;

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

$Z_{FG_k}^{\max}$ 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.

$$NP_{CE_{kj}} = 5 \cdot \left(\frac{Z_{CE_{kj}} - Z_{CE_k}^{\min}}{Z_{CE_k}^{\max} - Z_{CE_k}^{\min}} \right) \quad (10)$$

Onde:

¹³ 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, e não são utilizadas como mínimo ou máximo na fórmula, pelo fato de terem valores discrepantes (outliers) dos demais.

$NP_{CE_{kj}}$ 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 ;

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

$Z_{CE_k} \max$ 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 mostra a equação 11.

$$NC_{kj} = 0,25 \cdot NP_{FG_{kj}} + 0,75 \cdot NP_{CE_{kj}} \quad (11)$$

Onde:

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 1.1.

Tabela 1.1 – Parâmetro de conversão do NCK_j em Conceito Enade – Enade/2015

Conceito Enade (faixa)	NCK_j (Valor Contínuo)
1	$0 \leq NCK_j < 0,945$
2	$0,945 \leq NCK_j < 1,945$
3	$1,945 \leq NCK_j < 2,945$
4	$2,945 \leq NCK_j < 3,945$
5	$3,945 \leq NCK_j \leq 5$

Fonte: MEC/Inep/Daes – Nota Técnica nº 57/2015

Os cursos com menos de 2 (dois) concluintes participantes no Exame não obtêm o Conceito Enade, ficando “Sem Conceito (SC)”. Isso ocorre para preservar a identidade do estudante, de acordo com o exposto no § 9º do artigo 5º da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004¹⁴.

1.5 OUTRAS CONVENÇÕES NO ÂMBITO DO ENADE

1.5.1 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 1.2 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*.

¹⁴ O texto oficial está assim enunciado: “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”.

Tabela 1.2 - Classificação de questões segundo Índice de Facilidade – Enade/2015

Índice de Facilidade	Classificação
$\geq 0,86$	Muito fácil
0,61 a 0,85	Fácil
0,41 a 0,60	Médio
0,16 a 0,40	Difícil
$\leq 0,15$	Muito difícil

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

1.5.2 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 alunos dos cursos, uma questão deve ser mais acertada por alunos 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 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:

$$r_{pb} = \frac{\bar{C}_A - \bar{C}_T}{DP_T} \sqrt{\frac{p}{q}}, \quad (12)$$

em que $\bar{C}_A$ é a média obtida na parte objetiva de Formação Geral da prova pelos alunos que acertaram a questão; $\bar{C}_T$ representa a média obtida na prova por todos os alunos da Área; DP_T é o desvio padrão das notas nesta parte da prova de todos os alunos da Área; p é a proporção de estudantes que acertaram a questão (número de alunos que acertaram a questão dividido pelo número total de alunos que compareceram à prova), e $q = 1 - p$ é a proporção de estudantes que erraram a questão.

Este mesmo procedimento é realizado para as questões da parte objetiva de Conhecimento Específico de cada Área.

A Tabela 1.3 apresenta a classificação de questões segundo o poder de discriminação, utilizando-se para tal, o índice de discriminação (ponto bisserial).

Tabela 1.3 – Classificação de questões segundo Índice de Discriminação (Ponto Bisserial) – Enade/2015

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/2015

Questões com índice de discriminação fraco, com valores $\leq 0,19$, são eliminadas do cálculo das notas.

CAPÍTULO 2

DISTRIBUIÇÃO DOS CURSOS E DOS ESTUDANTES NO BRASIL

Em 2015, o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes na Área de Tecnologia em Gastronomia contou com a participação de estudantes de 107 cursos.

Considerando-se a Categoria Administrativa da IES, destaca-se a predominância das Instituições Privadas de ensino, que concentraram 98 dos 107 cursos de Tecnologia em Gastronomia, número correspondente a 91,6% dos cursos avaliados (Tabela 2.1).

Como mostra a Tabela 2.1, a região Sudeste foi a de maior representação, concentrando 49 cursos, ou 45,8% do total nacional. As regiões Nordeste e Sul tiveram uma representação semelhante, respectivamente, de 22,4% e de 20,6% do total de cursos. A região de menor representação foi a Norte, com dois cursos ou 1,9% do total, seguida pela região Centro-Oeste com dez cursos (9,3%).

Considerando-se a distribuição dos cursos por Categoria Administrativa em cada Grande Região, a região Centro-Oeste é a que apresenta a maior proporção de cursos em Instituições Públicas (20,0%). Em contrapartida, a região Norte só oferece cursos em Instituições Privadas. Na região Sudeste, encontra-se a maior quantidade de cursos em Instituições Privadas do país, com 48 dentre os 98 dessa categoria. Quanto aos cursos em Instituições Públicas, as regiões Nordeste e Sul apresentaram o maior quantitativo nacional, três em cada dos nove nessa categoria.

Tabela 2.1 – Distribuição absoluta e percentual na linha de Cursos Participantes por Categoria Administrativa, segundo a Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região	Categoria Administrativa		
	Total	Pública	Privada
Brasil	107	9	98
	100,0%	8,4%	91,6%
NO	2	0	2
	100,0%	0,0%	100,0%
NE	24	3	21
	100,0%	12,5%	87,5%
SE	49	1	48
	100,0%	2,0%	98,0%
SUL	22	3	19
	100,0%	13,6%	86,4%
CO	10	2	8
	100,0%	20,0%	80,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

A Tabela 2.2 disponibiliza o número de cursos de Tecnologia em Gastronomia por Organização Acadêmica segundo as Grandes Regiões brasileiras. Dos 107 cursos de Tecnologia em Gastronomia avaliados no exame, 46, equivalentes a 43,0% desse total, eram oferecidos em Universidades. As Faculdades, por sua vez, apresentaram 35 cursos (32,7% do total), enquanto os Centros Universitários eram 26, o que corresponde a 24,3% do total de cursos.

Dentre as Grandes Regiões, a Sudeste apresentou quantitativo mais elevado de cursos nos três tipos de Organização Acadêmica: Universidades (20), Centros Universitários (16) e Faculdades (13), quando comparada às demais regiões.

Na sequência de regiões que apresentaram maiores quantitativos, a Nordeste figurou na segunda posição, com 24 cursos, dos quais nove eram vinculados a Universidades, 12 a Faculdades e três a Centros Universitários. Esta região foi a com maior proporção de cursos em Faculdades, juntamente com a região Norte (50,0%).

Já a região Sul contou com 13 cursos em Universidades, sete cursos em Faculdades e dois em Centros Universitários, num total de 22 cursos. Esta região foi a com menor proporção de cursos de Centros Universitários (9,1%) e a com maior proporção em Universidades (59,1%).

A região Centro-Oeste contou com quatro cursos em Universidades, dois em Faculdades e também quatro em Centros Universitários, num total de dez cursos.

Como já mencionado, a região Norte foi a com menor representação no total nacional de cursos de Tecnologia em Gastronomia, dois cursos: um em Faculdade e outro em Centro Universitário.

Tabela 2.2 – Distribuição absoluta e percentual na linha de Cursos Participantes por Organização Acadêmica, segundo a Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região	Organização Acadêmica			
	Total	Universidades	Centros Universitários	Faculdades
Brasil	107	46	26	35
	100,0%	43,0%	24,3%	32,7%
NO	2	0	1	1
	100,0%	0,0%	50,0%	50,0%
NE	24	9	3	12
	100,0%	37,5%	12,5%	50,0%
SE	49	20	16	13
	100,0%	40,8%	32,7%	26,5%
SUL	22	13	2	7
	100,0%	59,1%	9,1%	31,8%
CO	10	4	4	2
	100,0%	40,0%	40,0%	20,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

A distribuição dos cursos avaliados no Enade/2015, na Área de Tecnologia em Gastronomia, por Unidade da Federação, é apresentada na Figura 2.1 e no Gráfico 2.1. Foram avaliados cursos de Tecnologia em Gastronomia em 20 UF. Em sete UF, nenhum curso na Área foi ofertado e estão representados por área em branco no mapa: Mato Grosso, Tocantins, Amapá, Pará, Roraima, Acre e Rondônia. Pode-se observar que São Paulo e Paraná foram os estados com maior representação, seguidos de Rio Grande do Sul e Pernambuco. São Paulo já responde por mais de um terço dos cursos de Tecnologia em Gastronomia avaliados no Enade de 2015: 34,6%.

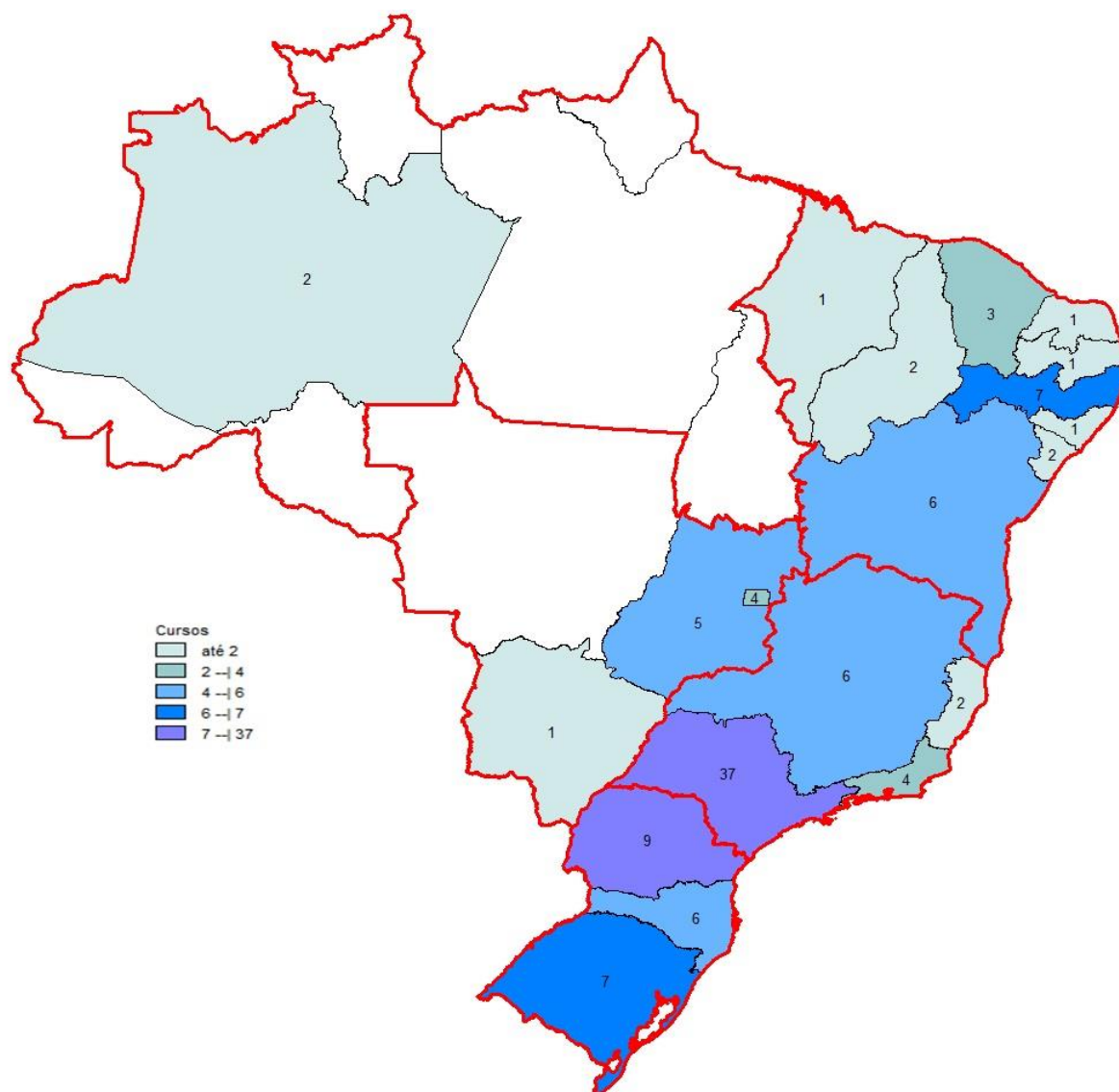


Figura 2.1 – Cursos Participantes por Unidade da Federação com indicação de Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

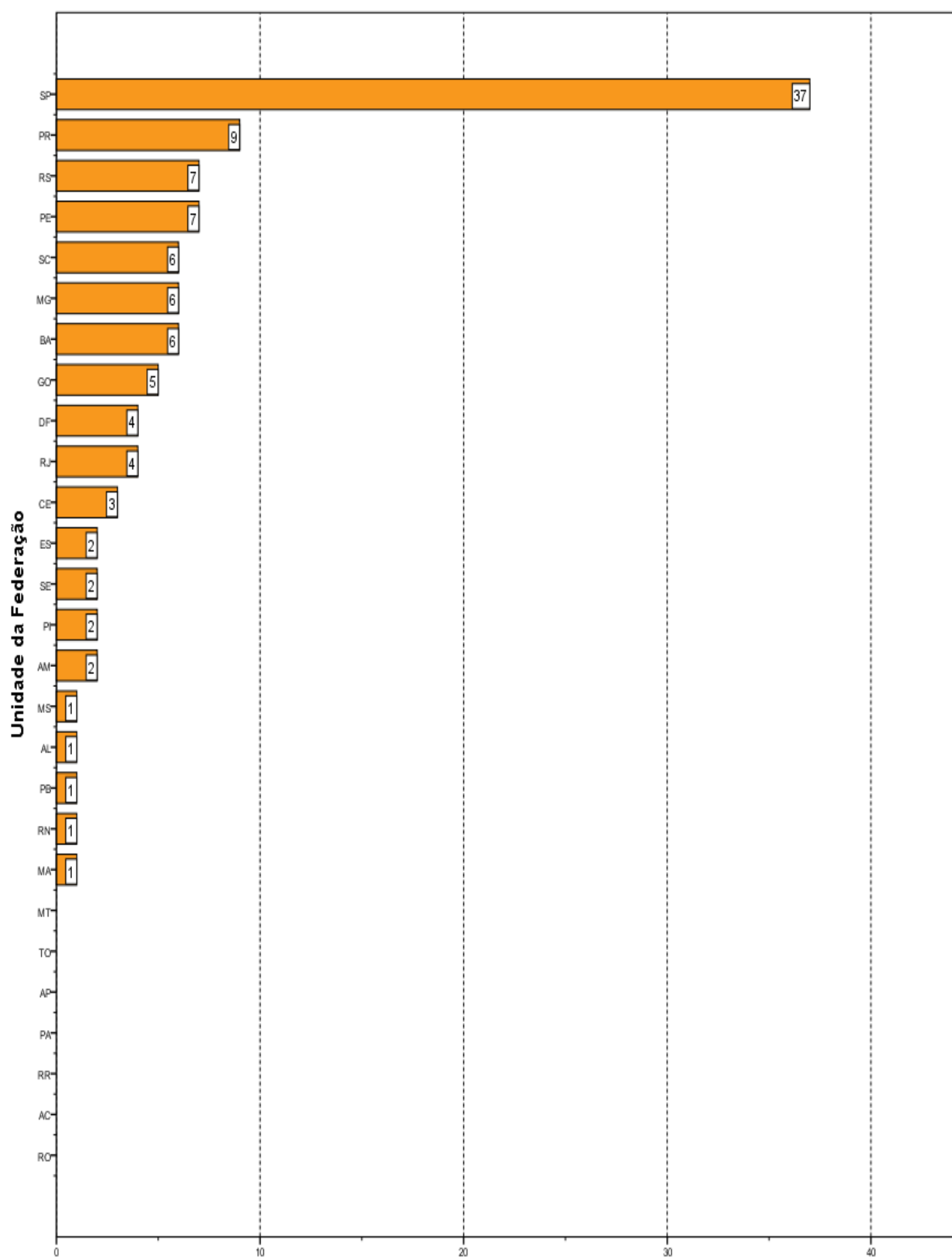


Gráfico 2.1 - Cursos Participantes por Unidade da Federação- Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O número de estudantes inscritos e ausentes, bem como o de estudantes presentes, no Enade/2015 de Tecnologia em Gastronomia, por Categoria Administrativa, é apresentado na Tabela 2.3. Em todo o Brasil, inscreveram-se no exame 5.717 estudantes, sendo que destes, 4.540 estavam presentes (20,6% de ausências). A menor taxa de absenteísmo aconteceu na região Norte (8,5%) e a maior, na região Centro-Oeste (32,7%). O absenteísmo foi maior entre os estudantes de Instituições Públicas (21,7%) do que entre os de Instituições Privadas (20,5%).

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 95,4% dos estudantes de Tecnologia em Gastronomia de todo o país inscritos no Enade/2015 (5.454 estudantes em IES Privadas e 263, em IES Públicas).

A região Sudeste apresentou o maior número de estudantes inscritos, 2.591, dos quais 2.587 (99,8%) estudavam em Instituições Privadas, enquanto quatro (0,2%), em Instituições Públicas. A proporção de alunos inscritos em IES Privadas foi maior do que nas demais regiões. O contingente de alunos inscritos na região correspondeu a um pouco menos da metade dos alunos inscritos na área (45,3%). Já na região Nordeste, onde a quantidade total de inscritos foi menos elevada, 1.555 alunos, correspondendo a 27,2% do total nacional, também houve um percentual alto de estudantes cursando Tecnologia em Gastronomia em IES Privadas (94,4%), ainda que menor do que na região Sudeste.

Na Região Sul, inscreveram-se 892 estudantes, correspondentes a 15,6% em termos nacionais. Nessa região, a rede privada concentrou 784 inscritos (87,9% do total regional) e as Instituições Públicas, 108 estudantes, o que correspondeu a 12,1% do total regional.

Com 455 inscritos, correspondentes a 8,0% em termos de Brasil, a região Centro-Oeste apresentou 64 alunos de Instituições Públicas e 391 de Privadas, respectivamente 14,1% e 85,9% do total regional. A região Norte apresentou a menor quantidade de estudantes na Área de Tecnologia em Gastronomia: 224, correspondendo a 3,9% do total nacional. Nessa região, a totalidade dos estudantes também era da rede privada.

Tabela 2.3 – Distribuição absoluta e percentual na linha de estudantes por Categoria Administrativa, segundo a Grande Região e a Condição de Presença – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região / Condição de Presença		Categoria Administrativa da IES		
		Total	Pública	Privada
Brasil	Ausentes	1.177	57	1.120
		100,0%	4,8%	95,2%
	Presentes	4.540	206	4.334
		100,0%	4,5%	95,5%
	% Ausentes	20,6%	21,7%	20,5%
NO	Ausentes	19	0	19
		100,0%	0,0%	100,0%
	Presentes	205	0	205
		100,0%	0,0%	100,0%
	% Ausentes	8,5%	.	8,5%
NE	Ausentes	335	19	316
		100,0%	5,7%	94,3%
	Presentes	1.220	68	1.152
		100,0%	5,6%	94,4%
	% Ausentes	21,5%	21,8%	21,5%
SE	Ausentes	534	0	534
		100,0%	0,0%	100,0%
	Presentes	2.057	4	2.053
		100,0%	0,2%	99,8%
	% Ausentes	20,6%	0,0%	20,6%
SUL	Ausentes	140	22	118
		100,0%	15,7%	84,3%
	Presentes	752	86	666
		100,0%	11,4%	88,6%
	% Ausentes	15,7%	20,4%	15,1%
CO	Ausentes	149	16	133
		100,0%	10,7%	89,3%
	Presentes	306	48	258
		100,0%	15,7%	84,3%
	% Ausentes	32,7%	25,0%	34,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

A Tabela 2.4 mostra o número de estudantes inscritos, presentes e ausentes, por Organização Acadêmica, segundo as Grandes Regiões. Dos 4.540 estudantes de Tecnologia em Gastronomia inscritos e presentes para o exame de 2015 em todo o Brasil, 1.634 (36,0%) estudavam em Universidades, 1.413 (31,1%), em Centros Universitários e 1.493 (32,9%) estavam vinculados a Faculdades.

Dentre as Grandes Regiões, aquela que registrou o maior contingente de participantes (estudantes inscritos e presentes) estudando em Universidades foi a

Sudeste, com 835, o que corresponde a mais de metade dos participantes nesse tipo de Organização Acadêmica, 51,1%. Também, na região Sudeste, foi encontrado o maior contingente de participantes em Centros Universitários, 764 (correspondendo a 54,1% dos participantes nesse tipo de Organização). O maior contingente de participantes de Faculdades, 635 (correspondendo a 42,5% dos participantes nesse tipo de Organização), acontece na região Nordeste.

Considerando-se a distribuição intrarregional, os 2.057 participantes da região Sudeste estavam principalmente em Universidades (40,6%) e, com menor representatividade, em Centros Universitários (37,1%) e em Faculdades (22,3%).

A região Nordeste apresentou o segundo maior contingente de participantes. Nessa região, dos 1.220 participantes, 336 estavam em Universidades, 249 em Centros Universitários e 635, em Faculdades, correspondendo a, respectivamente, 27,5%, 20,4% e 52,0%.

A região Sul apresentou o terceiro maior contingente de participantes. Nessa região, dos 752 participantes, 337 estavam em Universidades, 161, em Centros Universitários e 254, em Faculdades, correspondendo a, respectivamente, 44,8%, 21,4% e 33,8%.

Na região Centro-Oeste, os 126 participantes de Universidades correspondiam a 41,2% do total regional, sendo de 42,8% a proporção dos alunos de Centros Universitários (131) e de 16,0% a dos de Faculdades (49).

Dos 205 alunos participantes da região Norte, nenhum estava em Universidades, 52,7% estavam em Centros Universitários e 47,3%, em Faculdades, respectivamente, 108 e 97 estudantes. Essa região, como já comentado, apresentou o menor contingente de participantes.

Tabela 2.4 – Número de Estudantes Concluintes por Organização Acadêmica segundo a Grande Região e a Condição de Presença - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região / Condição de Presença		Organização Acadêmica da IES			
		Total	Universidades	Universitários	Faculdades
Brasil	Ausentes	1.177	494	366	317
		100,0%	42,0%	31,1%	26,9%
	Presentes	4.540	1.634	1.413	1.493
		100,0%	36,0%	31,1%	32,9%
	% Ausentes	20,6%	23,2%	20,6%	17,5%
NO	Ausentes	19	0	8	11
		100,0%	0,0%	42,1%	57,9%
	Presentes	205	0	108	97
		100,0%	0,0%	52,7%	47,3%
	% Ausentes	8,5%	-	6,9%	10,2%
NE	Ausentes	335	109	57	169
		100,0%	32,5%	17,0%	50,4%
	Presentes	1.220	336	249	635
		100,0%	27,5%	20,4%	52,0%
	% Ausentes	21,5%	24,5%	18,6%	21,0%
SE	Ausentes	534	250	199	85
		100,0%	46,8%	37,3%	15,9%
	Presentes	2.057	835	764	458
		100,0%	40,6%	37,1%	22,3%
	% Ausentes	20,6%	23,0%	20,7%	15,7%
SUL	Ausentes	140	94	1	45
		100,0%	67,1%	0,7%	32,1%
	Presentes	752	337	161	254
		100,0%	44,8%	21,4%	33,8%
	% Ausentes	15,7%	21,8%	0,6%	15,1%
CO	Ausentes	149	41	101	7
		100,0%	27,5%	67,8%	4,7%
	Presentes	306	126	131	49
		100,0%	41,2%	42,8%	16,0%
	% Ausentes	32,7%	24,6%	43,5%	12,5%

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

A Figura 2.2 apresenta a distribuição dos estudantes inscritos (presentes e ausentes) no Enade/2015 na Área de Tecnologia em Gastronomia por mesorregião com indicação da UF. Foram avaliados estudantes inscritos em 20 UF (ver Gráfico 2.2) e em quase um terço das mesorregiões (92 mesorregiões, 67,2%, não apresentaram alunos e estão representadas por áreas brancas). Os estados de São Paulo, Paraná, Pernambuco e Minas Gerais, nesta ordem, foram os que contaram com maior número

de inscritos, somando mais da metade, 56,1%, dos estudantes inscritos. No outro extremo, além dos sete estados que não ofereceram cursos e que, conseqüentemente, não tinham alunos inscritos, está Mato Grosso do Sul com nove alunos. As dez mesorregiões com o maior número de estudantes inscritos concentraram 61,6% e são mesorregiões ligadas aos municípios de capitais e do Distrito Federal (São Paulo, Recife, Salvador, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Curitiba, Fortaleza, Manaus e Maceió). A mesorregião com maior número de inscritos é a da capital paulista com 22,6% dos estudantes.

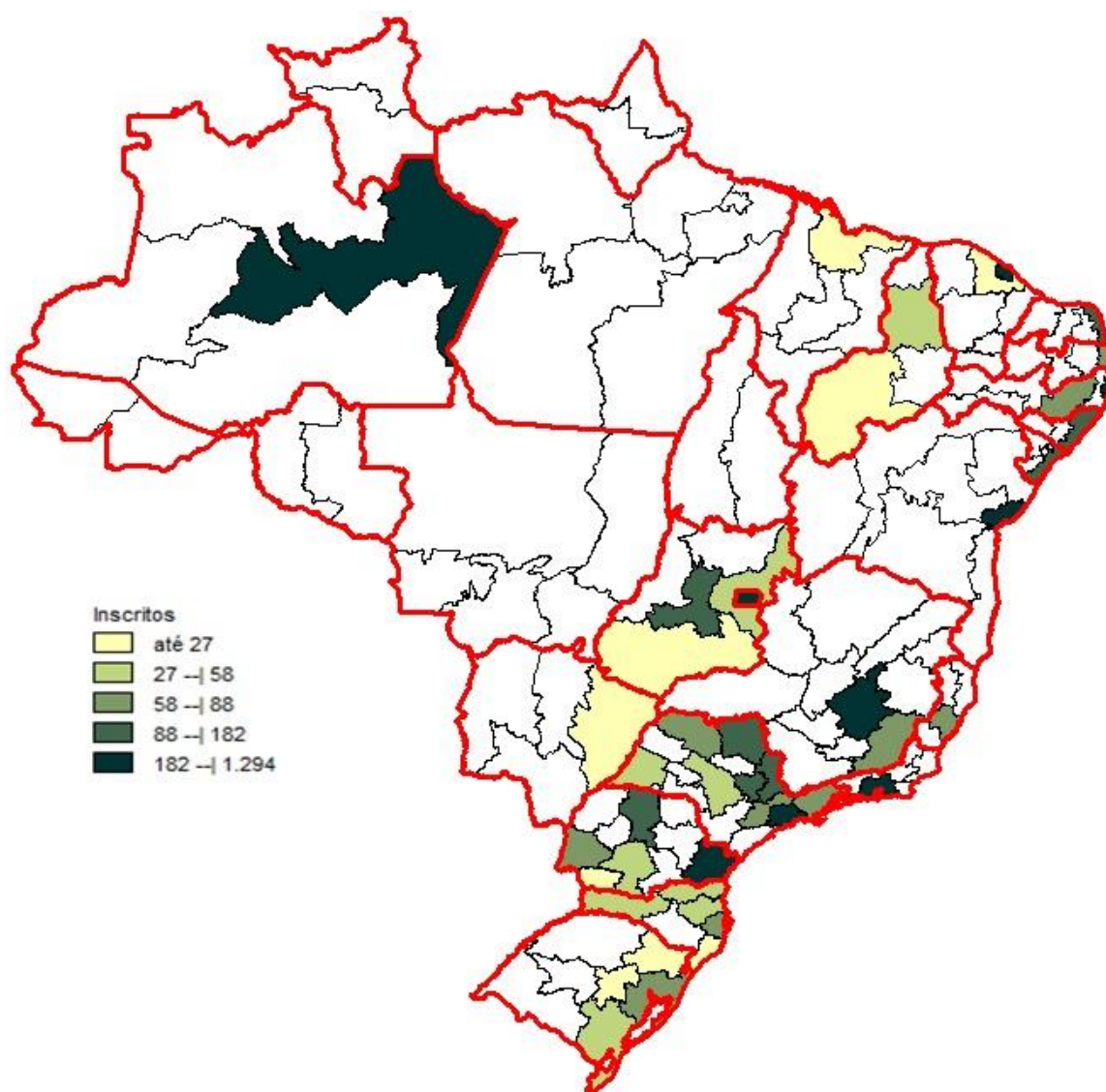


Figura 2.2 – Estudantes por mesorregião com indicação de Unidade da Federação – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

A percentagem de faltas no Brasil como um todo foi de 20,6%, mas os valores foram bem diversificados segundo a mesorregião. Para mostrar essa diversidade, a Figura 2.3 apresenta a percentagem de falta entre os alunos inscritos da área de Tecnologia em Gastronomia, segundo mesorregião com indicação de UF.

Um caso extremo foi o da mesorregião Norte Maranhense, com 57 alunos inscritos e 43 ausentes (75,4% de ausentes). Fora esse caso extremo, as mesorregiões do Distrito Federal, Centro Amazonense, Leste Alagoano e Grande Florianópolis apresentaram as maiores proporções de faltas, todas com mais de 40% de ausentes.

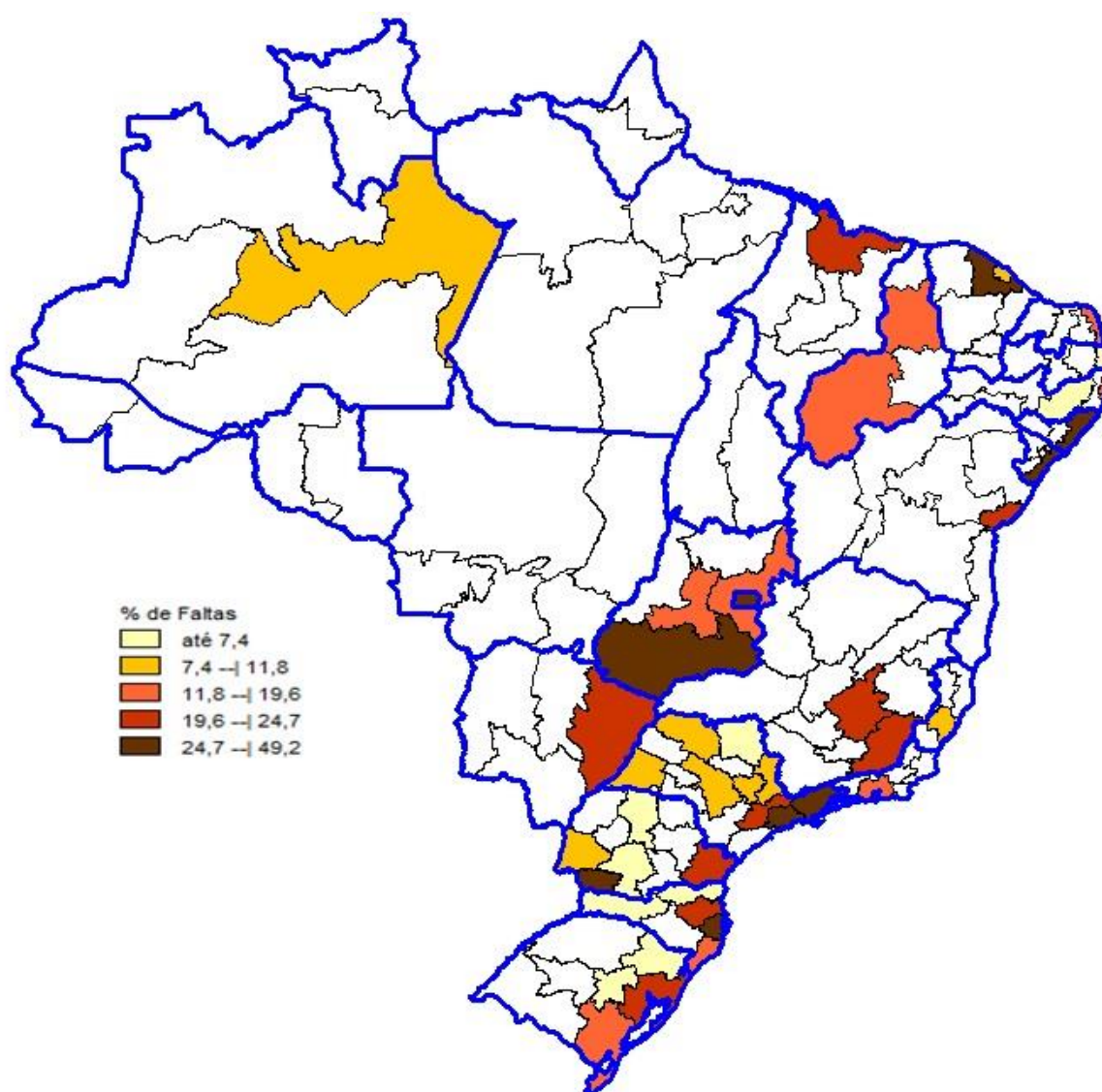
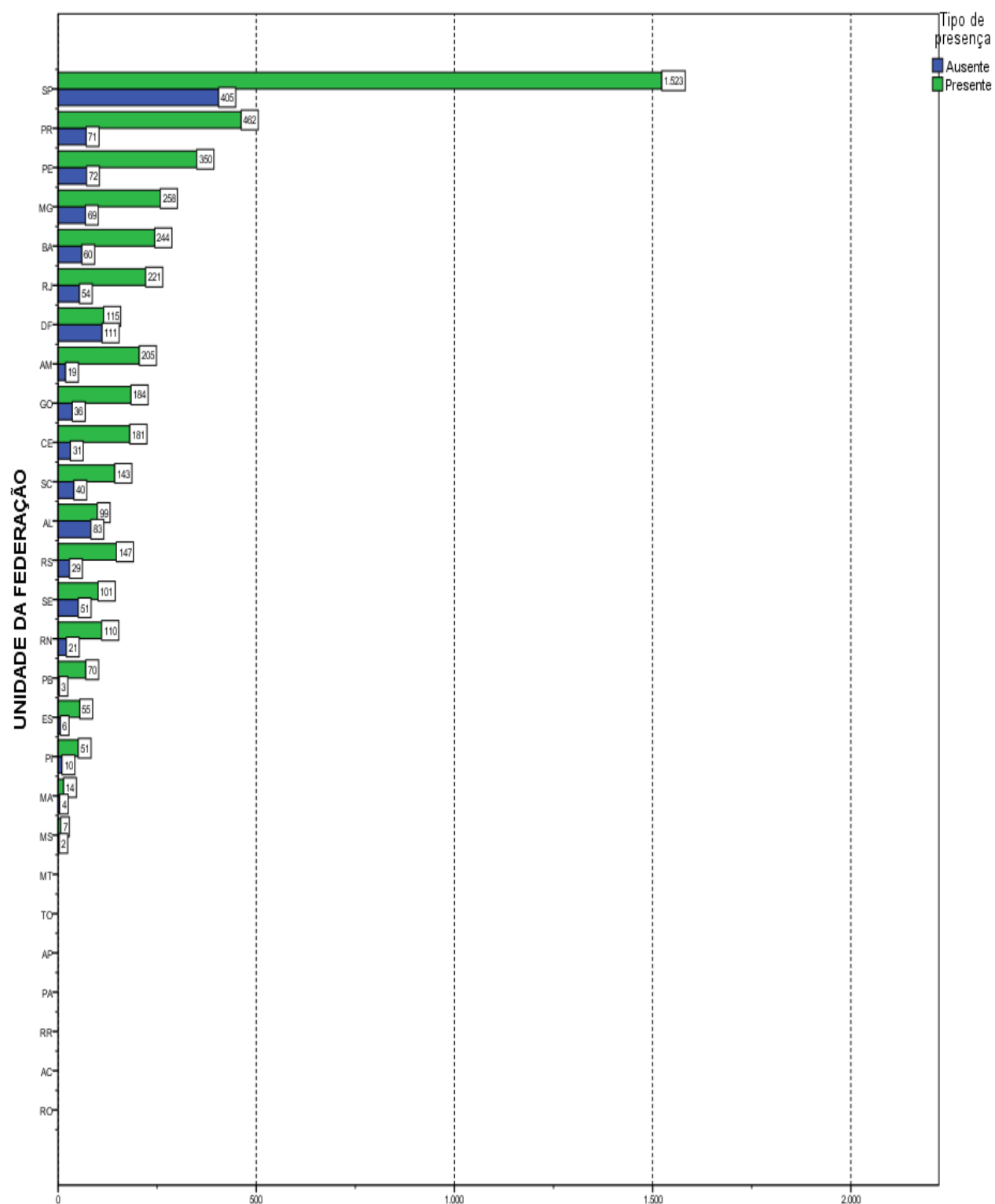


Figura 2.3 – Percentual de estudantes ausentes por mesorregião com indicação de Unidade da Federação – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015



Número de estudantes
Gráfico 2.2 – Estudantes Concluintes por Unidade da Federação, segundo a Condição de Presença– Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

CAPÍTULO 3

ANÁLISE TÉCNICA DA PROVA

Este capítulo tem por objetivo apresentar o desempenho dos estudantes concluintes de Tecnologia em Gastronomia no Enade/2015. Para isso, foram calculadas as estatísticas básicas da prova em seu todo (seção 3.1.1), bem como as estatísticas relacionadas aos Componentes de Formação Geral (seção 3.1.2) e de Conhecimento Específico da Área (seção 3.1.3). Dadas as suas características, foram analisadas, em separado, as questões objetivas (seção 3.2) e as questões discursivas (seção 3.3). Para as questões objetivas, foram disponibilizados os índices de facilidade e de discriminação bisserial, também em separado, para os Componentes de Formação Geral (seção 3.2.1) e de Conhecimento Específico (seção 3.2.2). De cada componente, uma das questões foi escolhida para exemplificar a análise gráfica, relacionando as alternativas escolhidas pelos estudantes (inclusive o gabarito) com o número de acertos no componente. O Anexo I apresenta 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 respostas esperado (ver Anexo VIII com o padrão de respostas). Tomando como base as duas questões discursivas do Componente de Formação Geral, a seção 3.3.1.6 apresenta comentários sobre a correção das respostas com respeito à Língua Portuguesa.

Nas Tabelas 3.1 e 3.3 são apresentados o tamanho da população inscrita, ausente, presente e percentual de faltosos, respectivamente, por Grande Região e por Categoria Administrativa e Organização Acadêmica da IES. As demais tabelas apresentam as seguintes estatísticas das notas¹⁵: 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/2015, tendo em vista agregações ou por Grandes Regiões e o país como um todo, ou por Categoria Administrativa e Organização Acadêmica da IES.

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 extremos. Para os gráficos de distribuição das notas das

¹⁵ Uma definição dessas estatísticas pode ser encontrada no Glossário.

questões discursivas, foram consideradas mais duas categorias: questão em branco¹⁶ e nota zero.

3.1 CONDIÇÃO DE PRESENÇA E ESTATÍSTICAS BÁSICAS DA PROVA

Esta seção apresenta a condição de presença, além das estatísticas selecionadas e histogramas da nota geral (3.1.1) e de cada componente: Formação Geral (3.1.2) e Conhecimento Específico (3.1.3). São também apresentadas estatísticas selecionadas de subpopulações caracterizadas por Grande Região, Categoria Administrativa e Organização Acadêmica.

3.1.1 Condição de Presença e Estatísticas Básicas Gerais

A Tabela 3.1 apresenta a Condição de Presença na prova, por Grande Região, dos estudantes concluintes de Tecnologia em Gastronomia. A população total de *Inscritos* foi de 5.717. Destes, 4.540 estiveram *Presentes*, sendo 20,6% o índice de não comparecimento. A Região de maior abstenção foi a Centro-Oeste (32,7%,) e a de menor abstenção foi a Norte (8,5%).

Tabela 3.1 – Distribuição absoluta dos alunos por Grande Região segundo a Condição de Presença – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Condição de Presença	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Inscritos	5.717	224	1.555	2.591	892	455
Ausentes	1.177	19	335	534	140	149
Presentes	4.540	205	1.220	2.057	752	306
% Ausentes	20,6%	8,5%	21,5%	20,6%	15,7%	32,7%

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Já a Tabela 3.2 apresenta as Estatísticas Básicas da prova, por Grande Região, dos estudantes concluintes de Tecnologia em Gastronomia. A *Média* das notas da prova como um todo (nas seções seguintes serão analisados os Componentes de Formação Geral e de Conhecimento Específico) foi 51,5, sendo que os alunos da região Norte obtiveram a *Média* mais baixa (43,5), e os das regiões Sudeste e Sul obtiveram a *Média* mais alta (53,2). As demais médias foram: 48,8 na região Nordeste; e 52,0 na região Centro-Oeste. O *Desvio padrão* para o Brasil como um todo foi 13,6, sendo o maior

¹⁶ Nesse grupo estão incluídas também as questões classificadas como nulas ou desconsideradas.

Desvio padrão encontrado na região Norte (13,8) e o menor, na região Sul (13,0), indicando uma dispersão um pouco menor das notas desta última região.

A região que obteve a maior nota *Máxima* foi a Sudeste (91,0), ao passo que a região que atingiu a menor nota *Máxima* foi a Norte (75,0). A *Mediana* do Brasil como um todo foi 51,7, sendo a maior *Mediana* obtida nas regiões Sudeste e Sul (53,9), e a menor obtida no Norte (43,9). A nota *Mínima* foi zero nas regiões Sudeste e Sul, enquanto a maior nota *Mínima* foi obtida na região Nordeste (8,4).

Considerando-se as notas segundo Grande Região, observa-se que existe diferença estatisticamente significativa ao nível de 95% entre a menor *Média*, obtida na região Norte (43,5), e as médias de todas as demais regiões.

Tabela 3.2 – Estatísticas Básicas das Notas da Prova por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	51,5	43,5	48,8	53,2	53,2	52,0
Erro padrão da média	0,2	1,0	0,4	0,3	0,5	0,8
Desvio padrão	13,6	13,8	13,4	13,5	13,0	13,4
Mínima	0,0	1,9	8,4	0,0	0,0	7,4
Mediana	51,7	43,9	48,5	53,9	53,9	51,5
Máxima	91,0	75,0	86,0	91,0	86,5	81,2

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O comportamento das notas dos estudantes de todo o Brasil pode ser observado no Gráfico 3.1 que apresenta um histograma com a distribuição das mesmas. Essa é uma distribuição unimodal com a moda no intervalo (50; 60].

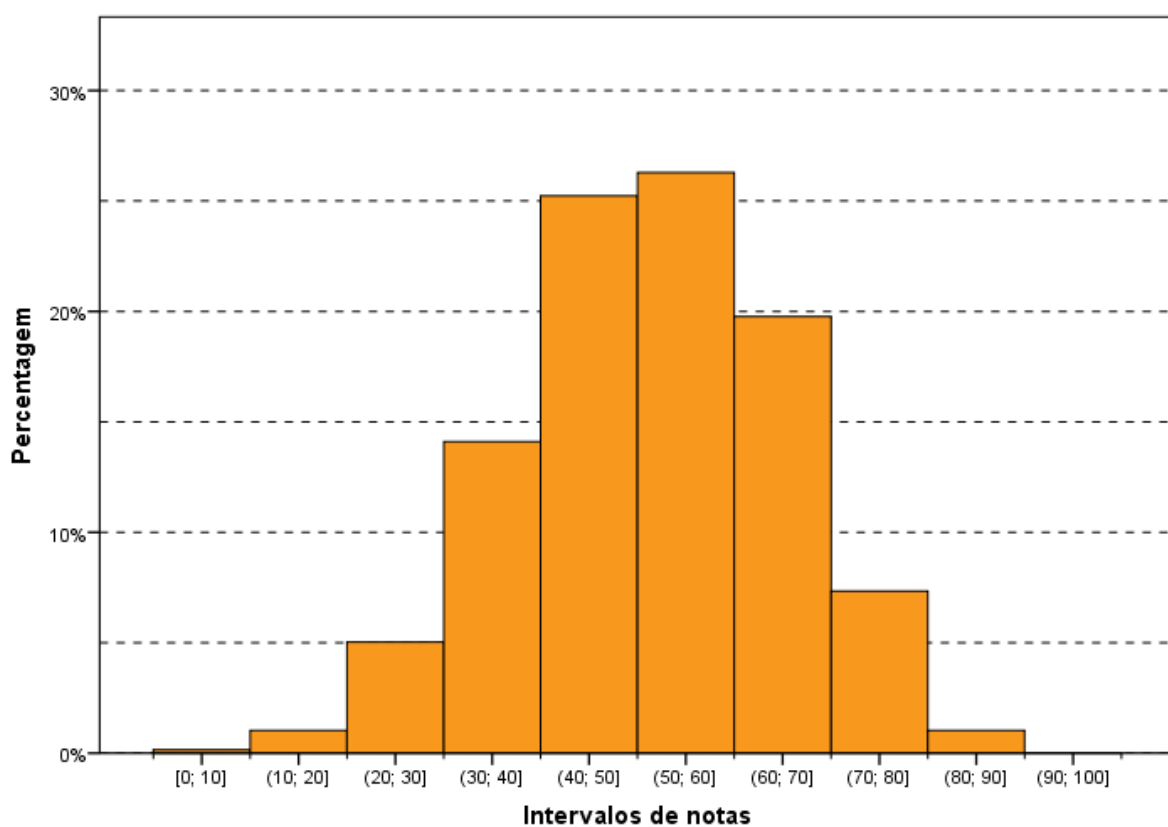


Gráfico 3.1 - Histograma das Notas da Prova – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

A Tabela 3.3 apresenta informações referentes à Condição de Presença desagregadas por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica. Da população total de *Inscritos*, 5.454 são de IES *Privada* e 263 de IES *Públicas*. Em relação à Organização Acadêmica, a maior participação foi obtida por estudantes de *Universidades* (2.128), seguido de *Faculdades* (1.810) e *Centros Universitários* (1.779). A Categoria Administrativa de maior abstenção foi a *Pública* (21,7%), e entre as Organizações Acadêmicas foi a das *Universidades* (23,2%), que ficou acima da abstenção nacional de 20,6%.

Tabela 3.3 – Distribuição absoluta dos alunos por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica segundo a Condição de Presença – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Condição de Presença	Categoria Administrativa da IES		Organização Acadêmica da IES		
	Pública	Privada	Universidades	Centros Universitários	Faculdades
Inscritos	263	5.454	2.128	1.779	1.810
Ausentes	57	1.120	494	366	317
Presentes	206	4.334	1.634	1.413	1.493
% Ausentes	21,7%	20,5%	23,2%	20,6%	17,5%

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Já a Tabela 3.4 apresenta informações referentes à *Média* da nota final desagregadas por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica. A *Média* das notas da prova como um todo foi 51,5. Em relação à Categoria Administrativa, os estudantes das IES *Públicas* obtiveram *Média* mais alta (55,7), e os das IES *Privadas* obtiveram *Média* mais baixa (51,3), que a *Média* nacional. Observa-se que existe diferença estatisticamente significativa entre as médias das notas das IES *Públicas* e *Privadas*. A diferença entre as médias das regiões Sudeste e Sul, e Norte (9,7), as maiores e a menor *Média*, é superior à diferença entre IES *Públicas* e *Privadas* (4,4), caracterizando uma maior diversidade regional do que administrativa.

No tocante à Organização Acadêmica, apenas as *Faculdades* obtiveram *Média* mais baixa (49,0) que a nacional. As demais médias foram: 53,4 nas *Universidades* e 51,9 nos *Centros Universitários*. O *Desvio padrão* para as IES *Privadas* (13,6) foi igual e para os *Centros Universitários* (13,7) foi superior ao do Brasil como um todo (13,6), indicando uma dispersão um pouco maior das notas nesta Organização Acadêmica.

Constata-se que existe diferença estatisticamente significativa ao nível de 95% nas médias das notas dos estudantes das *Faculdades* em relação aos demais tipos de Organização Acadêmica.

Tabela 3.4 – Estatísticas Básicas das Notas da Prova por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Categoria Administrativa da IES		Organização Acadêmica da IES		
	Pública	Privada	Universidades	Centros Universitários	Faculdades
Média	55,7	51,3	53,4	51,9	49,0
Erro padrão da média	0,9	0,2	0,3	0,4	0,3
Desvio padrão	13,0	13,6	13,3	13,7	13,5
Mínima	25,1	0,0	7,4	0,0	0,0
Mediana	54,8	51,5	53,8	52,8	48,9
Máxima	84,4	91,0	91,0	87,0	86,6

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

3.1.2 Estatísticas Básicas no Componente de Formação Geral

A Tabela 3.5 apresenta as Estatísticas Básicas em relação ao componente da prova que avalia a Formação Geral dos estudantes concluintes. Os alunos de todo Brasil obtiveram desempenho médio de 49,3. Quanto à variabilidade, o *Desvio padrão* das notas dos estudantes do Brasil, como um todo, foi 16,5. A maior *Média* foi obtida na região Sul (51,8), e a menor, na região Norte (41,5). As demais médias foram: 47,1 na região Nordeste; 50,1 na região Sudeste; e 51,5 na região Centro-Oeste. Já o maior *Desvio padrão* foi obtido na região Norte (17,3), e o menor, na região Centro-Oeste (15,3). Os demais desvios padrões foram: 16,4 nas regiões Nordeste e Sudeste; e 16,3 da região Sul.

A maior nota no Componente de Formação Geral da prova do Enade/2015 foi 95,2, obtida por, pelo menos, um aluno na região Centro-Oeste. A menor nota *Máxima* foi obtida na região Norte (87,1). A *Mediana* do Brasil, como um todo, foi 49,7, sendo a menor *Mediana* encontrada na região Norte (43,3); e a maior encontrada na região Centro-Oeste (53,0). A nota *Mínima* nesta parte foi zero em todas as regiões, exceto na região Centro-Oeste (7,5).

Considerando-se as notas segundo Grande Região, observa-se que existe diferença estatisticamente significativa entre a menor *Média* do Componente de Formação Geral, obtida na região Norte (41,5), e as médias de todas as demais regiões.

Tabela 3.5 – Estatísticas Básicas das Notas do Componente de Formação Geral por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	49,3	41,5	47,1	50,1	51,8	51,5
Erro padrão da média	0,2	1,2	0,5	0,4	0,6	0,9
Desvio padrão	16,5	17,3	16,4	16,4	16,3	15,3
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,5
Mediana	49,7	43,3	47,6	50,6	52,5	53,0
Máxima	95,2	87,1	90,2	92,6	92,2	95,2

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O Gráfico 3.2 propicia a avaliação do desempenho dos estudantes do Componente de Formação Geral, a partir do histograma da distribuição das notas correspondentes. A distribuição é unimodal, com moda nos intervalos (40; 60], enquanto na prova, como um todo (Gráfico 3.1), a moda foi alcançada apenas no intervalo (50; 60]. Nota-se, ainda que, no Gráfico 3.2, as notas apresentam maior dispersão do que no Gráfico 3.1 (distribuição das notas da prova), confirmado pela comparação dos desvios padrões: 13,6 para a nota da prova como um todo e 16,5 para o Componente de Formação Geral.

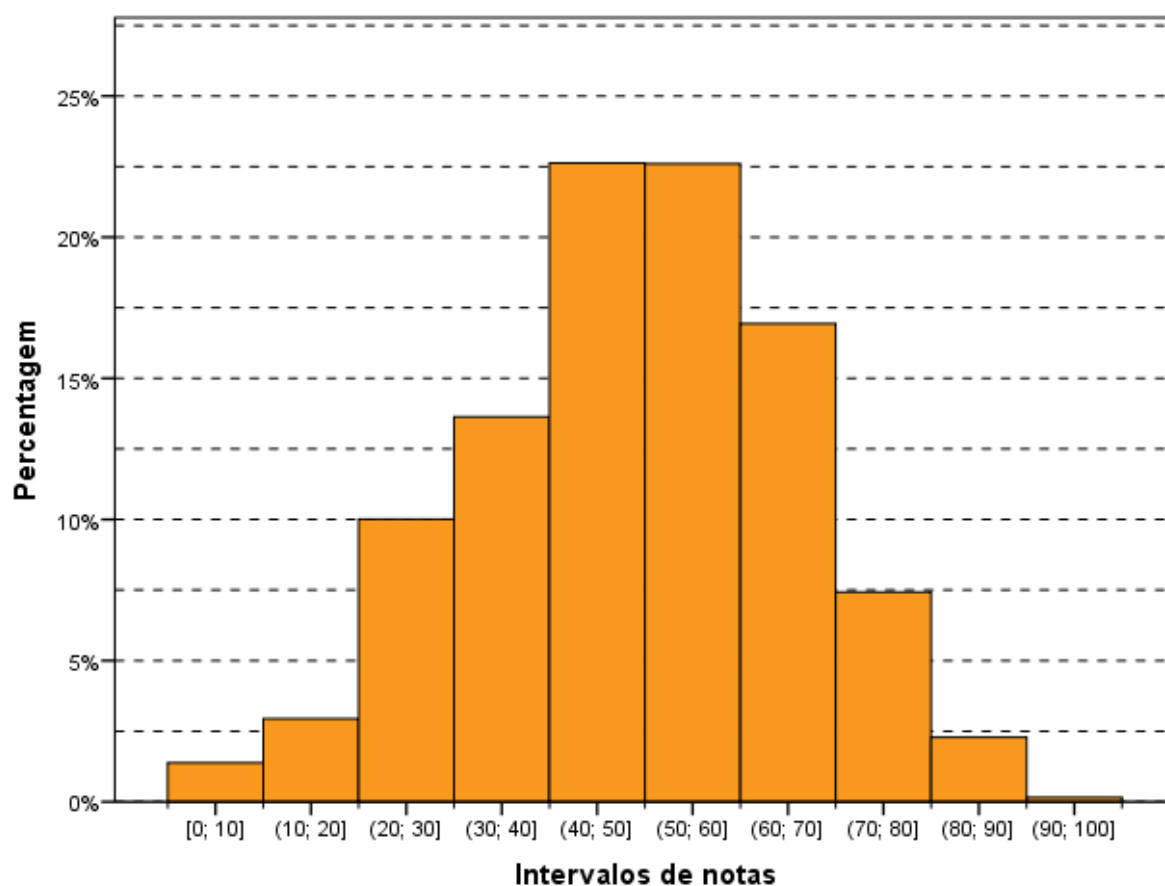


Gráfico 3.2 – Histograma das Notas do Componente de Formação Geral – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Na Tabela 3.6 são apresentadas as informações referentes ao desempenho dos concluintes do Componente de Formação Geral, em diferentes agregações: Categoria Administrativa e Organização Acadêmica.

Observa-se que existe diferença estatisticamente significativa entre as médias dos tipos de Categoria Administrativa. A maior *Média* foi obtida por estudantes de IES *Públicas* (54,6), e a menor, por estudantes de IES *Privadas* (49,0).

Considerando-se o tipo de Organização Acadêmica, nota-se que há diferença estatisticamente significativa entre suas médias.

Tabela 3.6 – Estatísticas Básicas das Notas do Componente de Formação Geral por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Categoria Administrativa da IES		Organização Acadêmica da IES		
	Pública	Privada	Universidades	Centros Universitários	Faculdades
Média	54,6	49,0	51,2	49,1	47,4
Erro padrão da média	1,1	0,3	0,4	0,4	0,4
Desvio padrão	16,1	16,5	16,4	16,5	16,5
Mínima	7,5	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	54,7	49,6	51,9	49,7	48,0
Máxima	95,2	92,6	95,2	92,6	92,2

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

3.1.3 Estatísticas Básicas do Componente de Conhecimento Específico

A Tabela 3.7 apresenta as Estatísticas Básicas referentes ao Componente de Conhecimento Específico da área de Tecnologia em Gastronomia. A *Média* do desempenho dos alunos do Brasil, como um todo, foi 52,2. A maior *Média* foi obtida na região Sudeste (54,2), e a menor, na região Norte (44,2). As demais médias foram: 49,4 na região Nordeste; 53,6 na região Sul; e 52,2 na região Centro-Oeste. Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* do Brasil, como um todo, foi 14,8, sendo o maior *Desvio padrão* observado na região Centro-Oeste (14,8), e o menor, na região Sul (14,1). Os demais desvios foram: 14,7 nas regiões Norte e Sudeste; e 14,5 na região Nordeste.

A *Mediana* das notas dos estudantes de todo o Brasil foi 52,4. A maior *Mediana* ocorreu na região Sudeste (55,0), e a menor, na região Norte (44,4). As demais medianas foram: 49,1 na região Nordeste; 54,6 na região Sul; e 51,6 na região Centro-Oeste. A nota *Máxima* do Brasil, como um todo, foi 94,1, sendo obtida por, pelo menos, um aluno na região Nordeste. As demais notas máximas foram: 79,2 na região Norte; 92,6 na região Sudeste; 89,0 na região Sul; e 85,2 na região Centro-Oeste. A nota *Mínima* foi zero em quase todas as regiões, exceto nas regiões Nordeste (3,7) e Centro-Oeste (7,4).

Observa-se que existe diferença estatisticamente significativa da menor *Média* das notas do Componente de Conhecimento Específico da região Norte (44,2) em relação às demais regiões. O intervalo de confiança da região Norte (4,1) é significativamente maior do que de todas as outras.

Tabela 3.7 – Estatísticas Básicas das Notas do Componente de Conhecimento Específico por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	52,2	44,2	49,4	54,2	53,6	52,2
Erro padrão da média	0,2	1,0	0,4	0,3	0,5	0,8
Desvio padrão	14,8	14,7	14,5	14,7	14,1	14,8
Mínima	0,0	0,0	3,7	0,0	0,0	7,4
Mediana	52,4	44,4	49,1	55,0	54,6	51,6
Máxima	94,1	79,2	94,1	92,6	89,0	85,2

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Assim como os Gráficos 3.1 e 3.2, o Gráfico 3.3, apresentado a seguir, permite uma avaliação do desempenho de concluintes de Tecnologia em Gastronomia em relação ao Componente de Conhecimento Específico com um histograma da distribuição das notas correspondentes. Esta também é uma distribuição unimodal, e o grupo modal é o (50; 60], o mesmo grupo modal da prova como um todo e para a Formação Geral (junto com o intervalo (40; 50]).

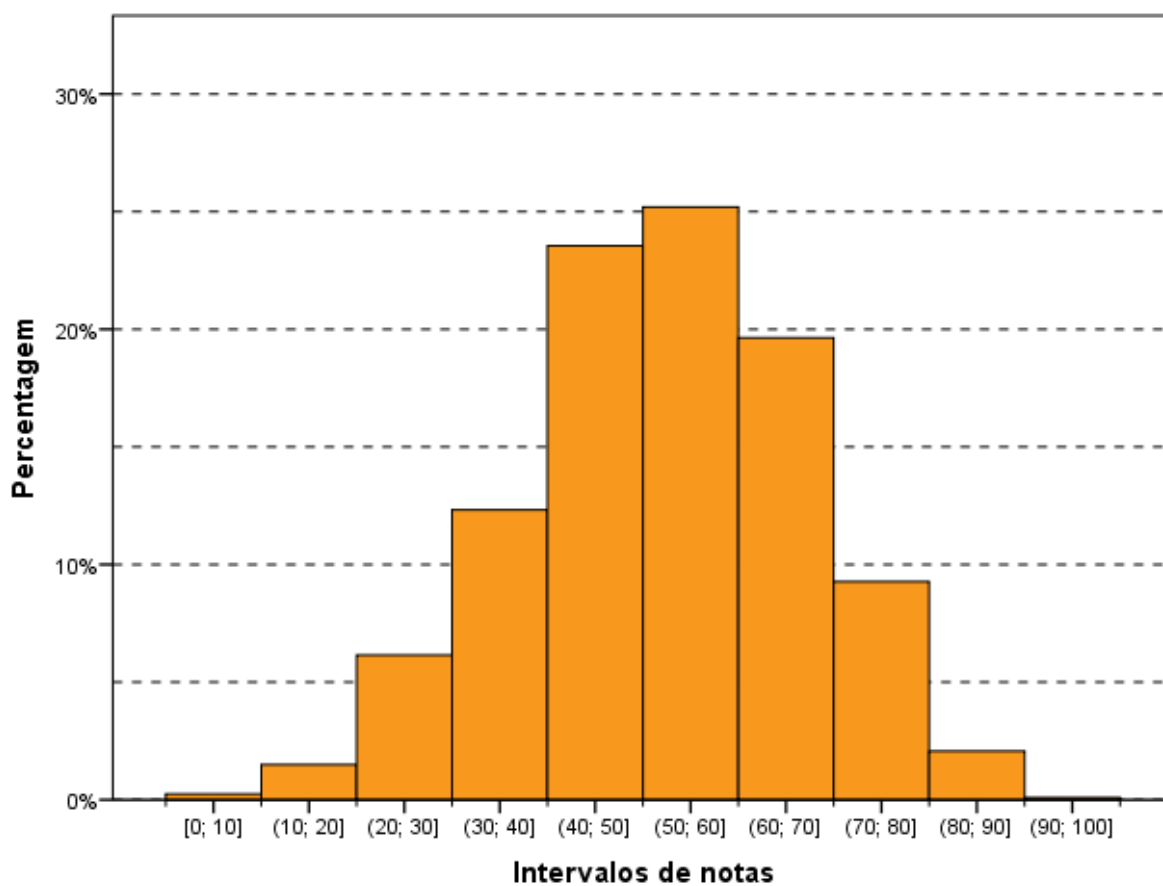


Gráfico 3.3 - Histograma das Notas do Componente de Conhecimento Específico – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

A Tabela 3.8 apresenta uma comparação dos resultados em relação à Categoria Administrativa e à Organização Acadêmica, agora levando em conta o desempenho de alunos do Componente de Conhecimento Específico da prova.

No que se refere à Organização Acadêmica, a maior *Média* foi das *Universidades* (54,1), vindo a seguir a dos *Centros Universitários* (52,9) e, depois, a das *Faculdades* (49,5). O maior *Desvio padrão*, e acima do valor para o Brasil, como um todo, foi o dos *Centros Universitários* (15,0). As *Universidades* obtiveram a maior *Mediana* (54,5) e as *Faculdades*, a maior nota *Máxima* (94,1). Por sua vez, os *Centros Universitários* obtiveram, respectivamente, 90,6 e 53,8 como nota *Máxima* e *Mediana*. Já as *Universidades* obtiveram 92,6 como nota *Máxima*, enquanto as *Faculdades* obtiveram 49,4 como *Mediana*. A nota *Mínima* foi zero para todas as *Centros Universitários* e as *Faculdades*, enquanto para as *Universidades* foi 3,7.

Quanto à Categoria Administrativa, observa-se um comportamento semelhante àquele da parte de Formação Geral e à prova como um todo, ou seja, existe diferença

estatisticamente significativa entre as médias das IES *Públicas* (56,0) e IES *Privadas* (52,0).

Observa-se que existem diferenças estatisticamente significativas ao nível de 95% no Componente de Conhecimento Específico entre as notas das *Faculdades* em relação às *Universidades* e aos *Centros Universitários*.

Tabela 3.8 - Estatísticas Básicas das Notas do Componente de Conhecimento Específico por Categoria Administrativa e por Organização Acadêmica – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Categoria Administrativa da IES		Organização Acadêmica da IES		
	Pública	Privada	Universidades	Centros Universitários	Faculdades
Média	56,0	52,0	54,1	52,9	49,5
Erro padrão da média	1,0	0,2	0,4	0,4	0,4
Desvio padrão	14,2	14,8	14,5	15,0	14,6
Mínima	19,8	0,0	3,7	0,0	0,0
Mediana	56,2	52,4	54,5	53,8	49,4
Máxima	87,9	94,1	92,6	90,6	94,1

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

3.2 ANÁLISE DAS QUESTÕES OBJETIVAS

Esta seção apresenta estatísticas selecionadas e histogramas das Questões Objetivas de Formação Geral (3.2.1). São também apresentadas e comparadas as médias das subpopulações caracterizadas por Grande Região.

3.2.1 Componente de Formação Geral

A Tabela 3.9 apresenta as Estatísticas Básicas relativas às oito questões objetivas do componente da prova que abrange a Formação Geral dos estudantes. A *Média* do Brasil foi 47,6. A menor *Média* foi encontrada na região Norte (40,7), e a maior, na região Sul (51,5). As demais médias foram: 44,9 na região Nordeste; 48,3 na região Sudeste; e 49,1 na região Centro-Oeste. O *Desvio padrão* do Brasil foi 20,1, sendo o maior *Desvio padrão* encontrado na região Sul (20,3), e o menor, na região Centro-Oeste (18,5). Os demais desvios foram: 19,4 na região Norte; 20,2 na região Nordeste; e 20,0 na região Sudeste.

As medianas (50,0), as notas máximas (100,0) e as notas mínimas (0,0) foram iguais para todas as regiões, exceto na região Norte, onde a *Mediana* e a nota *Máxima* foram, respectivamente, 37,5 e 87,5.

Tabela 3.9 – Estatísticas Básicas das Notas das Questões Objetivas do Componente de Formação Geral por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	47,6	40,7	44,9	48,3	51,5	49,1
Erro padrão da média	0,3	1,4	0,6	0,4	0,7	1,1
Desvio padrão	20,1	19,4	20,2	20,0	20,3	18,5
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	50,0	37,5	50,0	50,0	50,0	50,0
Máxima	100,0	87,5	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

A Tabela 3.10 apresenta o Índice de Facilidade e o Índice de Discriminação (ponto bisserial) para cada uma das questões objetivas do Componente de Formação Geral. Quanto ao Índice de Facilidade, foram usadas as seguintes cores para diferenciar o nível de dificuldade da questão:

- Azul para as questões classificadas com índice *Muito fácil* ($\geq 0,86$), verde para as questões classificadas com índice *Fácil* (0,61 a 0,85), amarelo para as questões classificadas com *Médio* (0,41 a 0,60), vermelho para as questões classificadas com *Difícil* (0,16 a 0,40) e roxo para as questões classificadas com *Muito difícil* ($\leq 0,15$).

Já quanto ao Índice de Discriminação, foram usadas as seguintes cores para qualificar a questão:

- As questões classificadas com índice *Fraco* receberam a cor vermelho ($\leq 0,19$), as classificadas com *Médio* receberam a cor amarelo (0,20 a 0,29), as classificadas com *Bom* receberam a cor verde (0,30 a 0,39) e as classificadas com *Muito bom* ($\geq 0,40$) receberam a cor azul.

As questões objetivas do Componente de Formação Geral, segundo o Índice de Facilidade, foram assim avaliadas: das oito questões, nenhuma teve o Índice de Facilidade classificado como *Muito fácil*. Duas questões foram tidas como *Fácil*, por terem índice de acertos situado na faixa entre 0,61 e 0,85 (de 61,0% a 85,0% de acertos). Três questões foram consideradas de dificuldade *Médio*, situando-se no intervalo entre 0,41 e 0,60 do Índice de Facilidade, ou seja, houve entre 41,0% e 60,0% de acertos, enquanto três questões foram classificadas na categoria *Difícil*, situando-se no intervalo entre 0,16 e 0,40. Por fim, nenhuma das questões apresentou menos de 15% de acertos, razão pela qual seria classificada como *Muito difícil*.

Como já comentado, para análise das questões objetivas, relativas à Formação Geral, segundo o poder de discriminação, utilizou-se o Índice de Discriminação (ponto

bisserial). Nesta análise, as questões foram assim avaliadas: seis das oito questões apresentaram índice acima ou igual a 0,40 e, assim, foram classificadas com índice *Muito bom* para esse grupo de estudantes. Duas questões tiveram Índice de Discriminação *Bom*, com valor entre 0,30 e 0,39, para esse grupo de estudantes. Nenhuma questão teve nível *Médio* ou *Fraco* de discriminação para esse grupo de estudantes.

O Índice de Facilidade variou de 0,33 a 0,68, e o de Discriminação, de 0,31 a 0,46. As seis questões com Índice de Discriminação *Muito bom* figuraram entre os diversos níveis de dificuldade desse conjunto: duas classificadas na categoria *Fácil* (questões 5 e 6) do Índice de Facilidade, duas, na categoria *Médio* (questões 3 e 8) e duas, na categoria *Difícil* (questões 2 e 7). Em particular, a questão 3 foi uma das que apresentou o maior poder discriminatório, com índice 0,46, porém foi considerada média em termos de facilidade, com uma proporção de 0,48 acertos. O máximo de acertos foi alcançado pela questão 5 com um Índice de Facilidade de 0,68. A questão de número 8 apresentou um Índice de Facilidade de 0,53, ou seja, pouco mais da metade dos estudantes conseguiu resolvê-la, dentro do universo de participantes. Seu Índice de Discriminação foi *Muito bom* (0,41). Já a questão 7 obteve Índice de Discriminação *Muito bom*, 0,46, porém seu Índice de Facilidade foi *Difícil* (0,34).

Tabela 3.10 - 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/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Questão	Índice de Facilidade		Índice de Discriminação (Ponto Bisserial)	
	Valor	Classificação	Valor	Classificação
1	0,43	Médio	0,31	Bom
2	0,34	Difícil	0,46	Muito bom
3	0,48	Médio	0,46	Muito bom
4	0,33	Difícil	0,37	Bom
5	0,68	Fácil	0,44	Muito bom
6	0,67	Fácil	0,44	Muito bom
7	0,34	Difícil	0,46	Muito bom
8	0,53	Médio	0,41	Muito bom

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O Gráfico 3.4, para exemplificar, analisa o comportamento da questão de número 2 de Formação Geral. Trata-se de uma questão considerada mediana, com relação à facilidade e a que obteve o maior Índice de Discriminação dessa parte da prova.

Neste gráfico, 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 do ponto bisserial. A curva em preto corresponde à alternativa C, a correta para esta questão. Assim, observa-se que entre os estudantes com menor número de acertos, nessa parte do exame, a situação mais frequente foi a escolha da alternativa D (em roxo), incorreta. Por exemplo, entre os estudantes que acertaram três questões, 32,2% escolheram a alternativa D, 19,3% a alternativa C (correta), 20,3% a alternativa A, 14,2% a alternativa B e 12,8% a alternativa E. Entre os que acertaram três respostas entre as questões de múltipla escolha de formação geral, 0,8% deixou a questão em branco e 0,4% marcou mais de uma alternativa, invalidando a questão. À medida em que o número de acertos aumenta, indicando desempenho melhor nessa parte da prova, aumenta concomitantemente a proporção de estudantes que selecionaram a alternativa correta C, atingindo 100% para os estudantes com 8 acertos. Essa análise permite verificar como a questão discriminou os grupos de desempenho, justificando o alto índice obtido na questão.

Cumprir notar que não é possível inferir deste gráfico nem o índice de facilidade (que seria uma média da proporção ponderada pela quantidade de alunos com cada uma das notas), nem o índice de discriminação ponto bisserial, por razão equivalente. No caso extremo no qual a grande concentração dos acertos dos alunos fosse abaixo de 4, o índice de facilidade seria obrigatoriamente abaixo de 40% (neste exemplo). Caso a concentração fosse em 6 acertos ou mais, o índice seria obrigatoriamente acima de 60%.

Os gráficos relativos às demais questões de Formação Geral constam do Anexo I.

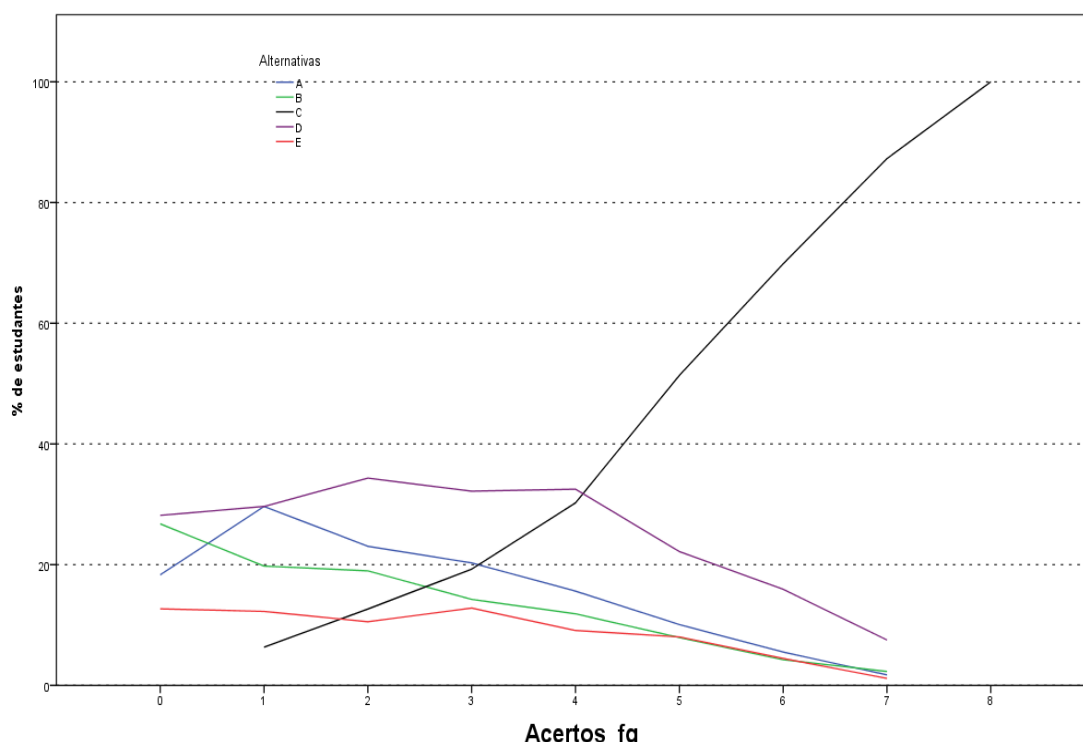


Gráfico 3.4 – Análise Gráfica da Questão 2 [GABARITO = C] – de Formação Geral - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

3.2.2 Componente de Conhecimento Específico

A Tabela 3.11 apresenta as Estatísticas Básicas em relação às questões objetivas do Componente de Conhecimento Específico da prova de Tecnologia em Gastronomia por Grande Região. A *Média* do Brasil deste componente foi de 53,2. A menor *Média* foi observada na região Norte (46,6), e a maior, na região Sudeste (54,7). O *Desvio padrão* de todo o Brasil foi 14,8, sendo o menor *Desvio padrão* encontrado na região Sul (14,2), e o maior, na região Sudeste (14,8).

A *Mediana* de todo o Brasil foi 52,2, a mesma encontrada nas regiões Nordeste, e Centro-Oeste. A região Norte apresentou valor menor para a *Mediana* (47,8), e as outras, valor maior: 56,5 para as regiões Sudeste e Sul. A nota *Máxima* da prova foi 95,7, obtida nas questões objetivas do Componente de Conhecimento Específico, por, pelo menos, um aluno na região Nordeste, e, nas demais regiões, a nota *Máxima* da prova foi: 82,6 nas regiões Norte e Centro-Oeste; 91,3 nas regiões Sudeste e Sul. Em quase todas as regiões a nota *Mínima* foi zero, exceto nas regiões Nordeste (4,3) e Centro-Oeste (8,7).

Tabela 3.11 – Estatísticas Básicas das Notas das Questões Objetivas do Componente de Conhecimento Específico por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	53,2	46,6	51,0	54,7	54,4	52,8
Erro padrão da média	0,2	1,0	0,4	0,3	0,5	0,8
Desvio padrão	14,8	14,4	14,6	14,8	14,2	14,6
Mínima	0,0	0,0	4,3	0,0	0,0	8,7
Mediana	52,2	47,8	52,2	56,5	56,5	52,2
Máxima	95,7	82,6	95,7	91,3	91,3	82,6

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

A Tabela 3.12 apresenta os Índices de Facilidade e Discriminação (ponto bisserial) das questões objetivas do Componente de Conhecimento Específico para os estudantes de Tecnologia em Gastronomia. Para facilitar a diferenciação das questões, usaremos as mesmas cores da Tabela 3.10 para as diferentes classificações dos Índices de Facilidade e de Discriminação.

Dentre as questões objetivas da parte da prova relativa ao Componente de Conhecimento Específico, nenhuma questão foi anulada pela Comissão. Desse modo, a classificação, quanto ao Índice de Facilidade, foi estabelecida com base em todas as 27 questões. A partir dos índices obtidos, pode-se concluir que um pouco menos da metade das questões objetivas da prova foi considerado, pelo menos, *Difícil*: das 27 questões, 12 foram classificadas como *Difícil* (a classificação modal) ou como *Muito difícil*. Dez questões foram classificadas como *Fácil* ou como *Muito fácil*, e outras cinco consideradas como *Médio*.

Já quanto aos índices de discriminação das questões objetivas do Componente de Conhecimento Específico da prova, tem-se como resultado a seguinte classificação: 11 das 27 questões foram consideradas como boas, enquanto três delas tiveram Índice de Discriminação *Muito bom*. Assim, para a maioria das questões – 14 em 27 – os Índices de Discriminação foram *Bom* ou *Muito bom*. Dentre as demais, nove delas foram classificadas como *Médio* e outras quatro como *Fraco*, sendo 13, por conseguinte, a quantidade de questões nos dois patamares mais baixos de discriminação. Constatase, assim, que a prova – no que se refere ao Componente de Conhecimento Específico – possuía boa capacidade de discriminar entre aqueles que dominam ou não o conteúdo.

Dentre as questões que alcançaram os maiores índices de discriminação, três delas, as de números 20, 25 e 35, foram classificadas com Índice de Discriminação *Muito bom*, situando-se no intervalo de 0,40 a 0,43 do índice, todas elas foram

classificadas na categoria *Fácil*, quanto ao Índice de Facilidade. A questão de número 22 foi uma das mais difíceis dentre as 27 questões específicas, com baixo Índice de Facilidade, apenas 11,0% de acertos. Essa questão apresentou poder discriminatório igualmente baixo, 0,03, o que comprova ter sido esta questão uma das mais difíceis para os estudantes. Destaca-se, também, a questão 31, também com Índice de Facilidade 0,11, o que, em termos percentuais, corresponde a 11,0% de estudantes que responderam acertadamente. Já o seu Índice de Discriminação foi 0,00. Tais questões foram, portanto, pelo critério ponto bisserial, consideradas inadequadas. Por isso, as questões 22 e 31 foram eliminadas do cômputo da nota final. Além destas duas, as demais questões com Índice de Discriminação *Fraco*, questões 12 e 15 também não foram utilizadas no cômputo final das notas, num total de quatro questões eliminadas.

Tabela 3.12 – Valor e Classificação dos Índices de Facilidade e de Discriminação (Ponto Bisserial) das Questões Objetivas do Componente de Conhecimento Específico, segundo o número da Questão – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Questão	Índice de Facilidade		Índice de Discriminação (Ponto Bisserial)	
	Valor	Classificação	Valor	Classificação
9	0,75	Fácil	0,35	Bom
10	0,87	Muito fácil	0,29	Médio
11	0,43	Médio	0,34	Bom
12	0,32	Difícil	0,17	Fraco
13	0,46	Médio	0,33	Bom
14	0,63	Fácil	0,36	Bom
15	0,14	Muito difícil	0,15	Fraco
16	0,32	Difícil	0,22	Médio
17	0,65	Fácil	0,39	Bom
18	0,30	Difícil	0,21	Médio
19	0,36	Difícil	0,22	Médio
20	0,71	Fácil	0,41	Muito bom
21	0,46	Médio	0,26	Médio
22	0,11	Muito difícil	0,03	Fraco
23	0,31	Difícil	0,26	Médio
24	0,37	Difícil	0,36	Bom
25	0,72	Fácil	0,43	Muito bom
26	0,73	Fácil	0,32	Bom
27	0,28	Difícil	0,20	Médio
28	0,31	Difícil	0,34	Bom
29	0,56	Médio	0,37	Bom
30	0,62	Fácil	0,38	Bom
31	0,11	Muito difícil	0,00	Fraco
32	0,50	Médio	0,28	Médio
33	0,21	Difícil	0,20	Médio
34	0,89	Muito fácil	0,33	Bom
35	0,79	Fácil	0,43	Muito bom

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

A título de exemplo das análises do comportamento das questões objetivas, o Gráfico 3.5 analisa a questão 35 do Componente de Conhecimento Específico. Esta questão foi considerada pelos estudantes avaliados como uma questão de classificação *Fácil* como nível de facilidade da prova, apresentando Índice de Facilidade 0,79, ou seja, 79,0% dos estudantes assinalaram acertadamente a opção A, correspondente ao gabarito. Seu Índice de Discriminação foi igual a 0,43, classificado como *Muito bom*, também sendo esta questão a que apresentou o maior índice discriminatório.

Neste gráfico, cada uma das cinco curvas representa o percentual de respostas em determinada alternativa da questão 35, em função do número de acertos dos estudantes nessa parte da prova, antes de possíveis eliminações de questões pelo

critério do ponto bisserial. A alternativa correta A, representada no gráfico pela curva em azul, foi escolhida em maiores proporções pelos alunos com desempenho melhor nessa parte da prova. Já as alternativas incorretas, também denominadas distratores, foram selecionadas, principalmente, por aqueles com notas mais baixas. Neste caso também a soma não é sempre 100% por causa das questões não respondidas ou com mais de uma opção marcada. Aqueles com nota zero, na sua quase totalidade deixaram esta questão em branco ou marcaram mais de uma alternativa, comportamento considerado inválido. A proporção de alunos que selecionou a resposta correta A aumenta gradativamente, chegando a atingir 100% para 19 acertos ou mais, enquanto a proporção dos que escolheram alternativas incorretas decai, a partir de dois acertos, como função do número de acertos nessa parte da prova.

Os gráficos relativos às demais questões do Conhecimento Específico constam do Anexo I.

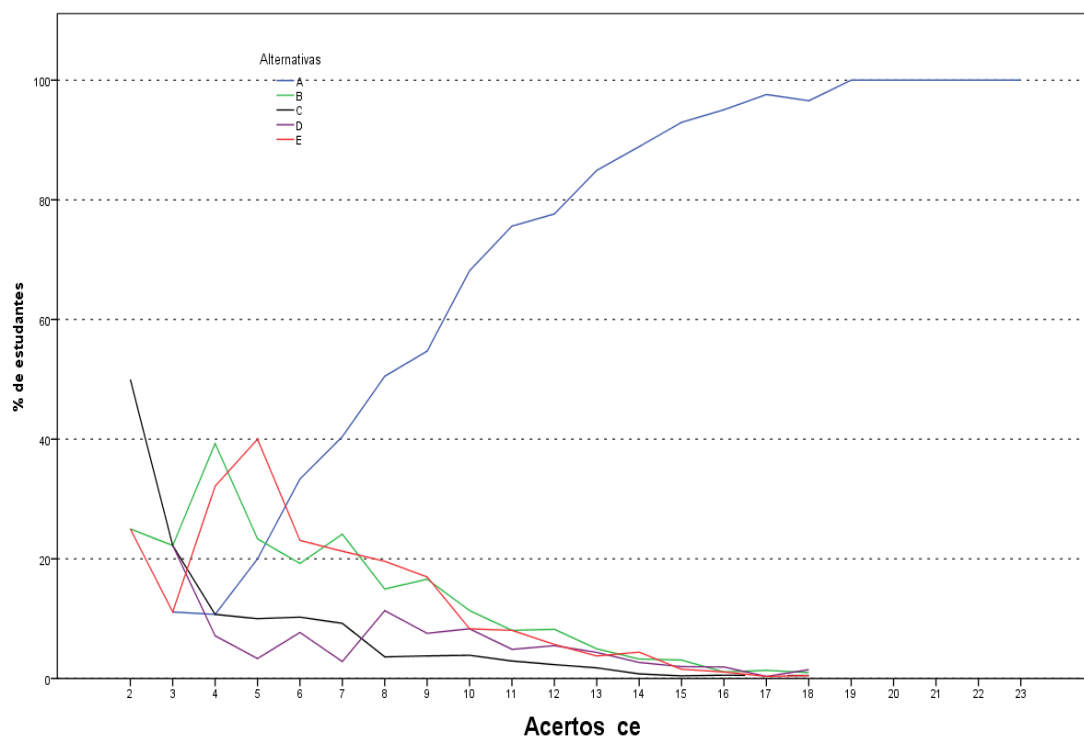


Gráfico 3.5 – Análise Gráfica da Questão 35 [GABARITO = A] – de Conhecimento Específico – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

3.3 ANÁLISE DAS QUESTÕES DISCURSIVAS

Esta seção apresenta estatísticas selecionadas e histogramas das Questões Discursivas de Formação Geral (3.3.1) e Conhecimento Específico (3.3.2). São também apresentadas e comparadas as médias de subpopulações caracterizadas por Grande Região.

3.3.1 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 3.13 e no Gráfico 3.6.

Na Tabela 3.13, observa-se que a nota *Média* nesse conjunto de questões foi próxima da obtida nas objetivas. Os estudantes, de todo o Brasil, obtiveram, em Formação Geral, *Média* 47,6 nas questões objetivas e 51,8 nas questões discursivas. No entanto, pode-se notar um aumento do *Desvio padrão* de 20,1 nas questões objetivas do Componente de Formação Geral dos alunos de todo o Brasil, para 22,8 nas questões discursivas do mesmo componente. A maior *Média* foi obtida na região Centro-Oeste (55,1), e a menor, na região Norte (42,7).

A *Mediana* de todo o Brasil e da região Sul, neste componente, foi 58,0, na região Sudeste a *Mediana* foi maior, 58,5. Nas demais regiões foi menor: Norte (50,0), Nordeste (57,0) e Centro-Oeste (60,5). A nota *Máxima* (95,0) foi obtida na região Nordeste, enquanto a menor nota *Máxima* foi obtida na região Centro-Oeste (88,0). A nota *Mínima* (0,0) foram as mesmas em todas as regiões do Brasil, sem exceção.

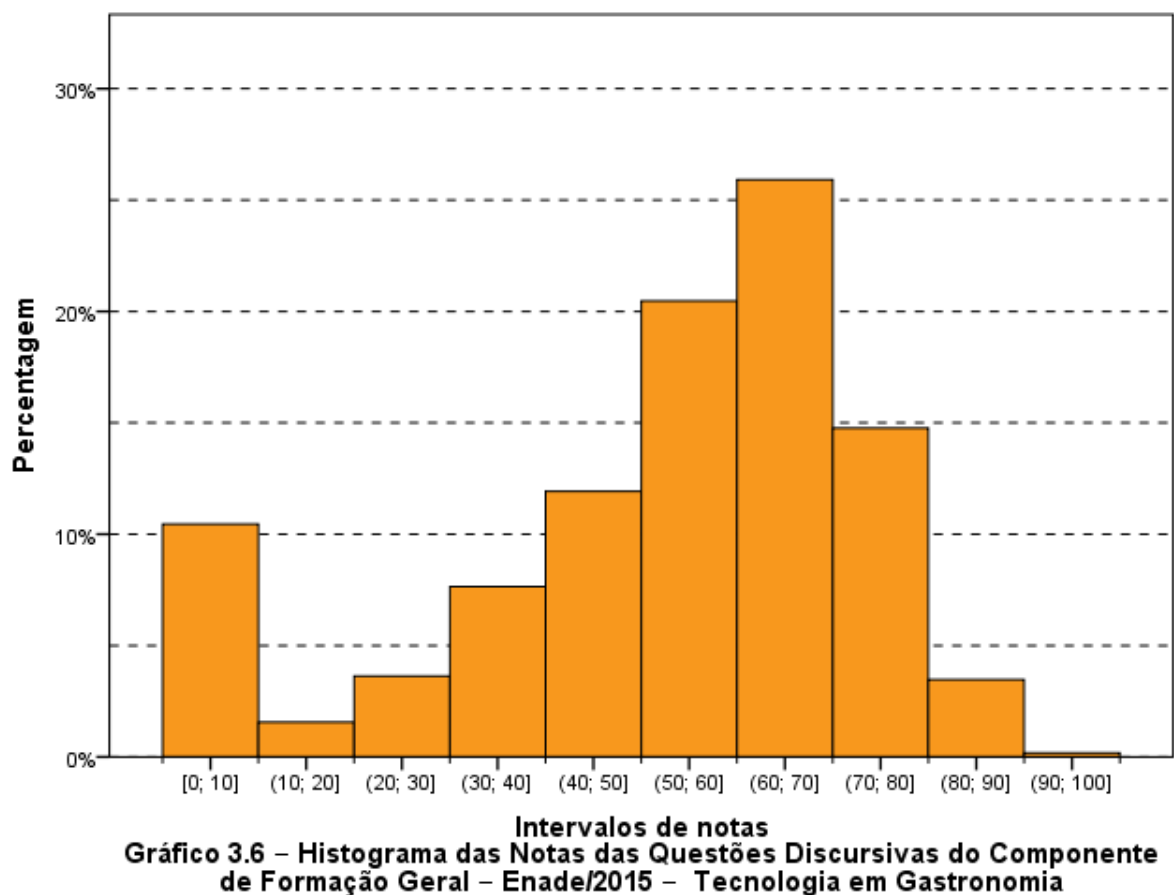
Tabela 3.13 – Estatísticas Básicas das Notas das Questões Discursivas do Componente de Formação Geral por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	51,8	42,7	50,2	52,9	52,4	55,1
Erro padrão da média	0,3	1,9	0,7	0,5	0,8	1,2
Desvio padrão	22,8	27,0	23,4	22,1	22,2	21,9
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	58,0	50,0	57,0	58,5	58,0	60,5
Máxima	95,0	91,0	95,0	94,0	89,0	88,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O Gráfico 3.6 representa a distribuição das notas nas questões discursivas do Componente de Formação Geral. A moda desta distribuição ocorre no intervalo (60; 70]. Destaca-se, também, o intervalo [0; 10], um máximo local com distribuição próxima a

10% do total de notas, sendo que no intervalo [0; 10] se inclui, além da nota zero, a frequência de alunos que deixaram este tipo de questão em branco.



Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Na sequência, os resultados verificados para cada uma das questões discursivas de Formação Geral serão apresentados, estabelecendo-se relações com os conteúdos abordados em cada uma delas. Os comentários da Banca de docentes corretores, a respeito do observado na correção das respostas dos estudantes, suas impressões e conclusões serão apresentados junto à análise de cada questão.

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/2015.

A seguir, serão analisados os desempenhos da Área de Tecnologia em Gastronomia nas duas questões discursivas de Formação Geral do Enade/2015, comparando-se os resultados obtidos com comentários para cada questão.

3.3.1.1 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, encontram-se na Tabela 3.14 e no Gráfico 3.7. Nessa questão – de melhor desempenho dentre as duas de Formação Geral – os alunos, de todo o Brasil, tiveram *Média* 56,6. A maior *Média* para a questão 1 foi obtida na região Centro-Oeste (58,4), e a menor, na região Norte (46,2). Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* de todo o Brasil foi 25,2. O menor *Desvio padrão* foi obtido na região Sudeste (24,2), e o maior *Desvio padrão* foi obtido na região Norte (30,6).

As medianas das regiões Sudeste, Sul, Centro-Oeste e do Brasil, como um todo, foram iguais (65,0). Na região Norte, a *Mediana* foi 55,0; e na região Nordeste, foi 60,0. As notas máximas (100,0) foram obtidas nas regiões Sudeste e Sul. Na região Norte, a nota *Máxima* foi 90,0, e nas regiões Nordeste e Centro-Oeste, foi 95,0. A nota *Mínima* (0,0) foi a mesma para todas as regiões do Brasil, sem exceção.

Tabela 3.14 – Estatísticas Básicas das Notas de Conteúdo da Questão Discursiva 1 do Componente de Formação Geral por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	56,6	46,2	54,3	58,2	58,2	58,4
Erro padrão da média	0,4	2,1	0,7	0,5	0,9	1,4
Desvio padrão	25,2	30,6	25,8	24,2	24,7	24,5
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	65,0	55,0	60,0	65,0	65,0	65,0
Máxima	100,0	90,0	95,0	100,0	100,0	95,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O Gráfico 3.7 mostra a distribuição das notas na questão discursiva 1 do Componente de Formação Geral. Observa-se que a maior frequência corresponde aos alunos que obtiveram nota dentro do intervalo (70; 80], correspondendo à moda da distribuição. Destacam-se, também, os alunos que deixaram a questão em branco, representando um máximo local com mais de 10% do total.

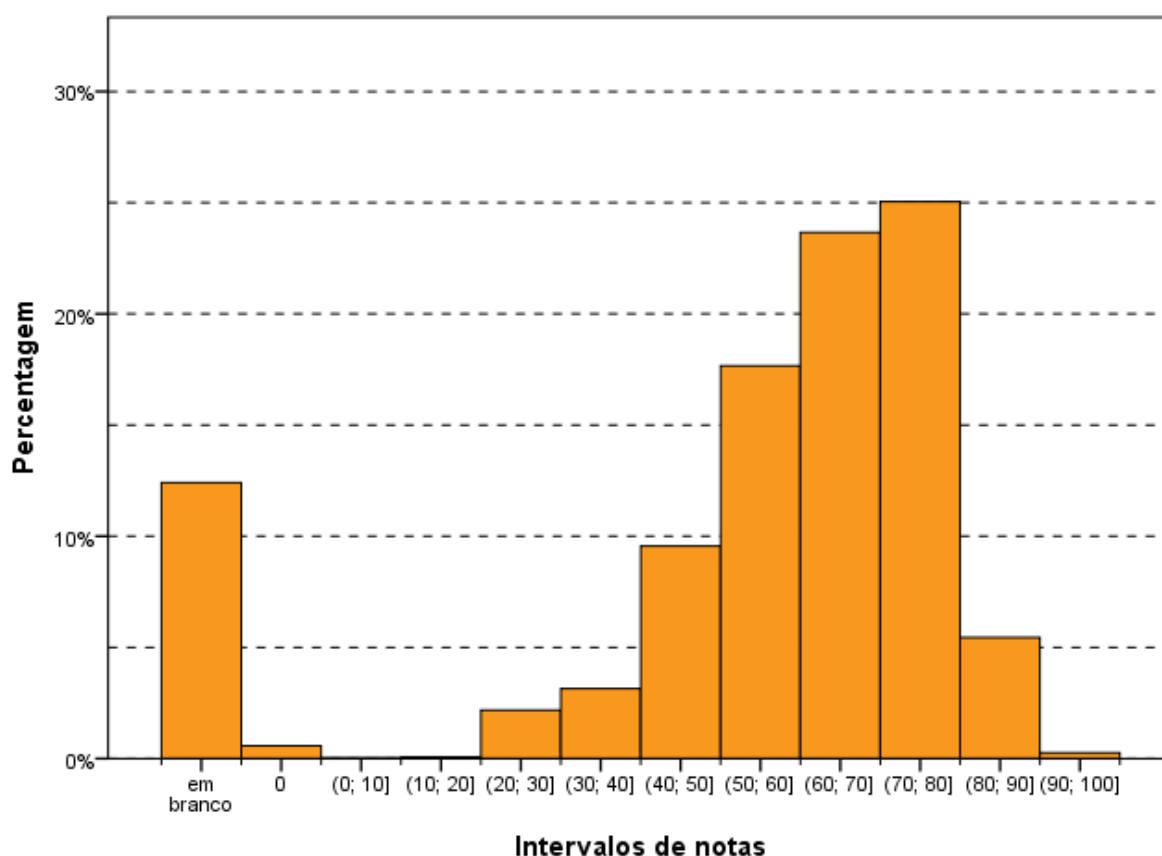


Gráfico 3.7 – Histograma das Notas de Conteúdo da Questão Discursiva 1 do Componente de Formação Geral – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

3.3.1.2 Comentários sobre a correção de Conteúdo das respostas à Questão Discursiva 1

O enunciado da Discursiva 1 de Formação Geral estava claro e indicava um tema de extrema relevância, qual seja: a busca pela educação universal, especificamente, que apontava um caso onde ocorreu a discriminação de acesso ao ensino formal atingindo uma menina, representando a categoria das mulheres discriminadas em tantos campos da vida e, mais ainda, em sociedades que cultuam o poder soberano dos homens.

A linguagem utilizada foi clara, indicando a existência dos fatos vinculados à luta da menina Malala pelo acesso ao ensino formal das jovens do seu país, e o confronto ideológico que gerou o ataque à sua integridade física. Diante da repercussão internacional, houve o reconhecimento pelo prêmio Nobel, e a ONU resolveu apoiá-la como símbolo da luta pela igualdade entre os sexos buscando a universalização da educação.

O conteúdo está integrado às Diretrizes, vez que o acesso ao ensino formal está vinculado ao direito constitucional à educação, que, também, é protegido pelo Estatuto da Criança e do Adolescente e nos pactos de Direitos Humanos aderidos pelo Brasil.

Por outro lado, o texto demandava uma reflexão sobre a realidade dos indivíduos que não têm acesso à educação e a situação das mulheres excluídas desse processo por segmentos da sociedade.

Como se tratava de texto contendo uma ampla gama de possibilidades, era natural a ocorrência de interpretações diversas das esperadas.

Releva notar que o enunciado pretendeu, primordialmente, identificar a questão de gênero, apontando para as dificuldades que as mulheres possuem, não somente no Brasil, mas em vários países do mundo.

Ao analisar as provas realizadas, constatamos que no item 'a' poucos foram os que identificaram os estatutos normativos indicados no padrão de resposta.

Essa ausência pode ser justificada tendo em vista que, no enunciado indicado, não existia elemento que pudesse ser utilizado pelo concluinte para embasar sua resposta nesse caminho.

As respostas foram mais gerais, identificando que a educação constitui um item fundamental para o desenvolvimento do indivíduo e que as mulheres sofrem mais com as limitações impostas por países com regime patriarcal, que discriminam o sexo feminino e, com frequência, proíbem as mulheres de frequentar a escola.

Deve-se ter em vista que a indicação de resposta que vinculava o texto aos estatutos normativos representou um raciocínio próprio dos estudantes de Direito que, naturalmente, encaminharam suas respostas para a fundamentação nessa linha identificando, não somente a Constituição, mas também leis, regulamentos, etc. Tal linha de argumentação não foi objeto da formação dos estudantes das demais áreas.

A maior parte dos concluintes estabeleceu o tema educação formal associado à busca pelo conhecimento, como acesso ao ensino, indicando a independência intelectual e o desenvolvimento da consciência crítica, limitando as manipulações e permitindo amplo acesso ao mercado de trabalho, traduzindo uma libertação econômica e ascensão social.

No tocante ao item 'b', restou claro que a maioria esmagadora das respostas confluiu para as indicações do padrão apresentado, sendo relevante o tema de igualdade de gênero, além de candente para as concluintes do sexo feminino que desenvolveram os textos de forma concatenada, fundamentada e, muitas vezes,

lamentando que, nos dias atuais, ainda se discuta a necessidade de igualar os gêneros na sociedade.

Nessa linha, foram identificadas respostas, consoante com o padrão apresentado, especialmente nos seguintes temas:

- violência física e psicológica contra a mulher, incluindo a Lei Maria da Penha, no caso específico do Brasil;
- tolerância/intolerância a vestimentas, trajes, comportamentos socialmente estereotipados;
- aspectos socioculturais que impõem à mulher uma condição de submissão na sociedade, tais como a impossibilidade de a mulher manifestar seus desejos e posicionamentos em algumas culturas, entre outros;
- igualdade/desigualdade de gênero, por exemplo no mercado de trabalho, em relação à desigualdade salarial;
- ideais de Liberdade, Igualdade e Fraternidade: referência a esses ideais como possibilidade de equilibrar as relações de poder entre homens e mulheres.

Em muitos casos, também, os concluintes fizeram um liame entre o acesso à educação e a melhora das relações entre homens e mulheres ao permitir que a conclusão de maior grau de educação formal permita o acesso a cargos públicos relevantes, empregos bem remunerados e posições de poder, tanto na área pública quanto na área privada.

Como as opções do segundo item foram mais amplas, o padrão de resposta identificou as linhas de pensamento adotadas pelos concluintes.

A maior parte das respostas identificou, claramente, o problema da relação de gênero e suas consequências na sociedade. Também foi frequente constatarem que existe efetiva melhora na situação das mulheres no Brasil, mas que tal movimento não ocorre em todo o mundo. Aliás, o exemplo de Malala conduziu a uma reflexão em âmbito mundial, e os concluintes apresentaram suas análises críticas à situação da mulher em países que não admitem sequer a sua inserção no plano educacional e, muito menos, no mercado de trabalho.

A maior parte dos concluintes apresentou concatenação lógica nas suas respostas e uma minoria, pouco expressiva, não demonstrou esse domínio de

desenvolvimento lógico dos textos. Ressalte-se que essa referência não inclui a utilização do padrão culto da língua portuguesa que tem avaliação própria.

3.3.1.3 Análise de Conteúdo da Questão Discursiva 2 do Componente de Formação Geral

A Tabela 3.15 mostra que o desempenho médio dos estudantes na questão discursiva 2 (média 49,7) foi inferior ao obtido na questão discursiva 1 (média 56,6). A região Centro-Oeste foi aquela cuja *Média*, nessa questão, foi maior (53,0), e a de menor *Média* foi a região Norte (40,5). Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* de todo o Brasil foi 25,5, superior ao obtido na questão discursiva 1 (25,2). O maior desvio nessa questão foi obtido na região Norte (29,7), enquanto o menor foi obtido na região Centro-Oeste (24,5).

A *Mediana* de todo o Brasil foi 59,0, a mesma das regiões Nordeste, Sudeste e Sul, enquanto a maior *Mediana* foi encontrada na região Centro-Oeste (60,0) e a menor, na região Norte (47,0). As notas máximas (98,0) foram as mesmas nas regiões Nordeste, Sudeste e Sul, enquanto nas demais regiões foram 95,0. As notas mínimas (0,0) foram as mesmas em todas as regiões do país, sem exceção.

Tabela 3.15 – Estatísticas Básicas das Notas de Conteúdo da Questão Discursiva 2 do Componente de Formação Geral por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	49,7	40,5	48,5	50,8	49,9	53,0
Erro padrão da média	0,4	2,1	0,7	0,5	0,9	1,4
Desvio padrão	25,5	29,7	26,3	24,8	24,7	24,5
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	59,0	47,0	59,0	59,0	59,0	60,0
Máxima	98,0	95,0	98,0	98,0	95,0	98,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O Gráfico 3.8 mostra a distribuição das notas na questão discursiva 2 do Componente de Formação Geral. Observa-se que a maior frequência corresponde aos alunos que obtiveram nota situada no intervalo (60; 70]. Nota-se, ainda, que as notas ficaram mais distribuídas ao longo dos intervalos em comparação à questão discursiva de número 1.

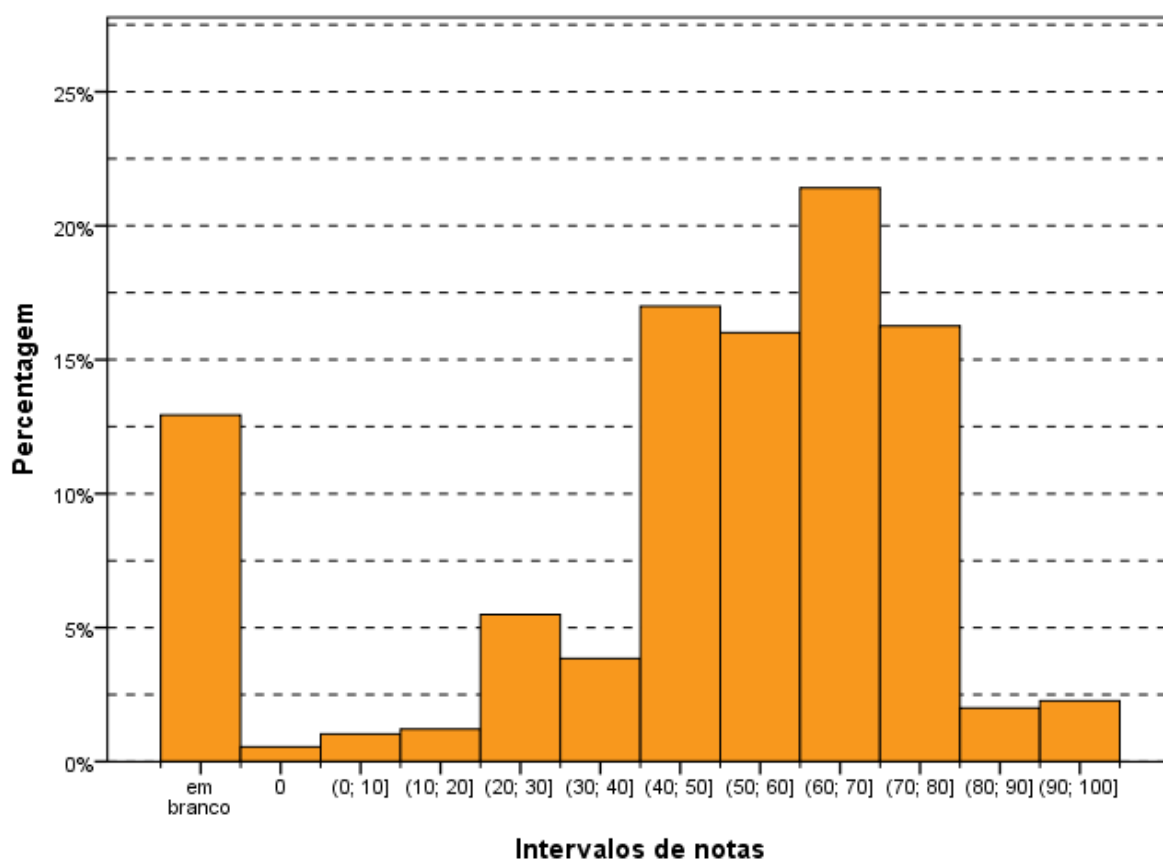


Gráfico 3.8 – Histograma das Notas de Conteúdo da Questão Discursiva 2 do Componente de Formação Geral – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

3.3.1.4 Comentários sobre a correção de Conteúdo das respostas à Questão Discursiva 2

O enunciado da Discursiva 2 estava, igualmente, claro, indicando um tema de extrema relevância, qual seja: o reconhecimento de manifestações artísticas nascidas na periferia, como integrante da cultura reconhecida pela sociedade.

A linguagem utilizada foi clara, indicando a análise dos fatos e suas consequências no cotidiano dos partícipes e o confronto com outras visões culturais que são consideradas mais adequadas pela sociedade civil.

O conteúdo está integrado às Diretrizes, vez que o aspecto cultural e sua inter-relação com o conhecimento haurido no nível superior é essencial para a compreensão de mundo do universitário conculinte, com reflexo na sua atuação profissional.

O texto demanda uma reflexão sobre a realidade dos indivíduos que não têm acesso aos itens básicos da sociedade, como educação, saúde, cultura tradicional e segurança e que, apesar disso, criam alternativas para o seu lazer.

A incorporação do funk como manifestação cultural e artística da sociedade brasileira encontrou, basicamente, duas correntes de resposta:

- os que aquiescem positivamente à integração;
- os que rejeitam, acerbamente, tal possibilidade. No meio, uma corrente que somente admite a integração com modificações na conduta dos integrantes do movimento, com a exclusão de letras exclusivamente com apelos sexuais e incitação à violência.

A interpretação positiva indica a origem da música na periferia, notadamente nas comunidades cariocas e sua projeção para o Brasil e o mundo. Nessa perspectiva, surge o reconhecimento como cultura popular comparada ao samba, axé e outros ritmos também nascidos no Brasil. Também ocorre comparação com o movimento hip-hop americano.

Já a análise negativa prioriza a vinculação do ritmo com traficantes, prostitutas, vilipêndio às mulheres, falta de controle quanto ao som, local dos eventos, transações sexuais em público, uso frequente de drogas, violência exacerbada. Faltam, para essa corrente, elementos básicos da cultura, tratando-se de música sem autonomia como movimento de mudança ou aspecto próprio.

A corrente intermediária reconhece o vínculo originário com as comunidades dominadas por quadrilhas de traficantes, mas admite o seu reconhecimento de acordo com a mudança dos atores que transitam na modalidade, como músicos, intérpretes, para adequar as letras das canções expurgando os aspectos considerados nocivos como o apelo sexual, as indicações positivas para a violência e apologia às drogas.

Um aspecto bastante criticado nas músicas dessa modalidade foi a exploração da mulher, entendida como um objeto de satisfação masculina. É relevante tal constatação, pois a questão pertinente à Malala reflete a luta pela valorização da mulher.

Os concluintes compreenderam a ideia que foi problematizada e escolheram uma estratégia adequada para solucioná-la.

O caráter dinâmico da cultura foi comumente expressado, não através do enfrentamento abordado no texto, mas mediante a indicação (de forma rasa e genérica) das dificuldades e consequente aceitação social de manifestações culturais, antes marginalizadas e que hoje integram o acervo cultural nacional, tais como: samba, grafite, capoeira e forró.

Quanto às reflexões de Laraia, a grande maioria reconheceu o funk como manifestação cultural, porém, o identificou mais na sua expressão musical, no balanço

de seu ritmo, tecendo contundentes críticas, e mesmo forte discordância quanto ao conteúdo e mensagem das letras quando remetem à depreciação da imagem feminina ou induzem à apologia ao crime.

De resto, os textos abordaram bem mais o item dois do padrão de Respostas. Uma minoria enfrentou os temas mudança e dinamismo cultural.

As respostas da corrente positiva indicam que o preconceito sempre acompanhou as manifestações populares como o samba, na sua origem. Admitem que diante da miscigenação surgem movimentos culturais de várias naturezas, o que inclui o funk. Também indicam a dificuldade de lazer dos membros das comunidades o que faz surgirem eventos para preencher essa necessidade. Nesse âmbito, apontam a música como alternativa de ascensão social e integração aos bens de consumo.

As respostas da corrente negativa vinculam a música ao tráfico de drogas cujos elementos comandam as comunidades, propiciando que os bailes sejam mecanismos de venda e consumo dessa mercadoria ilícita. Na mesma toada, indicam a vinculação com a exploração sexual, principalmente das mulheres maiores e menores de idade. Indicam aspectos imorais nas letras. Apresentam os locais dos bailes como inadequados e provocadores da desordem pública. Recusam que músicas com discriminação às mulheres sejam consideradas como cultura.

A corrente intermediária indica a possibilidade de adoção do funk como cultura desde que ocorram modificações nas letras e no comportamento dos atores (músicos, letristas e público), retirando os aspectos negativos já apontados. Fala-se em “funk do bem”.

A maior parte das respostas apresentadas indica que os concluintes têm conhecimento dos conflitos sociais e, no caso da questão do funk, conseguem identificar a origem popular da música. A partir daí é que ocorre a cisão entre os que defendem o movimento como cultura, aduzindo a ascensão social dos artistas envolvidos dos que vinculam a música com atos ilícitos, rejeitando sua inserção no âmbito cultural. Em algumas provas, há dificuldade de concatenação lógica de raciocínio, mas a maior parte consegue desenvolver o texto de forma razoável.

Essa questão permite visualizar a divisão social com os pensamentos liberais e conservadores, sendo bastante claros nas respostas dos concluintes.

3.3.1.5 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, encontram-se na Tabela 3.16 e no Gráfico 3.9. Nesse aspecto, os alunos, de todo o Brasil, tiveram *Média* 51,2. A maior *Média* com respeito à Língua Portuguesa foi obtida na região Centro-Oeste (54,7), e a menor, na região Norte (42,3). Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* de todo o Brasil foi 23,2. O menor *Desvio padrão* foi obtido na região Centro-Oeste (22,2) e o maior *Desvio padrão* foi obtido na região Norte (27,2).

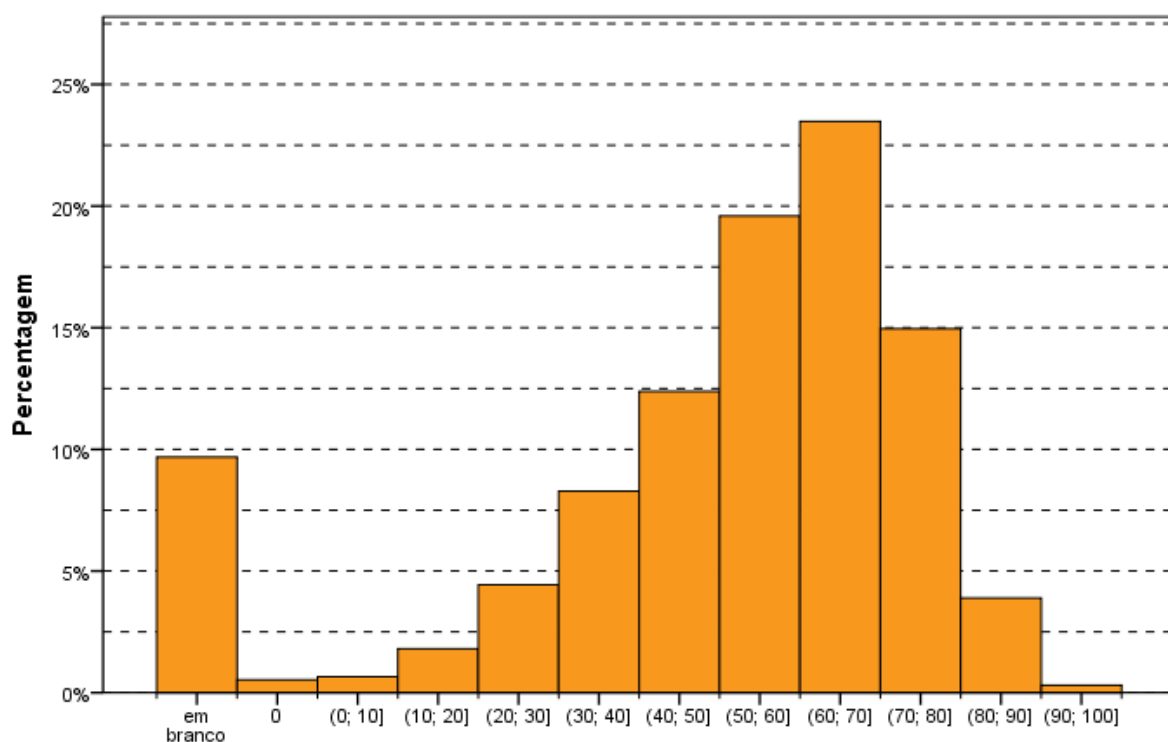
A *Mediana* das notas de Língua Portuguesa foi 57,0 para o Brasil como um todo, sendo a maior *Mediana* e a menor *Mediana* obtidas, respectivamente, nas regiões Centro-Oeste (60,0) e Norte (49,0). A nota *Máxima* para todo o Brasil foi de 98,0, com, pelo menos, um aluno tirando essa nota na região Nordeste. Além disso, a nota *Mínima* foi zero em todas as regiões do país, sem exceção.

Tabela 3.16 – Estatísticas Básicas das Notas de Língua Portuguesa das Questões Discursivas do Componente de Formação Geral por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	51,2	42,3	49,8	52,3	51,7	54,7
Erro padrão da média	0,3	1,9	0,7	0,5	0,8	1,3
Desvio padrão	23,2	27,2	23,8	22,6	22,6	22,2
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	57,0	49,0	56,0	57,5	56,8	60,0
Máxima	98,0	94,5	98,0	97,5	92,5	89,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O Gráfico 3.9 mostra a distribuição das notas de Língua Portuguesa do Componente de Formação Geral. Observa-se que a maior frequência (quase 25%) corresponde aos alunos que obtiveram nota no intervalo (60; 70].



Intervalos de notas
Gráfico 3.9 – Histograma das Notas de Língua Portuguesa das Questões Discursivas
do Componente de Formação Geral – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

3.3.1.6 Comentários sobre a correção das respostas de Formação Geral com respeito à Língua Portuguesa

Ao encaminhar as questões 1 e 2 na direção da produção de um texto dissertativo, espera-se que o participante utilize seus conhecimentos sobre o assunto e estruture seus textos de acordo com as exigências do registro formal próprio dessa situação comunicativa. 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 referenciação, à obediência às exigências morfosintáticas próprias da modalidade escrita da norma-padrão, ao respeito às regras ortográficas e às regras de acentuação gráfica.

O padrão de resposta utilizado na avaliação das questões 1 e 2 considerou os aspectos relevantes ao bom desempenho linguístico como competências distintas, de modo a permitir um mapeamento detalhado do domínio dos recursos disponíveis na Língua Portuguesa para a comunicação escrita formal.

Com base nesse objetivo, foram avaliados os seguintes aspectos:

a) Estruturação textual condizente com o gênero solicitado (texto dissertativo) e o modo de organização textual expositivo adequado ao gênero – essa competência envolve:

- distribuição do conteúdo do texto em parágrafos, de modo a garantir a sua organização temática;
- estruturação sintática condizente com o padrão da modalidade escrita formal da língua portuguesa de modo a garantir a clareza necessária;
- 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 do interfrasal;
- utilização de procedimentos de referência lexical e pronominal que permitam a retomada de referentes textuais;
- utilização de sinais de pontuação que contribuam para a organização lógica da frase e do texto.

Espera-se, portanto, que o participante recorra a procedimentos linguístico-discursivos para organizar seu texto, permitindo o encadeamento lógico entre suas partes de forma a garantir a progressão e a coerência textual. Isso significa que os seguintes procedimentos foram penalizados, de acordo com o padrão de resposta proposto:

- elaboração de frases fragmentadas que comprometam a estrutura lógico-gramatical do texto;
- sequência justaposta de ideias sem encaixamentos sintáticos, reproduzindo hábitos da oralidade;
- elaboração de frase com apenas oração subordinada, sem oração principal;
- emprego equivocado do conector (preposição, conjunção, pronome relativo, alguns advérbios e locuções adverbiais) que não expresse a relação lógica adequada entre dois trechos do texto e prejudique a compreensão da mensagem;
- repetição ou substituição inadequada de palavras sem se valer dos recursos oferecidos pela língua (pronome, advérbio, artigo, sinônimo);
- utilização inadequada dos sinais de pontuação comprometendo a clareza textual.

b) Respeito às convenções ortográficas da norma-padrão da Língua Portuguesa – essa competência envolve o domínio das regras de acentuação gráfica e da grafia padrão das palavras (com ausência de abreviaturas próprias da linguagem da internet), de acordo com as convenções estabelecidas pela legislação em

vigor e consubstanciadas no Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa, editado pela Academia Brasileira de Letras (com aceitação da legislação anterior, no caso das regras relativas ao uso do hífen e da acentuação gráfica, já que o exame foi realizado no mês de novembro de 2015). A competência relativa ao respeito às convenções ortográficas envolve:

- grafia correta das palavras;
- respeito às regras de acentuação gráfica;
- emprego de maiúsculas em início de frase, em nomes próprios de pessoas, lugares ou instituições;
- ausência de abreviações como p/, vc, tb, pq, tá, né, usadas muitas vezes em escrita informal e na internet;
- obediência às regras de separação de sílabas no final da linha.

c) Domínio dos diferentes aspectos morfossintáticos próprios da modalidade escrita formal da norma-padrão da Língua Portuguesa – os itens relacionados a essa competência são: a concordância nominal, a concordância verbal, a regência nominal, a regência verbal, a flexão nominal, a flexão verbal, a correlação entre os tempos verbais, a colocação pronominal. O domínio dessa competência envolve:

- flexão do verbo para estabelecer concordância de número com o sujeito da frase;
- flexão do artigo, do adjetivo e do pronome para concordar em número e em gênero com o substantivo a que se referem;
- respeito à regência nominal e à verbal, utilizando a preposição adequada depois de um substantivo, de um verbo ou de um adjetivo; emprego da preposição antecedendo o pronome relativo e emprego adequadamente os pronomes relativos “cujo(a)” e “onde”;
- emprego adequado do acento grave indicador da crase entre uma preposição e um artigo (a+a);
- atendimento às regras de colocação pronominal (próclise e ênclise), distintas dos hábitos da oralidade ou da escrita informal.

d) Seleção vocabular adequada à modalidade escrita formal da Língua Portuguesa, exigida pela situação comunicativa – essa competência envolve a precisão na utilização do vocabulário relacionado à temática solicitada pela questão; a 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, espera-se

que o participante respeite a adequação vocabular não empregando gírias ou expressões coloquiais, evite repetição desnecessária de palavras e utilize um vocabulário mais formal, como solicitado por um texto dissertativo.

A escolha dessas competências para subsidiar o processo de avaliação apoia-se na concepção de que, no desempenho dos graduandos, a modalidade escrita tem apresentado uma intensa simplificação, originada no padrão da modalidade oral da Língua Portuguesa. No caso do texto de base dissertativa, inscrito em um registro formal, a distância entre as duas modalidades é ainda maior, o que provoca situações de hipercorreção (desvios provocados pela utilização inadequada de uma regra da norma-padrão) e de truncamentos sintáticos (estruturas frasais incompreensíveis devido à complexidade sintática própria da modalidade escrita).

Observam-se, então, os seguintes aspectos que marcam essa distinção entre as duas modalidades, devido à excessiva simplificação da modalidade falada:

- a) redução drástica de estruturas subordinadas, compensada pelo aumento na frequência de estruturas coordenadas e absolutas, por um lado, ou pela elaboração de estruturas truncadas pelo excesso de ideias sem a devida conexão subordinativa;
- b) redução no uso de operadores argumentativas para expressar relações lógicas essenciais à construção do texto, substituídas pela exigência de inferência por parte do interlocutor para suprir a sua ausência;
- c) redução do uso do subjuntivo, ao lado da ampliação do uso do indicativo combinado a estruturas frasais coordenadas ou absolutas;
- d) empobrecimento do processo de referenciação, com a repetição de pronomes ou nomes;
- e) simplificação extrema da marcação da categoria tempo na morfologia verbal;
- f) falta de domínio de vocabulário mais abstrato e de maior complexidade, essencial ao desenvolvimento do processo dissertativo;
- g) redução drástica no emprego da acentuação gráfica, processo intensificado pela intensa utilização das redes sociais.

Os aspectos macroestruturais da elaboração do texto não foram avaliados neste processo porque dizem respeito à avaliação do conteúdo. Portanto, a banca de Formação Geral, composta por profissionais de diferentes áreas do conhecimento, se encarregou da avaliação do atendimento ao solicitado no enunciado das questões do ponto de vista do desenvolvimento do conteúdo.

A avaliação do desempenho linguístico considerou, portanto, três grandes grupos de competências, segundo os aspectos explicitados anteriormente:

- a) domínio das convenções ortográficas: grafia de vogais e consoantes, uso de maiúsculas e minúsculas, emprego do hífen e acentuação gráfica;
- b) domínio dos procedimentos de estruturação textual do ponto de vista microestrutural: organização interna dos períodos, emprego de conectores para a articulação lógica entre os períodos e entre os parágrafos, emprego de marcas de referência lexical e pronominal; utilização dos sinais de pontuação que contribuem para a organização lógica da frase.
- c) 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. A seleção vocabular adequada à modalidade escrita formal da Língua Portuguesa foi incorporada à essa última competência, tendo em vista a intersecção entre as duas do ponto de vista das exigências do registro formal da modalidade escrita da norma-padrão.

Apresenta-se, a seguir, o padrão de resposta aprovado pelo Inep e já utilizado na avaliação do desempenho linguístico das questões 1 e 2 de Formação Geral no Enade/2013 e no Enade/2014. Às competências, reunidas nos três grupos descritos anteriormente, foram atribuídos os seguintes pesos relativos: aspectos ortográficos (20%); aspectos textuais (40%), aspectos morfossintáticos e vocabulares (40%).

Com base na avaliação do processo desenvolvido nos dois anos anteriores, utilizaram-se quatro níveis para a avaliação do desempenho linguístico nas três competências. O nível zero ficou reservado para casos especiais, como fuga total ao tema, palavras soltas, produção de uma frase incompleta, entre outros.

A avaliação das respostas elaboradas pelos participantes revelou um resultado coerente na comparação entre as duas questões. Entretanto, em relação aos resultados do Enade/2014, observou-se uma melhora do domínio de todas as competências, talvez devido ao perfil dos cursos analisados, como Direito e Jornalismo, que pressupõem a utilização profissional da linguagem.

Observou-se uma diferença no desempenho dos participantes em relação às duas questões discursivas, provavelmente em função dos temas solicitados:

- a Questão 1 solicitava que o participante desenvolvesse um texto dissertativo sobre o significado da premiação de Malala, abordando dois aspectos: o direito das jovens à educação formal e as relações de poder entre homens e mulheres no mundo. Esse encaminhamento favoreceu o desenvolvimento mais articulado do texto, o que se refletiu em melhor desempenho dos aspectos vocabulares e textuais.

- a Questão 2 solicitava que o participante desenvolvesse um texto dissertativo para discutir a questão do reconhecimento do *funk* como legítima manifestação artística e cultural do povo brasileiro. Por ser um tema muito polêmico, o tema do preconceito sócio-cultural-econômico favoreceu a construção de textos mais críticos, dividindo o conjunto de participantes em dois grupos: os que defendiam esse tipo de manifestação artística como legítima e os que a criticavam de maneira veemente, chegando, inclusive, a utilizar muitos termos de baixo calão. Essa última atitude teve como consequência a elaboração de textos mal desenvolvidos do ponto de vista sintático-discursivo, com muitos truncamentos.

Os resultados revelaram essa diferença. Ao analisar os dados de cada questão, constata-se que a Questão 1 teve maior número de questões de médio ou bom desempenho, em relação à Questão 2. Por outro lado, a Questão 2 apresentou um índice maior de notas baixas em relação à Questão 1.

Os resultados da avaliação correspondem aos seguintes aspectos observados em cada competência:

- a) aspectos ortográficos: o desempenho dos participantes revelou uma diferença muito grande nos dois aspectos analisados: baixo índice de desvios ortográficos e grande índice de desvios de acentuação. Em vários casos, ocorre ausência completa de acentuação gráfica.

Os resultados revelam que a tendência dominante entre os universitários brasileiros é a eliminação da acentuação gráfica, talvez motivada pelos hábitos relacionados às redes sociais e pela ausência de esclarecimento dos meios de comunicação, das autoridades e das escolas sobre as decisões do Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990. Os casos mais sistemáticos de eliminação do acento indicador da sílaba tônica são:

- palavras proparoxítonas (“proximos”, “politicos”);
- palavras paroxítonas terminadas em ditongo crescente (“necessario”, “noticiarios”, “individuo”, “dependencia”, “varios”, “propria”);
- palavras oxítonas (“ninguem”, “esta”, “ate”, “tambem”, “alvara”);

- uso indevido do acento gráfico em palavras como “gênêro”, “melâncolia”, por exemplo.

Quanto ao domínio das convenções relativas à grafia das palavras, observam-se desvios como:

- I. hipercorreção pela escolha de “e” no lugar de “i” ou de “i” no lugar de “e”, por influência de hábitos da oralidade (“descriminação” por “discriminação”, “entervenção” por “intervenção”, “esteriotipada” por “estereotipada”);
- II. eliminação do “r” marcador do infinitivo verbal (“esta” no lugar de “estar”, “estuda” no lugar de “estudar”).
- III. eliminação de uma sílaba na palavra “educação”, que foi grafada “edução” por um grande número de participantes.
- IV. outros casos de desvios de grafia relacionados à variação diastrática podem ser observados em “estrupe”, “subjulgadas”, “precoseito”, “sobre”, “vecendo”, “indesencia”, “apolojia”, “fulga”.
- V. desvios de segmentação podem ser atribuídos à confusão entre o morfema gramatical “mos” e o pronome oblíquo “nos”, em “chegar mos”, “enfrentar-mos”.
- VI. inadequação no uso da maiúscula para destacar determinadas palavras-chave do texto, como “Violência”, “Brasileiros”. Destaque-se, também, o grande número de participantes que grafam os textos inteiramente em caixa alta.

Vale observar, também, que, ao contrário do que se esperava, não apareceram abreviaturas próprias do “internetês”, relacionado ao uso de redes sociais e emails.

- b) aspectos textuais: esta competência é a que se revela como a mais problemática entre os participantes, porque são muitos os problemas observados, desvios acumulados durante toda a formação do estudante: sequência justaposta de ideias sem encaixamentos sintáticos; redução drástica 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, substituídas pela exigência de inferência por parte do interlocutor para suprir a sua ausência; emprego equivocado de operadores que não estabelecem relações lógicas coerentes entre ideias do texto; emprego inadequado do pronome relativo (com omissão da preposição ou a utilização de pronome inadequado, como “onde”); repetição exaustiva de termos sem a utilização de procedimentos mais sofisticados de substituição

(hiperonímias, hiponímias, nominalizações, expressões metafóricas); frases fragmentadas que comprometem a estrutura lógico-gramatical; frases formadas apenas por oração subordinada, sem oração principal.

Um importante aspecto a destacar é o baixíssimo desempenho de uma parte dos participantes em relação à estrutura formal do texto produzido, o que é extremamente preocupante ao se levar em conta que são graduandos em fase final de formação. São frequentes os casos de desvios de estruturação frasal, com uso inadequado ou ausência de conectivos entre parágrafos e entre frases. Em uma parte dos textos, falta um mínimo de textualidade e de domínio do registro padrão da língua. Na verdade, observam-se relações linguísticas quase agramaticais, como as estabelecidas pela sequência de gerúndios sem o apoio de um ponto de partida para a organização das informações gramaticais e semânticas.

Observou-se que uma grande parte dos participantes não organizou as ideias em parágrafos, talvez devido ao pequeno número de linhas disponibilizadas para a resposta da questão ou, quem sabe, pela suposição de que não seria necessária essa divisão por não se tratar de um texto no modelo de uma redação dissertativo-argumentativa, como solicitado nos vestibulares.

Quanto à utilização dos mecanismos de referência, deve-se destacar a ocorrência, em uma boa parte dos textos, de repetições de palavras ou expressões sem a utilização de termos sinônimos ou pronomes, como seria adequado. Outro aspecto relevante a ser destacado é a quase total ausência de operadores argumentativos, tanto intrafrasais como interfrasais, repercutindo uma tendência atual da mídia escrita.

Quanto à utilização dos sinais de pontuação, observou-se uma grande precariedade nos textos analisados. É muito frequente a ocorrência de parágrafos sem marca interna de pontuação para separar os períodos. Vale observar que não foi penalizada a ausência de vírgula para destacar locuções ou adjuntos adverbiais de pequena extensão deslocados de posição na frase, por ser um uso opcional. São os seguintes os tipos de problemas encontrados:

- I. vírgula: utilização de vírgula para separar o sujeito e o predicado; ocorrência de apenas uma das vírgulas para separar uma palavra, uma expressão ou uma oração encaixada; uso de vírgula no lugar do ponto para separar ideias que constituem períodos distintos;
- II. ponto e vírgula: utilização do ponto e vírgula no lugar de vírgula;
- III. ponto final: ausência de ponto final para separar períodos.

c) aspectos morfofossintáticos e vocabulares: os resultados são muito transparentes em relação aos aspectos mais problemáticos no desempenho dos participantes. O desvio mais frequente, em relação à regência, é a falta do sinal indicativo da crase – isso revela que o usuário não tem consciência de que, sob a forma do termo “a”, existe a presença de uma preposição “a”, exigida pela regência do termo anterior, e de um artigo definido. Embora em outros exames, como o Enem, a falta de crase seja penalizada em acentuação, nesta avaliação esse desvio foi considerado no âmbito dos aspectos morfofossintáticos.

Outro problema relacionado à regência verbal e à nominal, encontrado frequentemente nas questões, foi a ausência de preposição antes de pronome relativo, processo generalizado na modalidade oral da língua, em situações de registro informal. Apesar da possibilidade de que essa alteração de regência se generalize no padrão escrito da Língua Portuguesa, como já está ocorrendo até em textos jornalísticos, o não emprego da preposição foi penalizado neste processo de avaliação.

Outro desvio muito frequente diz respeito aos processos de concordância verbal e de concordância nominal. Quanto à concordância de número, observou-se ausência de marca com sujeito posposto ou uso indevido (uso inadequado da marca de plural comandado pelo núcleo plural da locução adjetiva, apesar de o substantivo que funciona como núcleo do sintagma nominal estar no singular). Uma ocorrência generalizada foi a ausência de acento circunflexo na forma plural do presente do indicativo do verbo “ter”, que foi considerada como um desvio na concordância verbal e não na acentuação gráfica. Quanto à concordância de gênero, vários casos foram observados, normalmente no âmbito de sintagmas nominais longos, em que o adjetivo está afastado do substantivo.

Quanto à questão da colocação pronominal, foram poucos os desvios observados. Apesar de serem aspectos relacionados à oralidade, concluiu-se que, no registro escrito formal, a maioria dos participantes já incorporou regras como a não introdução da frase por um pronome oblíquo e a próclise na presença de um termo atrator. Não se adotou, entretanto, o padrão excessivamente formal descrito pelas gramáticas normativas em relação à posição do pronome oblíquo em locuções verbais, já que esse uso está muito distante da prática cotidiana, até em textos mais formais.

Quanto aos aspectos vocabulares, alguns tipos de inadequação foram observados, principalmente na Questão 2, relacionada ao funk: expressões da oralidade, seleção vocabular incompatível com o contexto, gerando situações de falta de inteligibilidade; falta de domínio de vocabulário mais abstrato e de maior

complexidade, essencial ao desenvolvimento do texto de base dissertativa. Ainda em função da temática desenvolvida na Questão 2, foi significativa a presença de palavras de baixa calão, por retratar um universo cultural específico. Os textos que continham esse tipo de vocabulário foram considerados inadequados em função do registro formal exigido e foram avaliados com grau zero.

Várias marcas de oralidade foram identificadas, embora não em alta frequência: o uso do pronome relativo “onde” como relativo universal, falta de artigo definido antes de substantivo, repetição de palavras por falta de vocabulário, reduções como “tá” e “pra”, expressões informais.

3.3.2 Componente de Conhecimento Específico

Na parte da prova relativa às questões discursivas do Componente de Conhecimento Específico (Tabela 3.17), observa-se que a *Média* foi mais baixa do que para as questões discursivas do Componente de Formação Geral. Enquanto no Componente de Formação Geral a *Média* para estudantes de Tecnologia em Gastronomia de todo o Brasil foi 51,8, na parte de Conhecimento Específico a *Média* foi 46,8. A maior *Média* deste componente foi obtida pelos estudantes da região Sudeste (51,2), e a menor, pelos da região Norte (30,7). Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* de todo o Brasil foi 26,2. O maior *Desvio padrão* foi encontrado na região Centro-Oeste (26,8), e o menor, na região Sudeste (25,2).

A nota *Máxima* (100,0) e a nota *Mínima* (0,0) foram obtidas por pelo menos um aluno em todas as regiões do Brasil, exceto a nota *Máxima* na região Norte (93,3). A *Mediana* do Brasil como um todo foi 46,7, a mesma obtida nas regiões Sul e Centro-Oeste. Na região Sudeste a *Mediana* foi 51,7, e nas regiões Norte e Nordeste, foi 28,3 e 38,3, respectivamente.

Tabela 3.17 – Estatísticas Básicas das Notas das Questões Discursivas do Componente de Conhecimento Específico por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	46,8	30,7	40,1	51,2	49,1	48,5
Erro padrão da média	0,4	1,8	0,7	0,6	0,9	1,5
Desvio padrão	26,2	25,3	25,8	25,2	25,9	26,8
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	46,7	28,3	38,3	51,7	46,7	46,7
Máxima	100,0	93,3	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O Gráfico 3.10 representa a distribuição das notas nas questões discursivas no Componente de Conhecimento Específico. A moda desta distribuição ocorre no intervalo (50; 60].

A análise de cada uma destas questões será feita a seguir.

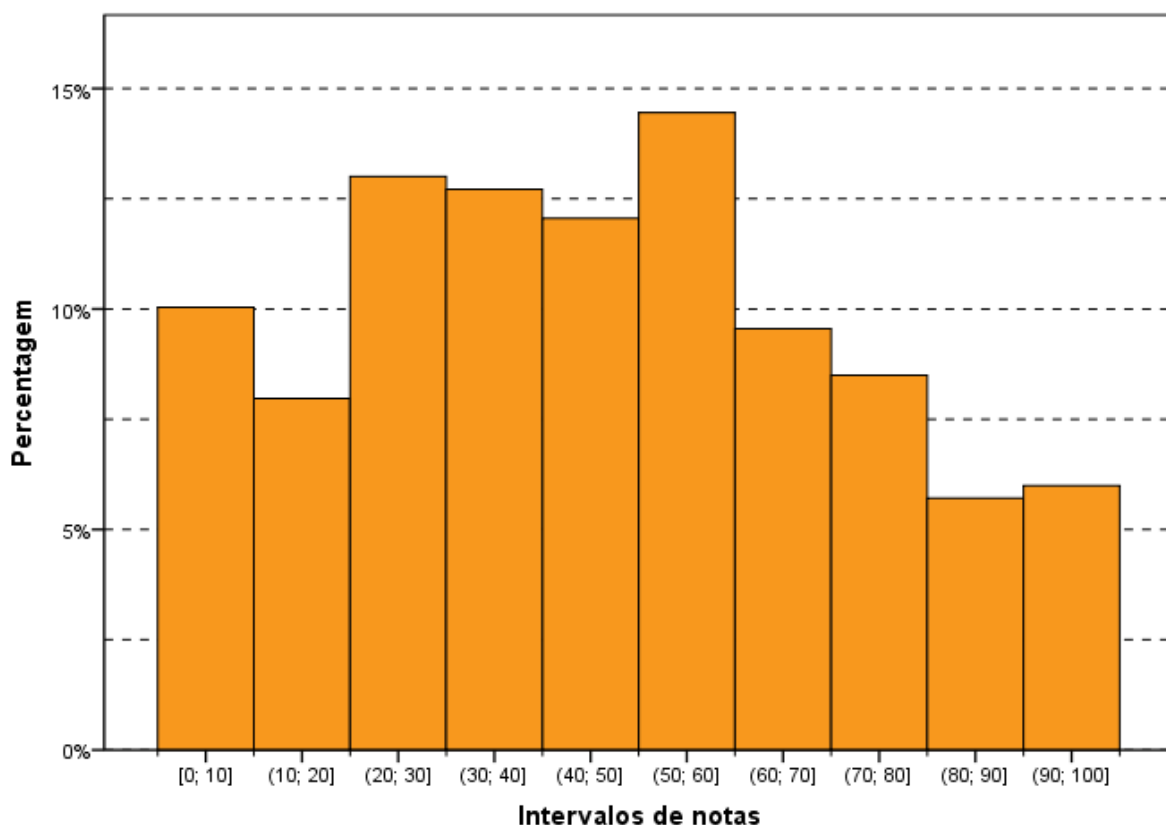


Gráfico 3.10 – Histograma das Notas das Questões Discursivas do Componente de Conhecimento Específico – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

3.3.2.1 Análise da Questão Discursiva 3 do Componente de Conhecimento Específico

Na questão 3, cujos resultados aferidos encontram-se descritos na Tabela 3.18, a *Média* dos estudantes de todo o Brasil foi 53,8. O desempenho dos estudantes nessa questão foi superior ao das questões 4 e 5. A menor *Média* nessa questão foi obtida pelos alunos da região Norte (35,0), enquanto a maior *Média* foi obtida na região Sudeste (59,8). Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* de todo o Brasil foi 32,7. O maior *Desvio padrão* foi obtido na região Norte (33,5), enquanto o menor foi obtido na região Sul (31,5).

A nota *Máxima* (100,0) e a nota *Mínima* (0,0) foram obtidas por pelo menos um aluno em todas as regiões do Brasil, sem exceção. A *Mediana* do Brasil como um todo foi 55,0, a mesma obtida nas regiões Sudeste, Sul e Centro-Oeste, enquanto nas regiões Norte (30,0) e Nordeste (50,0), a *Mediana* foi menor.

Tabela 3.18 – Estatísticas Básicas das Notas da Questão Discursiva 3 do Componente de Conhecimento Específico por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	53,8	35,0	45,6	59,8	54,6	57,7
Erro padrão da média	0,5	2,3	0,9	0,7	1,1	1,9
Desvio padrão	32,7	33,5	32,0	31,8	31,5	33,1
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	55,0	30,0	50,0	55,0	55,0	55,0
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O Gráfico 3.11 mostra a distribuição das notas na questão discursiva 3, do Componente de Conhecimento Específico da área de Tecnologia em Gastronomia. Essa distribuição apresenta a moda no intervalo (70; 80], seguido de perto pelo intervalo (20, 30].

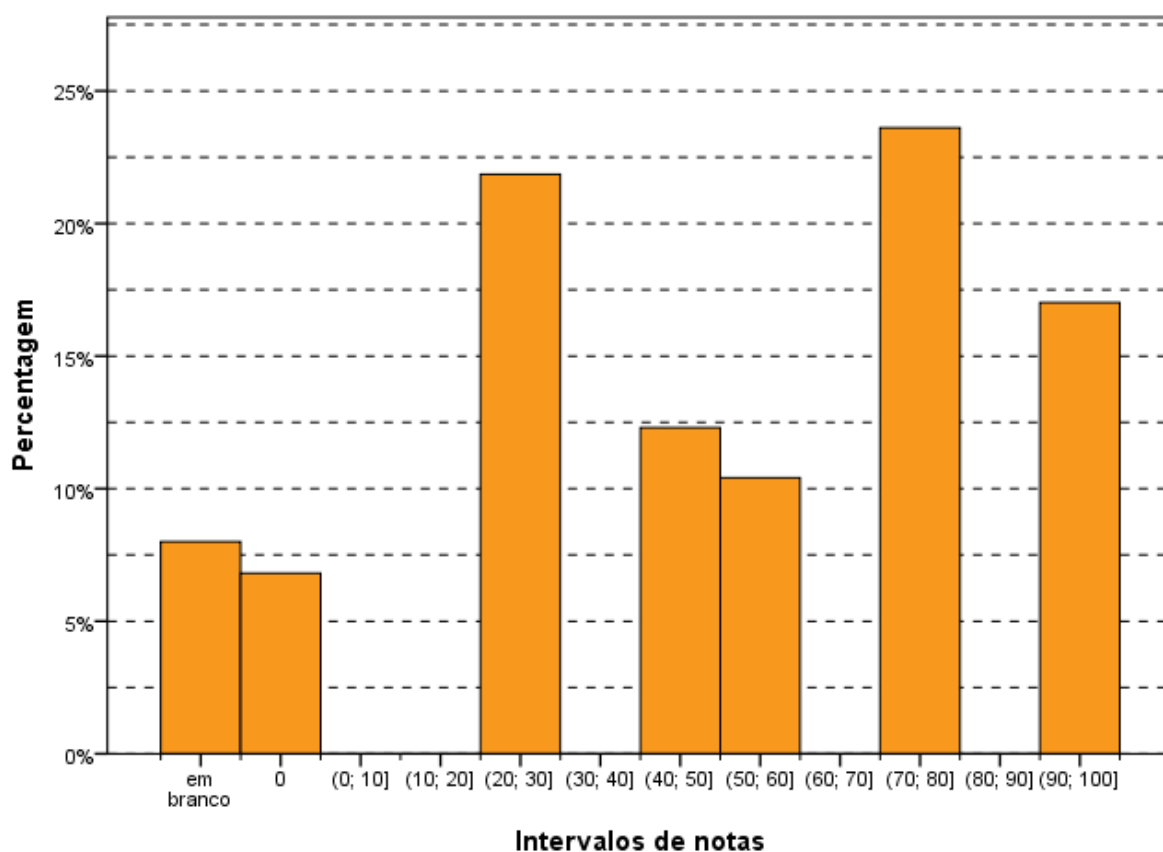


Gráfico 3.11 – Histograma das Notas da Questão Discursiva 3 do Componente de Conhecimento Específico – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

3.3.2.2 Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 3

O perfil definido nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia referencia profissionais com competências e habilidades para criar e elaborar pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na sua preparação, com conhecimento das ciências dos alimentos, sendo capazes de diferenciar e coordenar técnicas culinárias.

O item 'a' foi baseado no conhecimento que deveria ter sido adquirido pelo aluno durante o curso. Pediu a composição de uma preparação básica muito usada na culinária, para dar sabor aos fundos e molhos na gastronomia.

O enunciado forneceu todas as informações necessárias para as respostas dos alunos, sendo bem claro e objetivo, e, ainda, sugeriu as opções dos ingredientes que podiam ser usados para o *mirepoix*, o que facilitou a elaboração da resposta do aluno. Caberia a ele identificar a composição correta, usando as opções dos vegetais para a confecção do *mirepoix*, sugeridos no enunciado. No entanto, mesmo assim, várias foram

as respostas que incluíram outros vegetais e especiarias que não estavam citados no texto.

A questão foi de resposta simples, enquadrou-se perfeitamente no tempo de prova, e o espaço fornecido foi suficiente para os alunos responderem aos dois itens. A questão pode ser classificada como de dificuldade média, quando pediu ao aluno, no item 'a', as proporções dos vegetais que deveriam ser usadas na composição do *mirepoix*. As tentativas de resposta a essa solicitação elevaram bastante o número de erros observados na questão.

A maior diversidade de respostas em relação ao padrão estipulado ocorreu por erro de interpretação dos alunos ao que foi pedido no item 'b'. A pergunta se referiu a como os vegetais deveriam ser cortados em função do tempo de preparação, que foi colocado como menor do que o usual. Os alunos fizeram associação com o tempo que se gastaria nos cortes dos vegetais, respondendo, então, que poderiam ser cortados em tamanho grande e de maneira irregular para não se perder tempo nesta fase, quando deveriam relacionar o tamanho dos vegetais com o tempo de cocção, devendo ser cortados em pequenos tamanhos para uma extração mais rápida do sabor, cor e aroma.

A correção do item 'a' foi bem objetiva na medida em que não dava muitas opções de resposta aos alunos. Já o item 'b', que pedia os tipos de cortes com a respectiva justificativa, houve mais variação. Vários alunos usaram linguagem apropriada, inclusive citando tipos de cortes que são usados pelo glossário gastronômico para responder ao item 'b'.

Pelo número de respostas consideradas boas, observou-se que quase metade dos alunos que responderam à questão conseguiram entender o que era solicitado e responder de maneira correta aos itens 'a' e 'b'.

Apesar de ser considerada uma questão de resposta fácil, foram encontrados números expressivos de respostas em branco e de notas zero. Nas respostas fracas, os alunos só acertaram os ingredientes que deveriam ser usados no *mirepoix*, errando as proporções adequadas. Nas respostas medianas, a predominância foi de acertos no item 'a', citando os vegetais e suas devidas proporções. Poucos alunos erraram totalmente o item 'a', mas acertaram o item 'b', sugerindo os melhores cortes a serem usados na preparação.

As respostas consideradas boas foram em número bem significativo. Nesses tipos de resposta os estudantes erraram apenas a justificativa pedida no item 'b', o que nos leva a supor que foi por erro de interpretação do enunciado.

Os principais erros cometidos pelos alunos nas respostas ao item 'a' foram as definições das proporções dos vegetais que deveriam ser usados no *mirepoix*.

A grande diversidade nas respostas foi quanto aos tipos de cortes que poderiam ser usados na preparação, o que significa que o assunto foi visto durante o curso.

No item 'b', apesar de a pergunta ser clara, muitos fizeram uma interpretação errada do que estava sendo pedido.

A questão não apresentou nenhuma similaridade com as questões objetivas da prova e estava muito bem inserida no que se espera do perfil do profissional de Gastronomia, que deve ser preparado para conhecer os fundamentos básicos das técnicas culinárias.

3.3.2.3 Análise da Questão Discursiva 4 do Componente de Conhecimento Específico

A Tabela 3.19 contém as informações relativas à questão 4 do conjunto de questões do Componente de Conhecimento Específico. O desempenho dos estudantes de todo o Brasil nesta questão foi mais baixo dentre as três questões discursivas desse componente. A *Média* geral do Brasil foi 33,3, sendo a menor *Média* registrada na região Norte (14,8), e a maior, nas regiões Sudeste e Sul (37,2).

A nota *Máxima* (100,0) foi atingida por, pelo menos, um concluinte em cada uma das regiões do Brasil. A *Mediana* e nota *Mínima* foram zero em todas as regiões, o que evidencia um alto percentual de alunos (pelo menos 50%) que obtiveram nota zero ou deixaram a questão em branco.

Tabela 3.19 – Estatísticas Básicas das Notas da Questão Discursiva 4 do Componente de Conhecimento Específico por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	33,3	14,8	27,2	37,2	37,2	33,9
Erro padrão da média	0,6	2,2	1,2	1,0	1,6	2,4
Desvio padrão	42,8	31,4	40,7	43,7	43,9	42,8
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O Gráfico 3.12 representa a distribuição de notas da questão discursiva 4, do Componente de Conhecimento Específico. Nessa distribuição, a moda é a categoria *em branco*, com mais do que 40% dos alunos nessa categoria.

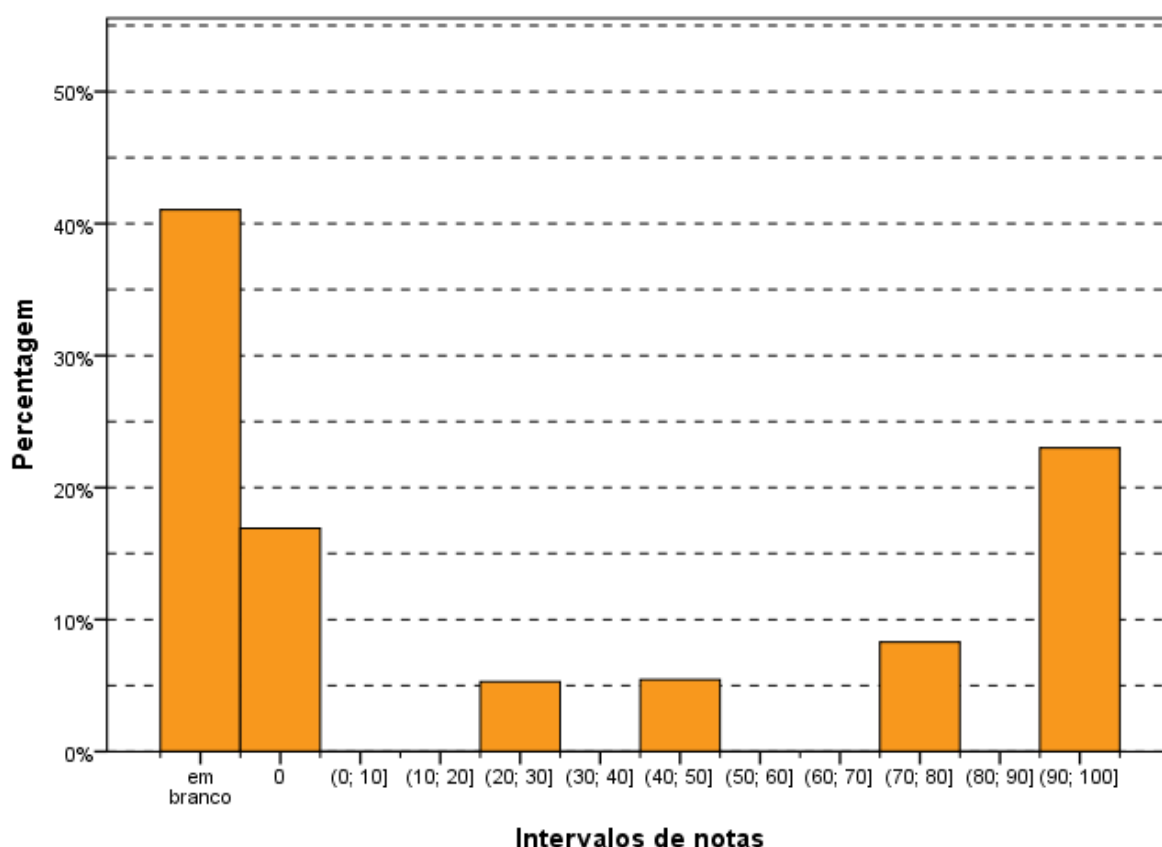


Gráfico 3.12 – Histograma das Notas da Questão Discursiva 4 do Componente de Conhecimento Específico – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

3.3.2.4 Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 4

Apesar de estarem descritos no perfil do profissional de Gastronomia, o planejamento, o controle e a avaliação de custos na administração de restaurantes e estabelecimentos comerciais, são consideradas difíceis pelos alunos, já que exigem a resolução de situações que envolvem cálculos matemáticos. Sem dúvida, foi a questão que apresentou o maior número de respostas em branco. Observou-se, ainda, em algumas respostas, a tentativa dos alunos de resolverem os cálculos, porém, com muitos erros nas soluções apresentadas.

O enunciado da questão continha todas as informações necessárias para a sua resolução. O espaço disponível foi suficiente para os dois itens. E, a menos das dificuldades de cálculo, o tempo também deveria ter sido suficiente. Vale ressaltar que o requisitado no item 'b' estava relacionado ao que se pedia no item 'a' e, dessa forma, respostas incorretas no item 'a' fizeram com que muitos alunos também perdessem a pontuação no item 'b'.

O item 'a' solicitava que o aluno respondesse à questão efetuando três cálculos separadamente. Muitos alunos não acertaram os três cálculos e, por isso, perderam todos os pontos relativos a este item, de acordo com o padrão de correção estabelecido junto à Comissão Assessora do Inep.

A questão teve a menor média entre as três questões discursivas, ainda que os valores tenham sido aproximados das demais. Esta questão pode ser considerada a de mais difícil resolução da prova, como um todo, tanto entre as discursivas como entre as objetivas.

Foi, também, a questão que apresentou o maior número de notas 10,0 (dez) entre as questões discursivas de Conhecimentos Específicos, o que quer dizer que, se o aluno sabia fazer cálculos percentuais, não encontrava nenhuma dificuldade na sua resolução.

Essa questão apresentou número expressivo de notas zero. As respostas consideradas como fracas, indicam que o aluno só acertou parcialmente o item 'b', errando o item 'a' integralmente.

As notas medianas obtidas pelos alunos referem-se, em sua maior parte, ao acerto total do item 'a' ou, em menor proporção, ao acerto integral do item 'b'.

O número de provas com acerto nos itens 'a' e 'b' foi bastante expressivo, o que indica que o aluno que não tem dificuldades com cálculos percentuais não teve dificuldade em responder corretamente à questão. Como mencionado anteriormente, os itens 'a' e 'b' estavam altamente correlacionados.

Os principais erros observados dos alunos que tentaram responder à questão foram os de cálculo. Poucos alunos não sabiam o que era "lucro líquido" e ao que estava referido na pergunta.

Os alunos da Área de Gastronomia apresentaram bastante dificuldade na resolução de questões que envolviam cálculos matemáticos.

O perfil esperado do profissional de Gastronomia enfatiza que este deve ter competência para controlar e gerenciar custos, planejar, organizar, dirigir e controlar as atividades operacionais dos setores de produção e serviços em negócios de Gastronomia. Logo, tendo como base os resultados deste exame, sugere-se que o conteúdo abordado nesta questão deva ser reforçado em todos os cursos, seja nas disciplinas de gestão, seja em outros componentes curriculares.

3.3.2.5 Análise da Questão Discursiva 5 do Componente de Conhecimento Específico

A Tabela 3.20 contém as informações relativas à questão 5 do conjunto do Componente de Conhecimento Específico. A nota *Média* dos estudantes de todo o Brasil foi 53,2. A maior *Média* foi registrada na região Sudeste (56,7), enquanto a menor *Média* foi registrada na região Norte (42,2). Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* dos alunos do Brasil, como um todo, foi 31,5. Enquanto o maior desvio foi encontrado na região Norte (33,7), o menor foi encontrado na região Sudeste (30,6).

A *Mediana* (60,0), e nota *Máxima* (100,0) e a nota *Mínima* (0,0) são as mesmas em todas as regiões, exceto a *Mediana* nas regiões Norte (40,0) e Nordeste (50,0).

Tabela 3.20 – Estatísticas Básicas das Notas da Questão Discursiva 5 do Componente de Conhecimento Específico por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	53,2	42,2	47,5	56,7	55,6	54,1
Erro padrão da média	0,5	2,4	0,9	0,7	1,1	1,8
Desvio padrão	31,5	33,7	32,1	30,6	30,9	30,7
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	60,0	40,0	50,0	60,0	60,0	60,0
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O Gráfico 3.13 representa a distribuição das notas da questão discursiva 5 do Componente de Conhecimento Específico. Nessa distribuição, a moda ocorre no intervalo (50; 60], seguido de perto pelo intervalo (70; 80].

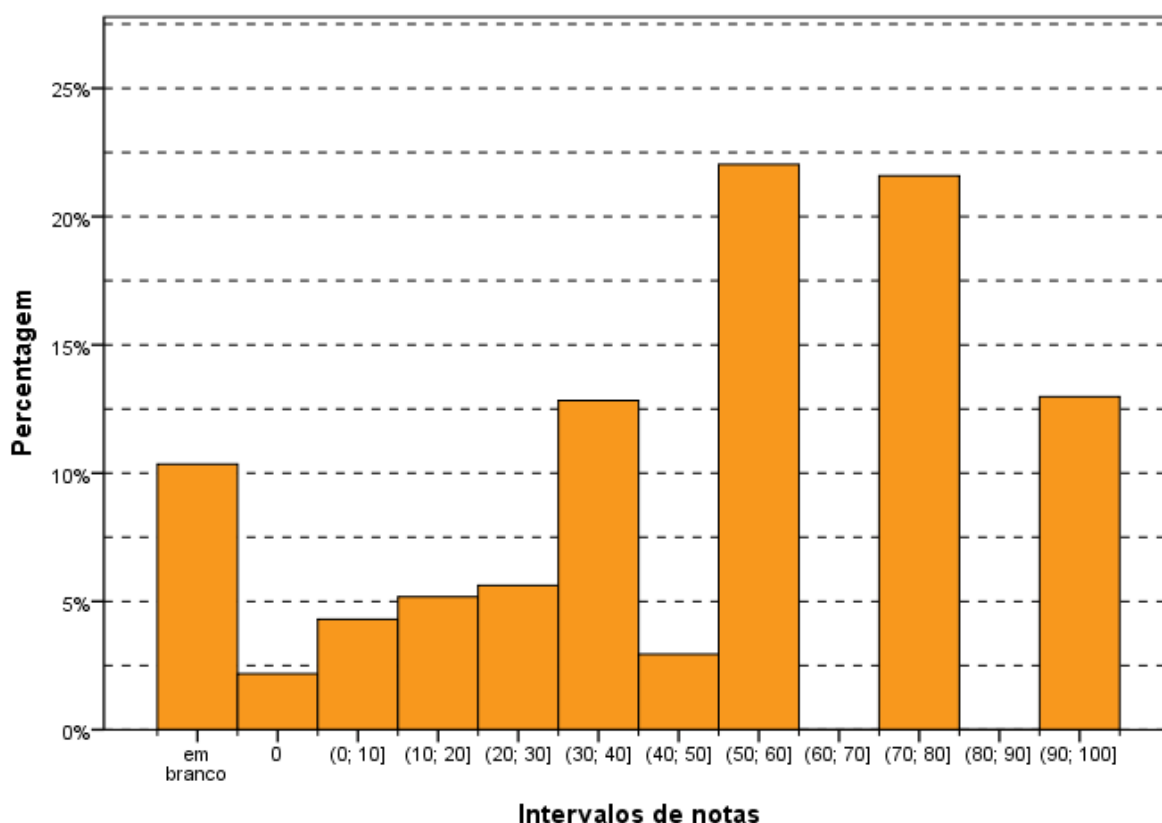


Gráfico 3.13 – Histograma das Notas da Questão Discursiva 5 do Componente de Conhecimento Específico – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

3.3.2.6 Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 5

Questão de conhecimentos básicos para todo profissional da Área de Gastronomia que trabalha, seja na manipulação, seja na preparação de alimentos. Estes profissionais devem conhecer a importância dos princípios fundamentais da higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos. Devem estar cientes da sua responsabilidade no controle microbiológico e conhecer os métodos de conservação segundo os preceitos da Segurança Alimentar previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia.

O enunciado faz um resumo da cadeia produtiva de alimentos, destacando as etapas do recebimento e do processamento dos alimentos, sendo que, ao não especificar nenhum produto alimentício, aumentou, desta maneira, as possibilidades de resposta dos estudantes.

O padrão de resposta proposto pela Comissão Assessora da Área estava bastante diversificado, dando oportunidade para que pudessem, dentro das respostas

esperadas, escolher apenas três componentes relacionados em cada um dos itens 'a' e 'b'.

A questão possibilitava que os alunos usassem várias respostas para os itens 'a' e 'b'. Entretanto, observou-se, durante a correção, que vários alunos confundiram as etapas especificadas no enunciado: etapa de recebimento — item 'a' — e de processamento — item 'b'. Isso foi evidenciado pelas inúmeras respostas que se referiam às etapas de cocção e de armazenamento dos alimentos como se fizessem parte de um mesmo processo.

Foi uma questão adequada em relação ao tempo de prova, pois não exigia raciocínio muito elaborado do aluno. O espaço também foi adequado, uma vez que não houve a necessidade de estender a resposta para além de seis a sete linhas para cada um dos itens da questão.

A temática envolvida nessa questão, a contaminação de alimentos, é adequada aos Cursos de Tecnologia de Gastronomia e pode ser abordada em diversas disciplinas da Área.

Apesar de o texto do enunciado fazer alusão a etapas diferenciadas, os alunos muitas vezes as confundiram, principalmente nas respostas ao item 'b'. A maioria respondeu de modo satisfatório à questão, principalmente ao item 'a', que pedia os cuidados a serem considerados na recepção dos alimentos.

Em algumas provas, ainda, observou-se uma deficiência na escrita dos estudantes, vários erros grosseiros de português e dificuldade de explicitar o pensamento de forma ordenada. Em outras provas, observou-se que os alunos tiveram consciência dos cuidados a serem tomados, usando expressões corretas e pertinentes, denotando que este conteúdo foi bem trabalhado durante o curso.

Apesar de ser uma questão fácil de ser respondida, com várias possibilidades, observou-se uma alta prevalência de respostas em branco. A média das notas ficou muito próxima da das demais questões, mesmo sendo a mais fácil dentre as discursivas de Conhecimentos Específicos.

Em relação ao item 'a', vários citaram a importância do prazo de validade, a integridade das embalagens, e os cuidados na temperatura dos produtos. Muitos também fizeram alusão às características de higiene do transporte dos alimentos.

Em relação ao item 'b', as respostas mais frequentes foram em torno de se evitar o contato de alimentos crus e cozidos, evitando, assim, a contaminação cruzada. Foi

feita referência, também, ao uso de utensílios diferenciados na manipulação dos alimentos.

Os principais erros em relação ao item 'b', ocorreram por falta de clareza na separação das etapas, confundindo-se as de processamento com as de armazenamento.

Não se pode dizer que houve muita diversidade nas respostas que não tivessem presentes no padrão, que apresentava as várias opções que deveriam ser consideradas para ambos os itens.

Espera-se que a maioria dos alunos tenha conhecimento dos princípios básicos de higiene que devem ser adotados na manipulação de alimentos, cuidados que são importantes para se evitar a contaminação dos alimentos, seja a contaminação direta, causada pelos manipuladores de alimentos, como a contaminação cruzada, que foi objeto do item 'b' da Questão 5. Por serem cuidados básicos, são sempre solicitados e destacados nas aulas práticas pelos professores de gastronomia.

Das três questões discursivas, sem dúvida, esta foi a questão que solicitou um cuidado maior na correção, principalmente por serem muito variadas as opções de resposta.

Na prova, não havia nenhuma outra questão que relacionasse os princípios básicos de higiene à Gastronomia. Esta foi a única questão que abordou o assunto, apesar de sua importância na elaboração de preparações culinárias e de ser abordado em várias disciplinas do curso.

CAPÍTULO 4

PERCEPÇÃO DA PROVA

As análises feitas neste capítulo tratam das percepções dos concluintes da Área de Tecnologia em Gastronomia sobre a prova aplicada no Enade/2015. 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 com o desempenho dos estudantes e com a Grande Região de funcionamento do curso. O questionário de percepção da prova encontra-se ao final do Anexo VII, que traz a reprodução 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. A Figura 1 apresenta uma ilustração deste conceito. 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 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.

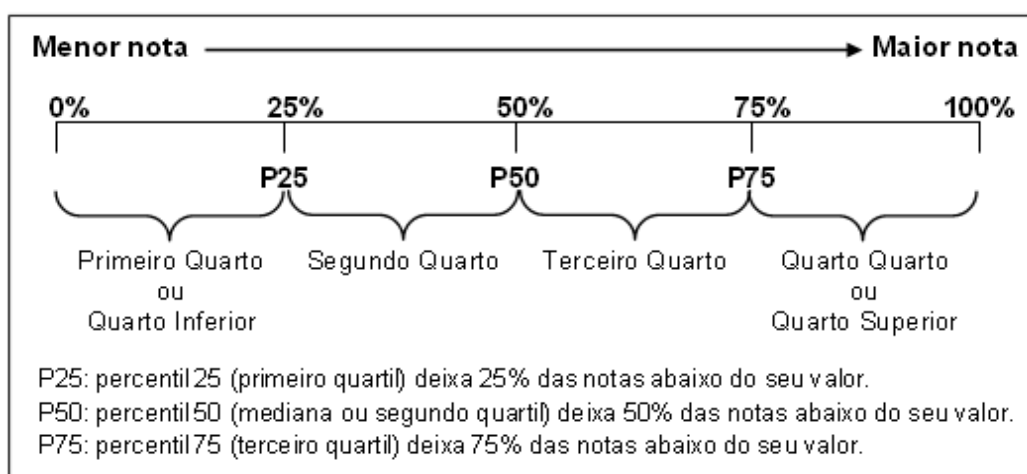


Figura 1 – Ilustração esquemática de quartis e quartos

A seguir, serão apresentados gráficos com resultados selecionados, relativos às nove questões avaliadas por grupos de estudantes. Os gráficos apresentam nas barras o percentual de alunos 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, os gráficos apresentam 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.

As Tabelas no Anexo II apresentam os valores absolutos e a distribuição percentual¹⁷ das alternativas válidas das nove questões, segundo o mesmo recorte de desempenho dos alunos e Grande Região de funcionamento do curso.

4.1 GRAU DE DIFICULDADE DA PROVA

4.1.1 Componente de Formação Geral

Ao avaliarem “Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?” (Questão 1), 21,9% do grupo de inscritos e presentes optaram pelas alternativas *Difícil* ou *Muito difícil*. Entretanto, para mais da metade dos estudantes (66,8%), o Componente de Formação Geral da prova foi considerado com grau de dificuldade *Médio* (Gráfico 4.1, Gráfico 4.2 e, no Anexo II, a Tabela II.1).

O percentual de estudantes que consideraram a prova como *Difícil* ou *Muito difícil* foi maior na região Norte, onde a proporção foi de 30,3%, enquanto a de menor incidência foi a Sudeste, com 20,6%. No Gráfico 4.1, é possível observar que essa diferença é estatisticamente significativa, bem como a diferença entre a região Norte e a Nordeste (21,0%). Nas Grandes Regiões, a proporção de presentes à prova que consideraram o Componente de Formação Geral como sendo de grau de dificuldade *Médio* esteve entre 63,1% na região Centro-Oeste e 68,1% na região Nordeste.

¹⁷ Cumpre lembrar uma das convenções para tabelas numéricas (pág. iii) sobre a possibilidade de a soma das partes não resultar em 100% por questões de arredondamento.

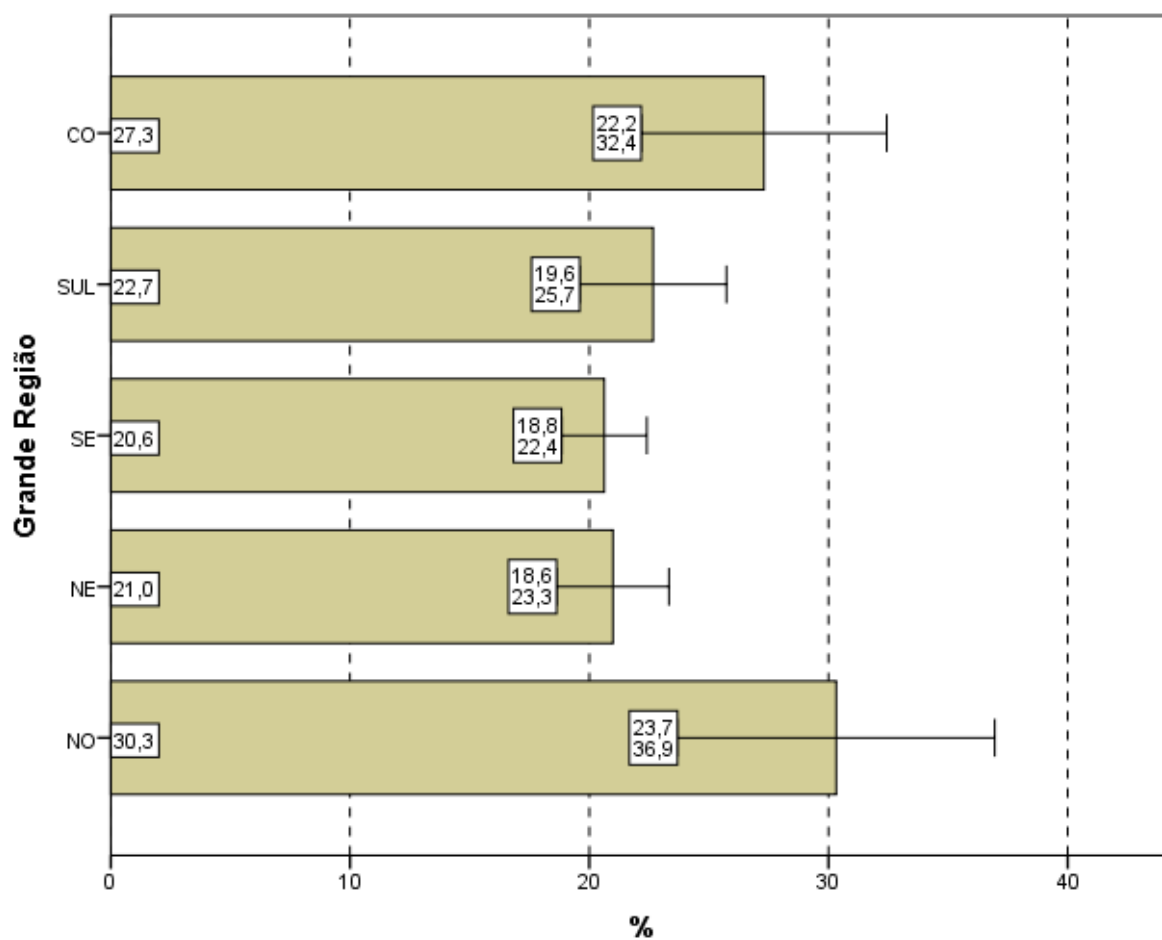


Gráfico 4.1 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral” como *Difícil* ou *Muito difícil* por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

O percentual de alunos que consideraram a prova *Difícil* ou *Muito difícil* foi decrescente em função dos quartos de desempenho: 28,8% no primeiro quarto e 15,4% no quarto, 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 24,6% no 2º quarto e 19,1% no 3º quarto. As diferenças dos percentuais dos dois quartos superiores em relação aos dois inferiores são estatisticamente significativas. Para todos os quartos de desempenho, a alternativa modal para esta pergunta foi *Médio*, com 61,6% e 68,7% dos respondentes nos quartos extremos, primeiro e quarto, respectivamente.

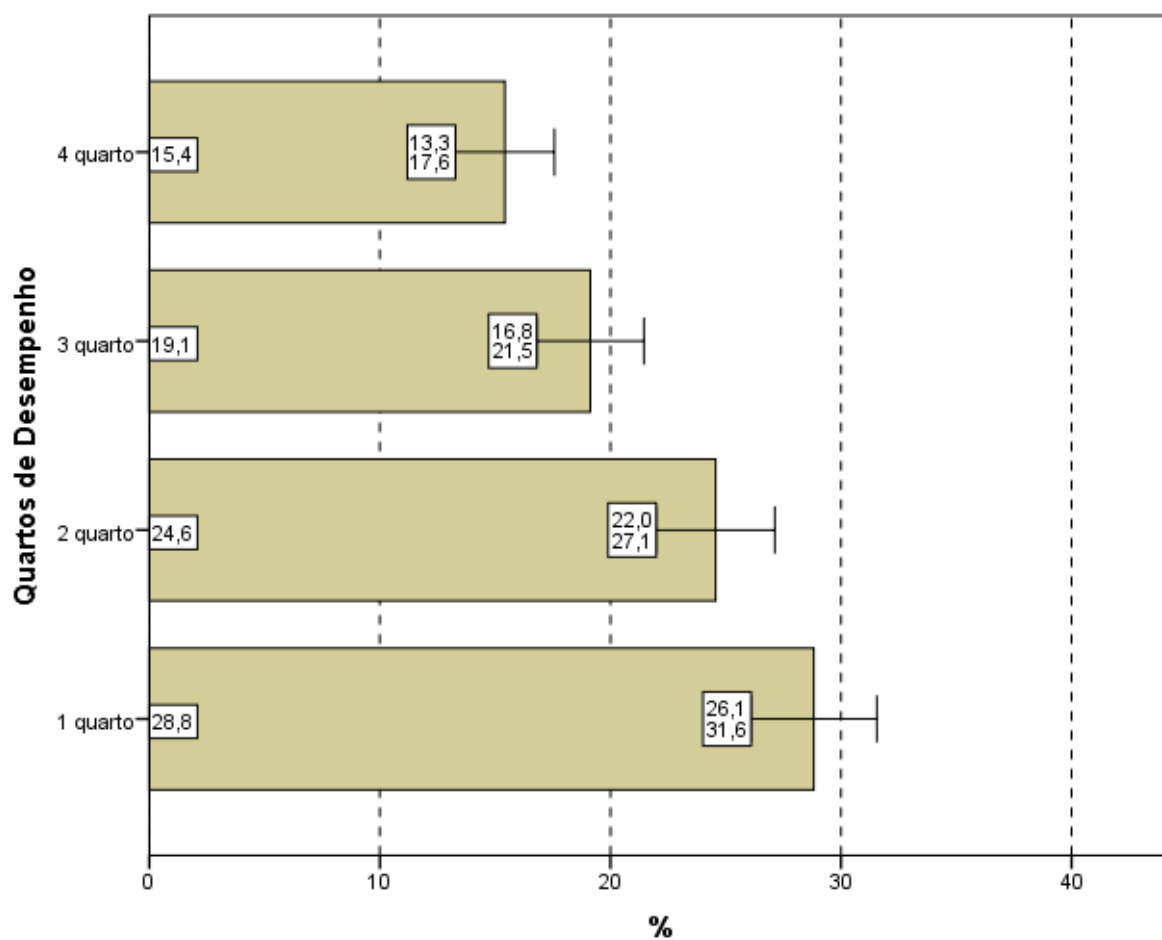


Gráfico 4.2 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral” como *Difícil* ou *Muito difícil* por Quartos de Desempenho – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

4.1.2 Componente de Conhecimento Específico

Ao responderem à Questão 2 – “Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico?” – 17,6% do grupo de estudantes classificaram-na como *Difícil* ou *Muito difícil*. Além disso, o Componente de Conhecimento Específico da prova foi considerado com grau de dificuldade *Médio* por 67,8% dos alunos (Gráfico 4.3, Gráfico 4.4, e, no Anexo II, a Tabela II.2).

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de dificuldade do Componente de Conhecimento Específico da prova, agregado por Grande Região, mostra que a diferença entre a maior e as duas menores proporções de alunos que a avaliaram como *Difícil* ou *Muito difícil* é estatisticamente significativa: a maior na região Norte (25,0%) e as menores proporções nas regiões Nordeste (16,5%) e Sudeste (16,6%). O percentual de alunos que classificaram o grau de dificuldade como *Médio*, no

Componente de Conhecimento Específico, variou de 66,3%, para as regiões Sul e Centro-Oeste, a 70,2%, para a região Norte.

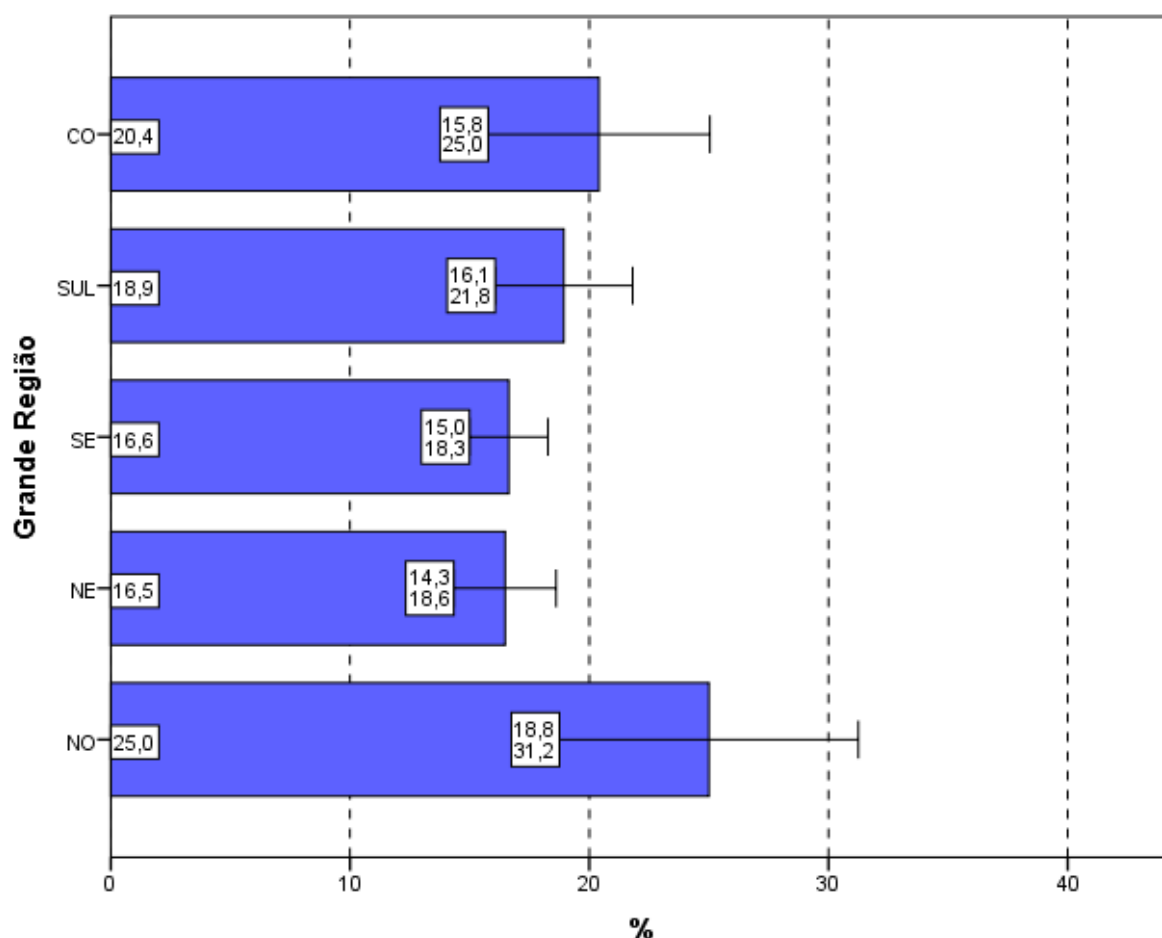


Gráfico 4.3 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico” como *Difícil* ou *Muito difícil* por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Considerando-se a avaliação da dificuldade das questões do Componente de Conhecimento Específico da prova, de acordo com o desempenho dos estudantes, observa-se que há diferença estatisticamente significativa do resultado do quarto de melhor desempenho em relação ao segundo e ao quarto inferior, e desse em relação ao terceiro. A proporção dos que classificaram a parte específica como *Difícil* ou *Muito difícil* variou de 13,9% (4º quarto) a 22,9% (1º quarto). A alternativa modal para a Questão 2 foi o grau *Médio*, com 63,8% do quarto inferior e 69,3% do superior optando por essa resposta.

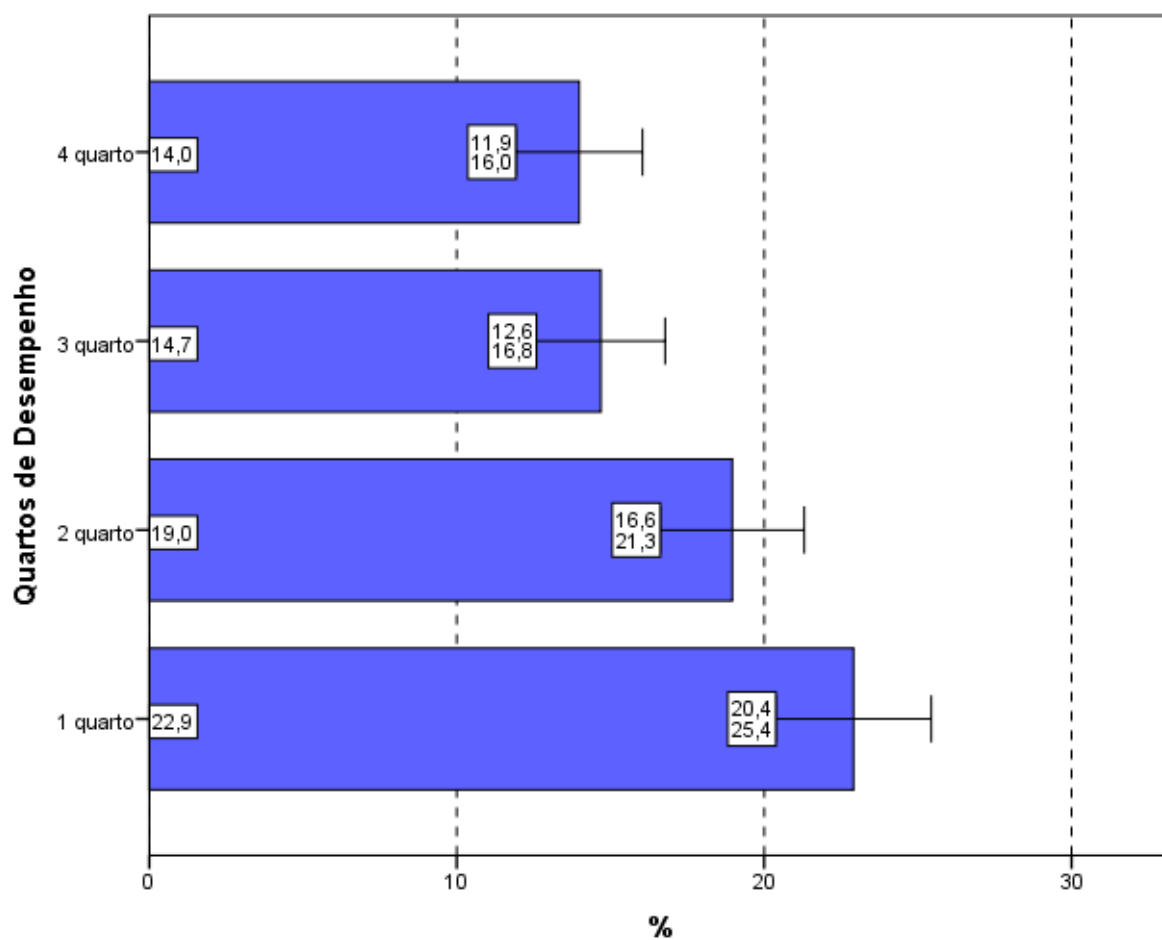


Gráfico 4.4 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico” como *Difícil* ou *Muito difícil* por Quartos de Desempenho – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

4.2 EXTENSÃO DA PROVA EM RELAÇÃO AO TEMPO TOTAL

Indagados quanto à extensão da prova, em relação ao tempo total oferecido para a sua resolução (Questão 3), os estudantes apontaram, com maior incidência, a alternativa que considerava a extensão *adequada*, para todas as agregações consideradas (Gráfico 4.5, Gráfico 4.6, e, no Anexo II, a Tabela II.3).

O percentual de alunos que responderam ser a extensão da prova *adequada* foi de 64,0%. Já 30,2% dos inscritos presentes consideraram que a prova foi *longa* ou *muito longa* e menos do que 6% a avaliaram como *curta* ou *muito curta*.

Entre as Grandes Regiões a proporção daqueles que avaliaram a prova como *longa* ou *muito longa* em relação ao tempo total destinado à sua resolução variou pouco: de 27,5% na região Sul até 31,3% na região Nordeste. Não se observam diferenças

estatisticamente significativas entre as regiões. A alternativa modal foi *Adequada*, variando de 62,8% (região Nordeste) a 67,4% (região Norte).

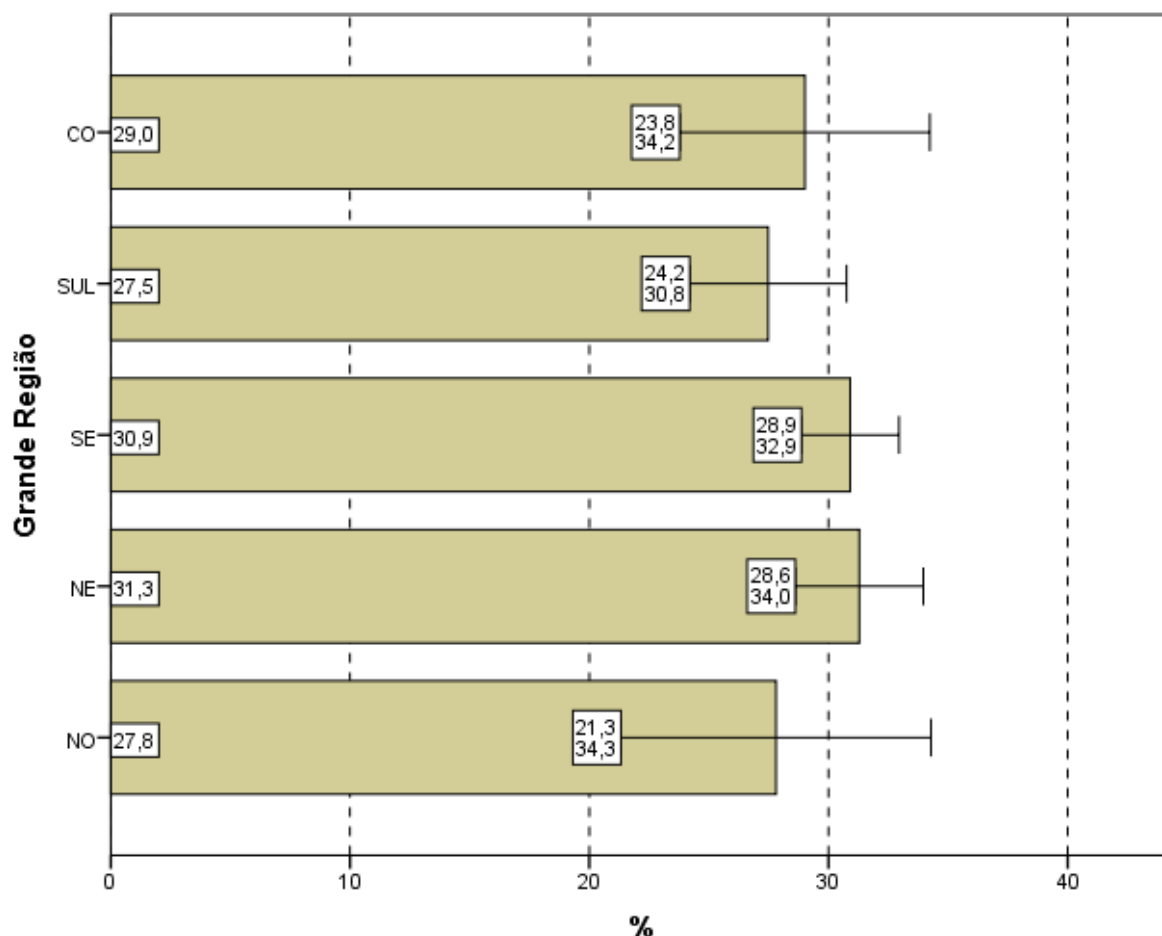


Gráfico 4.5 – Percentual de estudantes que avaliaram “a extensão da prova, em relação ao tempo total” como *longa* ou *muito longa* por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Considerando-se o desempenho dos alunos, nota-se ainda que 58,7% consideraram a extensão da prova *adequada* no quarto de desempenho inferior e 66,4% no de melhor desempenho (quarto superior). Nos quartos intermediários, essa proporção foi 65,2% no segundo quarto e 65,5% no terceiro.

No Gráfico 4.6, pode-se constatar que há uma tendência decrescente da proporção de estudantes que consideraram a prova *longa* ou *muito longa* em função dos quartos de desempenho. Observa-se diferença estatisticamente significativa entre as proporções de escolha dessa resposta do primeiro quarto em relação aos demais.

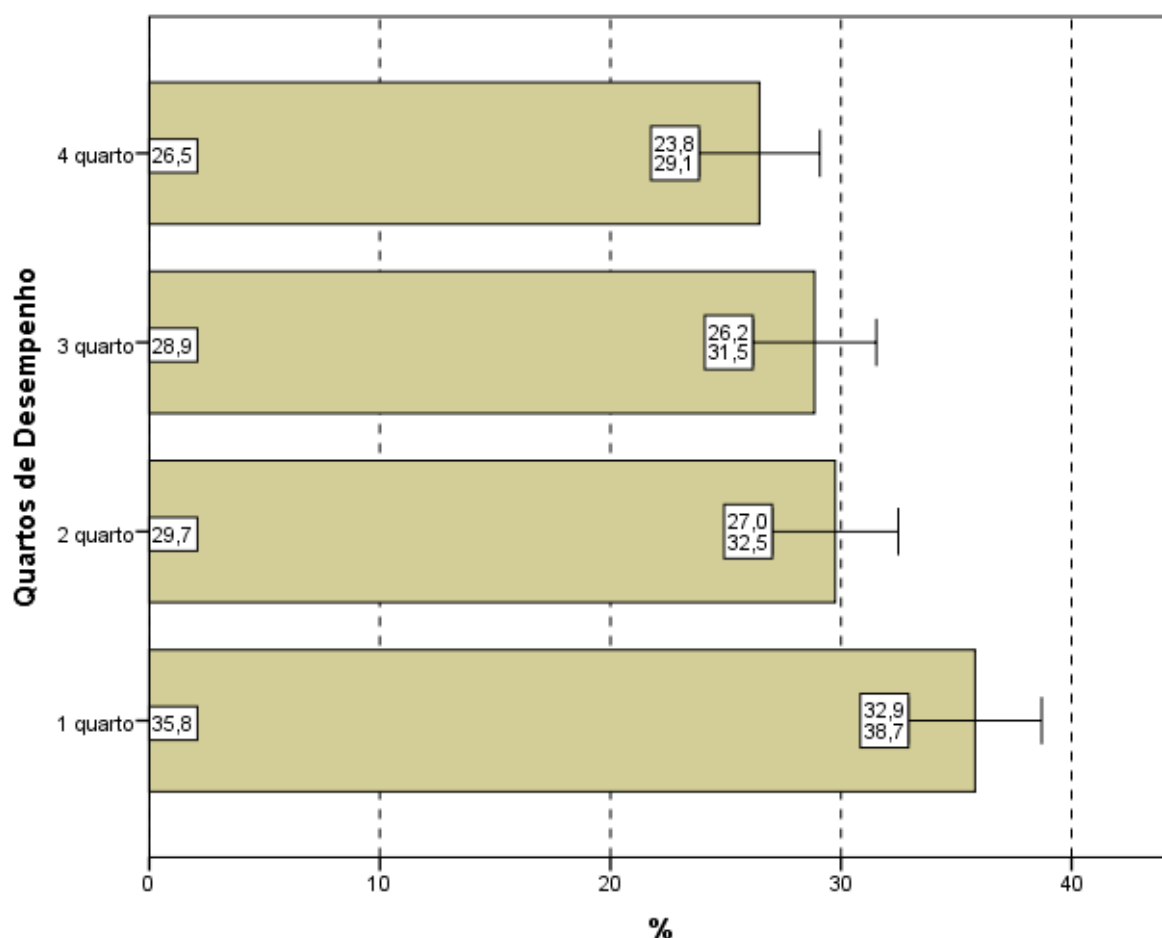


Gráfico 4.6 – Percentual de estudantes que avaliaram “a extensão da prova, em relação ao tempo total” como *longa* ou *muito longa* por Quartos de Desempenho – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

4.3 COMPREENSÃO DOS ENUNCIADOS DAS QUESTÕES

4.3.1 Componente de Formação Geral

Com relação aos enunciados das questões do Componente de Formação Geral (Questão 4), as opiniões foram positivas, já que 75,7% dos alunos avaliados consideraram *todos* ou a *maioria* dos enunciados das questões “claros e objetivos” (Gráfico 4.7, Gráfico 4.8, e, no Anexo II, a Tabela II.4).

Na análise regional, a percentagem de estudantes que avaliaram que *todos* ou a *maioria* dos enunciados das questões do Componente de Formação Geral estavam “claros e objetivos” variou de 66,1% na região Norte a 81,2% na região Centro-Oeste. Ocorrem diferenças estatisticamente significativas entre algumas regiões: Sul (80,4%)

em relação à Norte (66,1%), Nordeste (74,2%) e Sudeste (75,1%) e Norte em relação à Sudeste e à Centro-Oeste.

A análise das percepções dos estudantes sobre a clareza e objetividade dos enunciados permite afirmar que *todos*, ou *a maioria* dos enunciados de questões relativas ao Componente de Formação Geral, foram considerados “claros e objetivos” para a maior parte dos respondentes (maior do que 66% em todas as regiões e maior do que 69% para todos os quartos de desempenho).

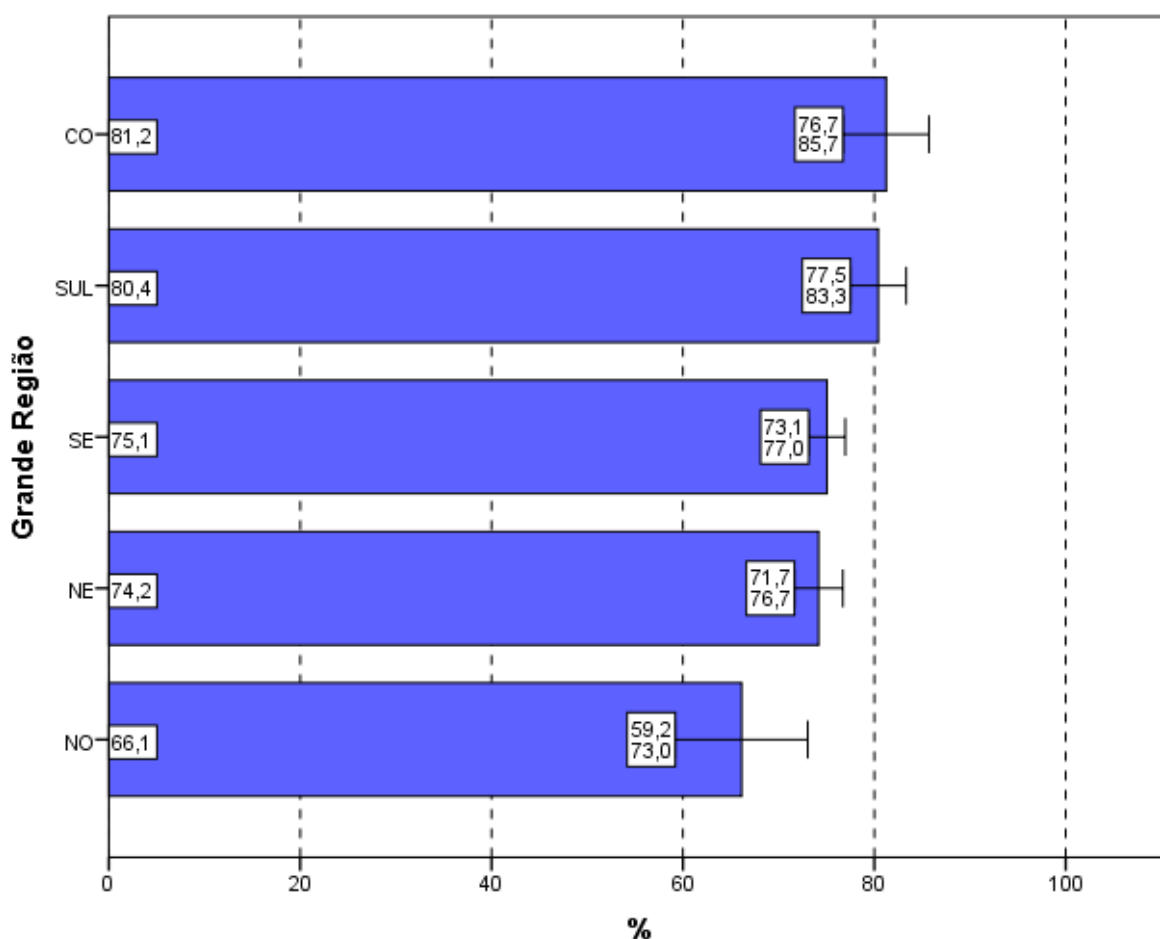


Gráfico 4.7 – Percentual de estudantes que consideraram que *todos* ou *a maioria* dos “enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos” por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Segundo o desempenho, observa-se que a proporção dos que emitiram essa opinião cresce conforme o desempenho aumenta, com diferenças estatisticamente significativas do quarto superior em relação aos demais e do inferior para o terceiro

quarto. No quarto superior, a clareza e objetividade de *todos* ou da *maioria* dos enunciados das questões foi percebida por 83,3% dos alunos e, no inferior, por 69,1%.

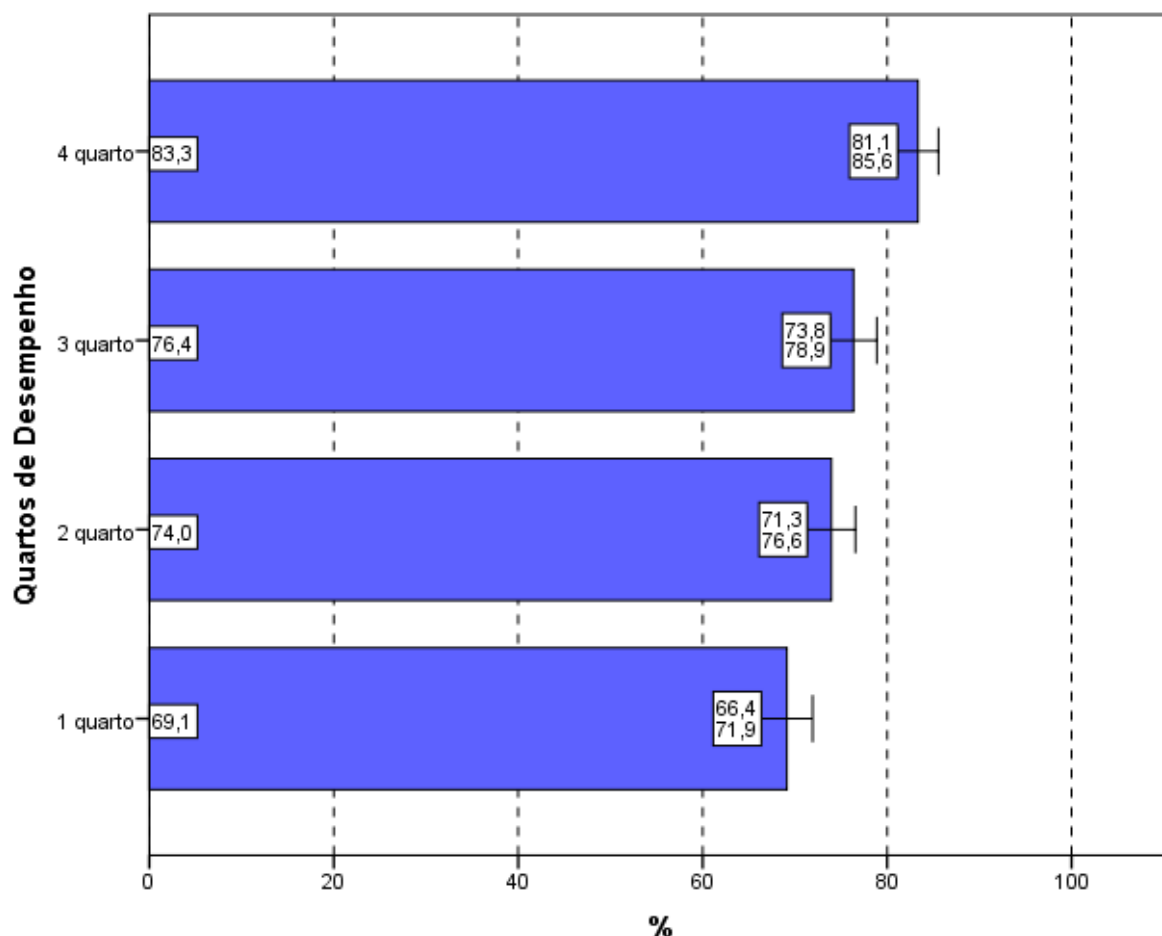


Gráfico 4.8 – Percentual de estudantes que consideraram que *todos* ou a *maioria* dos “enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos” por Quartos de Desempenho – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

4.3.2 Componente de Conhecimento Específico

Com relação aos enunciados das questões do Componente de Conhecimento Específico da prova, para 83,9% dos estudantes avaliados da Área de Tecnologia em Gastronomia, a clareza e a objetividade (Questão 5) estavam presentes em *todas* ou na *maioria* das questões (Gráfico 4.9, Gráfico 4.10, e no Anexo II, a Tabela II.5).

A maioria dos estudantes de todas as Grandes Regiões brasileiras considerou “claros e objetivos” *todos* ou a *maioria* dos enunciados das questões do Componente de Conhecimento Específico da prova, percentual sempre maior ou igual a 78,4%. A

maior proporção foi observada na região Sul (85,7%) e a menor na região Norte (78,4%). Não há diferenças estatisticamente significativas entre as regiões.

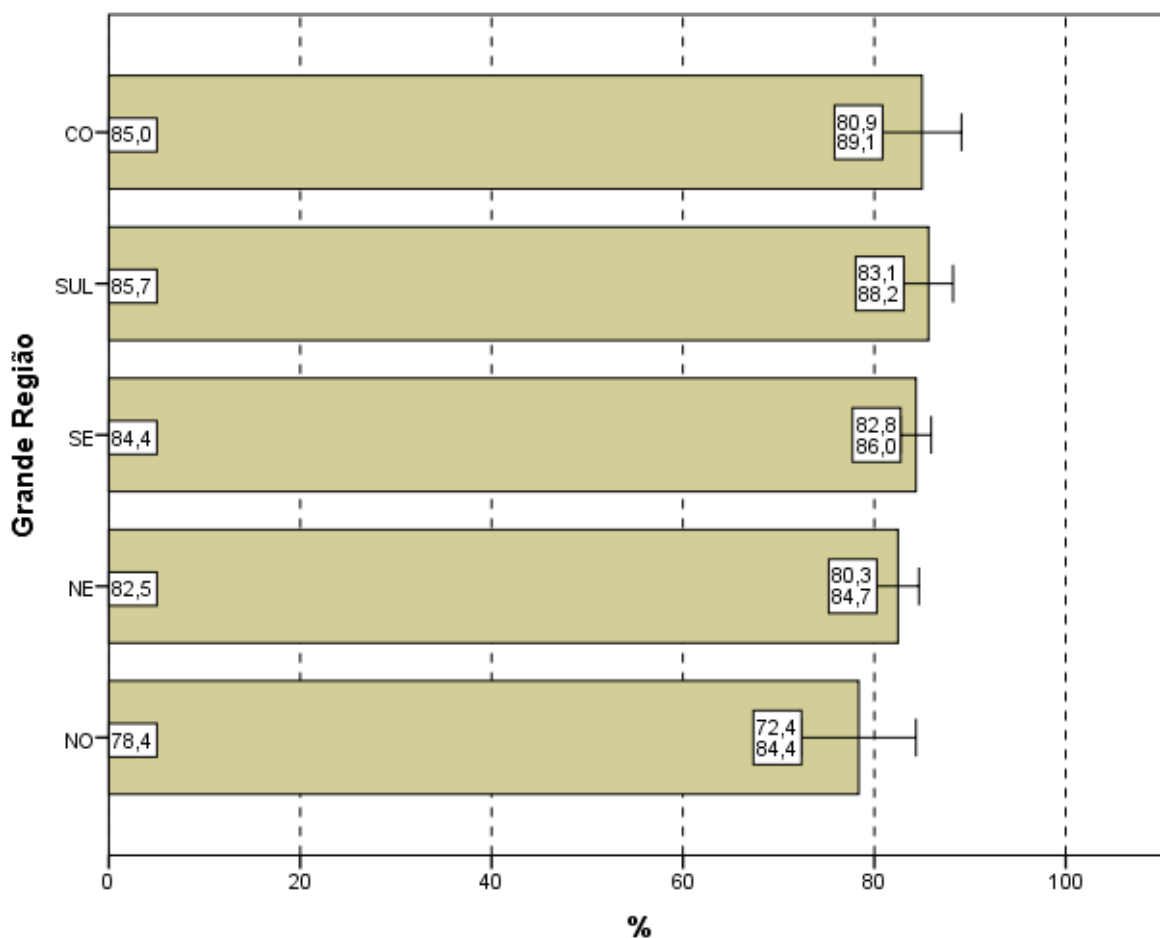


Gráfico 4.9 – Percentual de estudantes que consideraram que *todos* ou a *maioria* dos “enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos” por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

A proporção de estudantes que consideraram os enunciados das questões “claros e objetivos” apresenta uma tendência crescente em relação ao aumento de desempenho: mais elevada no quarto superior (90,9%) se comparada ao quarto inferior de desempenho (74,5%). As diferenças do primeiro para os demais quartos e do quarto superior para os demais são estatisticamente significativas.

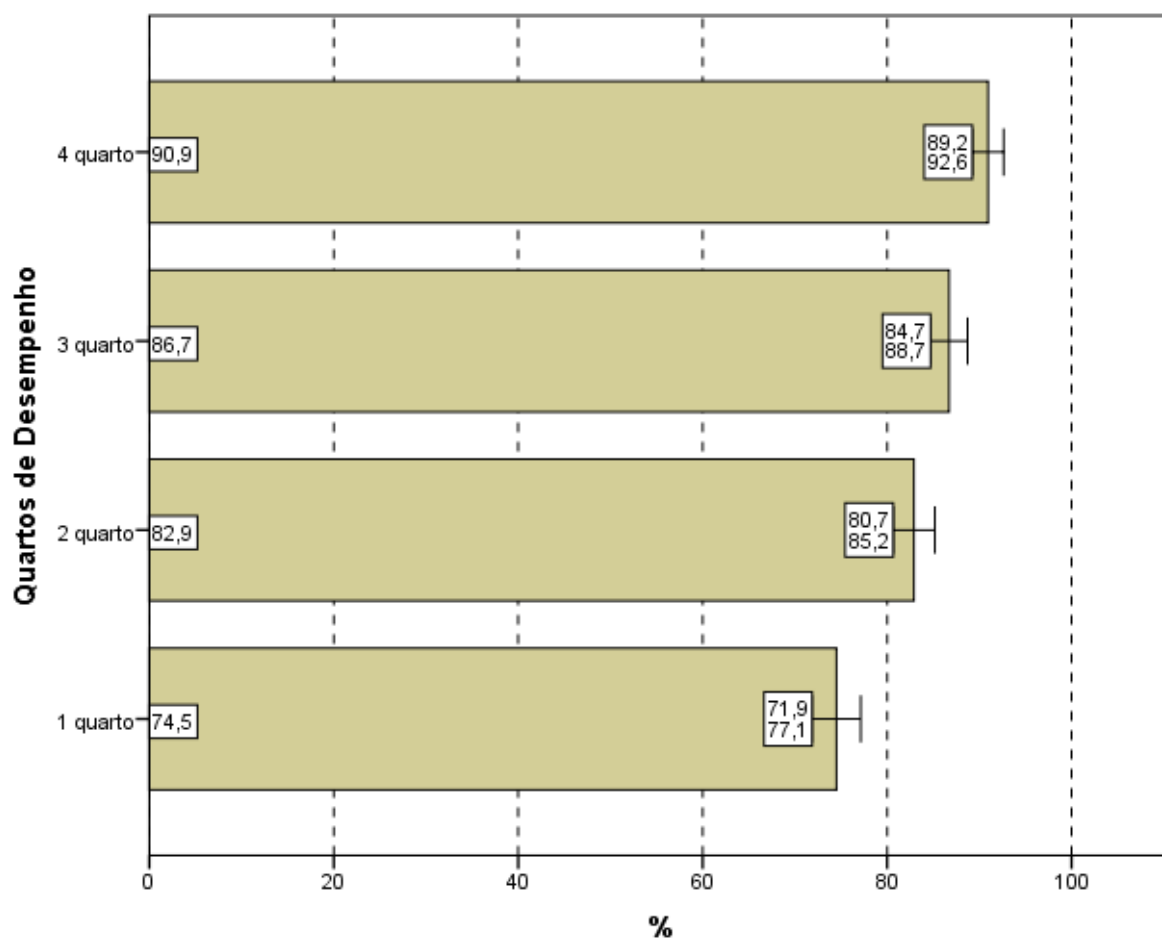


Gráfico 4.10 – Percentual de estudantes que consideraram que *todos* ou a *maioria* “enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos” por Quartos de Desempenho – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

4.4 SUFICIÊNCIA DAS INFORMAÇÕES/INSTRUÇÕES FORNECIDAS

Ao avaliarem as informações/instruções fornecidas para a resolução das questões (Questão 6), 88,2% dos respondentes da Área de Tecnologia em Gastronomia de todo o Brasil afirmaram que estas eram *até excessivas* ou “suficientes” *em todas* ou *na maioria* das questões (Gráfico 4.11, Gráfico 4.12, e, no Anexo II, a Tabela II.6).

Quanto à distribuição de respondentes pelas Grandes Regiões observa-se que a proporção de estudantes que consideraram as informações/instruções fornecidas *até excessivas* ou “suficientes” *em todas* ou *na maioria* das questões foi sempre superior a 78%, chegando a 91,3% na região Sul. A diferença entre o maior percentual, obtido na região Sul (91,3%), e o menor, da região Norte (78,1%) é estatisticamente significativa.

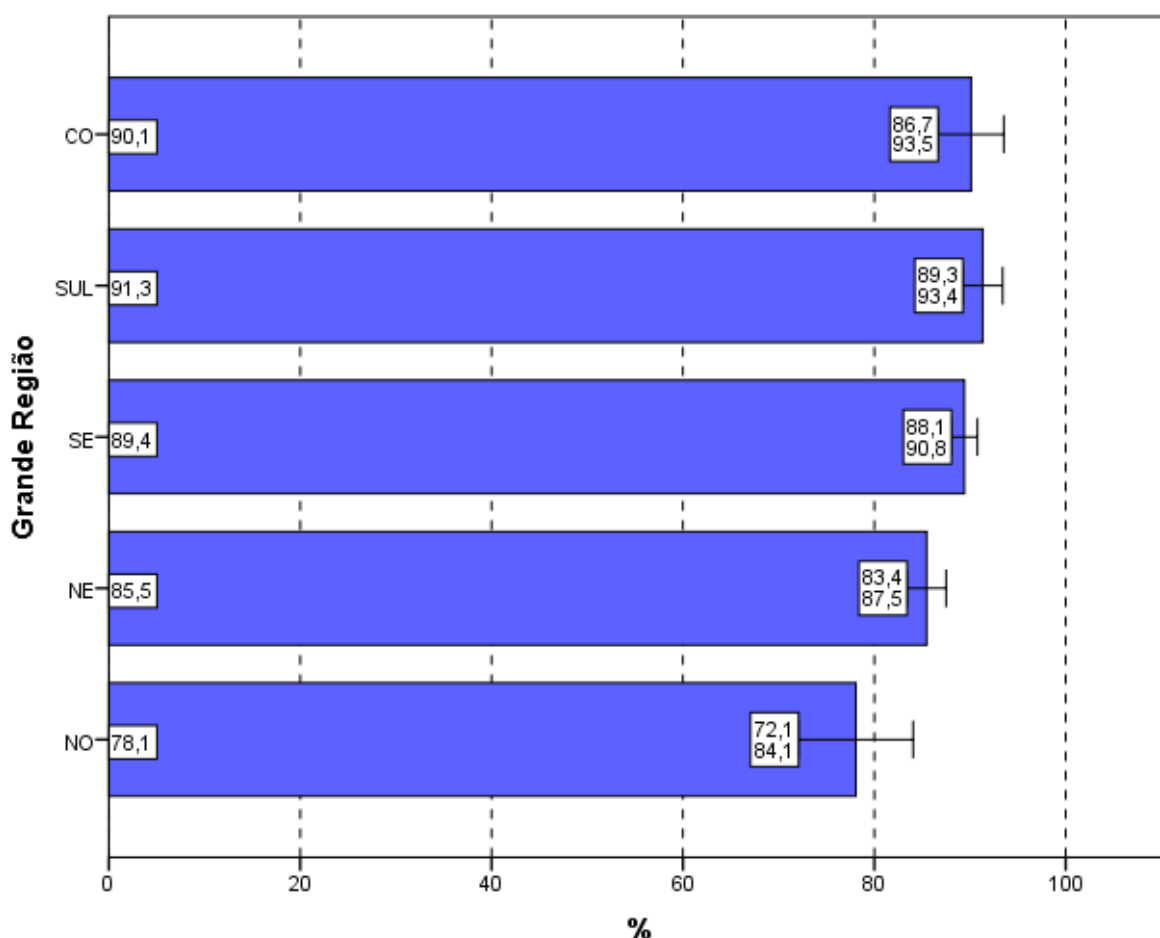


Gráfico 4.11 – Percentual de estudantes que consideraram como *até excessivas* ou “suficientes” *em todas* ou *na maioria* das questões “informações/instruções fornecidas para a resolução das” mesmas por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Levando-se em conta o desempenho dos participantes, o percentual de participantes que avaliaram “as informações/instruções” como *até excessivas* ou “suficientes” *em todas* ou *na maioria* das questões foi mais elevado no quarto superior (94,1%), percentual superior à média nacional (88,2%). Já no quarto inferior, a suficiência das informações/instruções declarada como *até excessiva*, *em todas* ou *na maioria* das questões foi percebida por 79,8% dos respondentes. Essas proporções são crescentes com os quartos de desempenho. Notam-se diferenças estatisticamente significativas entre as opiniões de estudantes do quarto inferior em relação aos demais, bem como do 2º em relação ao 3º e ao quarto superior de desempenho, como mostra o Gráfico 4.12.

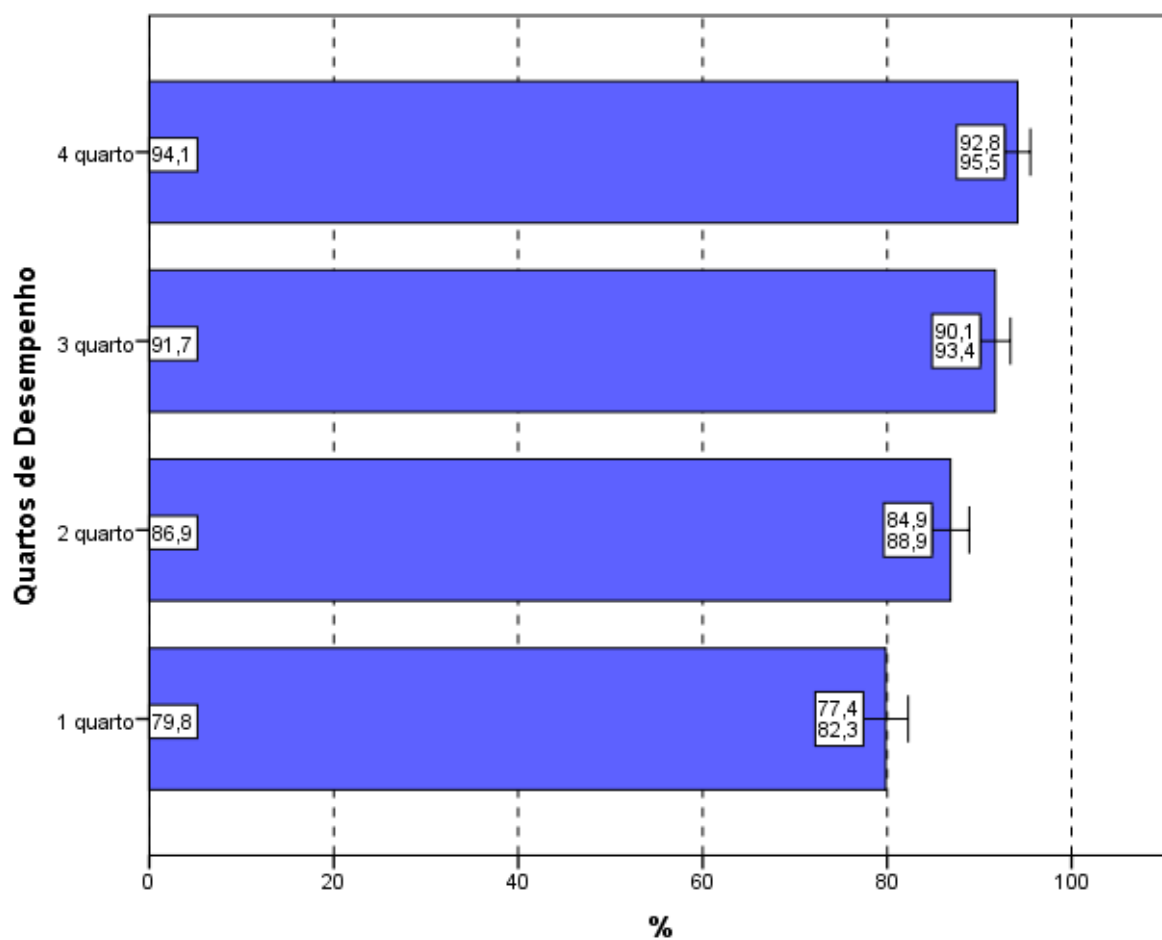


Gráfico 4.12 – Percentual de estudantes que consideraram como até excessivas ou “suficientes” em todas ou na maioria das questões “informações/instruções fornecidas para a resolução das” mesmas por Quartos de Desempenho – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

4.5 DIFICULDADE ENCONTRADA AO RESPONDER À PROVA

Perguntados sobre as dificuldades com as quais se depararam ao responder à prova (Questão 7), 17,0% dos estudantes apontaram o *Desconhecimento do conteúdo*. Para 42,7%, a *Forma diferente de abordagem do conteúdo* foi indicada como dificuldade. Já a *Falta de motivação para fazer a prova* foi a dificuldade apontada por 9,9% dos respondentes.

Considerando-se todo o Brasil, 27,0% dos respondentes afirmaram que não tiveram *qualquer tipo de dificuldade para responder à prova* (Tabela II.7 no Anexo II).

Os Gráficos 4.13 e 4.14 apresentam os percentuais de estudantes que apontaram o *Desconhecimento do conteúdo* como dificuldade percebida ao responder à prova.

Na análise por Grandes Regiões, o percentual de inscritos e presentes que apontaram o *Desconhecimento do conteúdo* como dificuldade ao responder à prova não superou 21%. Os percentuais variaram de 13,5% na região Nordeste a 20,6% na Centro-Oeste, sendo essa diferença significativa estatisticamente, bem como a diferença entre a região Nordeste e as regiões Sudeste (17,6%) e Sul (19,2%).

A *Forma diferente de abordagem do conteúdo* foi a escolha modal dos estudantes, com percentuais que variaram de 41,3% (regiões Sudeste e Sul) a 51,4% (Norte). O percentual de alunos que citaram a *Falta de motivação* como dificuldade variou de 7,0% (região Norte) a 10,3% (regiões Nordeste e Sudeste). Os que declararam não ter *qualquer tipo de dificuldade para responder à prova* variaram de 19,5% na região Norte a 28,4% na Sul.

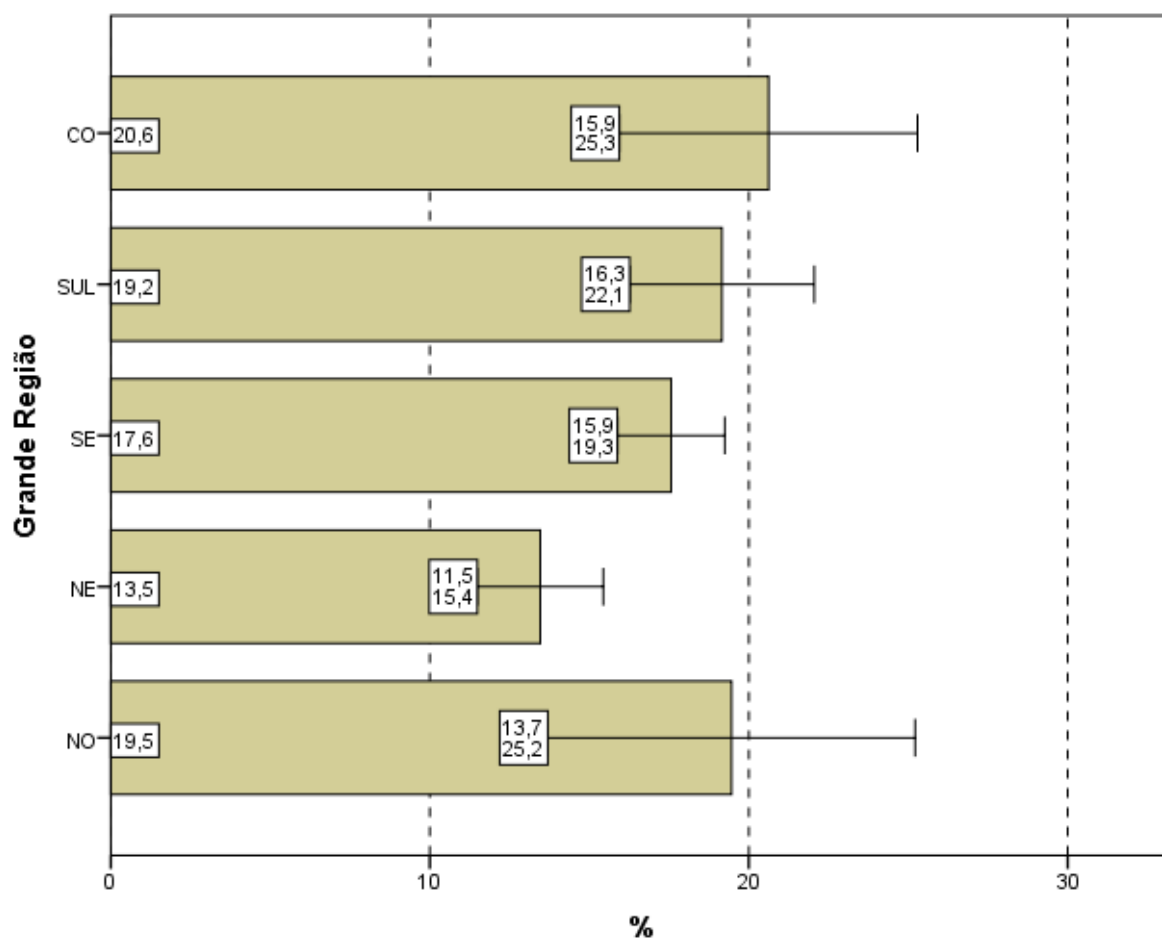


Gráfico 4.13 – Percentual de estudantes que consideraram o *Desconhecimento do conteúdo* como a principal “dificuldade ao responder à prova” por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Com relação aos quartos de desempenho, o *Desconhecimento do conteúdo* foi a opção escolhida por 17,1% dos estudantes do quarto superior e 17,4% do quarto inferior. A alternativa modal para os alunos, quando agregados pelos quartos de desempenho, foi que a dificuldade encontrada foi causada pela *Forma diferente de abordagem do conteúdo*: 40,6% no quarto inferior e 38,5% do quarto superior assim o responderam.

A proporção de alunos que citaram a *Falta de motivação* como dificuldade variou de 7,9% (quarto superior) a 13,3% (quarto inferior). Os que declararam não ter *qualquer tipo de dificuldade para responder à prova* variaram de 23,3% (segundo quarto) a 32,8% (quarto superior).

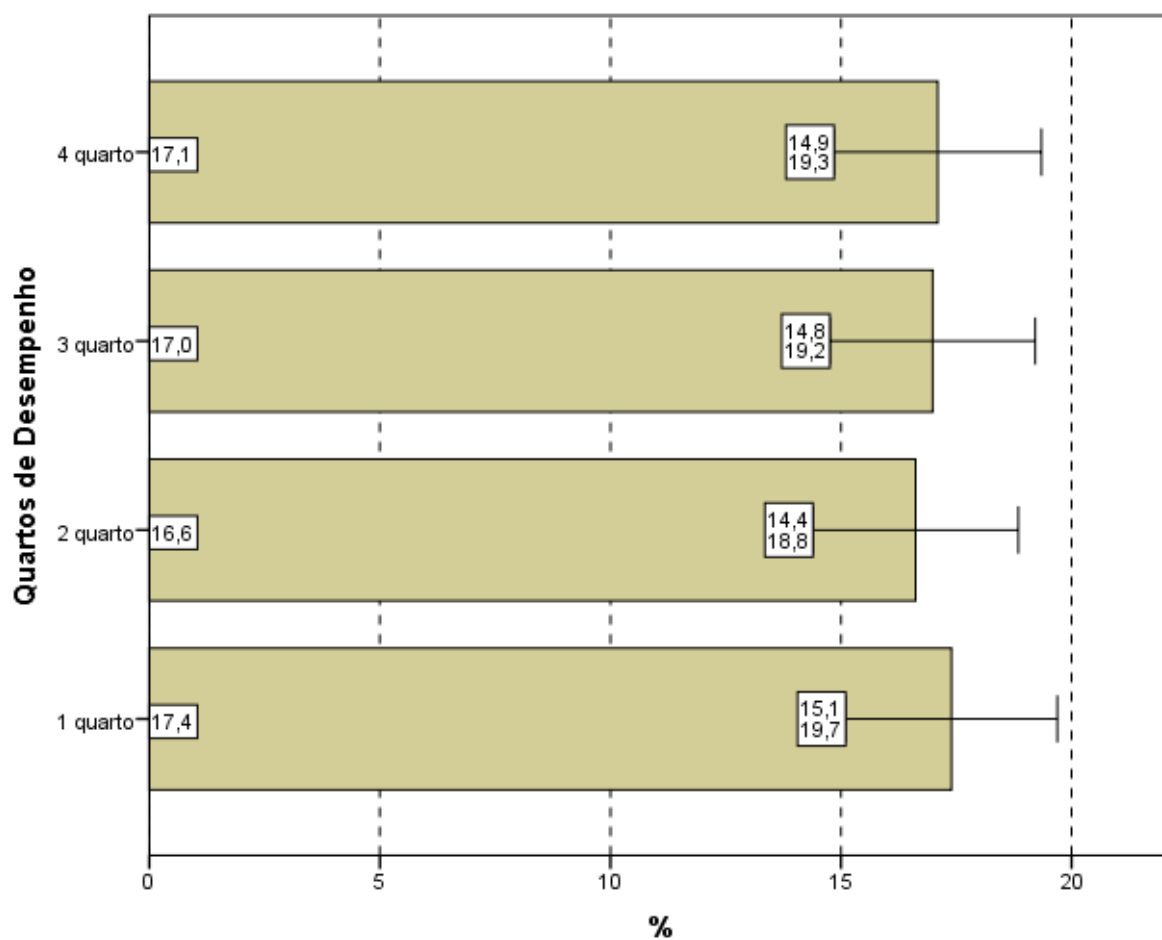


Gráfico 4.14 – Percentual de estudantes que consideraram o *Desconhecimento do conteúdo* como a principal “dificuldade ao responder à prova” por Quartos de Desempenho – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

4.6 CONTEÚDOS DAS QUESTÕES OBJETIVAS DA PROVA

Ao analisarem os conteúdos das questões objetivas da prova (Questão 8), um percentual muito pequeno dos estudantes avaliados, apenas 4,2%, afirmou que *não estudou ainda a maioria desses conteúdos* (Gráficos 4.15, Gráfico 4.16, e a Tabelas II.8 no Anexo II). A maioria (74,3%) afirmou ter estudado e aprendido *muitos ou todos* os conteúdos avaliados.

Na análise por Grande Região, a proporção de respondentes que escolheram a opção *não estudou ainda a maioria desses conteúdos* foi pequena. Observa-se que nas regiões Norte (6,4%), Nordeste (6,1%) e Centro-Oeste (7,2%), apesar de pequenas, as proporções foram maiores do que a média nacional (4,2%). Observa-se diferença

estatisticamente significativa entre a região Sudeste (2,8%) e as regiões Nordeste e Centro-Oeste.

Em todas as regiões, a maioria dos presentes afirmou ter estudado e aprendido *muitos* ou *todos* os conteúdos, com proporções variando entre 54,5% na região Norte e 78,3% na Sudeste.

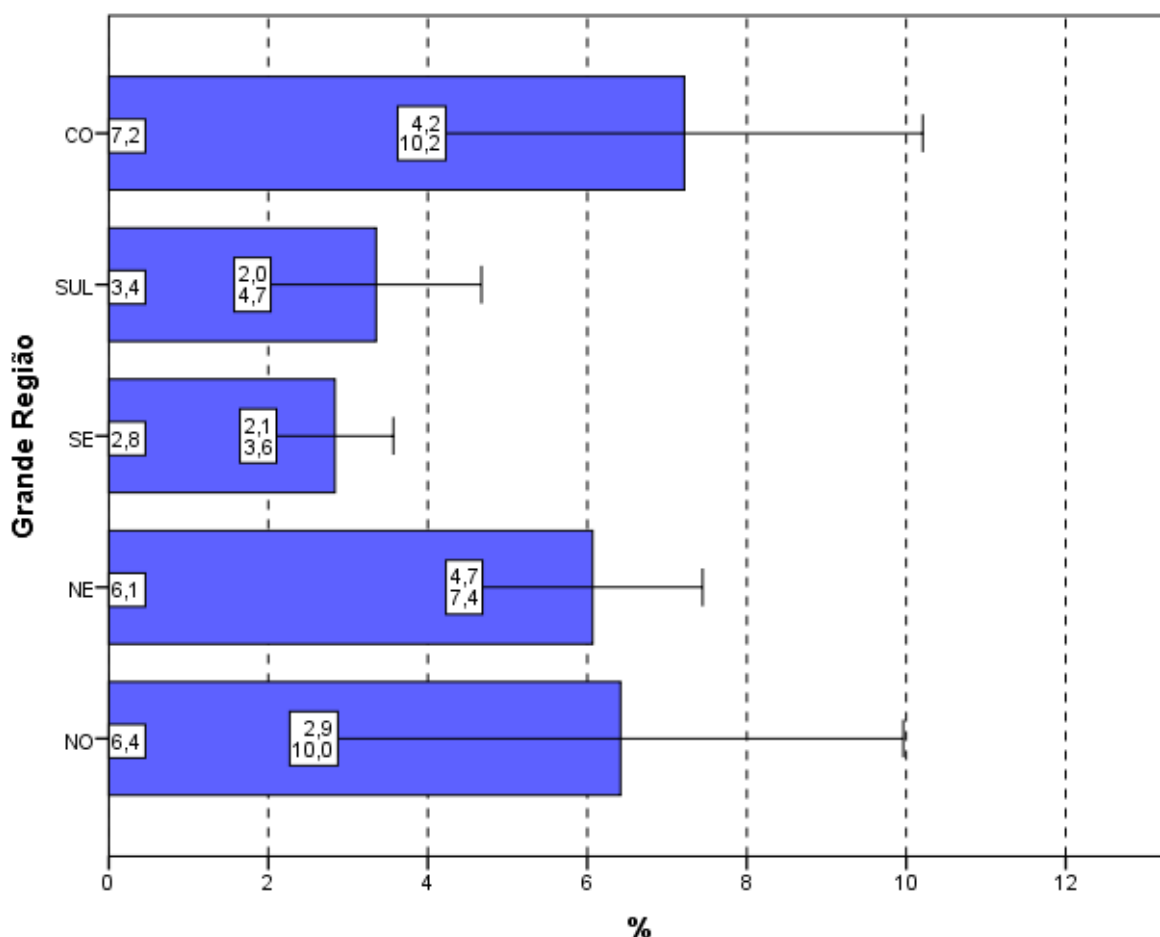


Gráfico 4.15 – Percentual de estudantes que informaram que *não* estudaram *ainda* a maioria desses conteúdos por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Considerando-se separadamente as opiniões de estudantes dos quatro quartos de desempenho, observa-se que, no quarto inferior, 7,2% ofereceram como resposta que *não estudou ainda a maioria desses conteúdos*, sendo 1,2% os do quarto superior com a mesma resposta. Há diferenças estatisticamente significativas entre as proporções de todos os quartos de desempenho, exceto entre os dois inferiores.

Tendo em conta o quarto superior, 88,1% dos alunos afirmaram ter estudado e aprendido *muitos ou todos* os conteúdos. No outro extremo, no primeiro quarto, 58,3% optaram pelas mesmas categorias.

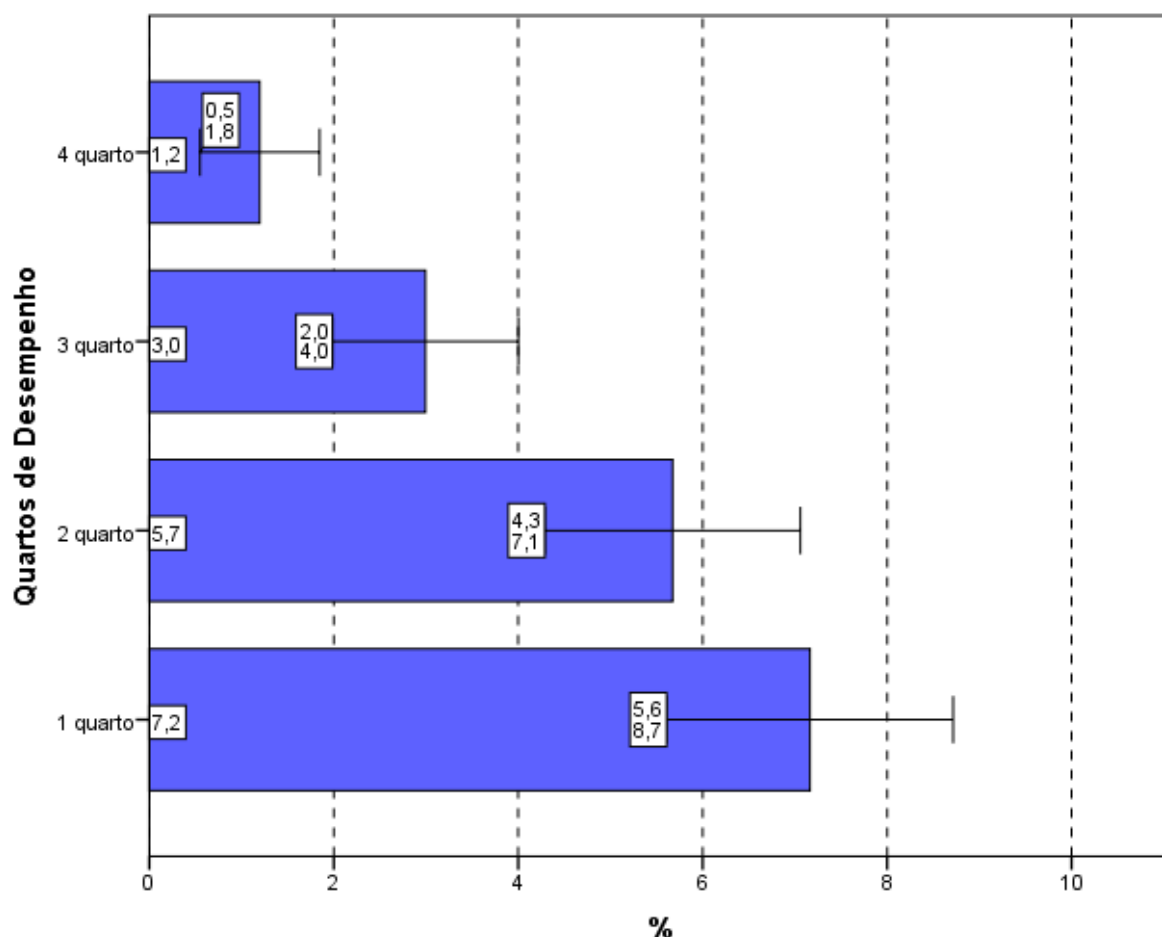


Gráfico 4.16 - Percentual de estudantes que informaram que *não* estudaram *ainda a maioria* desses conteúdos por Quartos de Desempenho – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

4.7 TEMPO GASTO PARA CONCLUIR A PROVA

Ao responderem sobre o tempo de conclusão da prova (Questão 9), mais da metade dos estudantes (66,5%) afirmou ter gasto *Entre duas e quatro horas* (Gráfico 4.17, Gráfico 4.18 e, no Anexo II, a Tabela II.9).

Considerando-se as cinco Grandes Regiões brasileiras, o percentual dos que utilizaram *Entre duas e quatro horas* para finalizar a prova foi inferior ao percentual nacional nas regiões Sudeste (65,3%), Norte (65,4%) e Sul (59,3%). O maior percentual

de alunos que dispensaram *Entre duas e quatro horas* para concluir a prova foi verificado na região Centro-Oeste (78,5%), como mostra o Gráfico 4.17.

Há diferenças estatisticamente significativas da região Centro-Oeste em relação às demais e da região Sul em relação ao Nordeste e ao Sudeste.

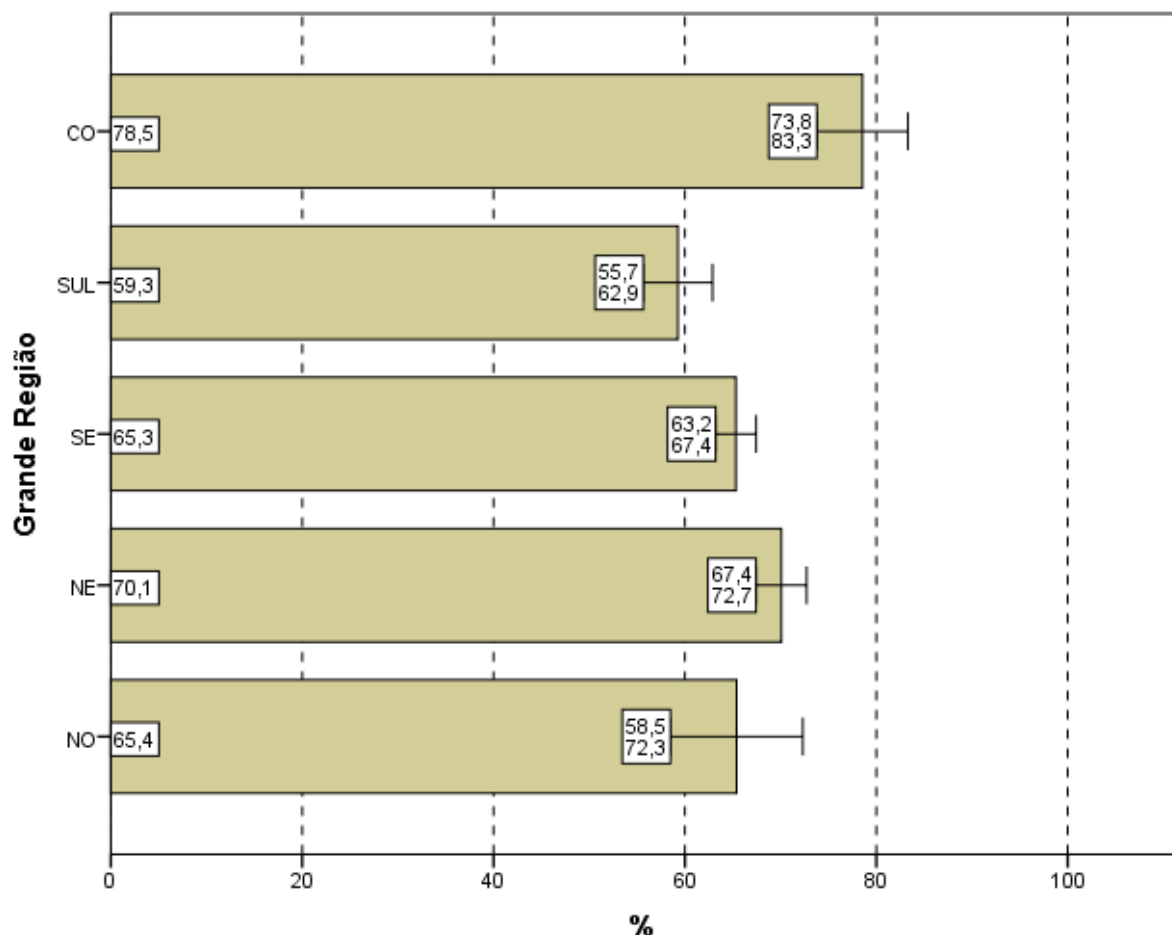


Gráfico 4.17 – Percentual de estudantes que perceberam que gastaram de *duas a quatro horas* “para concluir a prova” por Grande Região – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Uma vez sendo analisadas as alternativas escolhidas pelos estudantes que se situam nos diferentes quartos de desempenho, observa-se uma tendência crescente: uma maior proporção de participantes no quarto superior declarou ter gasto *Entre duas e quatro horas* “para concluir a prova” quando comparadas com os dos quartos inferiores. As proporções variaram de 58,4% (quarto inferior) a 71,5% (quarto superior). As diferenças entre o primeiro (58,4%) e os demais quartos são estatisticamente significativas.

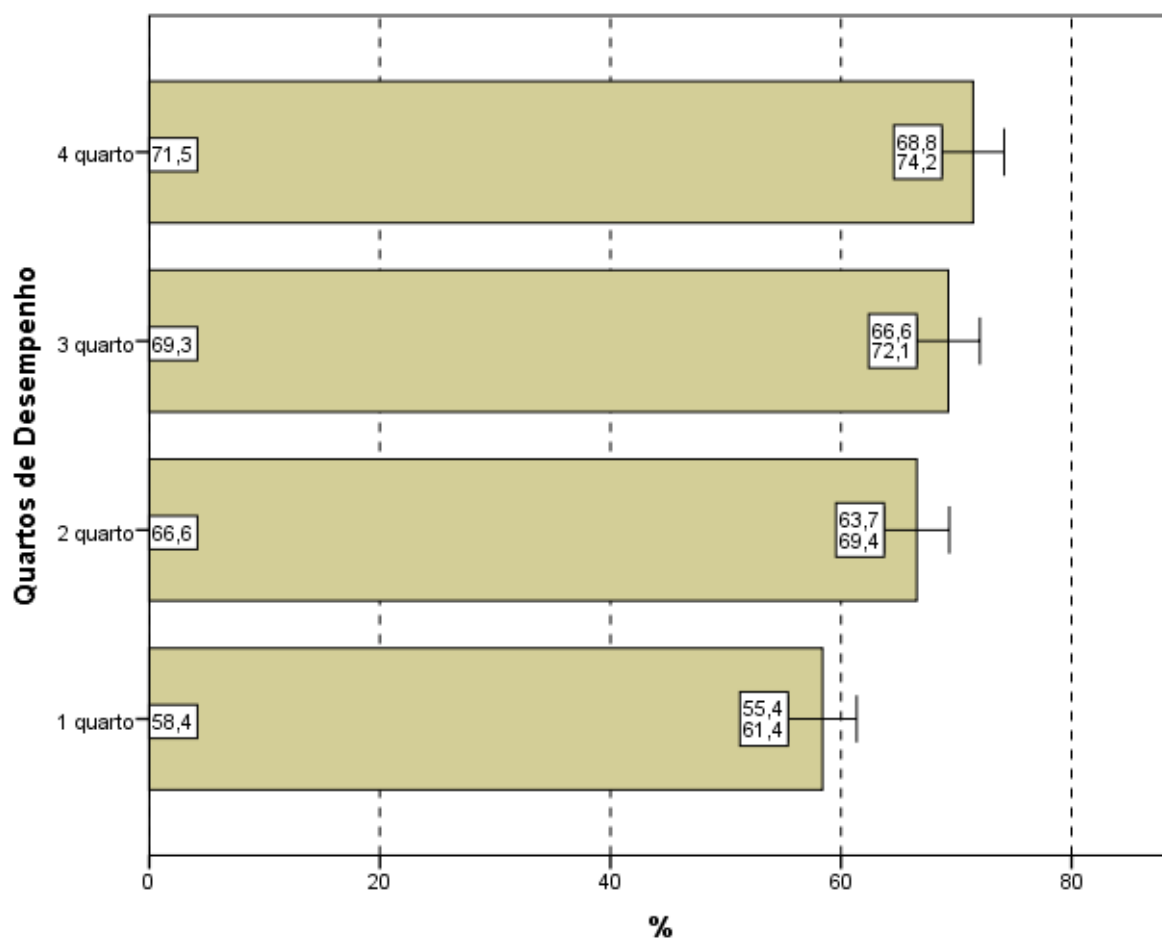


Gráfico 4.18 – Percentual de estudantes que perceberam que gastaram de *duas a quatro horas* “para concluir a prova” por Quartos de Desempenho – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

CAPÍTULO 5

DISTRIBUIÇÃO DOS CONCEITOS

5.1 PANORAMA NACIONAL DA DISTRIBUIÇÃO DOS CONCEITOS

O Conceito Enade é um indicador de qualidade que avalia o desempenho dos estudantes a partir dos resultados do Enade. Os valores possíveis vão de 1 (pior situação) a 5 (melhor situação). As Unidades de Observação com apenas um ou sem nenhum concluinte participante não obtêm o Conceito Enade, ficando Sem Conceito (SC).

A Tabela 5.1 apresenta a quantidade e distribuição de cursos de Tecnologia em Gastronomia participantes do Enade/2015, por faixa de conceito e Grande Região. Mais uma vez, ressaltando que a diferença entre os cursos tabulados neste capítulo e no capítulo 2 são os cursos sem conceito, em princípio, aqueles sem alunos concluintes que participassem da prova ou que tivessem tão somente um aluno concluinte¹⁸.

Observando-se os dados da Tabela 5.1, nota-se que, dos 107 cursos participantes, 43 (40,2%) classificaram-se com conceito 3, o valor modal. Este foi também o conceito modal na região Sudeste (46,9%). Os conceitos 2 e 4 foram os segundos mais frequente em nível nacional (24,3%, correspondendo a 26 cursos, cada um). Houve, ainda, seis cursos (5,6%) que receberam conceito 1 e cinco (4,7%) cursos que receberam conceito 5. Dos 107 cursos de Tecnologia em Gastronomia, apenas um curso (0,9%) ficou sem conceito (SC).

Tabela 5.1 – Distribuição absoluta e percentual na coluna de Cursos Participantes por Grande Região, segundo o Conceito Enade – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Conceito Enade	Grande Região											
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	107	100,0	2	100,0	24	100,0	49	100,0	22	100,0	10	100,0
SC	1	0,9	0	0,0	0	0,0	1	2,0	0	0,0	0	0,0
1	6	5,6	0	0,0	4	16,7	2	4,1	0	0,0	0	0,0
2	26	24,3	2	100,0	11	45,8	7	14,3	6	27,3	0	0,0
3	43	40,2	0	0,0	7	29,2	23	46,9	6	27,3	7	70,0
4	26	24,3	0	0,0	2	8,3	14	28,6	7	31,8	3	30,0
5	5	4,7	0	0,0	0	0,0	2	4,1	3	13,6	0	0,0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

¹⁸ Estes cursos com somente um concluinte não foram considerados no capítulo 2.

A região Norte participou com dois cursos ou 1,9% do total nacional, e estes dois cursos receberam conceito 2. Nenhum curso ficou sem conceito (SC) ou recebeu o restante dos conceitos.

A região Nordeste participou com 24 cursos ou 22,4% do total nacional. Nesta região, 11 cursos, 45,8% em termos regionais, obtiveram conceito 2, o conceito modal para a região. Os conceitos 1 e 3 foram atribuídos a, respectivamente, quatro e sete cursos (16,7% e 29,2%). Dois cursos obtiveram conceito 4. Nenhum curso obteve conceito 5 ou ficou sem conceito (SC).

Dos 49 cursos participantes da região Sudeste (45,8% do total nacional), o conceito 3 também foi o conceito modal, e foi obtido por 23 (46,9%) cursos. O conceito 1 foi atribuído a dois cursos (4,1%) e os conceitos 2 e 4, com sete e 14 cursos, correspondendo a 14,3% e 28,6%, respectivamente. O conceito 5 foi atribuído a dois cursos (4,1%). E um curso (2,0%) ficou sem conceito (SC).

Os 22 cursos da região Sul ficaram distribuídos em todas as faixas de conceitos, exceto o conceito 1, onde não houve participação. Há predominância do conceito 4 com 31,8% (conceito modal), ou seja, sete dos 22 cursos participantes na região Sul. Os conceitos 2 e 3 foram atribuídos a 12 cursos (seis cursos, cada) e o conceito 5, a três cursos (13,6%). Nenhum curso na região Sul ficou sem conceito (SC).

Já dos dez cursos participantes na região Centro-Oeste, sete receberam conceito 3, o conceito modal (70,0%) e os outros três, conceito 4.

O Gráfico 5.1 apresenta a distribuição do Conceito Enade segundo Grande Região: poligonais mais à esquerda representam Grandes Regiões com pior distribuição, e poligonais mais à direita, Grandes Regiões com melhores conceitos. A região Norte (linha azul) apresenta os cursos em IES com conceitos mais baixos, ao passo que a região Sul (linha roxa) apresenta a distribuições com valores maiores. Cursos em IES das regiões Centro-Oeste (linha preta), Nordeste (linha verde) e Sudeste (linha vermelha) apresentam uma situação intermediária. Cumpre notar que as poligonais se entrecruzam e, *stricto sensu*, não existe nenhuma com predominância.

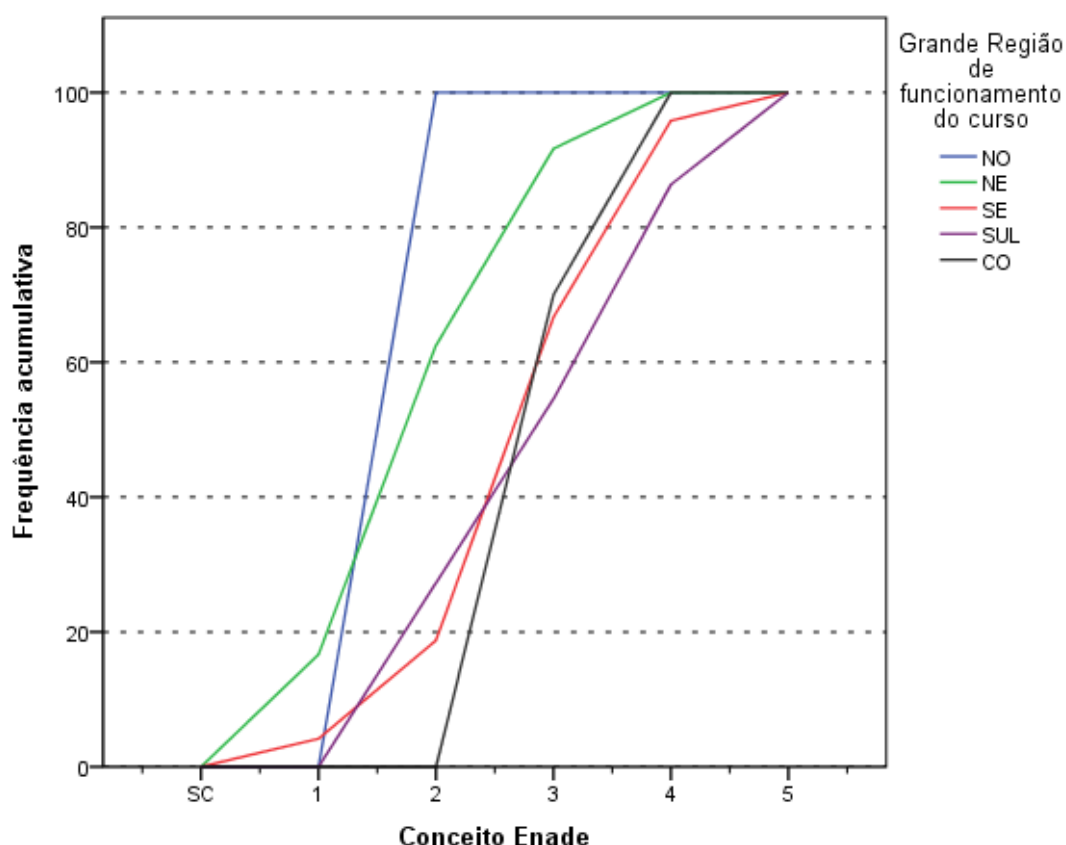


Gráfico 5.1 – Distribuição cumulativa do Conceito Enade segundo a Grande Região – Tecnologia em Gastronomia – Enade/2015

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

5.2 CONCEITOS POR CATEGORIA ADMINISTRATIVA E POR GRANDE REGIÃO

A Tabela 5.2 apresenta a distribuição dos cursos participantes do Enade/2015 de Tecnologia em Gastronomia, por Categoria Administrativa, de acordo com os conceitos por eles alcançados, segundo as Grandes Regiões brasileiras. Dos 107 cursos participantes, nove (8,4%) eram ministrados em Instituições Públicas e 98 (91,6%), em instituições Privadas.

De acordo com as informações da Tabela 5.2, em termos nacionais, entre Instituições Públicas e Privadas: das cinco IES que receberam o conceito 5, três eram Públicas e duas Privadas. Dos nove cursos participantes de IES Públicas, o conceito 3 foi o valor modal, atribuído a cinco cursos (55,6%). Entre os demais cursos de Instituições Públicas participantes, um curso (11,1%) foi avaliado com conceito 4 e outros três (33,3%) com conceito 5. Nesta categoria, nenhum curso ficou sem conceito (SC) ou obteve conceitos 1 ou 2.

Na rede privada, o conceito modal foi 3, com 38 cursos dos 98 da categoria. Entre os demais cursos participantes, seis receberam conceito 1, e 26, conceito 2. O conceito 4 foi atribuído a 25 cursos e o conceito 5, a dois cursos. Nesta Categoria Administrativa, um curso ficou sem conceito (SC).

Tabela 5.2 – Total de Cursos Participantes por Categoria Administrativa, segundo a Grande Região e o Conceito Enade – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região / Conceito Enade		Categoria Administrativa		
		Total	Pública	Privada
Brasil		107	9	98
	SC	1	0	1
	1	6	0	6
	2	26	0	26
	3	43	5	38
	4	26	1	25
	5	5	3	2
NO		2	0	2
	SC	0	0	0
	1	0	0	0
	2	2	0	2
	3	0	0	0
	4	0	0	0
	5	0	0	0
NE		24	3	21
	SC	0	0	0
	1	4	0	4
	2	11	0	11
	3	7	3	4
	4	2	0	2
	5	0	0	0
SE		49	1	48
	SC	1	0	1
	1	2	0	2
	2	7	0	7
	3	23	0	23
	4	14	0	14
	5	2	1	1
SUL		22	3	19
	SC	0	0	0
	1	0	0	0
	2	6	0	6
	3	6	0	6
	4	7	1	6
	5	3	2	1
CO		10	2	8
	SC	0	0	0
	1	0	0	0
	2	0	0	0
	3	7	2	5
	4	3	0	3
	5	0	0	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Na análise por região, observa-se que, na região Norte, as Instituições Privadas participaram com dois cursos, e estes dois cursos obtiveram conceito 2. As Instituições Públicas não tiveram participação nesta região.

Na região Nordeste, a rede privada concentrou 21 dos 24 cursos participantes, o equivalente a 87,5% do total da região. Dentre os cursos oferecidos por IES Privadas no Nordeste, 11 cursos ficaram alocados ao conceito 2, oito cursos obtiveram conceito 1 e 3 (quatro cursos, cada) e dois cursos ficaram com conceito 4. Nenhum curso ficou sem conceito (SC) ou obteve conceito 5. As Instituições Públicas dessa região participaram com apenas três cursos, e estes obtiveram conceito 3.

Na região Sudeste, a proporção de cursos da rede privada, 98,0%, foi mais elevada do que nas demais regiões brasileiras, correspondendo a 48 dos 49 cursos participantes. Nesta categoria, na região Sudeste, o conceito modal foi 3 (23 cursos). Nesta combinação de Categoria Administrativa e Grande Região, um curso não recebeu conceito (SC). Os demais foram avaliados com conceito 1 (dois cursos), conceito 2 (sete cursos), conceito 4 (14 cursos) e conceito 5 (um curso). As Instituições Públicas tiveram participação de apenas um curso, e este foi alocado ao conceito 5.

As Instituições Privadas concentraram 19 dos 22 cursos participantes da região Sul, 86,4% do total regional. Desses, 18 ficaram com os conceitos 2, 3 e 4 (seis cursos, cada) e um último curso ficou com conceito 5. Nesta combinação de Categoria Administrativa e Grande Região nenhum curso ficou sem conceito (SC) ou com conceito 1. As Instituições Públicas na região Sul participaram com três cursos (13,6%). Destes, dois cursos foram avaliados com conceito 5 e o outro com conceito 4.

Na região Centro-Oeste, oito dos dez cursos participantes eram de Instituições Privadas (80,0% em termos regionais). Destes, cinco concentraram-se no conceito 3, conceito modal e outros três no conceito 4. As Instituições Públicas ofereceram dois cursos, e estes obtiveram conceito 3.

O Gráfico 5.2 apresenta a distribuição do Conceito Enade segundo a Categoria Administrativa da IES. Os cursos em IES Públicas (linha azul) apresentam uma poligonal mais à direita do que os em IES Privadas (linha verde) e, conseqüentemente, uma distribuição de Conceitos Enade com valores maiores.

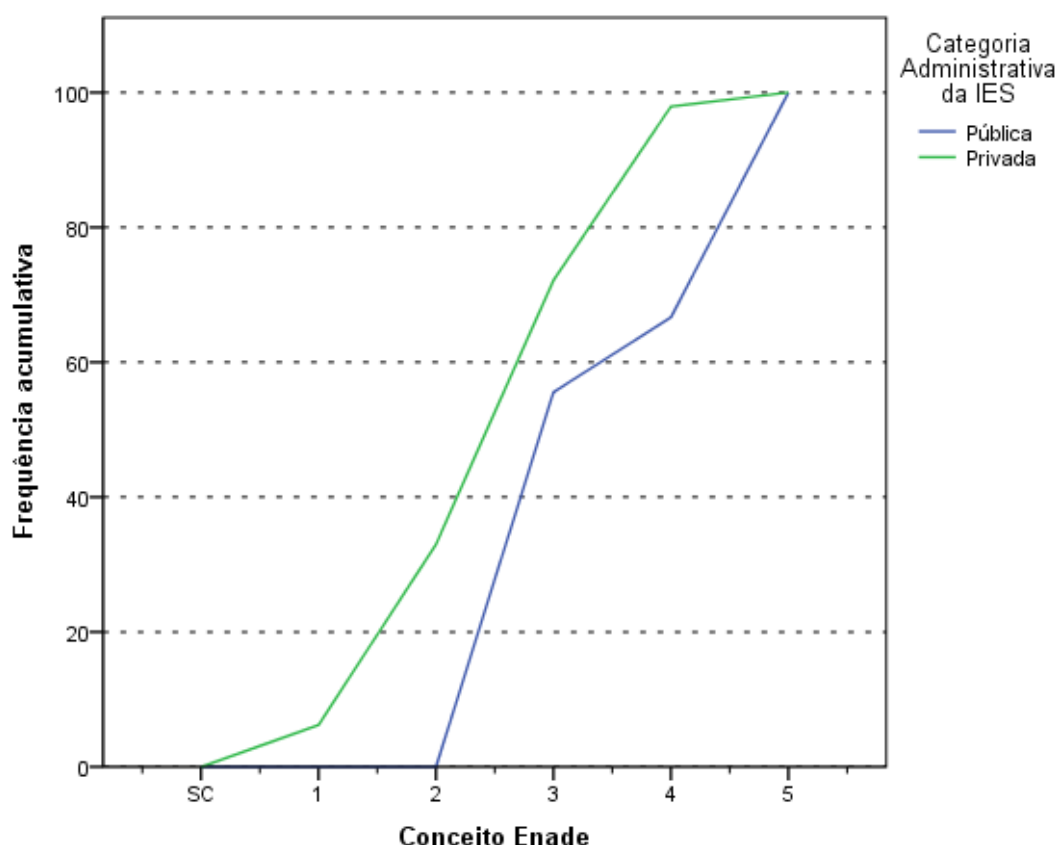


Gráfico 5.2 – Distribuição cumulativa do Conceito Enade segundo a Categoria Administrativa – Tecnologia em Gastronomia – Enade/2015

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

5.3 CONCEITOS POR ORGANIZAÇÃO ACADÊMICA E POR GRANDE REGIÃO

Na Tabela 5.3, encontra-se a distribuição dos conceitos atribuídos aos cursos participantes do Enade/2015 na Área de Tecnologia em Gastronomia, por Organização Acadêmica, segundo as Grandes Regiões brasileiras. Dos 107 cursos de Tecnologia em Gastronomia participantes, 46 eram oferecidos em Universidades, 26 em Centros Universitários e 35 em Faculdades. Esta distribuição corresponde a, respectivamente, 43,0%, 24,3% e 32,7% dos cursos.

De acordo com os dados apresentados, de todos os cinco cursos avaliados com conceito 5, quatro eram vinculados a Universidades. Nenhum curso oferecido em Universidades ficou sem conceito (SC). Esse tipo de Organização Acadêmica teve o conceito 3 como modal, com 23 cursos (50,0%). Os demais cursos de Universidades avaliados receberam os conceitos 1 (três cursos), 2 (cinco cursos), 4 (11 cursos) e conceito 5 (quatro cursos, como já mencionado).

Entre os cursos em Centros Universitários, o conceito modal foi 3, com 12 cursos (46,2%). Neste tipo de Organização Acadêmica, somente um curso ficou sem conceito (SC), e os outros cursos receberam os conceitos 1 (um curso), 2 (três cursos), 4 (oito cursos) e 5 (um curso).

Nas Faculdades, nenhum dos 35 cursos ficou sem conceito (SC), e 18 (51,4%) ficaram alocados no conceito 2, conceito modal, seguido de oito cursos que obtiveram conceito 3, sete cursos que receberam conceito 4 e de dois cursos que obtiveram conceito 1. Nenhum curso foi alocado ao conceito 5.

Tabela 5.3 – Total de Cursos Participantes por Organização Acadêmica, segundo a Grande Região e o Conceito Enade – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região / Conceito Enade		Organização Acadêmica			
		Total	Universidades	Centros universitários	Faculdades
Brasil		107	46	26	35
	SC	1	0	1	0
	1	6	3	1	2
	2	26	5	3	18
	3	43	23	12	8
	4	26	11	8	7
	5	5	4	1	0
NO		2	0	1	1
	SC	0	0	0	0
	1	0	0	0	0
	2	2	0	1	1
	3	0	0	0	0
	4	0	0	0	0
	5	0	0	0	0
NE		24	9	3	12
	SC	0	0	0	0
	1	4	3	0	1
	2	11	1	1	9
	3	7	5	2	0
	4	2	0	0	2
	5	0	0	0	0
SE		49	20	16	13
	SC	1	0	1	0
	1	2	0	1	1
	2	7	3	1	3
	3	23	9	8	6
	4	14	7	4	3
	5	2	1	1	0
SUL		22	13	2	7
	SC	0	0	0	0
	1	0	0	0	0
	2	6	1	0	5
	3	6	5	0	1
	4	7	4	2	1
	5	3	3	0	0
CO		10	4	4	2
	SC	0	0	0	0
	1	0	0	0	0
	2	0	0	0	0
	3	7	4	2	1
	4	3	0	2	1
	5	0	0	0	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Considerando-se separadamente as regiões brasileiras, verifica-se que, na região Norte, as Universidades não tiveram participação.

Os Centros Universitários e as Faculdades da região Norte foram representados por dois cursos (um curso, cada), ambos obtiveram conceito 2.

Na região Nordeste, as Universidades participaram com nove dos 24 cursos na Área de Tecnologia em Gastronomia. O conceito modal foi 3, com cinco cursos, enquanto o conceito 1 foi atribuído a três cursos e o conceito 2 a um curso. Nenhum dos cursos oferecidos por Universidades no Nordeste ficou sem conceito (SC) ou com conceito 4 ou 5.

Os Centros Universitários contaram com três cursos participantes na região Nordeste, dois obtiveram conceito 3 e o outro conceito 2. Nenhum dos cursos oferecidos pelos Centros Universitários ficou sem conceito (SC) ou recebeu os demais conceitos nessa categoria e região. As Faculdades foram representadas por 12 cursos na região Nordeste, dos quais nove receberam conceito 2, dois cursos receberam conceito 4 e um último, conceito 1. Nenhum dos cursos oferecidos pelas Faculdades ficou sem conceito (SC) ou recebeu os demais conceitos nessa categoria e região.

Na região Sudeste, as Universidades concentraram 20 dos 49 cursos da região. Entre os cursos em Universidades, nessa região, o conceito modal foi 3, com nove cursos, enquanto nenhum curso ficou sem conceito (SC) ou com conceito 1. Os demais cursos receberam os conceitos 2 (três cursos), 4 (sete cursos) e 5 (um curso).

Os Centros Universitários participaram com 16 cursos na região Sudeste, dos quais oito obtiveram o conceito modal, 3, enquanto apenas um curso ficou sem conceito (SC). Os demais receberam os conceitos 1 (um curso), 2 (um curso), 4 (quatro cursos) e 5 (um curso). As Faculdades foram representadas por 13 cursos na região Sudeste dos quais seis receberam os conceitos 2 e 4 (três cursos, cada). Os demais se distribuíram nos conceitos 3 (seis cursos, conceito modal) e 1 (um curso). Nenhum curso ficou sem conceito (SC) ou com conceito 5 nessa categoria e região.

Dos 22 cursos da região Sul, 13 eram de Universidades, para os quais o conceito modal foi 3, com cinco cursos. Nesse tipo de organização, nenhum dos cursos ficou sem conceito (SC) ou com conceito 1. Os demais receberam os conceitos 2 (um curso), 4 (quatro cursos) e 5 (três cursos).

Os dois cursos participantes de Centros Universitários da região Sul obtiveram um único conceito, que foi 4. Foram sete os cursos vinculados a Faculdades na região Sul, e cinco desses receberam conceito 2, o conceito modal. Dois cursos receberam os conceitos 3 e 4 (um curso, cada), enquanto nenhum ficou sem conceito (SC) ou recebeu os demais conceitos nessa categoria e região.

Na região Centro-Oeste, quatro dos dez cursos eram de Universidades, todos com o conceito 3, enquanto nenhum ficou sem conceito (SC) ou recebeu os demais conceitos nessa categoria e região.

Os Centros Universitários da região Centro-Oeste contaram com quatro cursos, que obtiveram conceitos 3 e 4 (dois cursos, cada), enquanto nenhum curso ficou sem conceito (SC) ou recebeu os demais conceitos nessa categoria e região. Dos dois cursos oferecidos em Faculdades na região Centro-Oeste, um ficou alocado no conceito 3, e o outro no conceito 4. Nenhum curso ficou sem conceito (SC) ou recebeu os demais conceitos nessa categoria e região.

O Gráfico 5.3 apresenta a distribuição do Conceito Enade segundo a Organização Acadêmica da IES. Os cursos em Universidades (linha azul) e Centros Universitários (linha verde) apresentam uma poligonal mais à direita, denotando uma distribuição de Conceitos Enade com maiores valores. No outro extremo, temos os cursos oferecidos em Faculdades (linha vermelha) com a poligonal mais à esquerda e, conseqüentemente, uma distribuição de Conceitos Enade com menores valores.

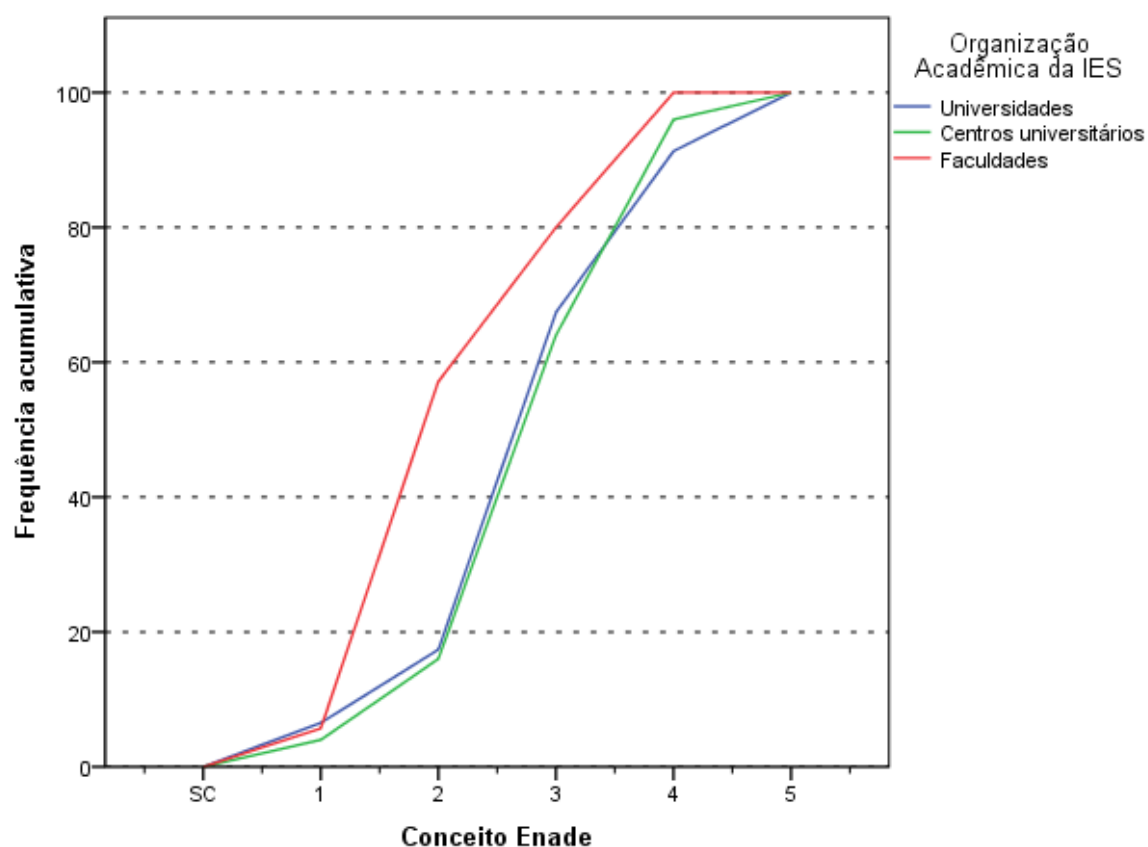


Gráfico 5.3 – Distribuição cumulativa do Conceito Enade segundo Organização Acadêmica – Tecnologia em Gastronomia – Enade/2015

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

CAPÍTULO 6

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

Neste capítulo, serão apresentadas características dos estudantes e dos coordenadores da Área de Tecnologia em Gastronomia. A primeira seção tratará dos estudantes e de algumas comparações nas opiniões de estudantes e coordenadores. A segunda seção tratará dos coordenadores. A íntegra das tabelas desagregadas ainda por quartos de desempenho e sexo dos estudantes está disponível no Anexo III. O Anexo IV apresenta o cruzamento das informações correspondentes dos questionários dos estudantes e dos coordenadores de cursos. Os Anexos V e VI apresentam, respectivamente, a íntegra dos questionários do estudante e do coordenador.

6.1. PERFIL DO ESTUDANTE

Para o levantamento das características dos estudantes de Tecnologia em Gastronomia que participaram do ENADE/2015, o universo foi constituído por 4.540 inscritos que compareceram à prova e responderam ao “Questionário do Estudante” na página do INEP. Nesta seção, serão apresentadas tabelas com informações selecionadas do questionário, além das informações de sexo e idade fornecidas pela IES. Algumas impressões dos estudantes e dos coordenadores sobre o funcionamento do curso são cotejadas nesta seção.

6.1.1 Características demográficas e socioeconômicas¹⁹

A Tabela 6.1 apresenta a distribuição por sexo e idade do total de respondentes. As percentagens que representam as participações de uma dada combinação de sexo e grupo etário somam 100%. Tabelas equivalentes às encontradas nesta seção, mas considerando percentagens que somam 100% nas colunas estão disponíveis no Anexo III.

¹⁹ Cumpre lembrar uma das convenções para tabelas numéricas (pág. iii) sobre a possibilidade de a soma das partes não resultar em 100% por questão de arredondamento.

Constatou-se que os estudantes da Área de Tecnologia em Gastronomia eram, em sua maior parte, do sexo *Feminino* (total de 62,0%), sendo 28,9% os estudantes desse sexo no segmento mais jovem, *até 24 anos*. A proporção de estudantes nos grupos etários diminui com o aumento da idade, para os estudantes em ambos os sexos. A exceção ocorre, no entanto, para os estudantes que declaram ter *acima de 35 anos* (24,3%), pois nessa categoria a proporção foi maior do que para o grupo imediatamente abaixo, *entre 30 e 34 anos* (11,4%).

O grupo etário que apresentou a terceira maior frequência de estudantes foi o *entre 25 e 29 anos*, com 16,8% do total: 7,0% sendo do sexo *Masculino* nesse grupo etário e 9,8%, do sexo *Feminino*. Em 2015, a *Média* das idades dos concluintes de Tecnologia em Gastronomia do sexo *Feminino* foi maior do que a do sexo *Masculino*, respectivamente 29,0 e 27,7 anos. O *Desvio padrão* das idades também foi maior para os estudantes do sexo *Feminino* do que para os do sexo *Masculino*, respectivamente, 11,0 e 9,6 anos.

Tabela 6.1 – Distribuição percentual do total de estudantes por Sexo, segundo o Grupo etário, a Média e o Desvio padrão das idades – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Grupo etário	Sexo		
	Total	Masculino	Feminino
até 24 anos	47,5%	18,7%	28,9%
entre 25 anos e 29 anos	16,8%	7,0%	9,8%
entre 30 anos e 34 anos	11,4%	4,6%	6,8%
acima de 35 anos	24,3%	7,7%	16,5%
Total	100,0%	38,0%	62,0%
Média	28,5	27,7	29,0
Desvio padrão	10,5	9,6	11,0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

A Tabela 6.2 ilustra a distribuição das respostas segundo o sexo do inscrito quanto à sua Cor/etnia. No universo considerado, 60,3% dos estudantes se declararam *Branco(as)* (23,2% do sexo *Masculino* e 37,1% do sexo *Feminino*). Os que se declararam *Pardos(as)/mulatos(as)* corresponderam a 26,9% do total de estudantes (9,9% do sexo *Masculino* e 17,0% do sexo *Feminino*). Já os que se declararam *Negros(as)* representam 9,0% do universo: 3,4% do sexo *Masculino* e 5,7% do sexo *Feminino*. Além disso, 2,9% dos estudantes se declarou *Amarelo(a) (de origem oriental)* e 0,9% dos estudantes se declarou *Indígena ou de origem indígena*.

Tabela 6.2 – Distribuição percentual do total de estudantes por Sexo, segundo a Cor/etnia – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Cor/etnia	Sexo		
	Total	Masculino	Feminino
Branco(a)	60,3%	23,2%	37,1%
Negro(a)	9,0%	3,4%	5,7%
Pardo(a)/mulato(a)	26,9%	9,9%	17,0%
Amarelo(a) (de origem oriental)	2,9%	1,3%	1,6%
Indígena ou de origem indígena	0,9%	0,3%	0,6%
Total	100,0%	38,0%	62,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Com relação à faixa de renda mensal familiar²⁰ declarada pelos estudantes de Tecnologia em Gastronomia, a Tabela 6.3 detalha os resultados obtidos. A faixa de renda familiar mensal modal para os estudantes foi a mesma para ambos os sexos: *De 1,5 até 3 salários mínimos (R\$ 1.086,01 a R\$ 2.172,00)*, com 14,4% para o sexo *Feminino* e 8,9% para o *Masculino*.

Somando-se os percentuais totais das três faixas de renda mais elevadas (acima de 6 salários mínimos ou R\$ 4.344,01), obtém-se o correspondente a 31,8% dos estudantes: 12,0% do sexo *Masculino* e 19,8% dos estudantes do sexo *Feminino*. No extremo oposto da renda familiar, 15,1% dos estudantes declararam que a renda familiar era de *até 1,5 salário mínimo (até R\$ 1.086,00)*: 4,9% do sexo *Masculino* e 10,3% do sexo *Feminino*.

Tabela 6.3 – Distribuição percentual do total de estudantes por Sexo, segundo a Faixa de renda mensal familiar – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Faixa de renda mensal familiar	Sexo		
	Total	Masculino	Feminino
Até 1,5 salário mínimo (até R\$ 1.086,00)	15,1%	4,9%	10,3%
De 1,5 a 3 salários mínimos (R\$ 1.086,01 a R\$ 2.172,00)	23,3%	8,9%	14,4%
De 3 a 4,5 salários mínimos (R\$ 2.172,01 a R\$ 3.258,00)	17,3%	7,1%	10,2%
De 4,5 a 6 salários mínimos (R\$ 3.258,01 a R\$ 4.344,00)	12,5%	5,2%	7,3%
De 6 a 10 salários mínimos (R\$ 4.344,01 a R\$ 7.240,00)	15,4%	5,2%	10,2%
De 10 a 30 salários mínimos (R\$ 7.240,01 a R\$ 21.720,00)	12,4%	5,0%	7,4%
Acima de 30 salários mínimos (mais de R\$ 21.720,01)	4,0%	1,8%	2,2%
Total	100,0%	38,0%	62,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

A Tabela 6.4 apresenta a distribuição dos estudantes com respeito à existência de renda e sustento. A proporção maior dos estudantes optou pela seguinte declaração:

²⁰ As faixas de salário indicadas nas respostas objetivas foram definidas em múltiplos de salários mínimos no valor vigente no segundo semestre de 2014.

Não tenho renda e meus gastos são financiados pela minha família ou por outras pessoas (alternativa modal). Essa percentagem foi de 30,4% do total de estudantes: 8,7% do sexo *Masculino* e 21,7% do sexo *Feminino*.

A segunda alternativa mais frequente entre os estudantes foi a dos que declararam ter renda, mas receber ajuda da família ou de outras pessoas para financiar meus gastos. Estes constituíam 26,7% do universo: 10,4% do sexo *Masculino* e 16,3% do *Feminino*. Já os que declararam ter renda e contribuir com o sustento da família constituíam 15,2% do total de estudantes: 6,2% do sexo *Masculino* e 8,9% do sexo *Feminino*. A percentagem dos estudantes que declararam possuir renda e não precisar de ajuda para financiar seus gastos foi de 13,2%: 6,5% do sexo *Masculino* e 6,7% do sexo *Feminino*. As duas categorias dos extremos da tabela são: *Não tenho renda e meus gastos são financiados por programas governamentais* e *Sou o principal responsável pelo sustento da família*. Analisando os estudantes que afirmaram a primeira categoria do extremo, temos 7,5% do total dos estudantes: 2,6% do sexo *Masculino* e 4,8% do sexo *Feminino*. E verificando os estudantes que afirmaram a segunda categoria do extremo, temos 7,2% do total dos estudantes: 3,6% do sexo *Masculino* e 3,5% do sexo *Feminino*.

Agrupando as três primeiras categorias, já que todas se referem a indivíduos que dependem de outros para o seu sustento, este grupo constitui quase dois terços dos estudantes, 64,6%, indicando uma alta proporção de concluintes dependentes.

Tabela 6.4 – Distribuição percentual do total de estudantes por Sexo, segundo a Situação de renda e o sustento da família – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Situação de renda e sustento	Sexo		
	Total	Masculino	Feminino
Não tenho renda e meus gastos são financiados por programas governamentais	7,5%	2,6%	4,8%
Não tenho renda e meus gastos são financiados pela minha família ou por outras pessoas	30,4%	8,7%	21,7%
Tenho renda, mas recebo ajuda da família ou de outras pessoas para financiar meus gastos	26,7%	10,4%	16,3%
Tenho renda e não preciso de ajuda para financiar meus gastos	13,2%	6,5%	6,7%
Tenho renda e contribuo com o sustento da família	15,2%	6,2%	8,9%
Sou o principal responsável pelo sustento da família	7,2%	3,6%	3,5%
Total	100,0%	38,0%	62,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Os sexos apresentaram distribuições diferentes para o grau de escolaridade do pai, como pode ser verificado na Tabela 6.5. Em particular, esse fato pode ser constatado para aqueles que declararam que o pai concluiu o *Ensino Médio*, a alternativa modal com 31,5% do total de estudantes: 12,6% do sexo *Masculino* (33,2%

do total de estudantes do sexo *Masculino*) e 18,9% do sexo *Feminino* (30,5% do total de estudantes do sexo *Feminino*). A segunda alternativa de resposta com maior frequência foi *Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série)*, com 22,6% do total (7,6% do sexo *Masculino* e 15,0% do *Feminino*). Quanto aos estudantes que declararam que o pai possui o *Ensino Superior - Graduação*, 19,8% dos respondentes apontaram esta alternativa, 7,8% do sexo *Masculino* e 12,1% do sexo *Feminino*. Para os que afirmaram que o pai cursou o *Ensino Fundamental* do 6º até o 9º ano, a percentagem foi de 13,5% do total de estudantes (5,9% do sexo *Masculino* e 7,7% do sexo *Feminino*). Nos extremos, estão as respostas correspondentes àqueles que afirmaram que a escolaridade do pai era *Nenhuma* ou que a escolaridade correspondia à *Pós-graduação*. Analisando a primeira categoria extrema informada como resposta pelos estudantes, temos 5,7% do total, com 1,6% do sexo *Masculino* e 4,1% do sexo *Feminino*. A segunda categoria extrema informada como resposta pelos estudantes correspondeu a 6,8% do total, com 2,6% do sexo *Masculino* e 4,2% do sexo *Feminino*.

Tabela 6.5 – Distribuição percentual do total de estudantes por Sexo, segundo o Grau de escolaridade do pai – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Grau de escolaridade do pai	Sexo		
	Total	Masculino	Feminino
Nenhuma	5,7%	1,6%	4,1%
Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série)	22,6%	7,6%	15,0%
Ensino Fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série)	13,5%	5,9%	7,7%
Ensino Médio	31,5%	12,6%	18,9%
Educação Superior - Graduação	19,8%	7,8%	12,1%
Pós-graduação	6,8%	2,6%	4,2%
Total	100,0%	38,0%	62,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Quanto à escolaridade da mãe, a Tabela 6.6 revela que 19,7% dos estudantes (6,3% do sexo *Masculino* e 13,4% do sexo *Feminino*) declararam possuir mãe com *Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série)*, valor inferior ao encontrado para a distribuição da educação do pai, 22,6%. A escolaridade da mãe, quando comparada à declarada para o pai, foi superior nos níveis correspondentes ao *Ensino Médio* (ligeiramente mais elevada) e *Pós-graduação* (diferença mais pronunciada), em ambos os sexos. Do total de estudantes, 10,1% (4,2% do sexo *Masculino* e 5,9% do sexo *Feminino*) declararam que a mãe possui *Pós-graduação*, como escolaridade. Nota-se que esta proporção é maior quando comparada à declarada para o pai, 6,8%. Já a categoria situada no extremo oposto, que agrupou estudantes cujas mães apresentaram escolaridade classificada como “Nenhuma”, correspondeu a 4,6% (1,4% do sexo *Masculino* e 3,2% do sexo *Feminino*) – proporção inferior quando comparada à

proporção de estudantes cujos pais enquadravam-se nessa mesma categoria de escolaridade, 5,7%.

Tabela 6.6 – Distribuição percentual do total de estudantes por Sexo, segundo o Grau de escolaridade da mãe – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Grau de escolaridade da mãe	Sexo		
	Total	Masculino	Feminino
Nenhuma	4,6%	1,4%	3,2%
Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série)	19,7%	6,3%	13,4%
Ensino Fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série)	13,3%	5,8%	7,6%
Ensino Médio	32,7%	12,8%	19,9%
Educação Superior - Graduação	19,6%	7,7%	11,9%
Pós-graduação	10,1%	4,2%	5,9%
Total	100,0%	38,0%	62,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

A respeito do Tipo de curso concluído no Ensino médio, cujos resultados estão expostos na Tabela 6.7, verifica-se que a maior parte dos estudantes realizou o *Ensino Médio tradicional*, 79,3% (30,3% do sexo *Masculino* e 49,0% do sexo *Feminino*). Constata-se, ainda, que uma parcela menor de estudantes era oriunda dos cursos *Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro)*, 8,7% (3,4% do sexo *Masculino* e 5,3%, do sexo *Feminino*). Uma parcela ainda menor de estudantes era proveniente da *Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo*, 8,2% (3,2% do sexo *Masculino* e 5,0% do sexo *Feminino*). Além disso, 2,2% dos estudantes declararam ser proveniente do curso *Profissionalizante magistério (Curso Normal)* (0,2% do sexo *Masculino* e 2,0% do sexo *Feminino*). O 1,6% restante declarou ser oriundo de *Outra modalidade* de curso.

Tabela 6.7 – Distribuição percentual do total de estudantes por Sexo, segundo o Tipo de curso concluído no Ensino Médio – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de curso de Ensino Médio	Sexo		
	Total	Masculino	Feminino
Ensino médio tradicional	79,3%	30,3%	49,0%
Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro)	8,7%	3,4%	5,3%
Profissionalizante magistério (Curso Normal)	2,2%	0,2%	2,0%
Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo	8,2%	3,2%	5,0%
Outra modalidade	1,6%	0,9%	0,7%
Total	100,0%	38,0%	62,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

A Tabela 6.8 apresenta a distribuição do Tipo de escola cursada no Ensino Médio, segundo a Categoria Administrativa da Instituição frequentada no Ensino Superior e o sexo dos estudantes. O percentual de estudantes que se graduavam em IES Públicas e cursaram todo o Ensino Médio em escolas públicas foi de 60,9%. As percentagens correspondentes, quando desagregadas por sexo, são respectivamente 53,5% e 64,9% para o sexo *Masculino* e para o sexo *Feminino*. Dos que se graduavam em IES Privadas, 50,9% fizeram o Ensino Médio em escolas públicas, sendo 50,9% entre os do sexo *Masculino* e 51,0% entre os do sexo *Feminino*.

Cursaram todo o Ensino Médio em escolas privadas 24,3% daqueles que se graduavam em IES Públicas, e 33,5% daqueles que se graduavam em IES Privadas. Dentre os que estavam estudando em IES Públicas e eram do sexo *Masculino*, 23,9% provinham de escolas privadas; dentre os do sexo *Feminino*, 24,4% tinham a mesma procedência.

Tais resultados não confirmam uma tendência frequentemente observada nos cursos de Ensino Superior segundo a qual alunos provenientes de escolas públicas realizam cursos superiores, em maior medida, em IES Privadas, ao passo que estudantes que frequentaram escolas privadas no Ensino Médio, têm maior probabilidade de realizar a educação superior em IES Públicas. De fato, os dados referentes a Área de Tecnologia em Gastronomia revelam o fenômeno exatamente inverso. Esta observação é corroborada por um teste qui-quadrado realizado para verificar se a distribuição de tipo de escola cursada no segundo grau foi a mesma para os estudantes graduando-se em IES Públicas e Privadas.

Tabela 6.8 – Distribuição percentual na coluna dos estudantes por Sexo e Categoria Administrativa da IES, segundo o Tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada	Sexo					
	Total		Masculino		Feminino	
	Categoria Administrativa da IES		Categoria Administrativa da IES		Categoria Administrativa da IES	
	Privada	Pública	Privada	Pública	Privada	Pública
Todo em escola pública	50,9%	60,9%	50,9%	53,5%	51,0%	64,9%
Todo em escola privada (particular)	33,5%	24,3%	31,9%	23,9%	34,5%	24,4%
Todo no exterior	0,1%	0,0%	0,1%	0,0%	0,0%	0,0%
A maior parte em escola pública	8,4%	8,4%	9,1%	14,1%	8,0%	5,3%
A maior parte em escola privada (particular)	6,7%	6,4%	7,3%	8,5%	6,2%	5,3%
Parte no Brasil e parte no exterior	0,4%	0,0%	0,7%	0,0%	0,3%	0,0%
Total	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

6.1.2 Características relacionadas ao hábito de estudo, acervo da biblioteca e estudo extraclasse

Com relação aos hábitos de estudo, no tocante às Horas de estudo fora das aulas, o grupo modal para os estudantes de Tecnologia em Gastronomia afirmou estudar *de uma a três* horas por semana, correspondendo a 53,0% do total de estudantes (19,0% do sexo *Masculino* e 34,0% do sexo *Feminino*).

Estudaram *de quatro a sete* horas por semana 25,0% dos concluintes (9,3% do sexo *Masculino* e 15,7% do sexo *Feminino*). A declaração de que estudaram *de oito a doze* horas semanais foi dada por 8,4% do total de estudantes (3,6% do sexo *Masculino* e 4,8% do sexo *Feminino*), enquanto 6,1% dos estudantes declararam estudar *mais de doze* horas semanais (2,3% do sexo *Masculino* e 3,8% do sexo *Feminino*). Somente 7,6% dos estudantes afirmaram que apenas assistem às aulas, não dedicando nenhuma hora a mais para o estudo (3,9% do sexo *Masculino* e 3,7% do sexo *Feminino*). A Tabela 6.9 apresenta os resultados relativos a esse quesito de forma mais detalhada.

Tabela 6.9 – Distribuição percentual do total de estudantes por Sexo, segundo as Horas de estudo semanais fora das aulas – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Horas de estudo	Sexo		
	Total	Masculino	Feminino
Nenhuma, apenas assisto às aulas	7,6%	3,9%	3,7%
De uma a três	53,0%	19,0%	34,0%
De quatro a sete	25,0%	9,3%	15,7%
De oito a doze	8,4%	3,6%	4,8%
Mais de doze	6,1%	2,3%	3,8%
Total	100,0%	38,0%	62,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Algumas questões propostas no “Questionário do Estudante” pedem que seja manifestado um grau de discordância/concordância numa escala numérica ordinal de 6 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 sexo.

Com relação à assertiva “A biblioteca dispôs das referências bibliográficas que os estudantes necessitaram”, 60,4% do total de estudantes (22,5% do sexo *Masculino* e 38,0% do sexo *Feminino*) optaram pelo nível mais alto de concordância, *Concordo totalmente*, a alternativa modal (ver Tabela 6.10).

Como já comentado, existe um gradiente entre as respostas e nota-se que depois da classe modal, há uma queda nas proporções com as escolhas que se distanciam de concordância plena.

A segunda classe de concordância/discordância mais mencionada foi o nível contíguo, *Concordo*, indicada por 18,9% do total de estudantes (7,8% do sexo *Masculino* e 11,0% do sexo *Feminino*). Já 11,1% do total de respondentes concordaram parcialmente com essa declaração (4,4% do sexo *Masculino* e 6,7% do sexo *Feminino*).

Os estudantes que optaram pelo nível de concordância/discordância seguinte, *Discordo parcialmente*, foram 4,6% (1,7% do sexo *Masculino* e 2,9% do sexo *Feminino*). Apenas 3,1% do total de estudantes optaram pelo nível *Discordo* (0,9% do sexo *Masculino* e 2,2% do sexo *Feminino*). Finalizando, no extremo de total discordância do gradiente, encontram-se 2,0% do total de estudantes (0,7% do sexo *Masculino* e 1,3% do sexo *Feminino*). Tais dados podem ser contemplados na Tabela 6.10.

Tabela 6.10 – Distribuição percentual do total de estudantes por Sexo, segundo o Nível de Discordância/Concordância com a assertiva “A biblioteca dispôs das referências bibliográficas que os estudantes necessitaram” – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Nível de Discordância / Concordância	Sexo		
	Total	Masculino	Feminino
Discordo totalmente	2,0%	0,7%	1,3%
Discordo	3,1%	0,9%	2,2%
Discordo parcialmente	4,6%	1,7%	2,9%
Concordo parcialmente	11,1%	4,4%	6,7%
Concordo	18,9%	7,8%	11,0%
Concordo totalmente	60,4%	22,5%	38,0%
Total	100,0%	38,0%	62,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância, com respeito à assertiva “A instituição contou com biblioteca virtual ou conferiu acesso a obras disponíveis em acervos virtuais” que os estudantes de Tecnologia em Gastronomia, segundo o sexo, utilizam ou utilizaram durante o curso, estão apresentados na Tabela 6.11. Nota-se que 56,5% do total de estudantes concordaram totalmente com esta declaração (alternativa modal 20,4% do sexo *Masculino* e 36,1% do sexo *Feminino*).

Para essa questão, também, nota-se que, depois da classe modal, há uma queda nas proporções com os níveis que se distanciam de concordância plena, com um ligeiro crescimento no outro extremo, o da discordância plena.

O nível seguinte de discordância/concordância, *Concordo*, foi indicado por 16,7% do total de estudantes (7,1% do sexo *Masculino* e 9,6% do sexo *Feminino*). Já 10,8% do total de respondentes (4,7% do sexo *Masculino* e 6,1% do sexo *Feminino*) concordaram parcialmente com essa declaração.

O nível mais leve de discordância, *Discordo parcialmente*, foi escolhido por 5,8% do total de estudantes (2,2% do sexo *Masculino* e 3,6% do sexo *Feminino*). Apenas 4,4% do total de estudantes afirmaram discordar da assertiva (1,5% do sexo *Masculino* e 2,9% do sexo *Feminino*). Finalizando, no extremo de total discordância do gradiente, encontram-se 5,7% dos estudantes (2,5% do sexo *Masculino* e 3,3% do sexo *Feminino*), valor acima do observado para o nível anterior.

Tabela 6.11 – Distribuição percentual do total de estudantes por 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/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Nível de Discordância / Concordância	Sexo		
	Total	Masculino	Feminino
Discordo totalmente	5,7%	2,5%	3,3%
Discordo	4,4%	1,5%	2,9%
Discordo parcialmente	5,8%	2,2%	3,6%
Concordo parcialmente	10,8%	4,7%	6,1%
Concordo	16,7%	7,1%	9,6%
Concordo totalmente	56,5%	20,4%	36,1%
Total	100,0%	38,4%	61,6%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

6.1.3 Comparação do nível de discordância/concordância de estudantes e Coordenadores com respeito às atividades acadêmicas e extraclases

Os questionários do estudante (Anexo V) e o questionário do coordenador (Anexo VI) apresentam algumas questões em comum. Para cotejar a opinião do aluno e do coordenador, foram tabuladas as respostas de ambos para estas questões em comum. Nesta seção são comparadas as questões relativas às atividades acadêmicas utilizando-se tabelas com frequências relativas. No Anexo IV 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 alunos, a informação do coordenador é obrigatoriamente repetida para aquele conjunto. Em cada tabela, a última coluna (Total) apresenta a distribuição das respostas dos alunos e a última linha (Total), a distribuição das respostas dos coordenadores ponderada pelo número de alunos do seu curso.

Em particular, os resultados da Tabela 6.12 comparam os graus de discordância/concordância dos estudantes da área de **Tecnologia em Gastronomia** e coordenadores dos cursos, com relação à assertiva “São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição”. Idealmente, no caso de total afinamento de opiniões, os dados estariam concentrados na diagonal descendente.

Coordenadores são mais otimistas que os seus estudantes: a distribuição marginal desses coordenadores aponta para uma maior proporção dos níveis mais altos de concordância. Em linhas gerais, podemos dizer que, para um dado nível de discordância/concordância do estudante (uma linha da tabela), as proporções dos coordenadores são crescentes com o nível de concordância. Esse comentário serve também para a distribuição marginal dos coordenadores: a proporção aumenta com o nível de concordância com a assertiva.

O simétrico é também válido, pelo menos para os três níveis de concordância dos coordenadores: para um dado nível de discordância/concordância do coordenador (uma coluna da tabela), as proporções dos estudantes são crescentes com o nível de concordância. Para os níveis de discordância do coordenador com a assertiva, há poucos dados: nenhum dos coordenadores optou pelos níveis de discordância. Para a distribuição marginal dos estudantes, os valores são crescentes com a proximidade da concordância total.

Tabela 6.12 – 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/2015 – 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%	0,4%	1,6%	2,0%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,4%	2,8%	3,2%
Discordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,7%	3,2%	3,9%
Concordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	1,3%	8,1%	9,4%
Concordo.	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%	2,1%	15,0%	17,3%
Concordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,3%	9,1%	54,7%	64,1%
Total	0,0%	0,0%	0,0%	0,5%	14,1%	85,4%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Os resultados da Tabela 6.13 comparam os níveis de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e coordenadores dos cursos, com relação à assertiva “São oferecidas regularmente oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimulam a investigação acadêmica”.

Estudantes são menos otimistas que os seus coordenadores: a distribuição marginal desses estudantes aponta para uma menor proporção de concordância. Podemos dizer que, para um dado nível de discordância/concordância do coordenador (coluna da tabela), as proporções dos estudantes são crescentes com o nível de concordância (o grupo *Discordo totalmente* dos estudantes é uma exceção). Esse padrão só é notável para os níveis mais altos de concordância dos coordenadores. Níveis mais baixos apresentam poucos dados: apenas 2,3% dos coordenadores optaram pelos níveis de discordância e nenhum, pelos níveis extremo e intermediário de discordância.

O simétrico é também válido: para um dado nível de discordância/concordância do estudante (linha da tabela), as proporções dos coordenadores são crescentes com nível de concordância. O padrão é bem claro para todos os níveis de concordância/discordância do estudante.

Tabela 6.13 – 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/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,0%	0,6%	1,3%	1,4%	4,3%	7,5%
Discordo	0,0%	0,0%	0,2%	1,1%	0,9%	3,6%	5,7%
Discordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,2%	0,8%	1,5%	4,3%	6,8%
Concordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,4%	1,8%	1,7%	9,3%	13,2%
Concordo	0,0%	0,0%	0,4%	2,3%	2,8%	12,6%	18,1%
Concordo totalmente	0,0%	0,0%	0,6%	4,5%	9,2%	34,4%	48,7%
Total	0,0%	0,0%	2,3%	11,7%	17,5%	68,5%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Os resultados da Tabela 6.14 comparam os graus de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e coordenadores dos cursos, com relação à assertiva “O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes”.

Também para essa assertiva, coordenadores são mais otimistas que os seus estudantes: a distribuição marginal desses coordenadores aponta para uma maior proporção dos níveis mais altos de concordância. De forma geral, podemos dizer que, para qualquer nível de discordância/concordância do estudante (uma linha da tabela), as proporções dos coordenadores são crescentes com nível de concordância (o nível *Discordo parcialmente* dos coordenadores é uma exceção). Esse comentário serve também para distribuição marginal dos coordenadores: a proporção aumenta com o nível de concordância com a assertiva.

O simétrico é também válido, pelo menos para os níveis mais altos de concordância dos coordenadores: para um dado nível de discordância/concordância do coordenador (uma coluna da tabela), as proporções dos estudantes são crescentes com o nível de concordância. Para os níveis mais elevados de discordância do coordenador com a assertiva, os poucos dados não permitem reconhecer um padrão: apenas 2,4% dos coordenadores optaram por algum dos três níveis de discordância. Para a distribuição marginal dos estudantes, os valores são crescentes com a proximidade da concordância total.

Tabela 6.14 – 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/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,3%	0,0%	0,3%	0,6%	5,5%	6,7%
Discordo	0,0%	0,1%	0,0%	0,1%	0,7%	3,7%	4,6%
Discordo parcialmente	0,0%	0,4%	0,0%	0,2%	1,1%	4,9%	6,6%
Concordo parcialmente	0,1%	0,3%	0,0%	0,4%	1,7%	9,1%	11,5%
Concordo	0,1%	0,3%	0,0%	0,6%	2,0%	13,3%	16,3%
Concordo totalmente	0,4%	0,5%	0,0%	1,0%	8,7%	43,6%	54,2%
Total	0,5%	1,9%	0,0%	2,6%	14,9%	80,2%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Os resultados da Tabela 6.15 comparam os níveis de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e coordenadores dos cursos com relação à assertiva “Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária”.

Estudantes são mais pessimistas que os seus coordenadores: a distribuição marginal desses estudantes aponta para uma menor proporção de concordância. *Grosso modo* podemos dizer que, para um dado nível de discordância/concordância do coordenador (coluna da tabela), as proporções dos estudantes são crescentes com o nível de concordância (a categoria *Discordo totalmente* dos estudantes é uma exceção). Esse padrão só é notável para os níveis mais altos de concordância dos coordenadores (colunas mais à direita). Níveis mais baixos apresentam poucos dados: nenhum dos coordenadores optou por qualquer um dos níveis de discordância.

O simétrico é também válido: para um dado nível de discordância/concordância do estudante (linha da tabela), as proporções dos coordenadores são crescentes com o nível de concordância. Este padrão é notável para todos os níveis de concordância/discordância dos estudantes.

Tabela 6.15 – 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/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente	Concordo totalmente	
Discordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	1,2%	3,2%	4,6%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%	0,9%	2,9%	4,1%
Discordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%	1,3%	4,1%	5,6%
Concordo parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,3%	2,7%	8,2%	11,2%
Concordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,7%	4,3%	13,2%	18,2%
Concordo totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	1,3%	12,5%	42,4%	56,2%
Total	0,0%	0,0%	0,0%	3,0%	23,0%	74,0%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

6.2. PERFIL DO COORDENADOR

Outro fator importante é o coordenador do curso. Nas tabelas que se seguem, são apresentadas algumas características destes. A Tabela 6.16 apresenta a distribuição por sexo e idade dos coordenadores. Nos cursos de Tecnologia em Gastronomia, esta posição é ocupada principalmente por homens (77 em 107 cursos). A distribuição etária é mais velha para os coordenadores do sexo *Feminino*. Os grupos etários modais são o de 41 a 45 anos para os coordenadores do sexo *Masculino* e de 51 a 55 anos para os do sexo *Feminino*.

Tabela 6.16 – Distribuição absoluta e percentual dos coordenadores por Sexo, segundo o Grupo etário – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Grupo etário	Sexo			
	Masculino		Feminino	
	N	% da coluna	N	% da coluna
Menos de 25 anos	0	0,0%	0	0,0%
25 a 30	4	13,3%	6	7,8%
31 a 35	2	6,7%	10	13,0%
36 a 40	2	6,7%	13	16,9%
41 a 45	12	40,0%	14	18,2%
46 a 50	5	16,7%	11	14,3%
51 a 55	3	10,0%	15	19,5%
56 a 60	2	6,7%	5	6,5%
Mais de 60	0	0,0%	3	3,9%
Total	30	100,0%	77	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Segundo os dados disponibilizados na Tabela 6.17, há uma maior concentração da área de formação na graduação desses coordenadores em *Ciências da Saúde*, com

33,6% (alternativa modal). Já a segunda e a terceira alternativas com maior frequência foram *Ciências Sociais Aplicadas* (22,4%) e *Ciências Humanas* (21,5%). As demais áreas participam, individualmente, com, no máximo, 3,7%.

Tabela 6.17 – Distribuição absoluta e percentual dos coordenadores por Área de Formação na graduação – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Área de Formação	N	% da coluna
Ciências Exatas e da Terra	2	1,9%
Ciências Biológicas	1	0,9%
Engenharias	4	3,7%
Ciências da Saúde	36	33,6%
Ciências Agrárias	1	0,9%
Ciências Sociais Aplicadas	24	22,4%
Ciências Humanas	23	21,5%
Linguística, Letras e Artes	0	0,0%
Outras	16	15,0%
Total	107	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

A quase totalidade dos coordenadores (98,1%) possui algum curso de pós-graduação (ver Tabela 6.18). A situação mais frequente é a de *Mestrado* (57), seguido de *Especialização* (41) e de *Doutorado* (7). As áreas de formação nos cursos de pós-graduação são algo mais diversificadas do que na graduação: 25,2% dos coordenadores têm a formação de mais alto nível em *Ciências Sociais Aplicadas*, outros 25,2% em *Ciências Humanas* e 23,4% em *Ciências da Saúde*. As formações incluem também Áreas pouco representadas na graduação, como *Ciências Biológicas* e *Ciências Agrárias*, cada qual com 3,7%.

Tabela 6.18 – Total de coordenadores por Nível mais elevado de titulação, segundo a Área de Formação - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Área de Formação	Nível mais elevado de titulação				
	Não possui	Especialização	Mestrado	Doutorado	Programa de Pós-Doutorado
Ciências Exatas e da Terra	0	1	2	0	0
Ciências Biológicas	0	2	0	2	0
Engenharias	0	0	1	0	0
Ciências da Saúde	0	6	15	4	0
Ciências Agrárias	0	1	3	0	0
Ciências Sociais Aplicadas	0	10	17	0	0
Ciências Humanas	0	12	14	1	0
Linguística, Letras e Artes	0	0	1	0	0
Outras	0	8	4	0	0
Não se aplica	2	1	0	0	0
Total	2	41	57	7	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

A maioria dos coordenadores (53,3%) tem *de 6 a 20* anos de atuação na sua IES, sugerindo a possibilidade de recondução, já que 67,3% dos mandatos são de 5 anos ou menos (ver Tabela 6.19 para a informação cruzada de Tempo de atuação na IES e de Mandato da posição de Coordenador).

Tabela 6.19 – Distribuição absoluta e percentual dos coordenadores por Tempo de atuação como coordenador deste Curso, segundo o tempo de Mandato – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Mandato	Tempo de atuação														
	1		2		3		4		5		De 6 a 20		Mais de 20		Total
	% da	% da	% da	% da	% da	% da	% da	% da	% da	% da	% da	% da			
	N	linha	N	linha	N	linha	N	linha	N	linha	N	linha	N	linha	
1	1	20,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	1	20,0%	3	60,0%	0	0,0%	5
2	3	11,1%	2	7,4%	1	3,7%	2	7,4%	2	7,4%	17	63,0%	0	0,0%	27
3	0	0,0%	2	20,0%	3	30,0%	1	10,0%	1	10,0%	3	30,0%	0	0,0%	10
4	1	5,9%	1	5,9%	3	17,6%	0	0,0%	1	5,9%	11	64,7%	0	0,0%	17
5	0	0,0%	1	7,7%	4	30,8%	2	15,4%	2	15,4%	4	30,8%	0	0,0%	13
De 6 a 20	1	3,7%	2	7,4%	3	11,1%	3	11,1%	1	3,7%	16	59,3%	1	3,7%	27
Mais de 20	0	0,0%	1	12,5%	2	25,0%	1	12,5%	1	12,5%	3	37,5%	0	0,0%	8
Total	6	5,6%	9	8,4%	16	15,0%	9	8,4%	9	8,4%	57	53,3%	1	0,9%	107

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Quando se considera a distribuição de tempo anterior de experiência em coordenação de cursos, 59,8% dos coordenadores declararam não ter nenhuma experiência prévia, conforme Tabela 6.20.

Tabela 6.20 – Distribuição absoluta e percentual dos coordenadores por Tempo de experiência anterior na coordenação de cursos de graduação – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Tempo	N	% da coluna
0	64	59,8%
1	10	9,3%
2	4	3,7%
3	2	1,9%
4	4	3,7%
5	3	2,8%
De 6 a 20	20	18,7%
Mais de 20	0	0,0%
Total	107	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Conforme a Tabela 6.21, a maioria dos coordenadores não coordenou cursos de graduação em outra área (76,6%), e poucos coordenam concomitantemente mais de um curso de graduação (15,0%).

Tabela 6.21 – Total de coordenadores por Coordenação concomitante com outro curso de graduação, segundo a Coordenação de cursos de graduação em outra Área - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Coordenação outra Área	Coordenação concomitante				Total
	Não	Sim. De 1 a 3 cursos	Sim. De 4 a 6 cursos	Sim. Mais de 6 cursos	
Sim	16	9	0	0	25
Não	75	7	0	0	82
Total	91	16	0	0	107

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Além disso, os coordenadores responderam a um questionário (Anexo III) com 55 assertivas para as quais deveriam explicitar algum grau de concordância segundo uma escala que variava de 1 (discordância total) a 6 (concordância total). Considerando essas informações em uma escala Likert, foi aplicado um procedimento de Escalamento Ideal (que quantifica a escala Likert), seguido de uma Análise Fatorial (que realiza uma redução de dimensionalidade). Das 55 questões (numeradas de 20 a 74 no questionário), 53 questões foram consideradas na análise (foram retiradas as questões de número 52 e de número 64). Delas foi possível extrair 11 fatores que explicam 92,1% da variabilidade do conjunto. Nota-se que a grande maioria dos coordenadores apresentou altos graus de concordância com as asserções (todas positivas).

A Tabela 6.22 apresenta a Matriz de componentes rotacionada (o método Varimax foi utilizado) das questões e dos fatores latentes identificados. Para facilitar a leitura, os valores com módulo abaixo de 0,5 estão grafados em cor mais clara. A Tabela 6.23 lista os fatores latentes reconhecidos.

Tabela 6.22 - Matriz de componentes rotacionada (continua)

Questão	Componente										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Q20	0,132	0,949	0,199	-0,012	-0,015	0,001	0,084	0,023	0,151	-0,032	-0,002
Q21	0,366	0,281	0,544	-0,060	0,073	0,215	0,091	0,379	0,090	-0,001	0,515
Q22	0,438	0,290	0,621	-0,066	0,114	0,262	0,096	0,446	0,099	0,010	0,071
Q23	0,832	0,145	0,226	0,075	-0,015	0,313	0,029	0,087	-0,051	-0,017	-0,036
Q24	0,839	0,140	0,222	0,070	0,153	0,066	-0,074	0,058	0,290	0,015	0,006
Q25	0,593	0,333	0,286	0,157	0,047	0,407	-0,011	0,255	-0,046	0,362	0,016
Q26	0,208	0,893	0,305	-0,030	0,005	0,044	0,096	0,123	0,151	-0,026	0,016
Q27	0,592	0,447	0,108	0,378	0,076	0,112	0,056	0,416	-0,034	0,160	0,006
Q28	0,688	0,131	0,204	-0,291	-0,016	-0,074	0,327	0,203	0,132	-0,007	0,313
Q29	0,580	0,397	0,433	-0,192	-0,027	0,023	0,083	0,292	0,194	-0,122	-0,029
Q30	0,852	0,128	0,204	0,049	0,113	0,018	0,363	0,096	-0,015	0,055	-0,010
Q31	0,852	0,201	0,323	0,160	0,104	0,028	-0,021	0,159	-0,030	0,040	0,034
Q32	-0,017	-0,041	0,010	0,028	0,011	-0,018	-0,007	0,000	-0,019	-0,007	0,981
Q33	0,512	0,230	0,377	0,239	0,308	0,224	0,462	0,273	-0,032	0,082	0,055
Q34	0,421	0,160	0,193	0,145	0,301	0,521	0,488	0,090	0,188	0,113	0,007
Q35	0,478	0,152	0,224	0,100	0,404	0,532	0,001	0,143	0,227	-0,004	-0,037
Q36	0,756	0,152	0,223	0,085	0,165	0,169	0,414	0,106	-0,024	0,090	0,018
Q37	0,192	0,669	0,266	-0,141	0,336	0,202	0,148	0,231	0,107	-0,049	-0,008
Q38	0,021	0,667	0,272	0,003	-0,046	-0,076	-0,043	0,021	0,111	0,610	-0,004
Q39	0,352	-0,028	-0,102	-0,044	-0,015	0,190	0,028	0,852	0,086	0,158	0,028
Q40	0,315	0,361	0,815	-0,064	0,159	0,177	0,089	-0,001	0,087	-0,061	0,051
Q41	0,093	0,430	0,043	0,271	-0,008	0,074	0,028	0,103	0,832	0,047	-0,011
Q42	0,066	0,439	0,049	0,274	-0,005	0,058	0,031	0,025	0,836	-0,001	0,013
Q43	0,093	-0,204	0,712	-0,034	0,075	0,082	-0,058	-0,030	-0,015	0,542	0,015
Q44	0,652	0,246	0,459	-0,143	0,060	0,185	0,028	0,262	0,076	0,080	0,075
Q45	0,484	0,313	0,405	0,260	0,152	0,553	0,073	0,256	-0,060	-0,005	0,024
Q46	0,156	-0,106	0,146	0,145	0,890	0,013	0,221	-0,038	-0,074	0,050	0,004
Q47	0,502	0,232	0,602	0,305	0,108	-0,067	0,095	-0,089	-0,096	-0,103	-0,042
Q48	0,080	0,647	0,021	-0,086	0,162	-0,038	0,705	-0,040	0,102	0,089	-0,006
Q49	0,356	0,319	0,528	0,254	0,609	0,120	-0,030	-0,034	-0,027	-0,040	0,027
Q50	0,315	0,361	0,815	-0,064	0,159	0,177	0,089	-0,001	0,087	-0,061	0,051
Q51	0,315	0,361	0,815	-0,064	0,159	0,177	0,089	-0,001	0,087	-0,061	0,051
Q53	0,180	0,916	0,244	-0,045	-0,028	0,134	0,050	-0,056	0,119	0,064	0,009

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Tabela 6.22 - Matriz de componentes rotacionada (conclusão)

Questão	Componente										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Q54	0,342	0,233	0,538	0,295	0,266	0,078	0,525	-0,117	-0,108	0,002	-0,013
Q55	0,652	0,117	0,268	0,117	0,076	0,099	0,463	0,082	-0,091	0,037	-0,039
Q56	0,173	0,942	0,206	-0,009	0,001	0,006	0,078	0,027	0,144	-0,028	-0,003
Q57	0,805	0,100	0,188	0,093	0,141	0,220	0,004	0,034	0,275	0,008	-0,006
Q58	0,394	0,323	0,371	-0,144	-0,052	0,613	0,103	0,200	0,042	-0,015	0,004
Q59	0,513	-0,051	0,026	0,593	0,241	0,172	-0,108	-0,037	-0,260	0,261	0,253
Q60	0,133	-0,016	-0,047	0,920	0,053	-0,027	0,043	-0,029	0,232	-0,061	-0,019
Q61	0,128	-0,031	-0,053	0,921	0,053	-0,028	0,047	-0,030	0,229	-0,061	-0,019
Q62	0,405	0,676	0,024	0,539	0,178	0,062	0,059	-0,028	-0,058	0,002	0,000
Q63	0,761	0,362	0,164	0,272	0,194	0,049	0,265	0,176	-0,044	0,086	0,028
Q65	0,319	0,681	0,370	-0,077	0,074	0,283	0,051	0,130	0,317	0,043	0,046
Q66	0,649	0,573	0,073	0,253	0,092	0,300	-0,039	-0,145	0,067	0,074	0,018
Q67	0,597	0,487	0,148	0,331	0,245	0,262	-0,059	-0,023	0,089	0,076	0,045
Q68	0,098	0,277	0,759	0,026	-0,024	0,011	0,084	-0,015	-0,024	0,318	-0,058
Q69	0,269	0,277	0,461	-0,121	0,529	0,161	-0,080	0,456	0,061	-0,017	0,044
Q70	0,431	0,373	0,043	-0,009	0,416	0,389	0,415	-0,065	0,163	0,161	0,283
Q71	0,752	0,417	0,012	0,268	0,218	0,178	-0,048	0,172	-0,059	0,079	0,015
Q72	0,360	-0,226	0,404	-0,154	0,074	0,547	0,017	0,358	0,051	-0,066	0,010
Q73	0,483	0,281	0,116	0,146	0,520	0,188	0,355	0,278	0,233	0,082	0,018
Q74	0,421	0,820	0,056	0,251	0,121	0,052	0,203	0,029	0,059	0,050	0,011

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

Tabela 6.23 - Fatores Latentes

-
1. Desenvolvimento da capacidade de se atualizar, de competências reflexivas e críticas, da capacidade cognitiva, de consciência ética e da capacidade de pensar criticamente e refletir sobre problemas da sociedade; relação professor-aluno estimula o ensino; aprendizagem inovadora, uso de TIC's no ensino e conteúdo atual; coordenação conta com apoio institucional adequado; nível de exigência, acesso a periódicos e planos de ensino adequados; articulação teoria-prática adequada; professores com habilidades didáticas adequadas; e infraestrutura geral das aulas práticas é adequada.
 2. NDE e CPA atuantes; professores participam de atividades acadêmicas/eventos; oportunidades de aprender a trabalhar em equipe; infraestrutura de refeição, sanitária e de aulas é adequada; coordenação com disponibilidade para orientação acadêmica; formação pedagógica para docentes; e ofertas de extensão universitária.
 3. Avaliações adequadas e coerentes; ofertas de participação em eventos e de atuação em órgãos colegiados para discentes; espaço físico adequado para a coordenação; disciplinas contribuem para a formação integral, cidadã e favorecem a iniciação profissional; TCC contribui para a formação profissional; e professores dominam os conteúdos abordados.
 4. Plano de carreira para docentes e servidores técnicos; e servidores de apoio qualificados.
 5. Experiências diversificadas com estágio supervisionado; estudantes participam de avaliações periódicas sobre o curso; espaço físico adequado para os professores; e promoção de atividades de cultura, de lazer e de interação social.
 6. Servidores de apoio suficientes; atividades práticas contribuem para a formação profissional; atividades acadêmicas possibilitam reflexão, convivência e respeito à diversidade; ofertas de oportunidade de superação de dificuldades no ensino; e referências bibliográficas adequadas.
 7. Acompanhamento de egressos.
 8. Ofertas de iniciação científica.
 9. Ofertas de intercâmbios e/ou estágios.
 10. Professores com disponibilidade de atendimento extraclasse.
 11. Professores são determinantes para que os estudantes concluam o curso.
-

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2015

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. 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. p. 99.)

C

- **cartograma** – Esquema representativo de informações quantitativas e qualitativas, de eventos geográficos, cartográficos e socioeconômicos em uma superfície ou parte dela. (IBGE. **Glossário Cartográfico**. Disponível em <http://www.ibge.gov.br/home/geociencias/cartografia/glossario/glossario_cartografico.shtm>. Acesso em: 18 de maio de 2015).

D

- **desvio padrão** – Medida de dispersão em torno da média aritmética, que é definido 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 obtemos 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 corrige 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. As declarações de concordância devem receber valores positivos ou altos enquanto as declarações das quais discordam devem receber valores negativos ou baixos. (BAKER, 1995). (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: 18 de maio de 2015).
- **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 iterativo 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 a 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 parâmetro estimado para um certo coeficiente de confiança (e.g. 95%) deve estar contido no intervalo apresentado 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 a média de um dado grupo pode ser calculado como

$$\bar{X} \pm t_{0,25;n-1} \frac{s}{\sqrt{n}}$$

Onde:

$\bar{X}$ é a média do grupo

n é o tamanho do grupo

s é o desvio padrão das observações do grupo

$t_{0,25;n-1}$ é o valor associado a uma probabilidade acumulada de 2,5% de uma distribuição t de Student com $n-1$ graus de liberdade.

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: que 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:

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

Onde:

$\bar{X}$ 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_i 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**. 4ª 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 se: $i_0 \in X$ 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)

N

- **nível de confiança** – Equivalente a probabilidade a priori de que um intervalo de confiança contenha o verdadeiro parâmetro populacional a estimar, sendo usualmente representada por **(1- α)**. (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 estat que dividem os dados ordenados em quatro partes iguais. Onde Q_1 representa o primeiro quartil ou quartil inferior, e equivale ao Percentil 25. Já Q_2 representa o segundo quartil ou mediana, e equivale ao Percentil 50. E Q_3 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 apresentadas em tabelas de dupla entrada (ou de contingência), onde apareceram as frequências absolutas ou contagem de indivíduos que pertence 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 dois grupos, os parâmetros estão associados ao Intervalo de Confiança correspondentes. Se não existe uma interseção entre os Intervalos de Confiança, podemos afirmar que existe uma diferença estatisticamente significativa entre eles. (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).

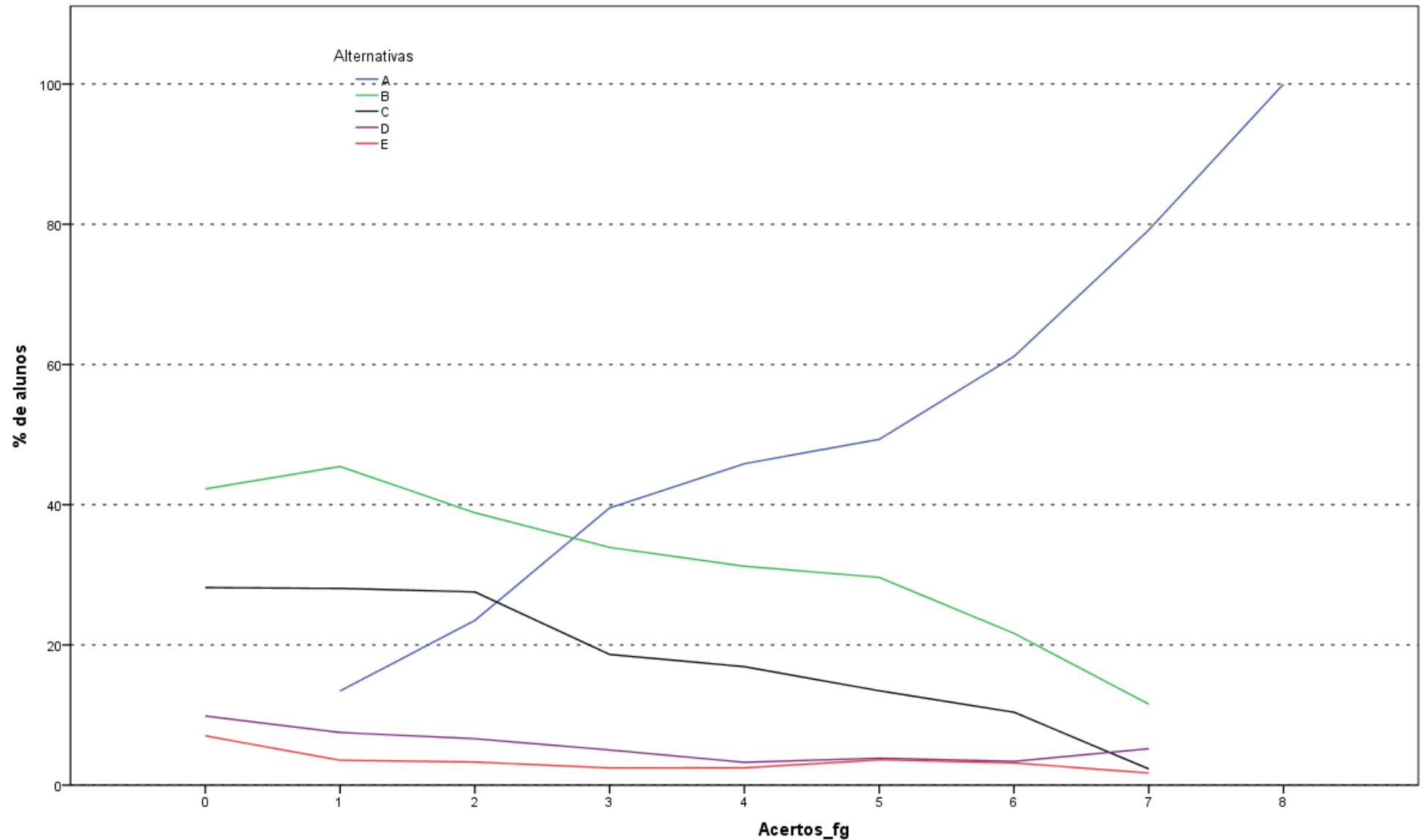
V

- **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:

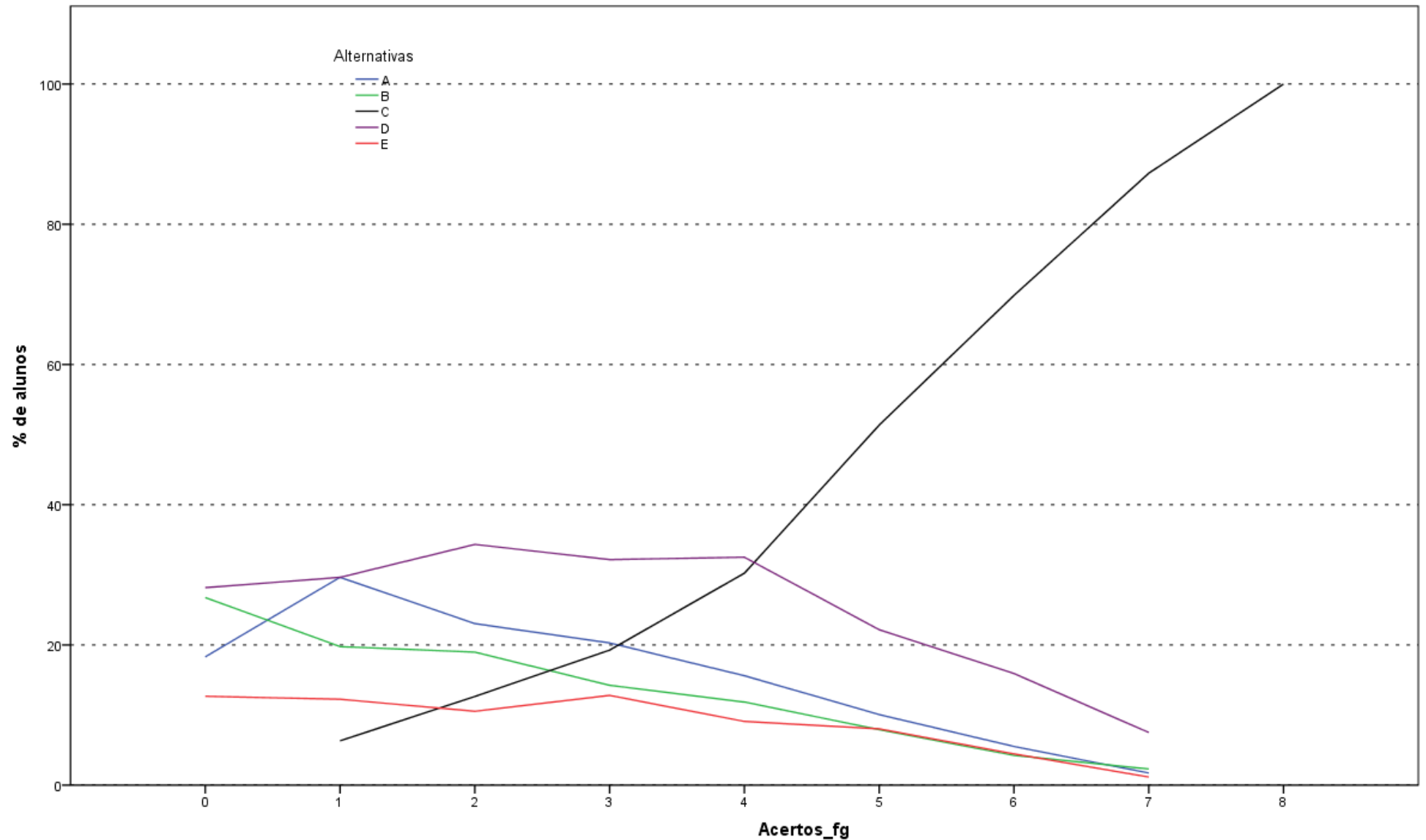
$$s^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (X_i - \bar{X})^2}{n - 1}$$

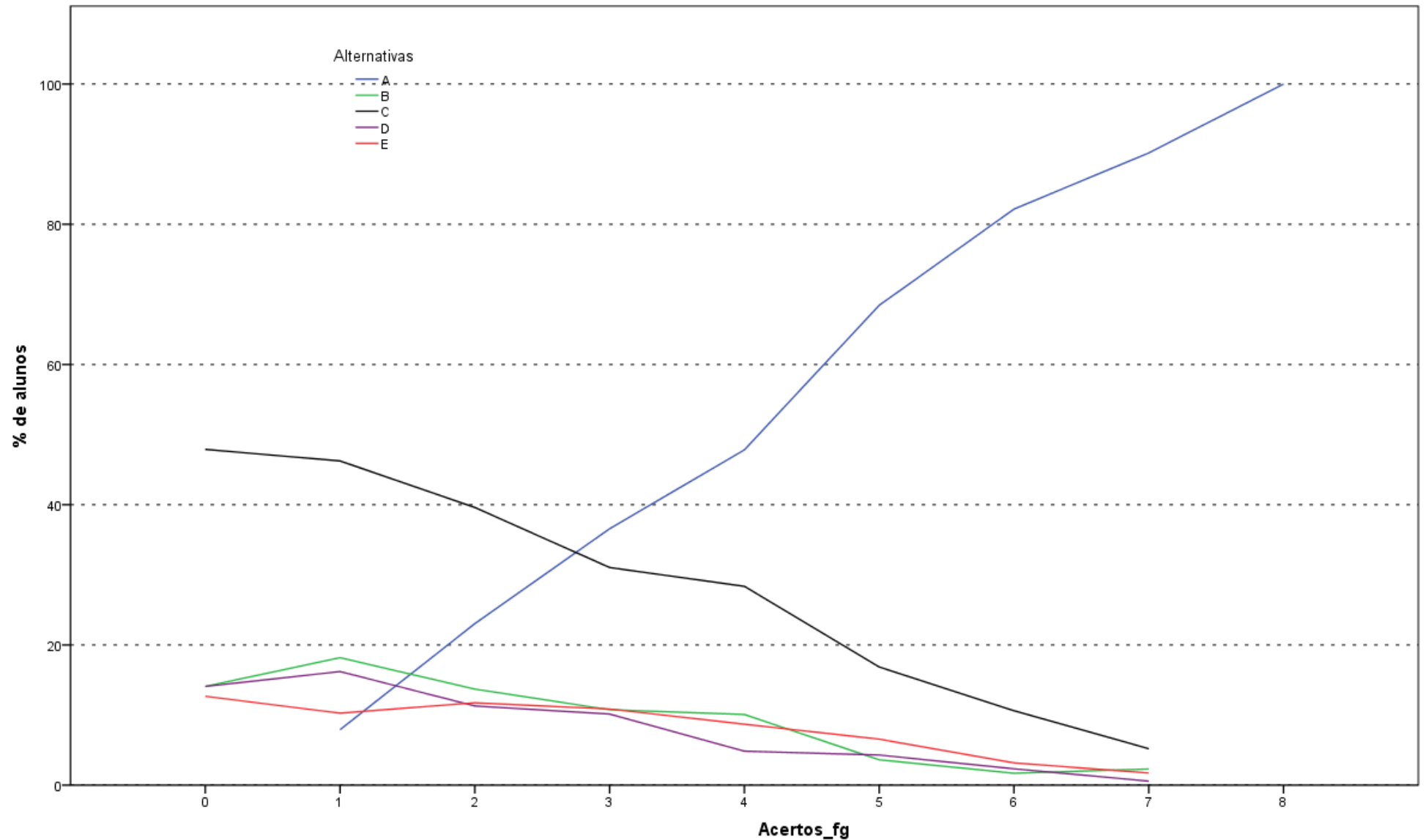
(LEVINE, David M. et al. **Estatística - Teoria e Aplicações Usando o Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 109).

ANEXO I - ANÁLISE GRÁFICA DAS QUESTÕES

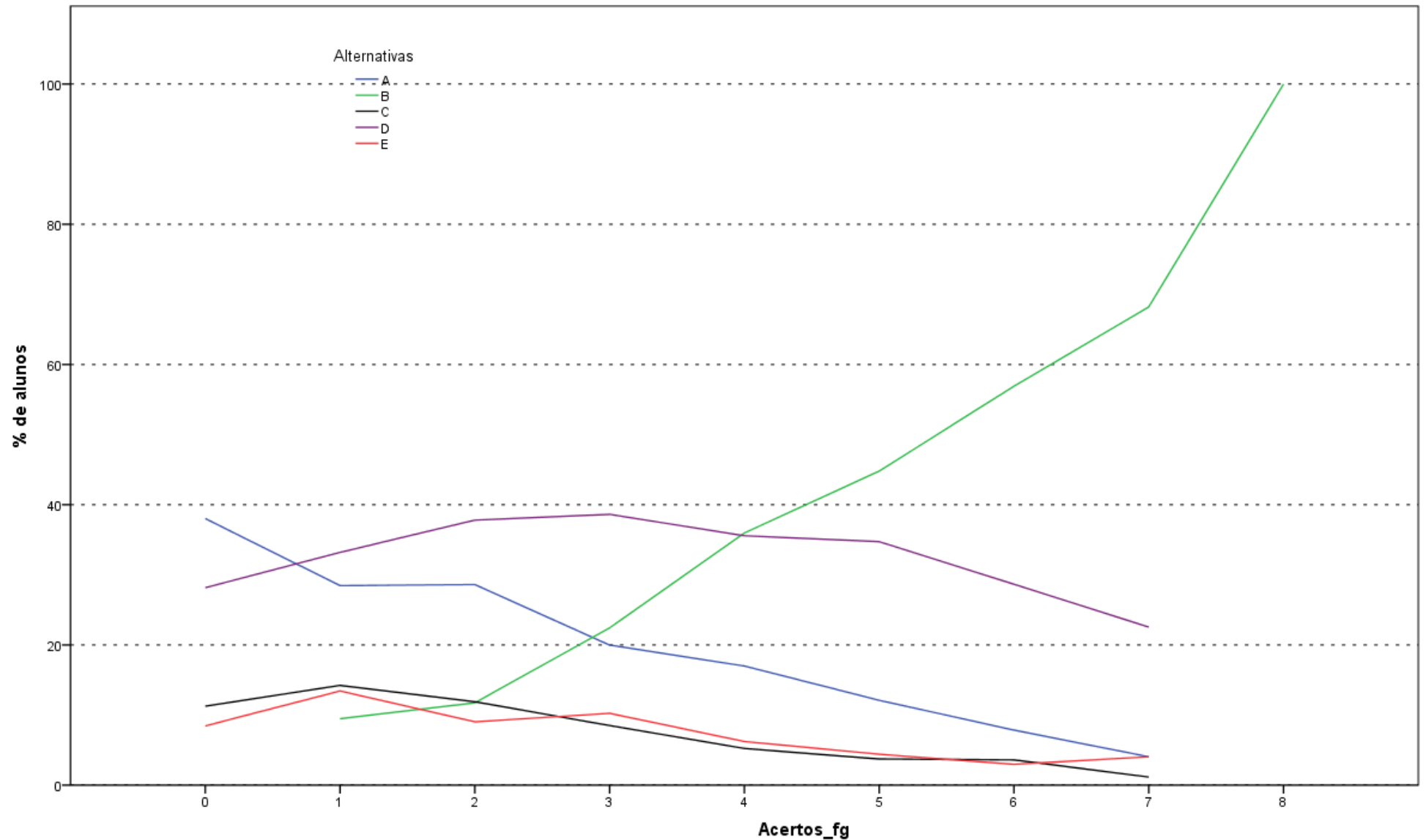


Análise Gráfica da Questão 1 [GABARITO = A] - Formação Geral - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

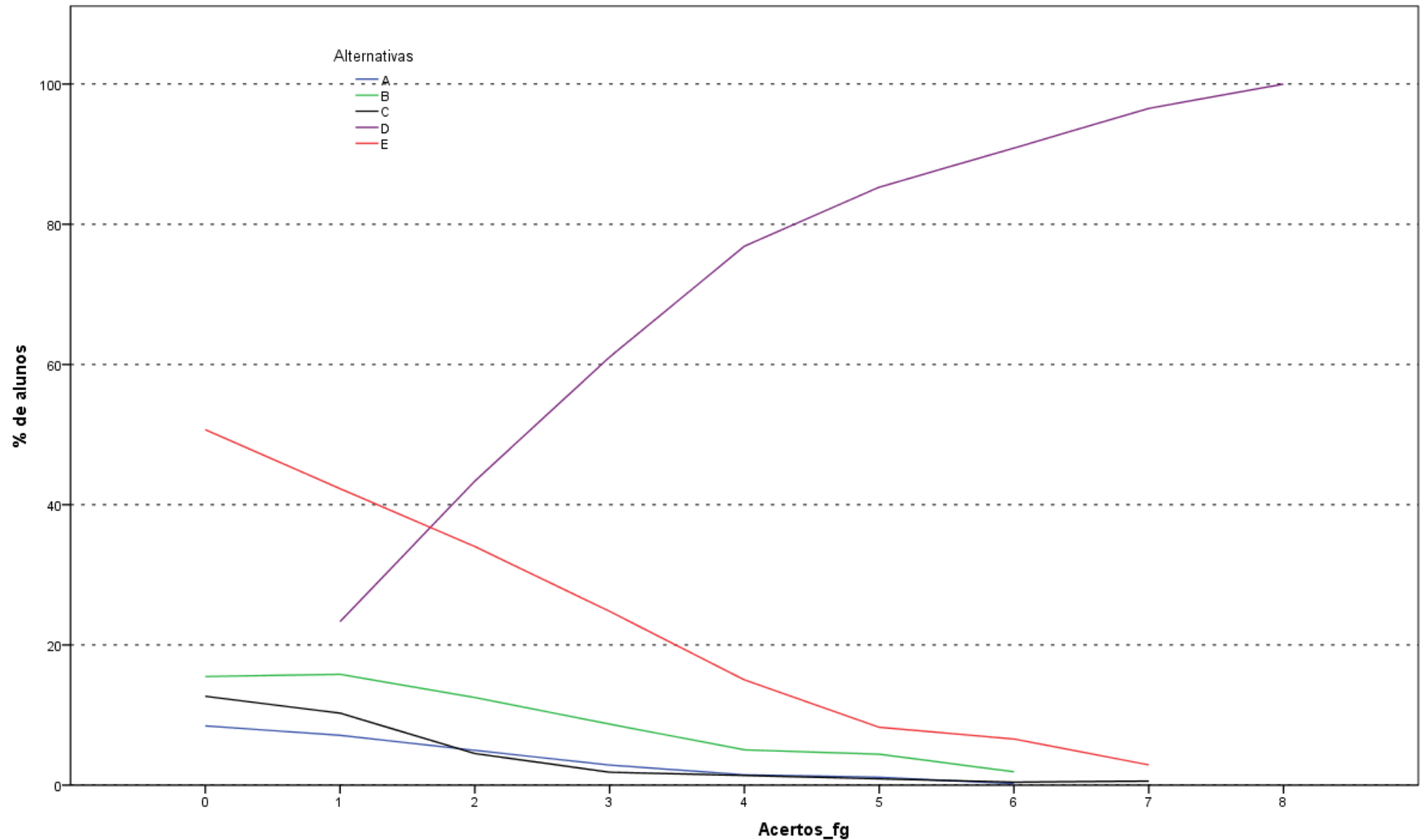




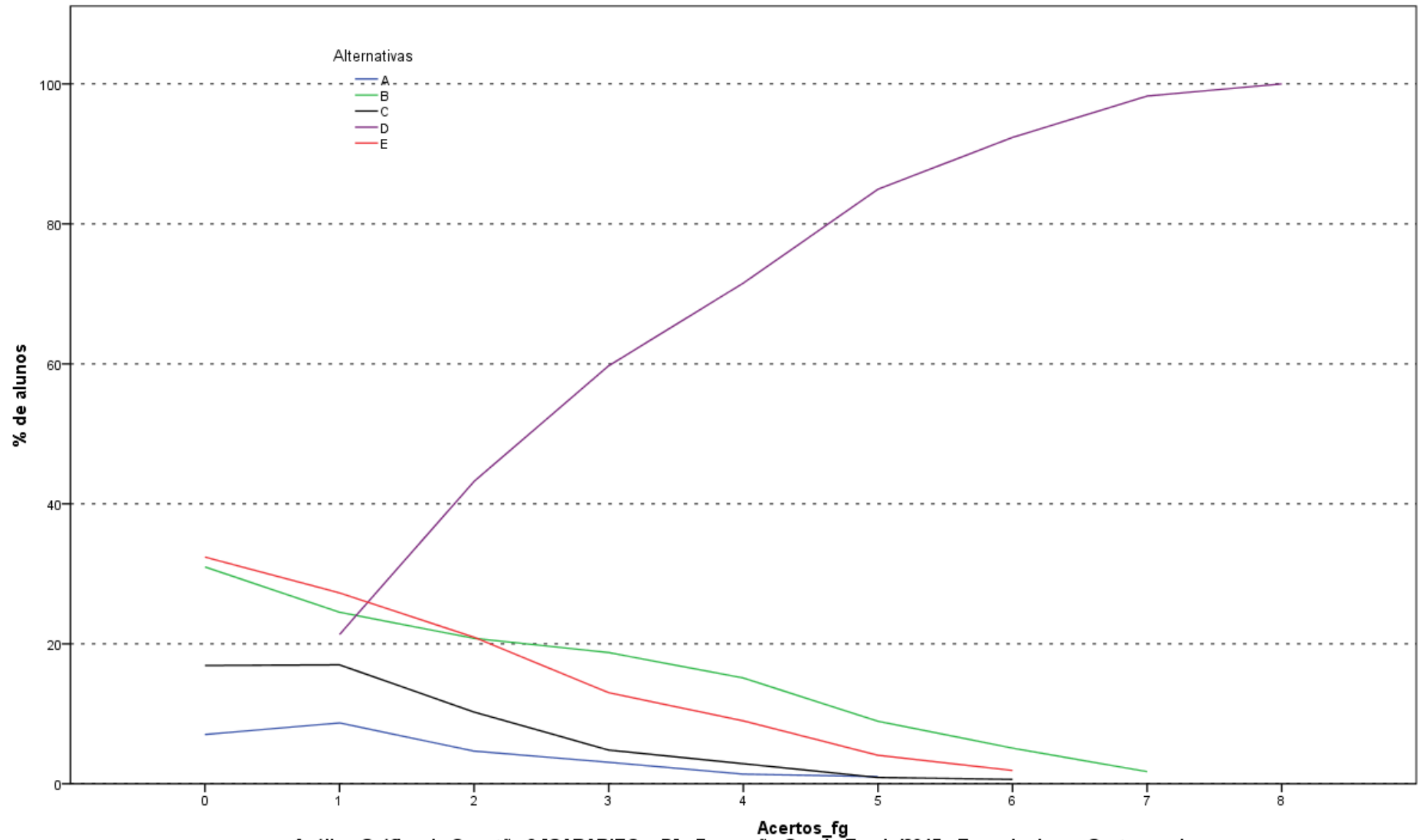
Análise Gráfica da Questão 3 [GABARITO = A] - Formação Geral - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



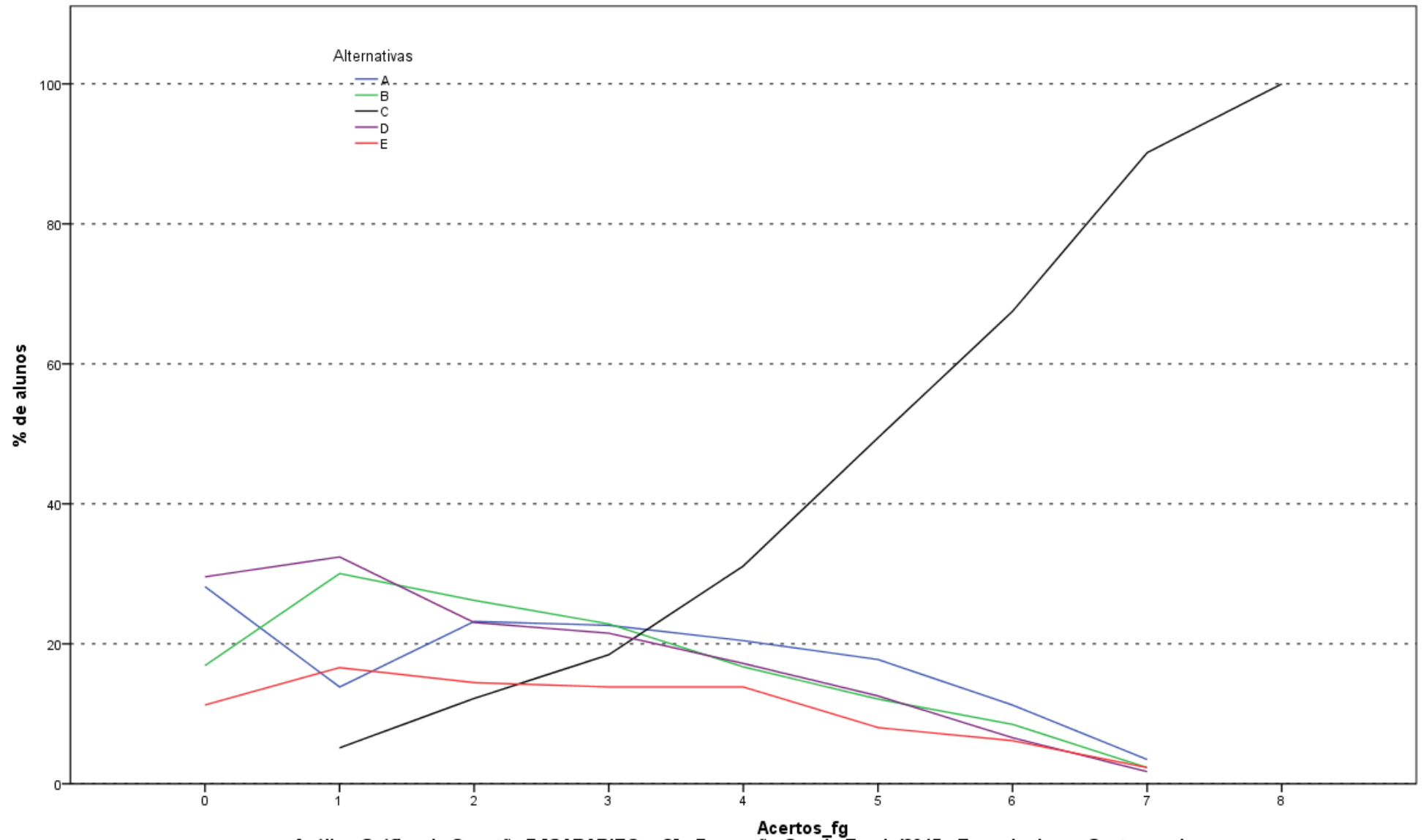
Análise Gráfica da Questão 4 [GABARITO = B] - Formação Geral - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



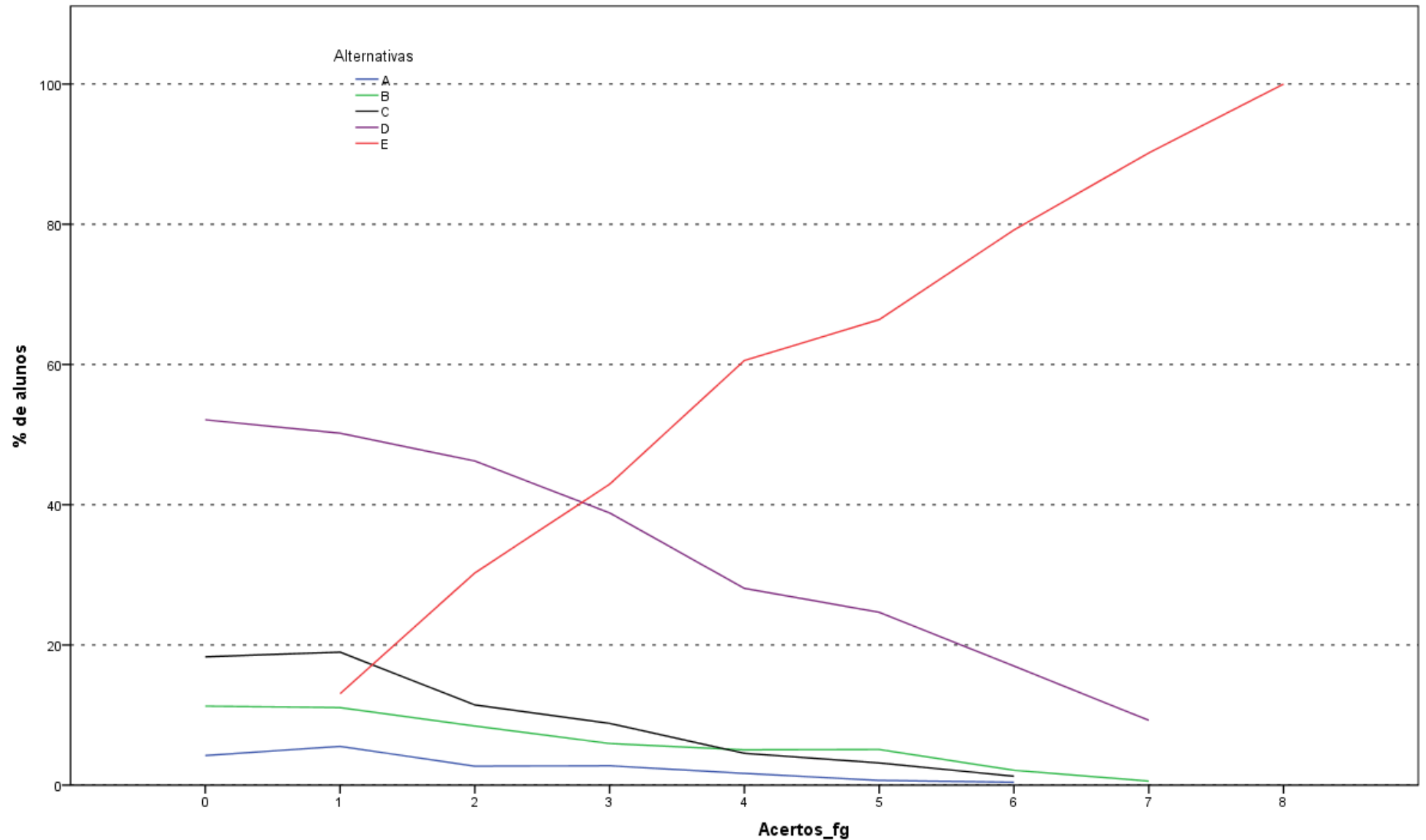
Análise Gráfica da Questão 5 [GABARITO = D] - Formação Geral - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



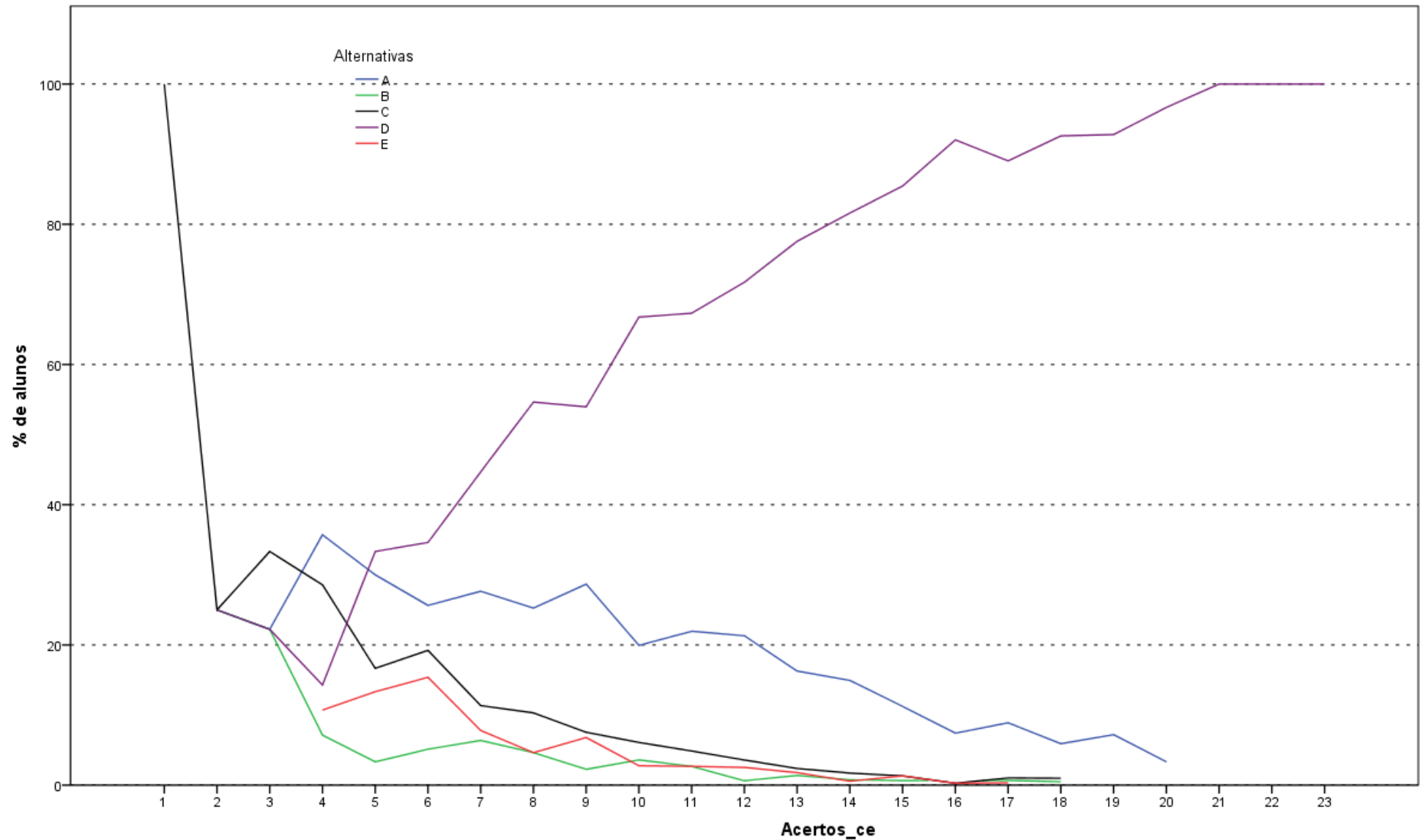
Análise Gráfica da Questão 6 [GABARITO = D] - Formação Geral - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



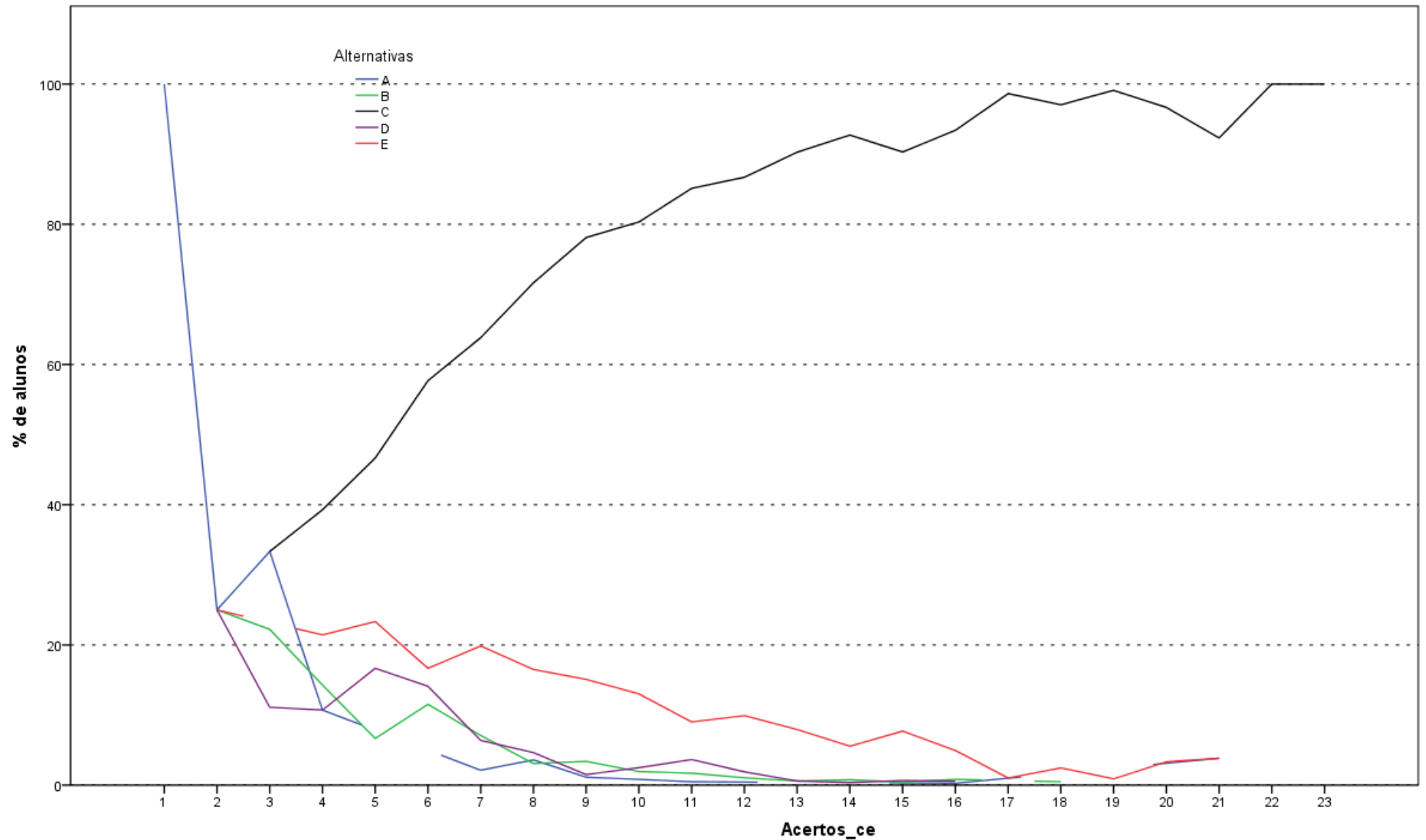
Análise Gráfica da Questão 7 [GABARITO = C] - Formação Geral - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



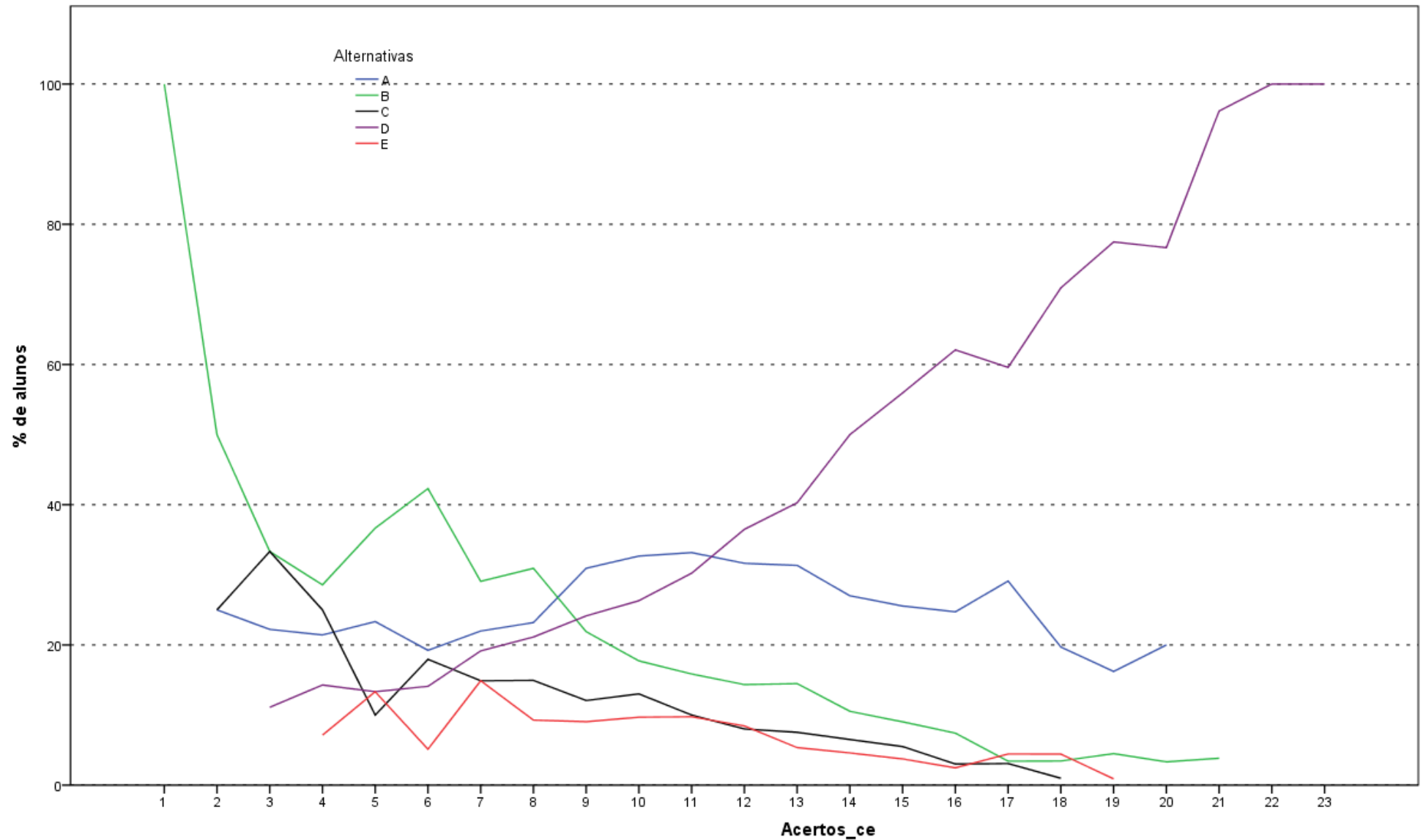
Análise Gráfica da Questão 8 [GABARITO = E] - Formação Geral - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



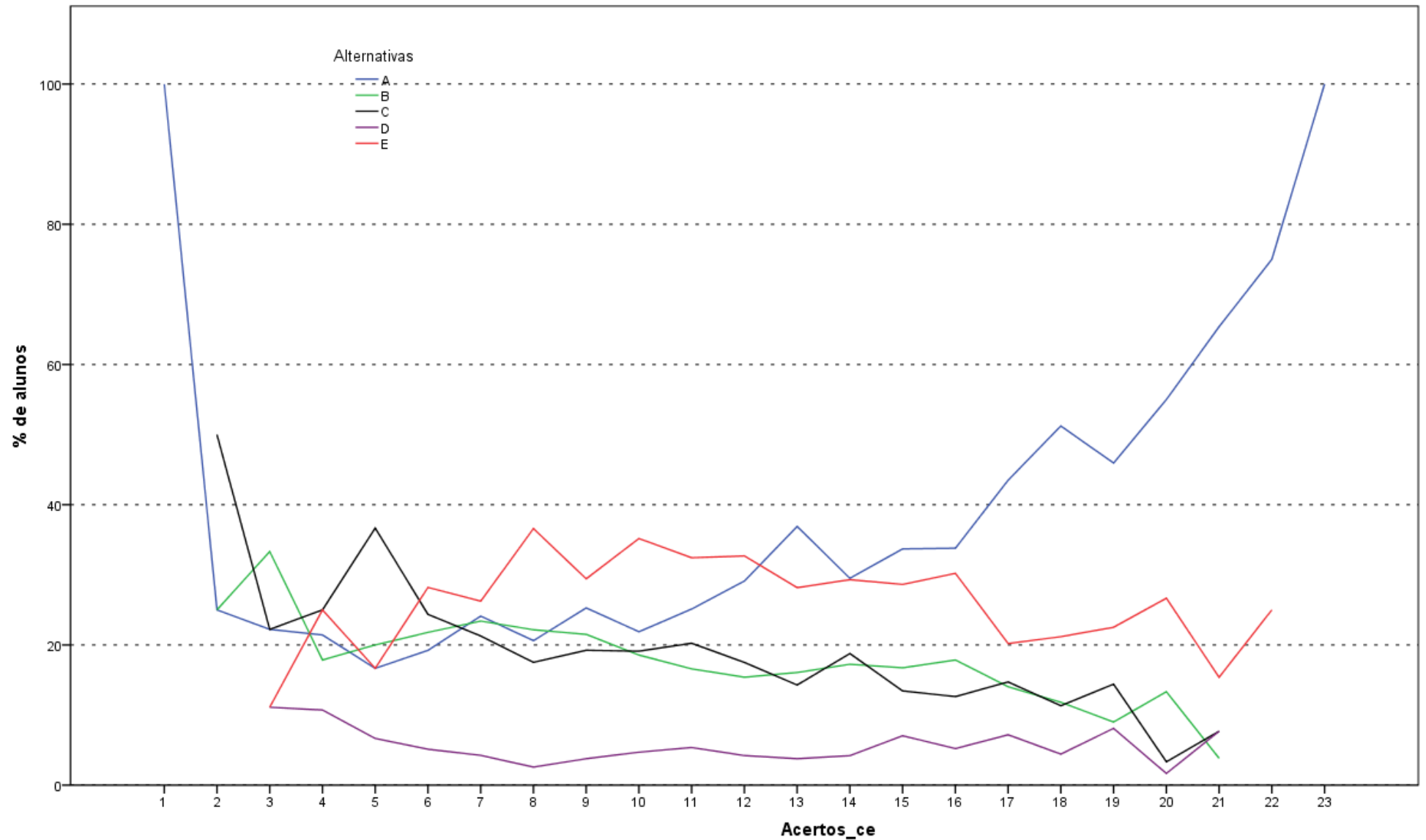
Análise Gráfica da Questão 9 [GABARITO = D] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



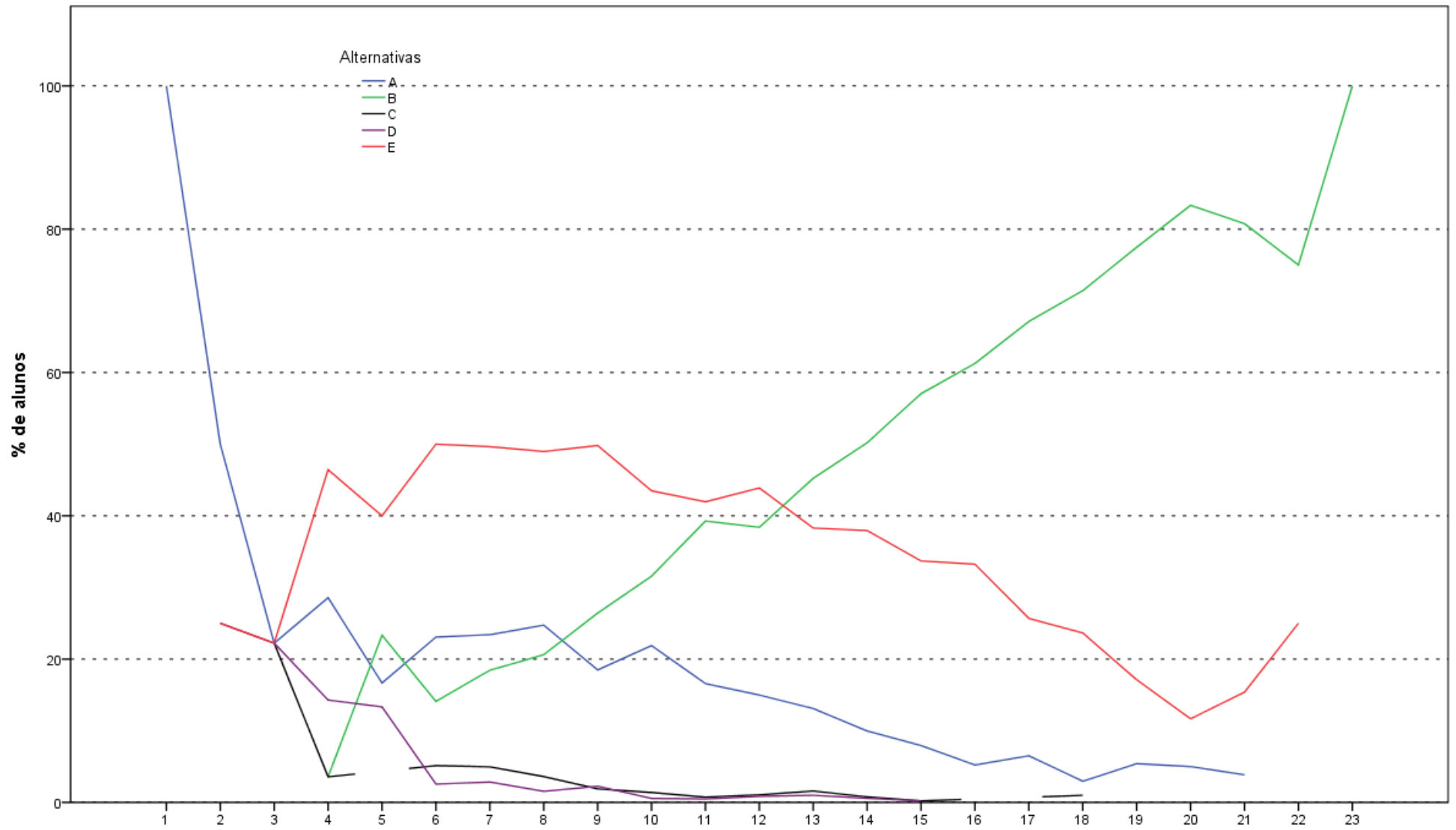
Análise Gráfica da Questão 10 [GABARITO = C] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



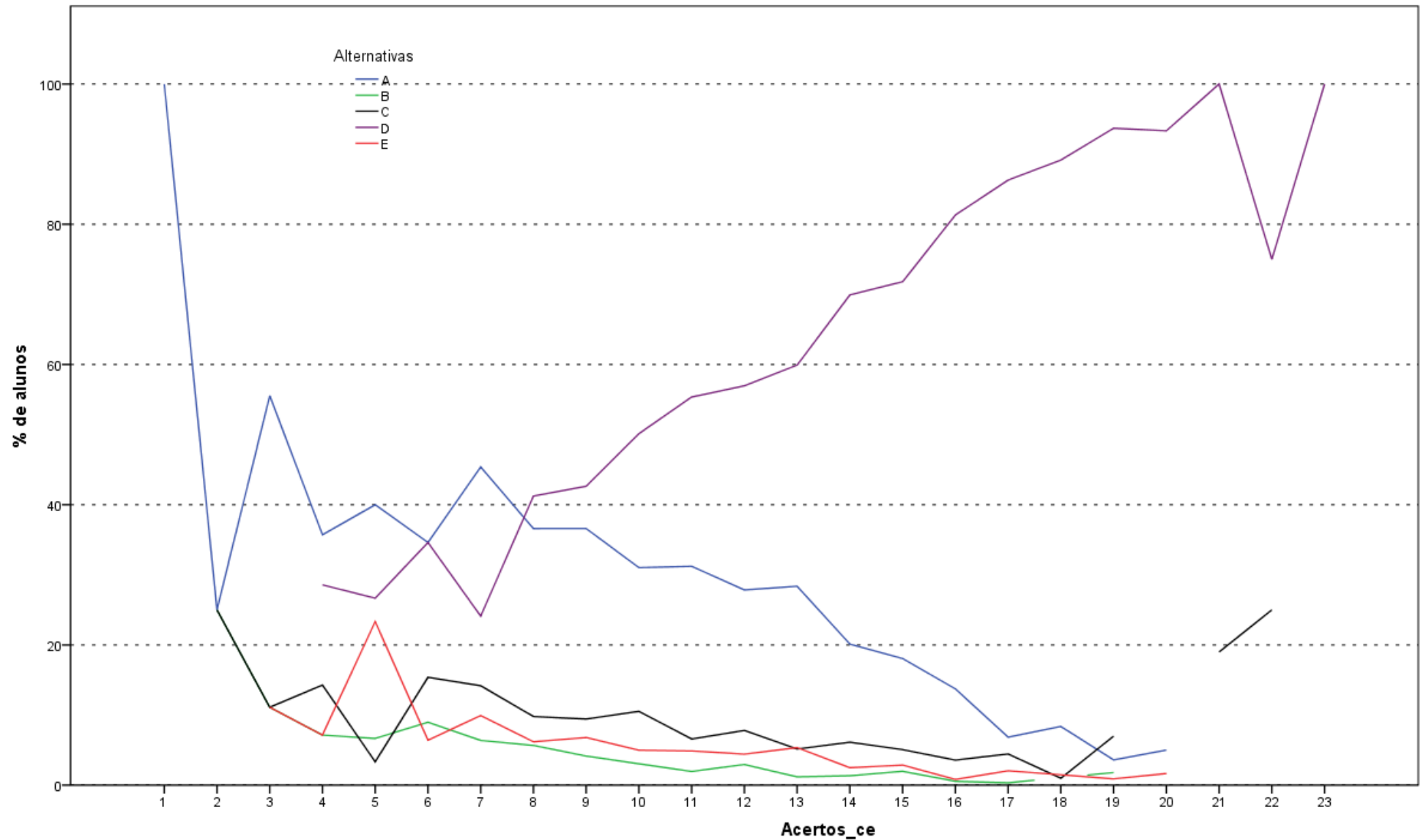
Análise Gráfica da Questão 11 [GABARITO = D] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



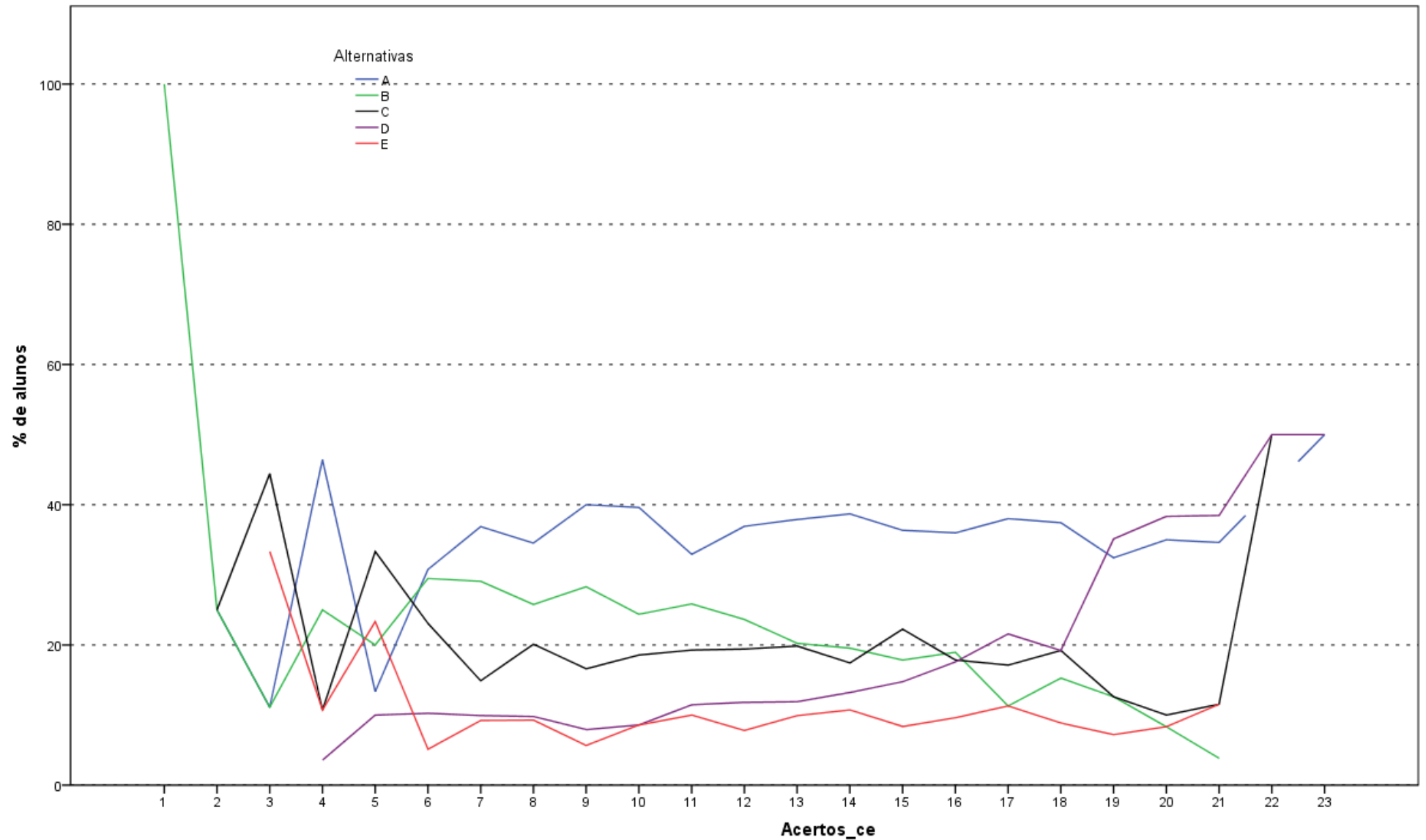
Análise Gráfica da Questão 12 [GABARITO = A] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



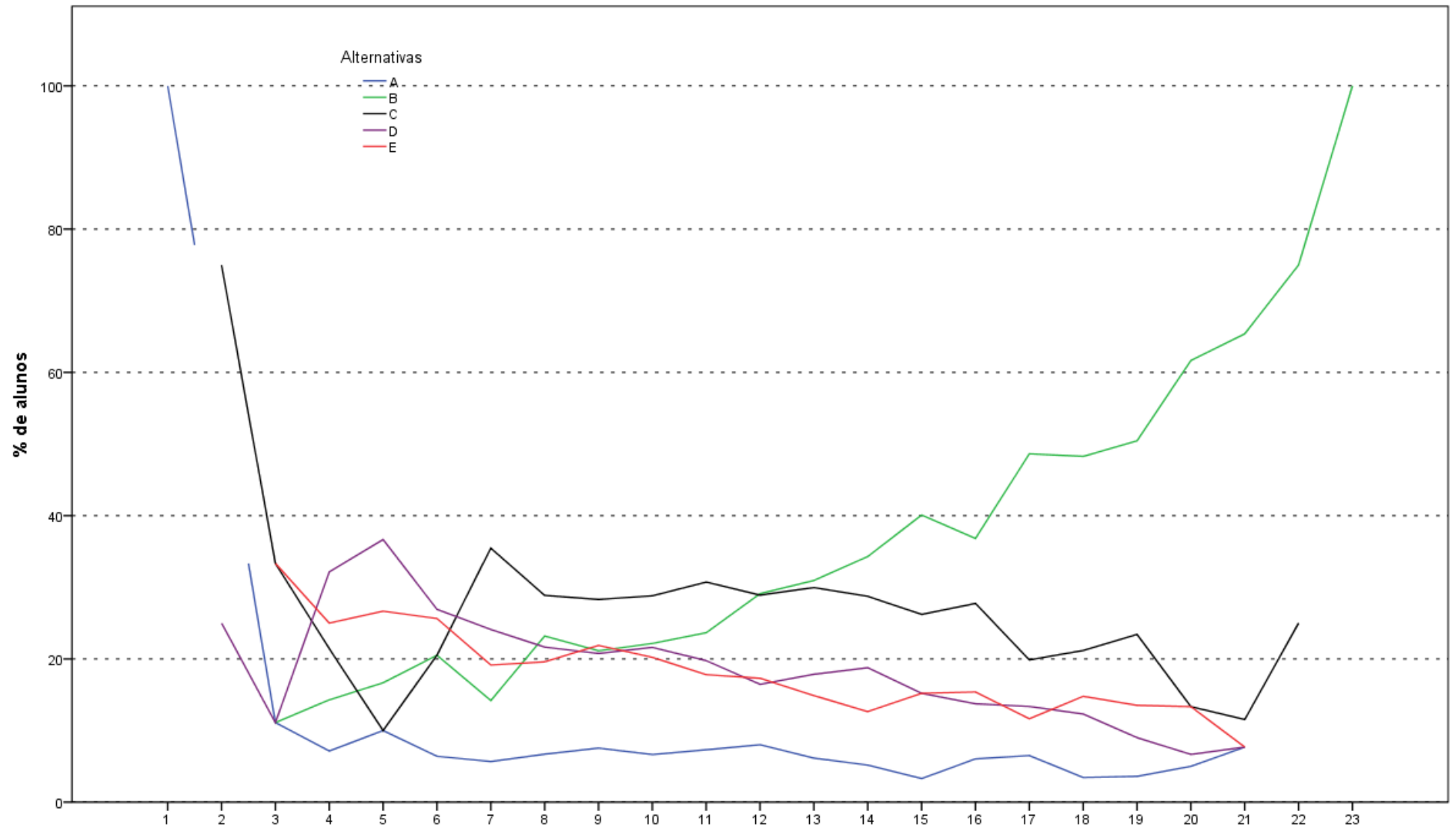
Análise Gráfica da Questão 13 [GABARITO = B] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



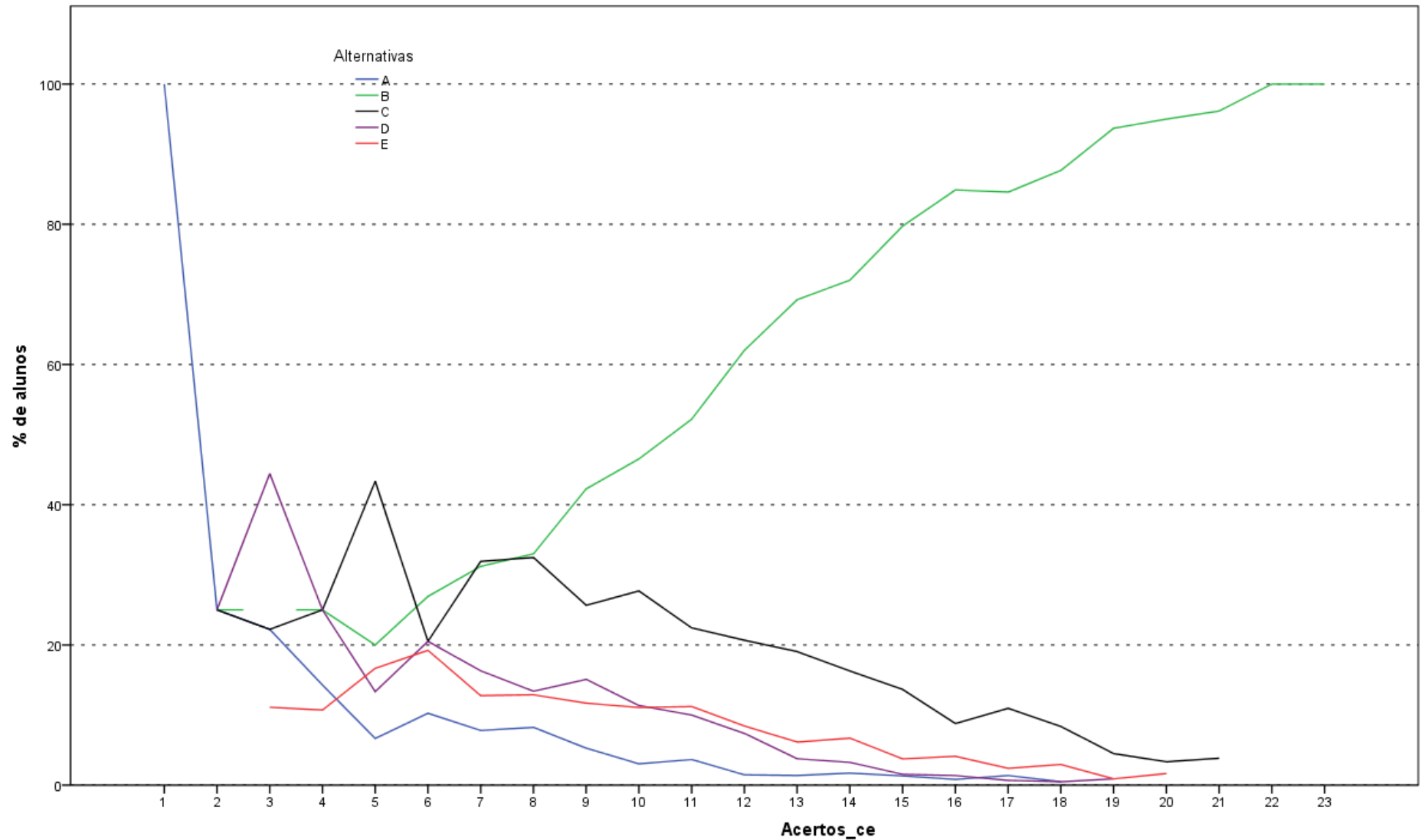
Análise Gráfica da Questão 14 [GABARITO = D] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



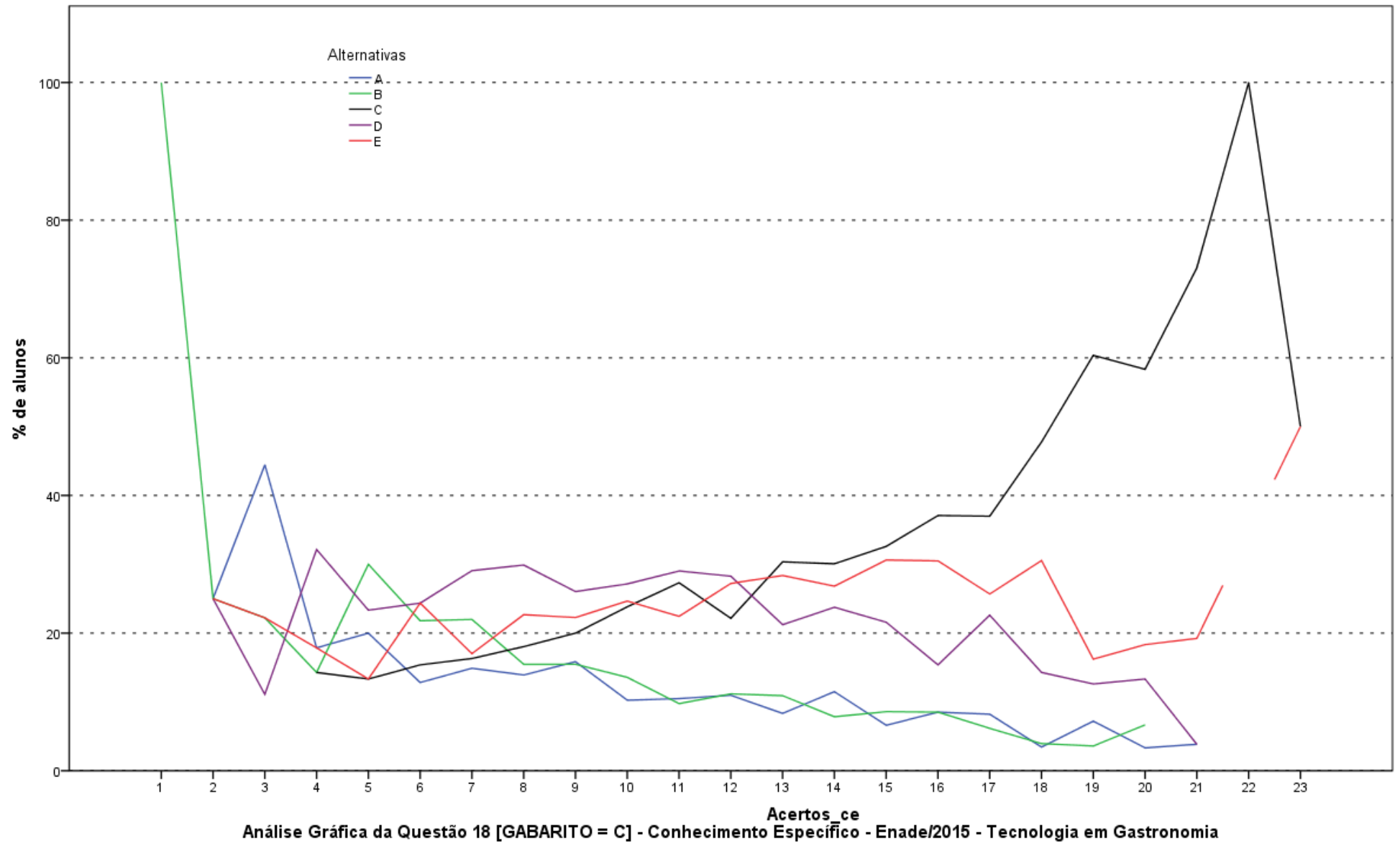
Análise Gráfica da Questão 15 [GABARITO = D] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

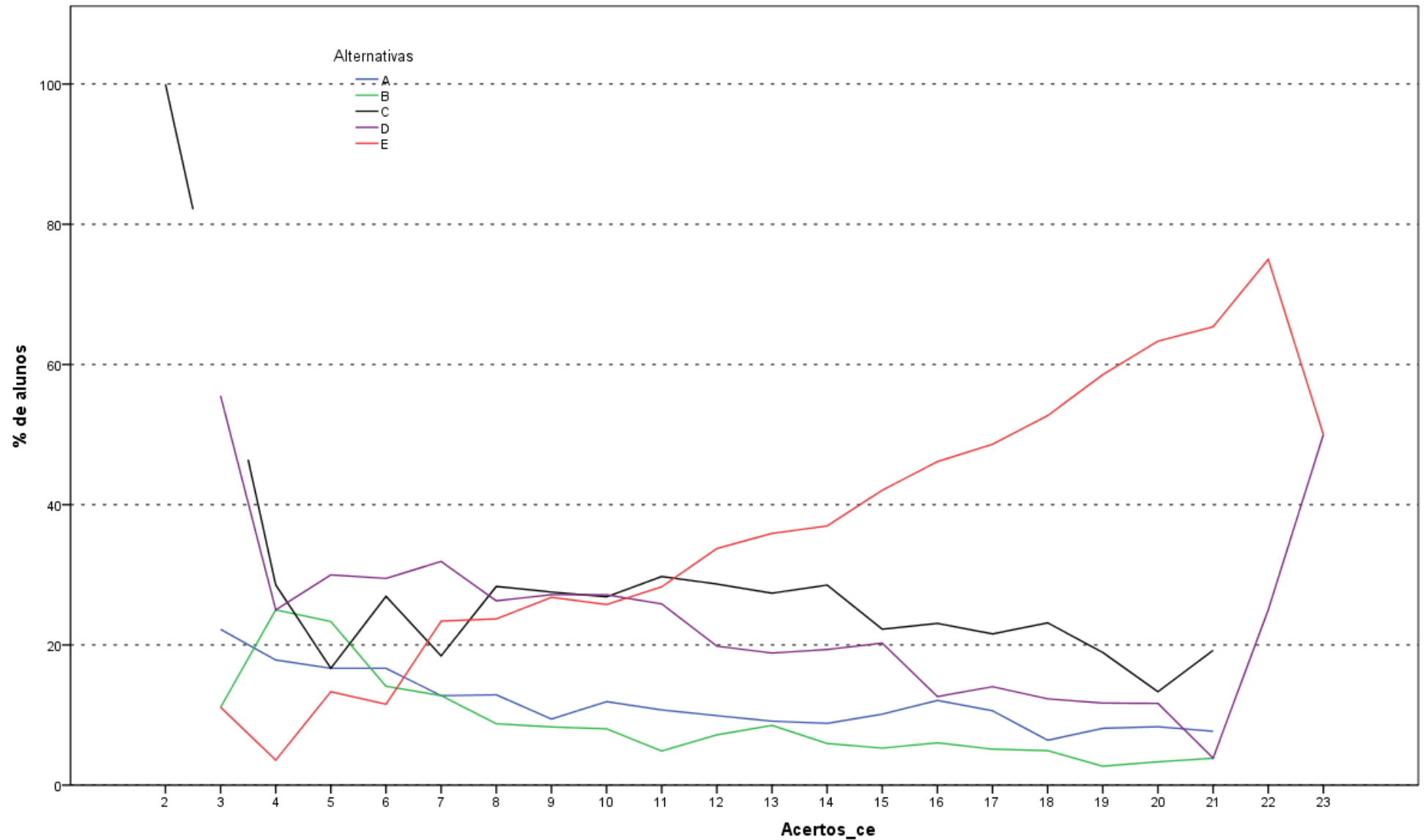


Análise Gráfica da Questão 16 [GABARITO = B] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

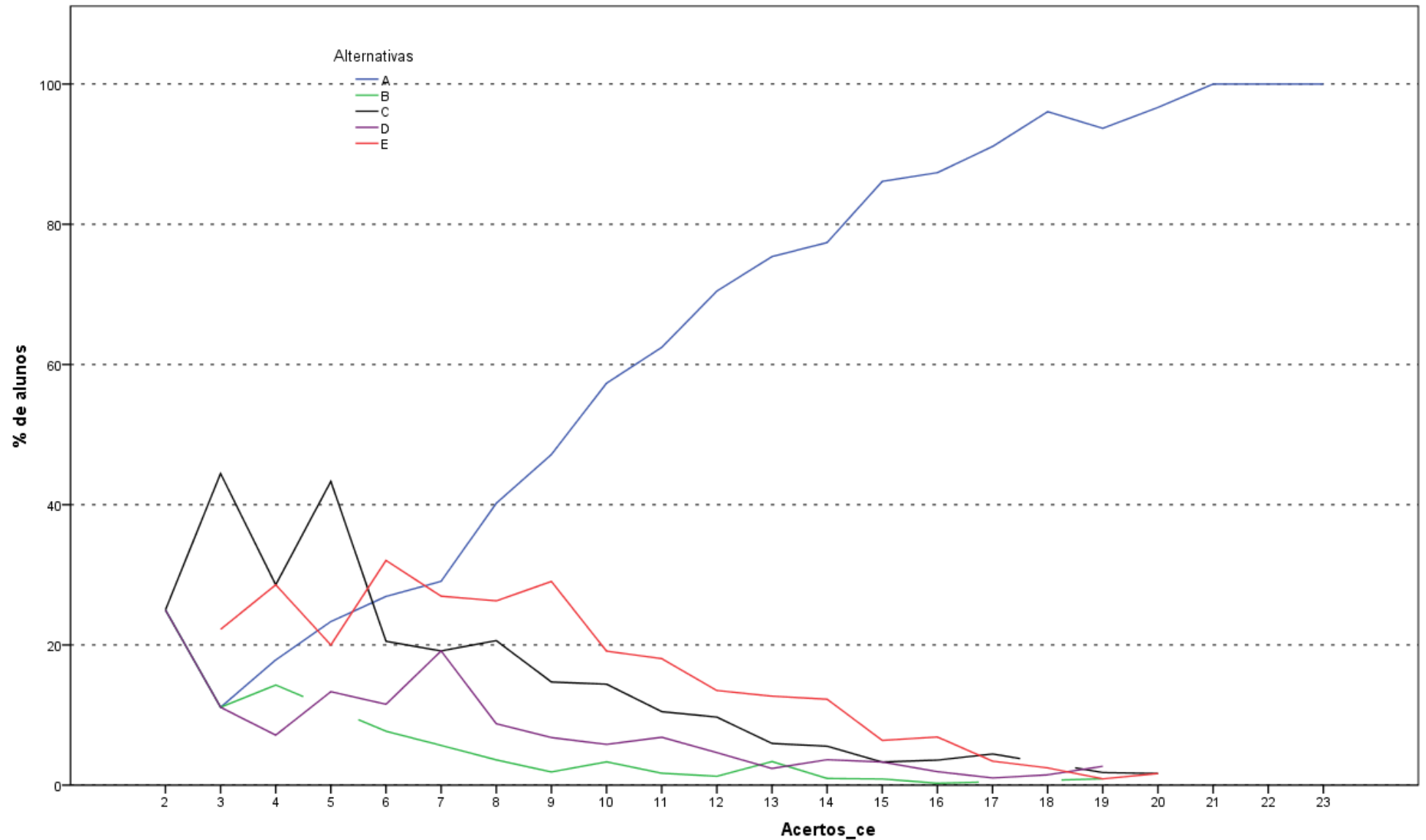


Análise Gráfica da Questão 17 [GABARITO = B] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

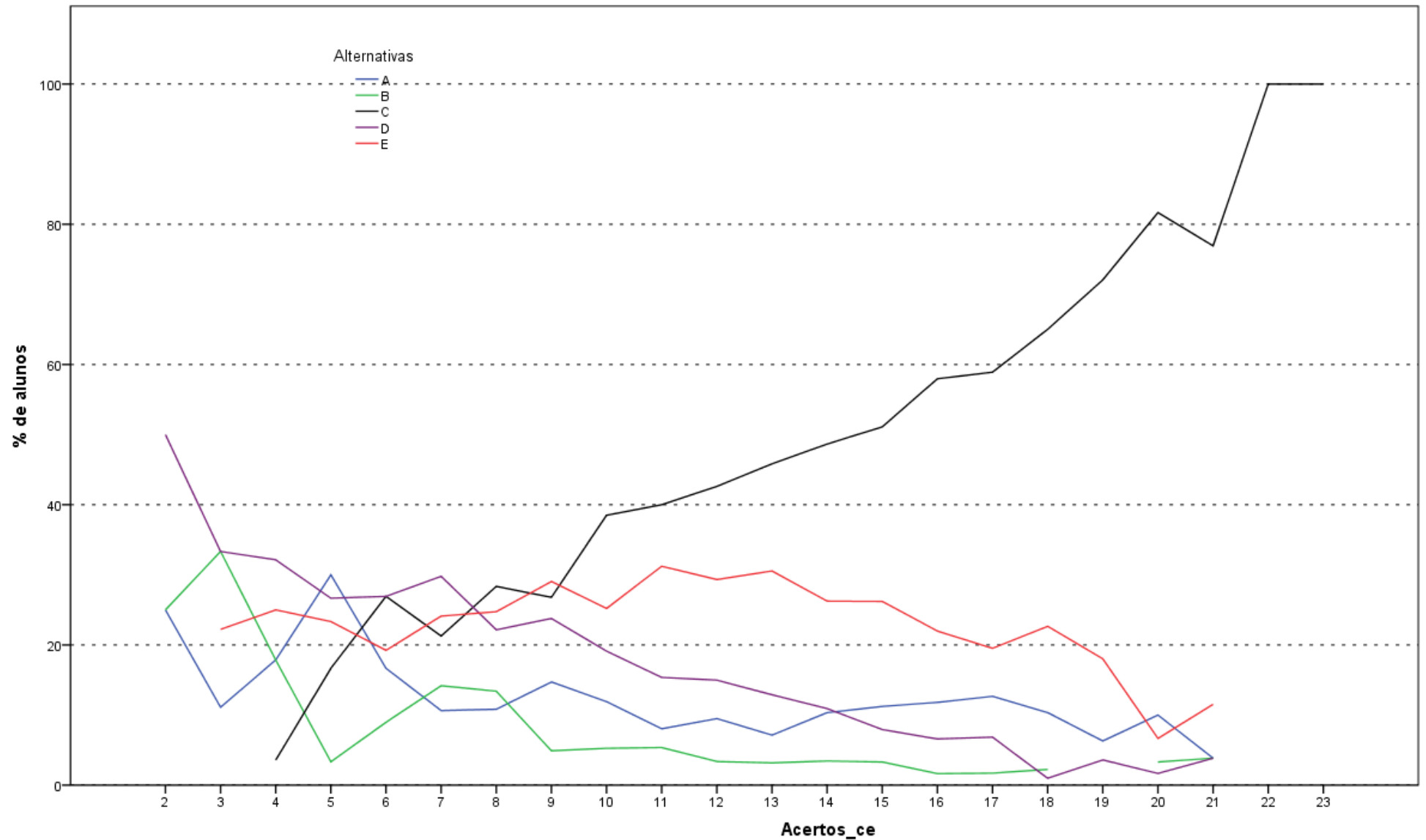




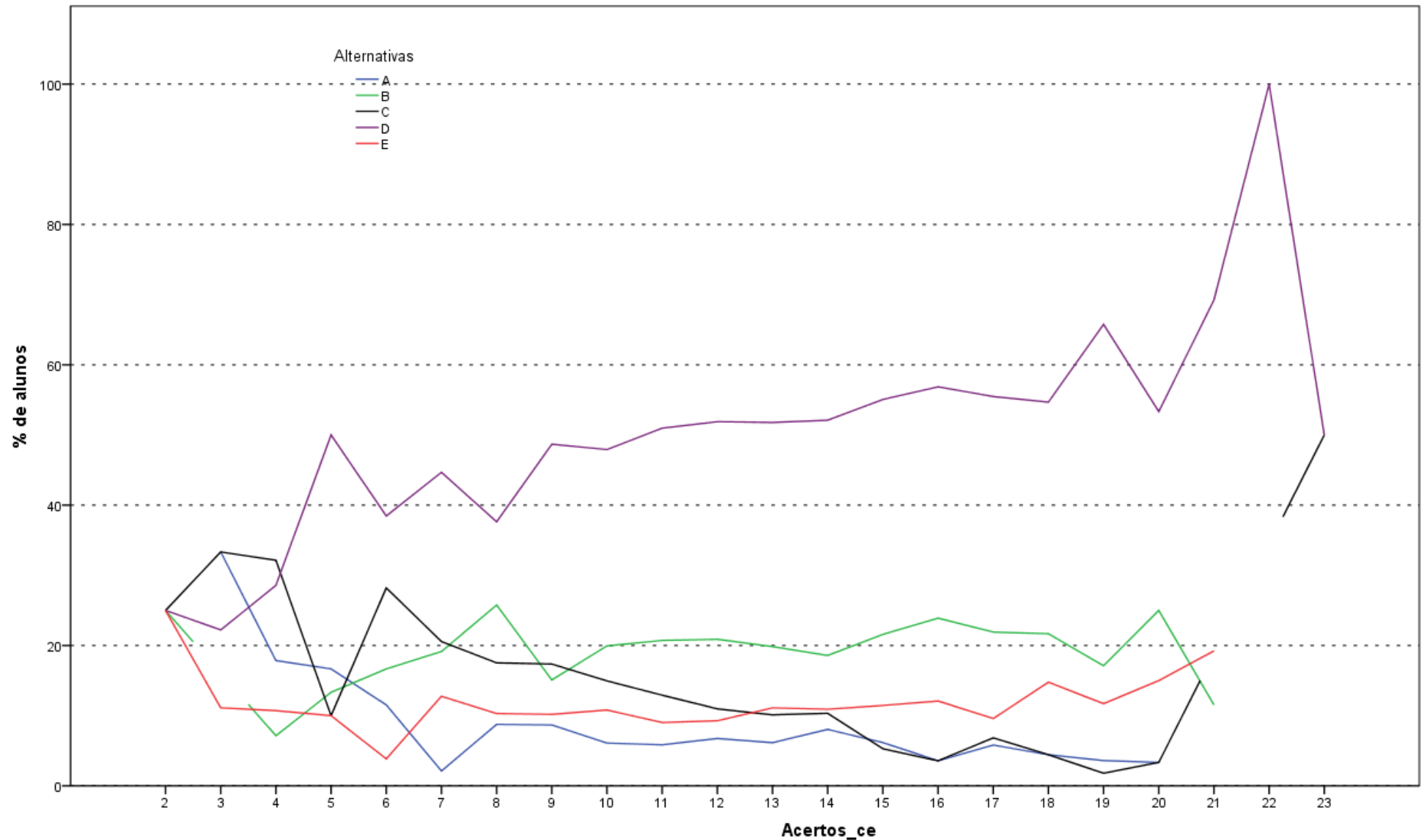
Análise Gráfica da Questão 19 [GABARITO = E] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



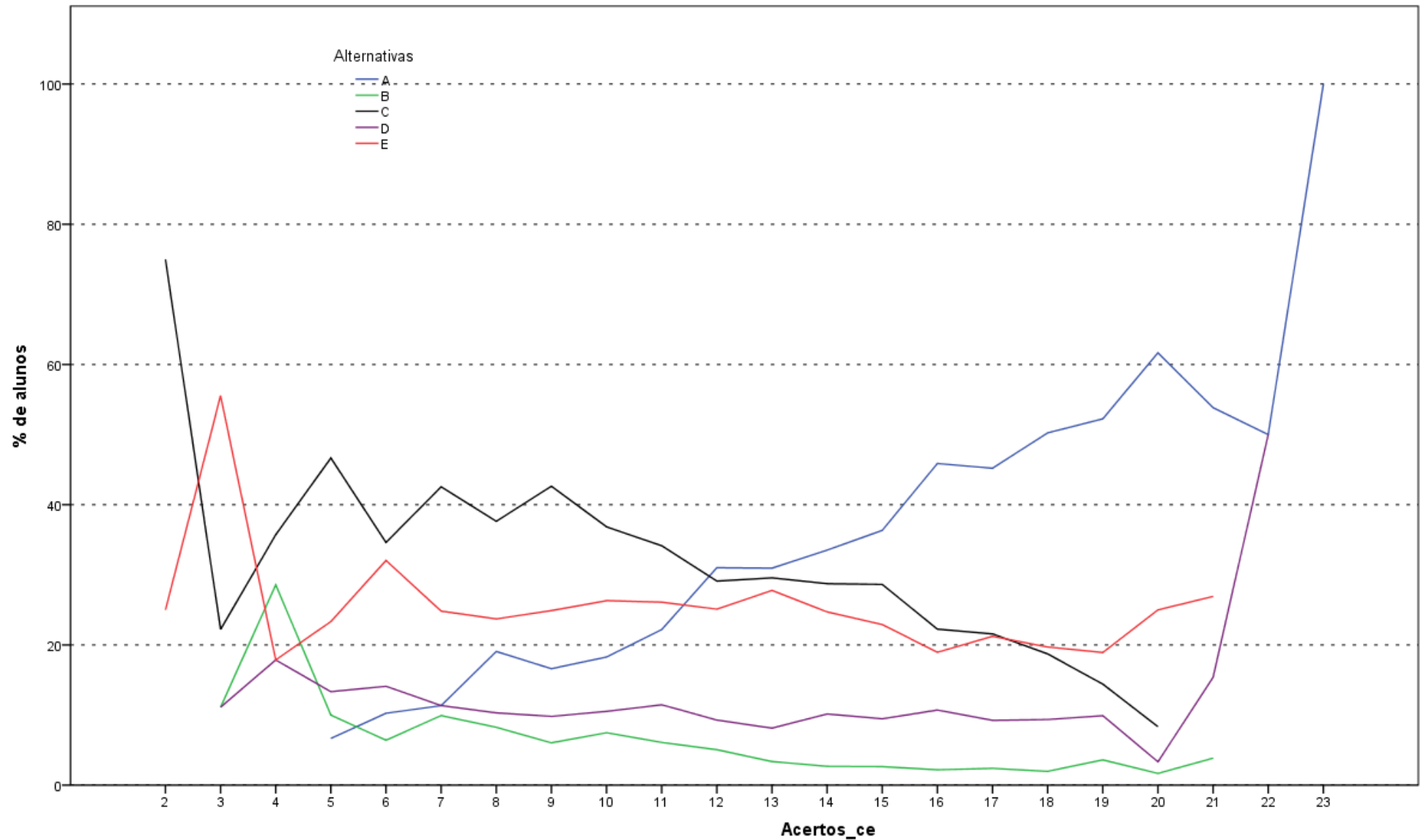
Análise Gráfica da Questão 20 [GABARITO = A] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



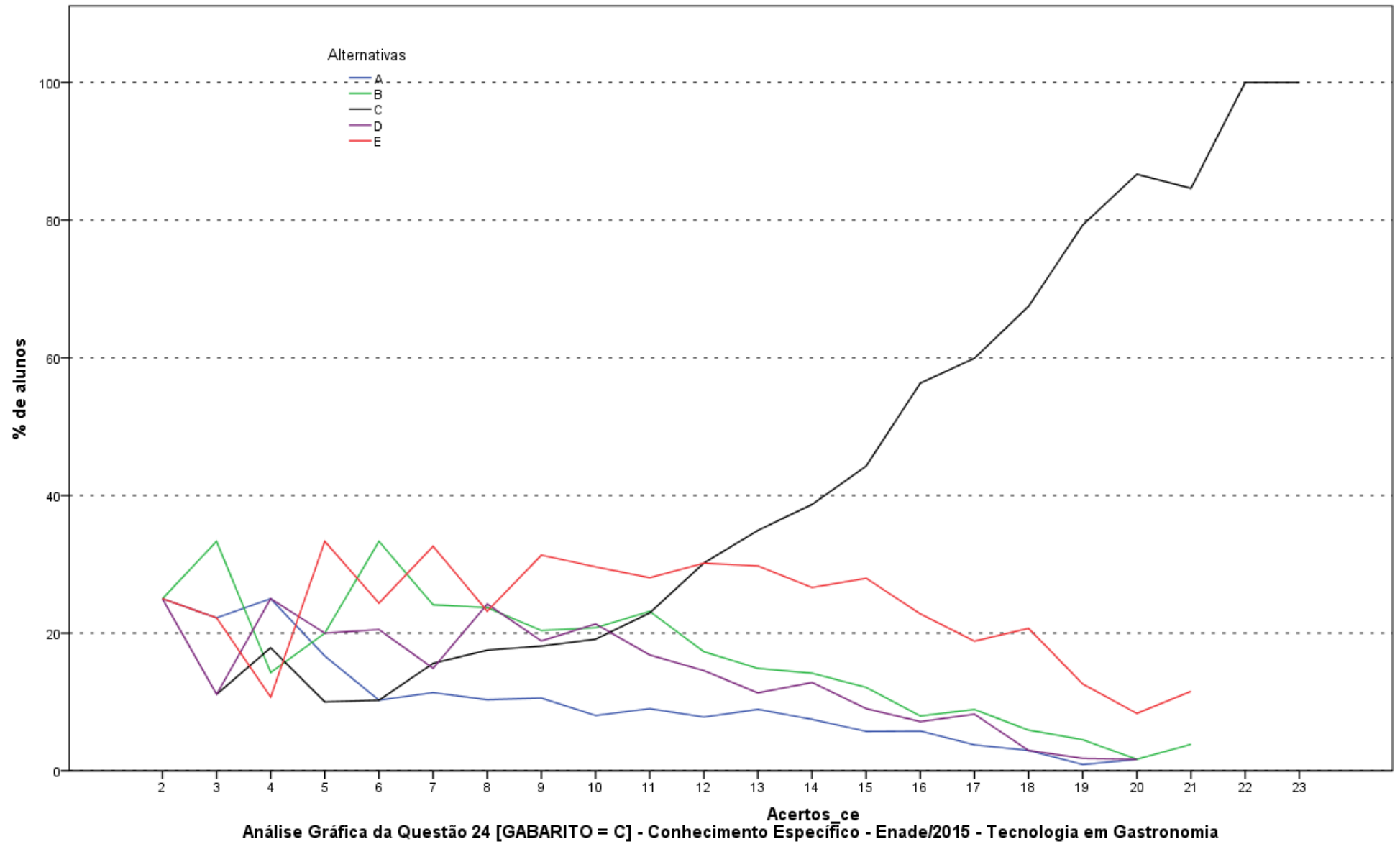
Análise Gráfica da Questão 21 [GABARITO = C] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

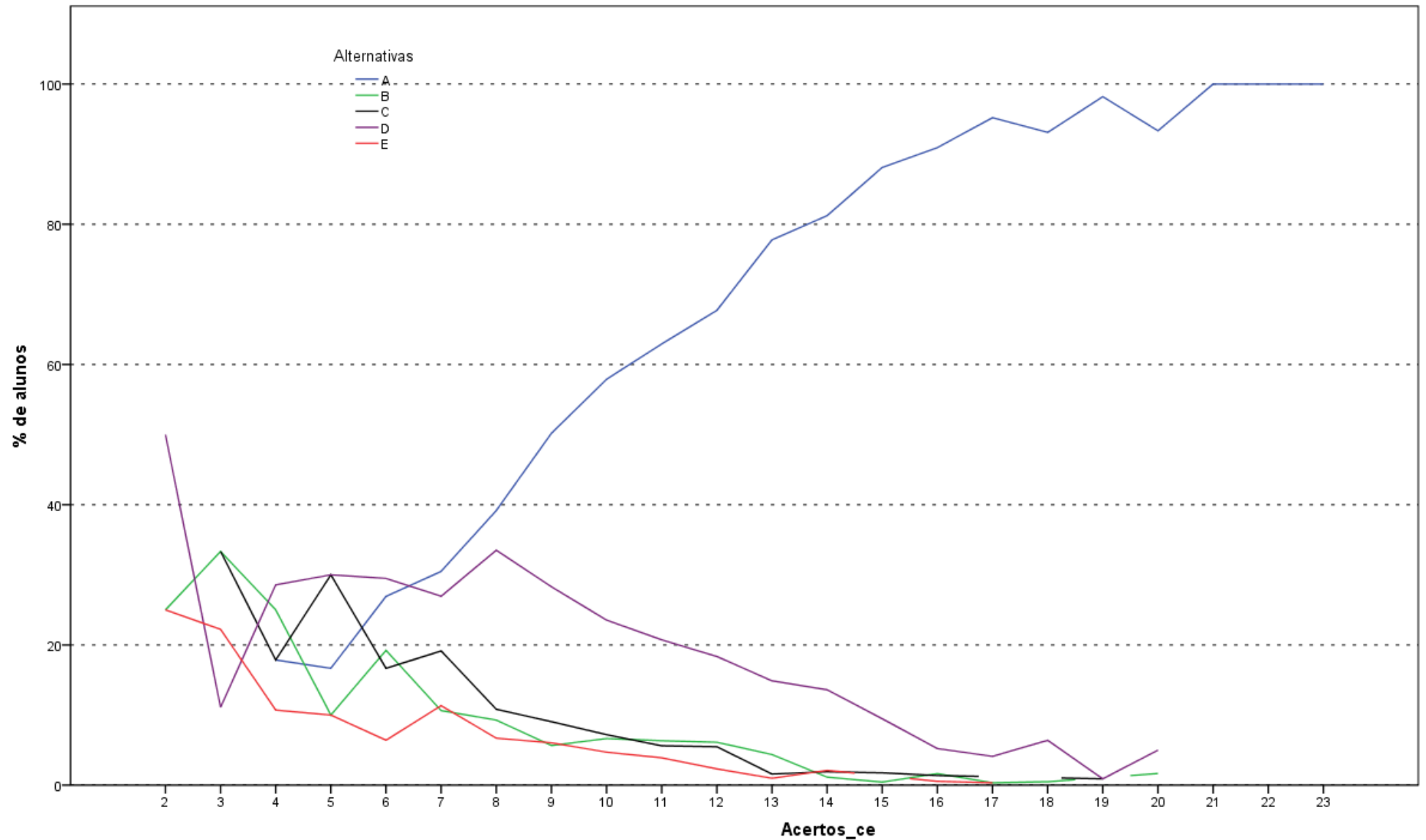


Análise Gráfica da Questão 22 [GABARITO = E] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

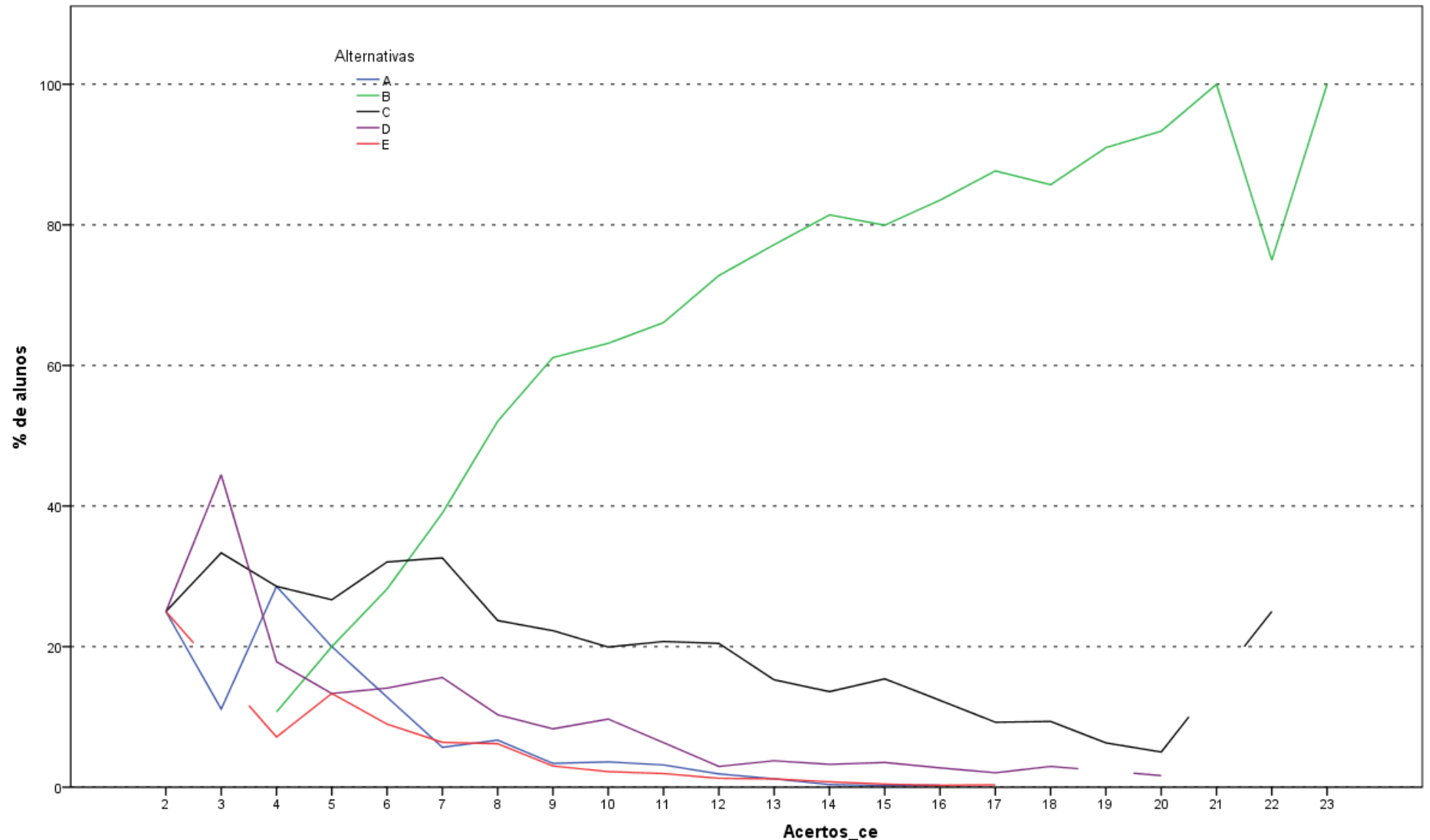


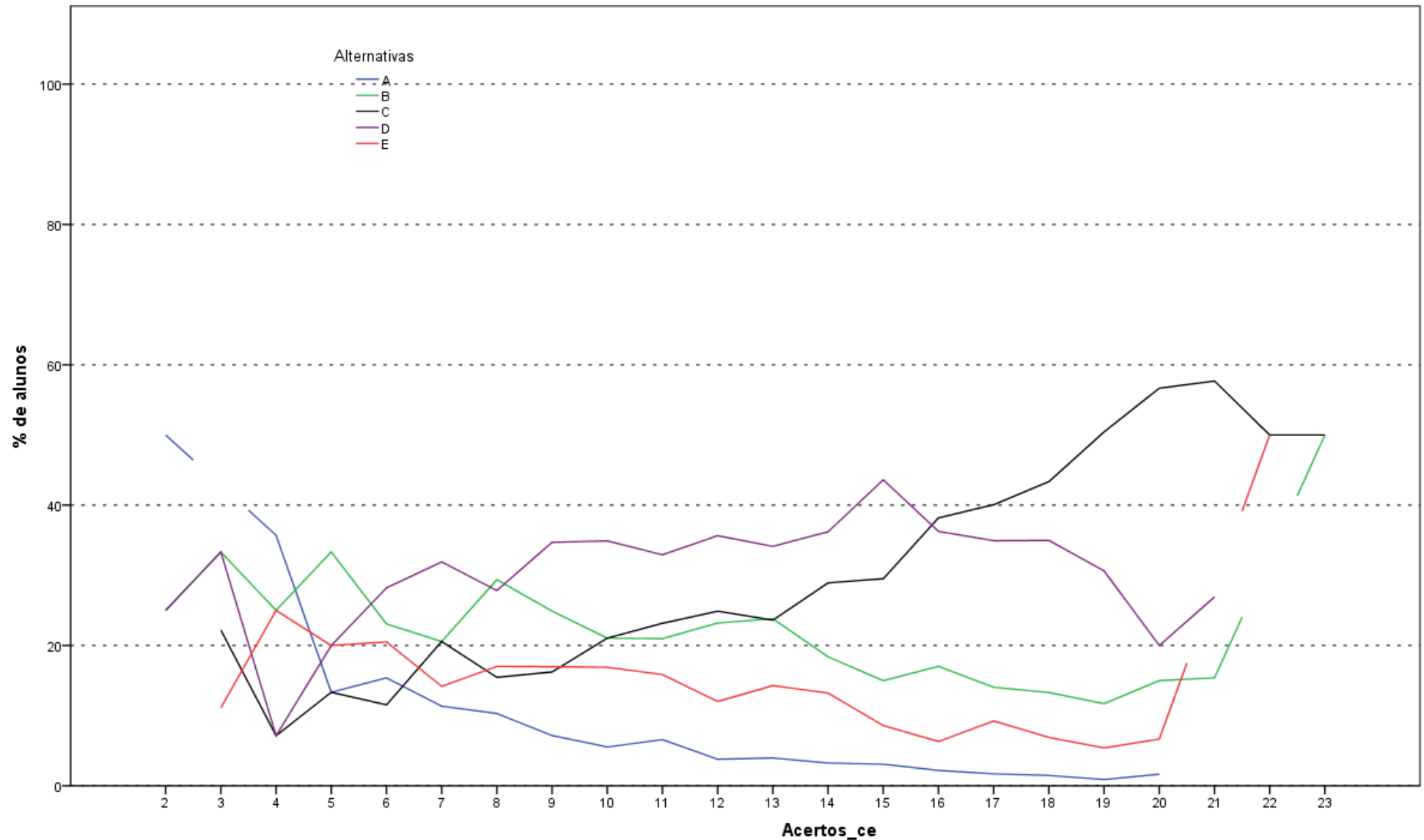
Análise Gráfica da Questão 23 [GABARITO = A] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



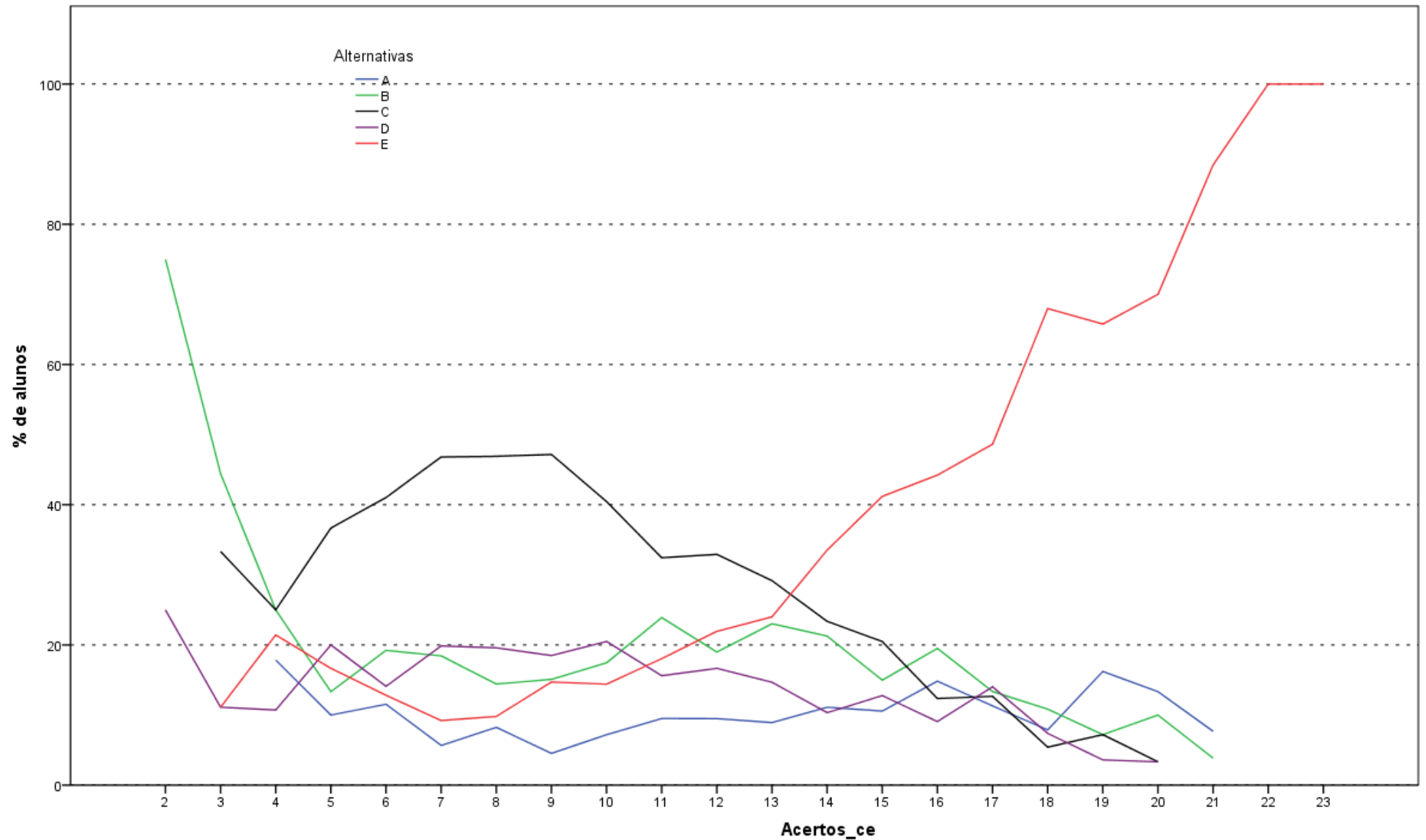


Análise Gráfica da Questão 25 [GABARITO = A] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

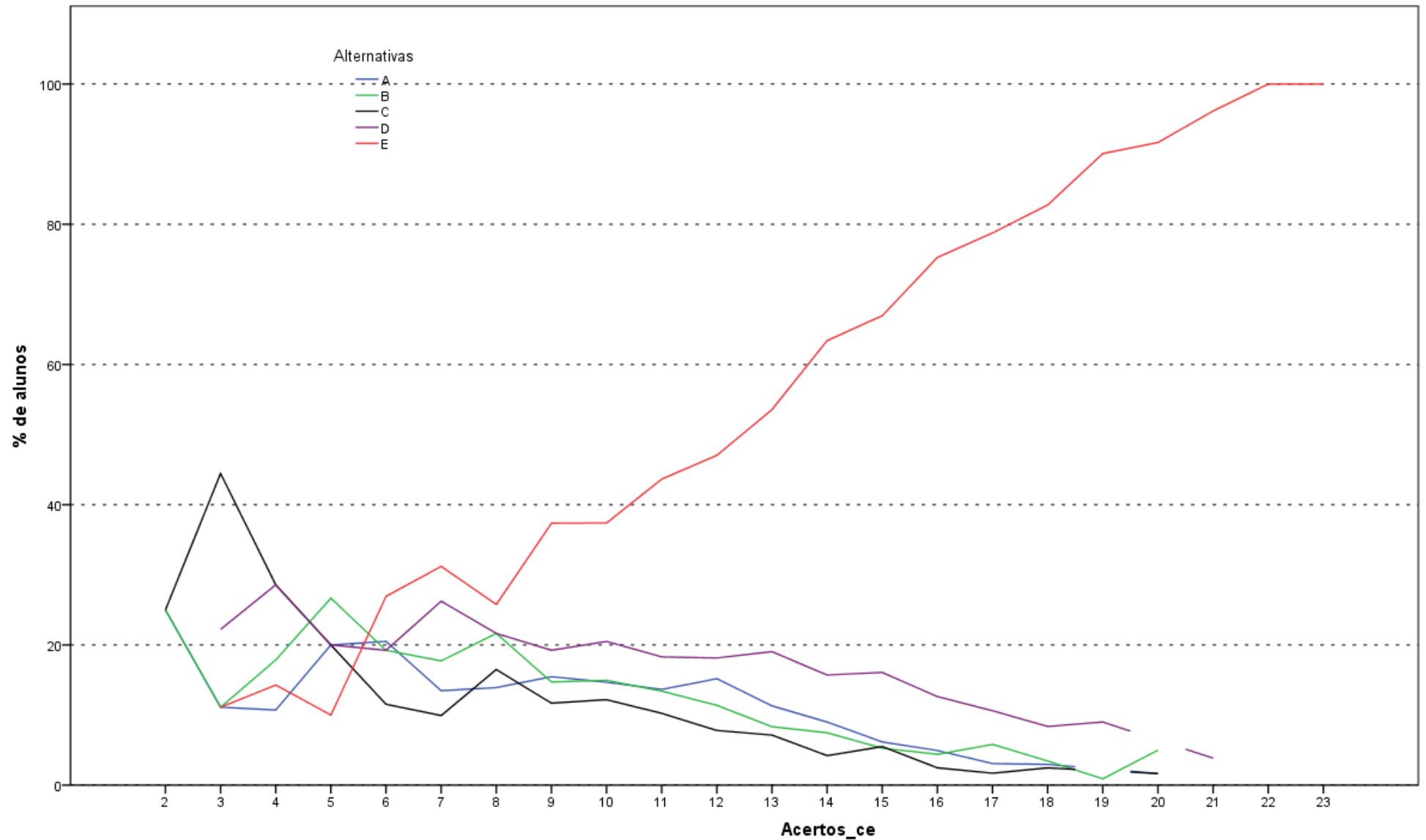




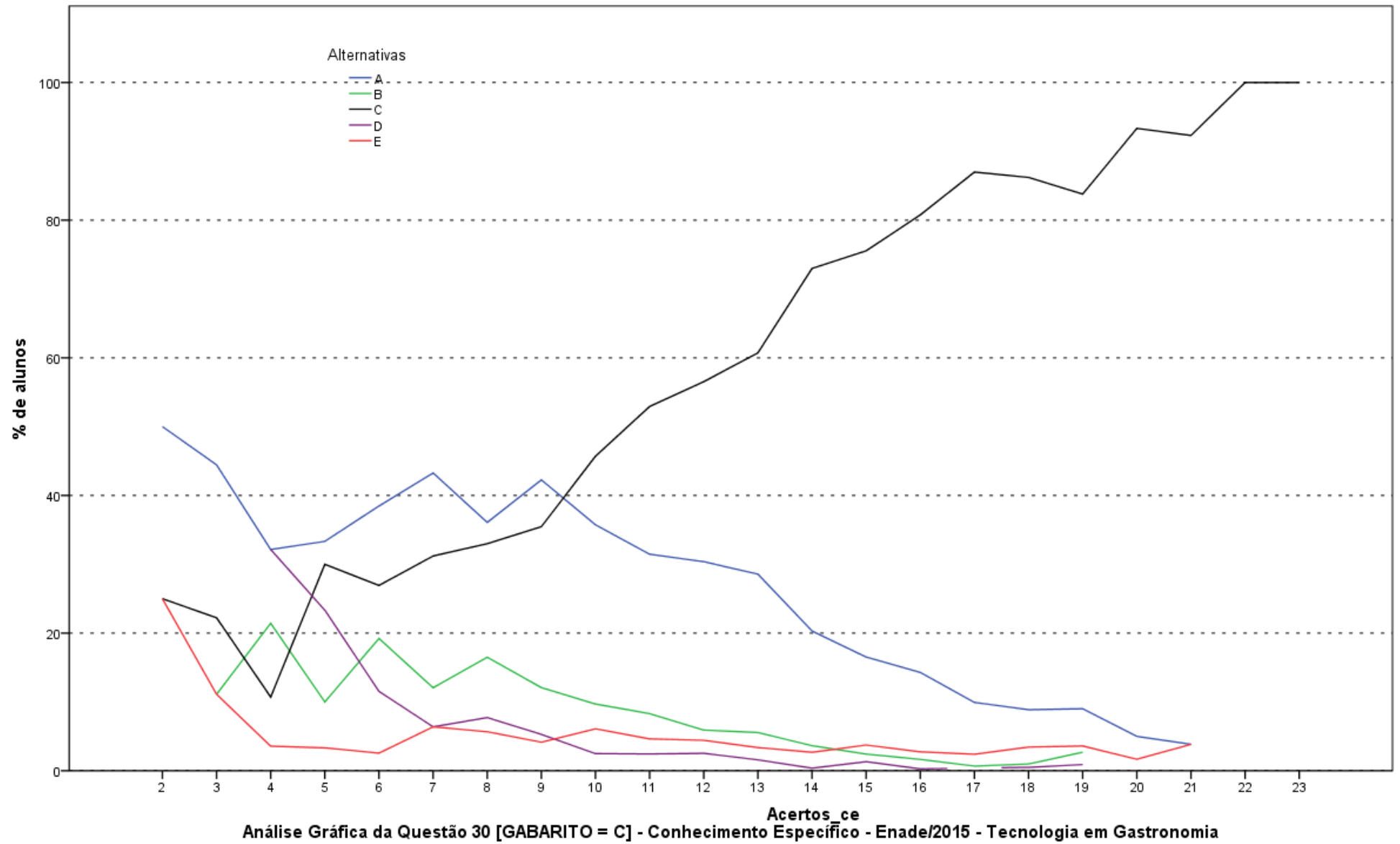
Análise Gráfica da Questão 27 [GABARITO = C] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

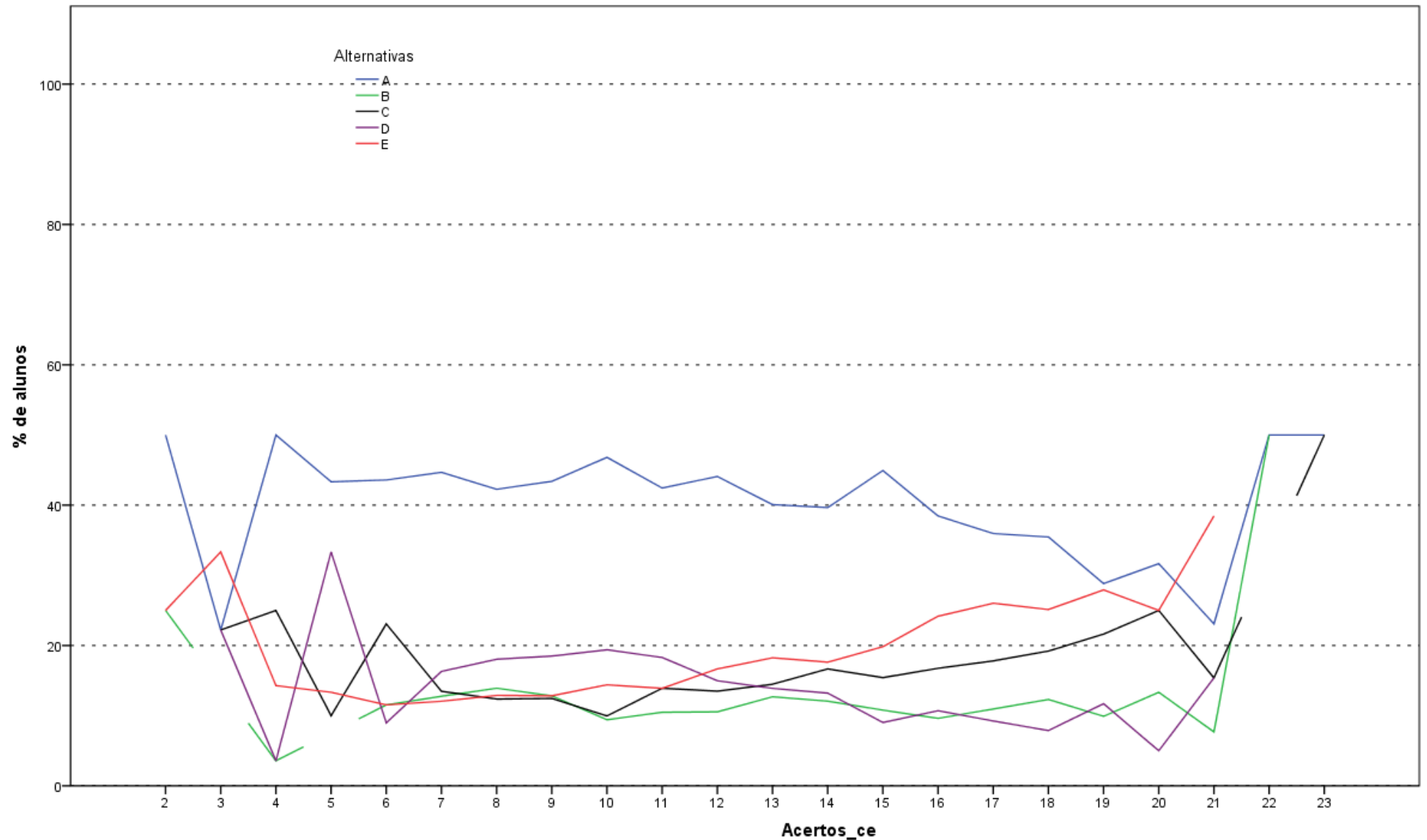


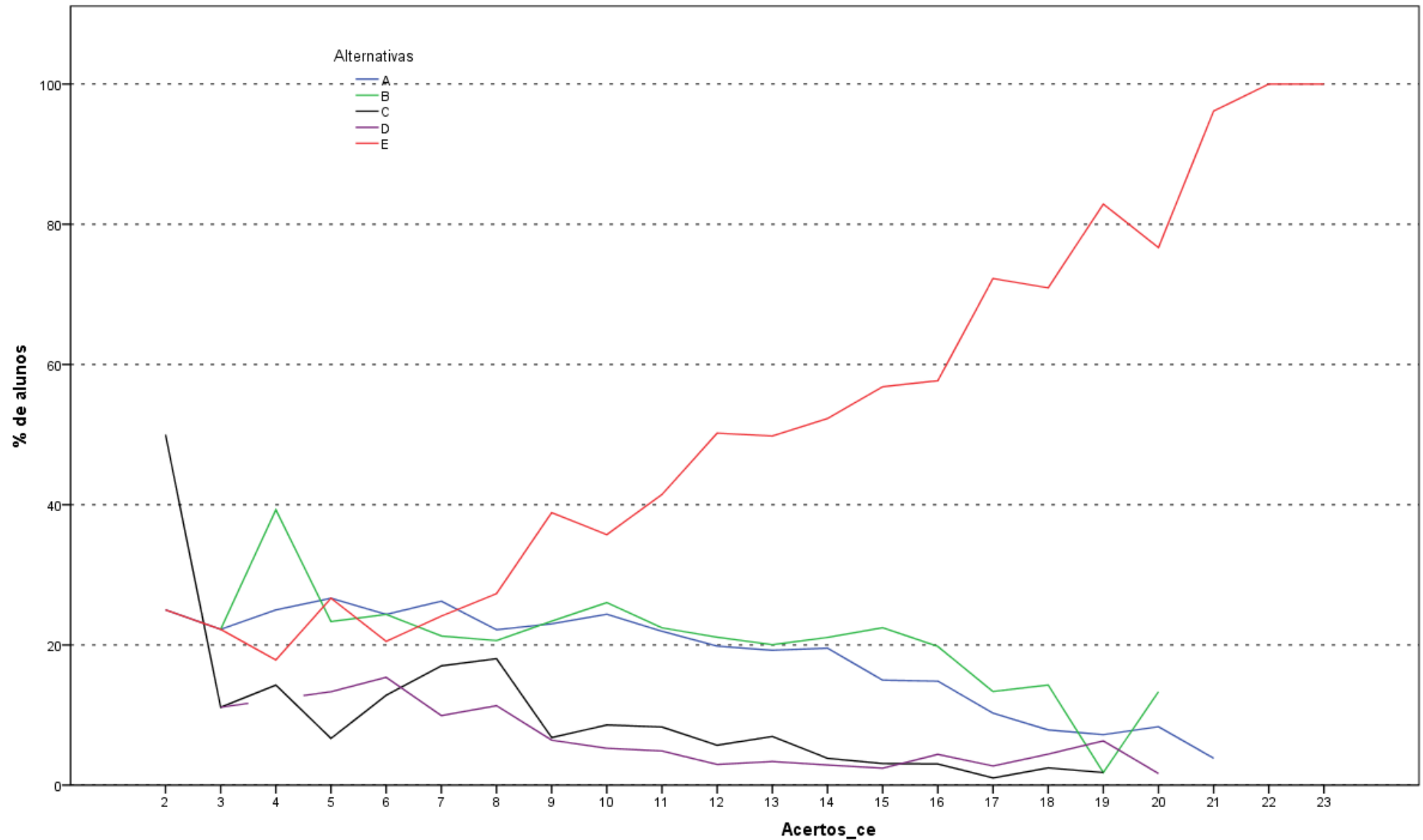
Análise Gráfica da Questão 28 [GABARITO = E] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



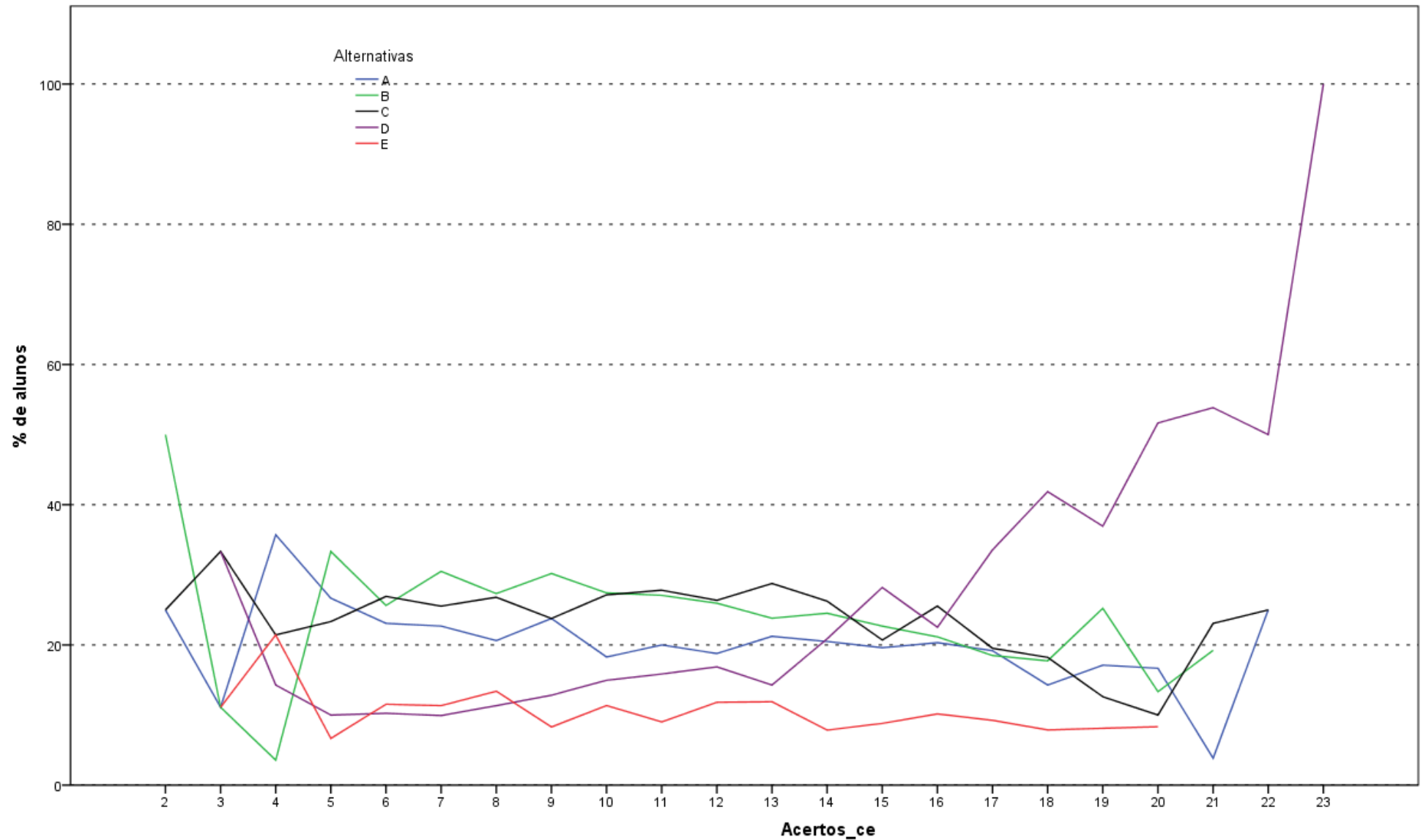
Análise Gráfica da Questão 29 [GABARITO = E] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



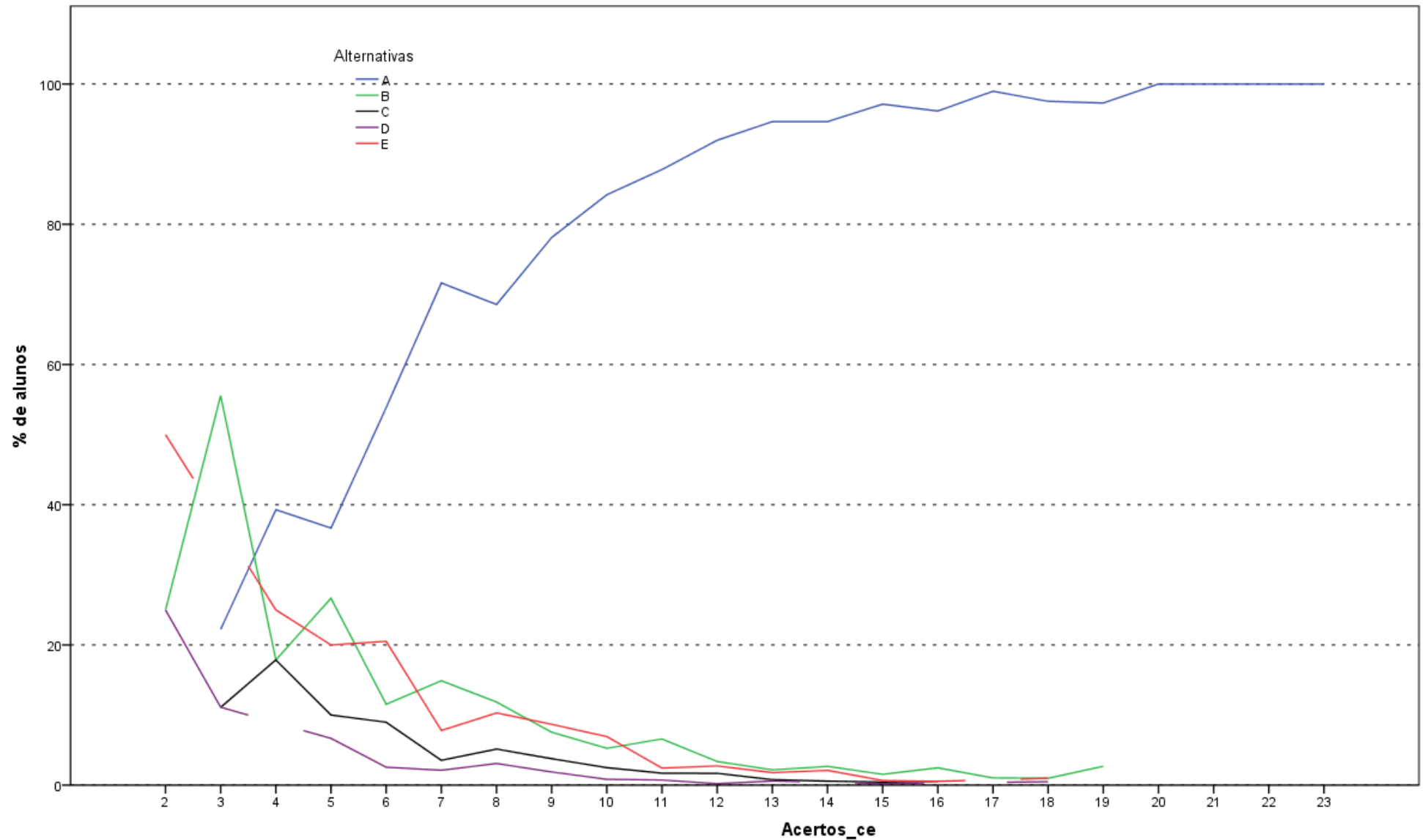


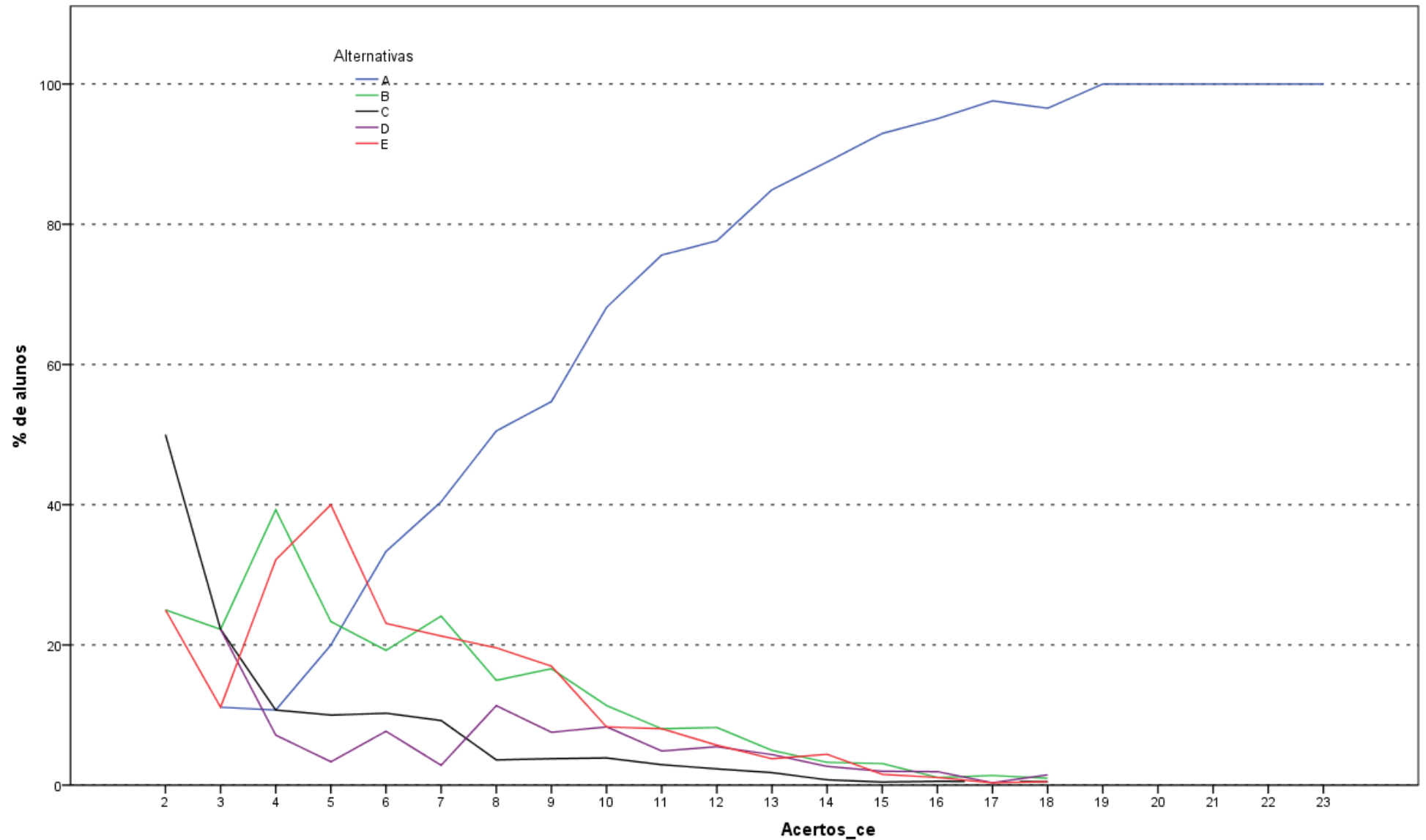


Análise Gráfica da Questão 32 [GABARITO = E] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia



Análise Gráfica da Questão 33 [GABARITO = D] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia





Análise Gráfica da Questão 35 [GABARITO = A] - Conhecimento Específico - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

**ANEXO II - TABULAÇÃO DAS RESPOSTAS
DO “QUESTIONÁRIO DA PERCEPÇÃO DA
PROVA” POR QUARTOS DE DESEMPENHO
E GRANDES REGIÕES**

Como uma pequena parte dos estudantes não responderam todas as questões referentes ao Questionário de Percepção da Prova, o somatório dos percentuais das colunas não obrigatoriamente somam 100,0%.

**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 Quarto de Desempenho, segundo o grau de dificuldade – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia**

Região / Grupo	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1 quarto		2 quarto		3 quarto		4 quarto	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Total	4.336	100,0	188	100,0	1.158	100,0	1.978	100,0	719	100,0	293	100,0	1.065	100,0	1.079	100,0	1.103	100,0	1.089	100,0
Muito fácil	70	1,6	3	1,6	30	2,6	29	1,5	5	0,7	3	1,0	24	2,3	14	1,3	22	2,0	10	0,9
Fácil	417	9,6	6	3,2	96	8,3	220	11,1	70	9,7	25	8,5	78	7,3	73	6,8	103	9,3	163	15,0
Médio	2.898	66,8	122	64,9	789	68,1	1.321	66,8	481	66,9	185	63,1	656	61,6	727	67,4	767	69,5	748	68,7
Difícil	863	19,9	55	29,3	219	18,9	371	18,8	147	20,4	71	24,2	267	25,1	242	22,4	196	17,8	158	14,5
Muito difícil	88	2,0	2	1,1	24	2,1	37	1,9	16	2,2	9	3,1	40	3,8	23	2,1	15	1,4	10	0,9

Fonte : MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela II.2 – 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 Quarto de Desempenho, segundo o grau de dificuldade – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Região / Grupo	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1 quarto		2 quarto		3 quarto		4 quarto	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Total	4.343	100,0	188	100,0	1.159	100,0	1.984	100,0	718	100,0	294	100,0	1.065	100,0	1.081	100,0	1.103	100,0	1.094	100,0
Muito fácil	53	1,2	1	0,5	13	1,1	29	1,5	6	0,8	4	1,4	19	1,8	10	0,9	11	1,0	13	1,2
Fácil	580	13,4	8	4,3	149	12,9	288	14,5	100	13,9	35	11,9	122	11,5	124	11,5	164	14,9	170	15,5
Médio	2.946	67,8	132	70,2	806	69,5	1.337	67,4	476	66,3	195	66,3	680	63,8	742	68,6	766	69,4	758	69,3
Difícil	715	16,5	43	22,9	176	15,2	307	15,5	132	18,4	57	19,4	220	20,7	194	17,9	155	14,1	146	13,3
Muito difícil	49	1,1	4	2,1	15	1,3	23	1,2	4	0,6	3	1,0	24	2,3	11	1,0	7	0,6	7	0,6

Fonte : MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela II.3 – 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 Quarto de Desempenho, segundo a adequação do tempo de prova – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Região / Grupo	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1 quarto		2 quarto		3 quarto		4 quarto	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Total	4.334	100,0	187	100,0	1.157	100,0	1.980	100,0	717	100,0	293	100,0	1.061	100,0	1.079	100,0	1.102	100,0	1.092	100,0
muito longa	413	9,5	15	8,0	125	10,8	188	9,5	57	7,9	28	9,6	145	13,7	97	9,0	88	8,0	83	7,6
longa	895	20,7	37	19,8	237	20,5	424	21,4	140	19,5	57	19,5	235	22,1	224	20,8	230	20,9	206	18,9
adequada	2.774	64,0	126	67,4	727	62,8	1.250	63,1	476	66,4	195	66,6	623	58,7	704	65,2	722	65,5	725	66,4
curta	209	4,8	9	4,8	53	4,6	98	4,9	38	5,3	11	3,8	44	4,1	44	4,1	53	4,8	68	6,2
muito curta	43	1,0	0	0,0	15	1,3	20	1,0	6	0,8	2	0,7	14	1,3	10	0,9	9	0,8	10	0,9

Fonte : MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela II.4 – 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 Quarto de Desempenho, segundo a alternativa de resposta – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Região / Grupo	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1 quarto		2 quarto		3 quarto		4 quarto	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Total	4.329	100,0	183	100,0	1.158	100,0	1.980	100,0	715	100,0	293	100,0	1.063	100,0	1.079	100,0	1.100	100,0	1.087	100,0
Sim, todos	1.031	23,8	42	23,0	278	24,0	453	22,9	168	23,5	90	30,7	273	25,7	240	22,2	252	22,9	266	24,5
Sim, a maioria	2.248	51,9	79	43,2	581	50,2	1.033	52,2	407	56,9	148	50,5	462	43,5	558	51,7	588	53,5	640	58,9
Apenas cerca da metade	596	13,8	30	16,4	174	15,0	283	14,3	81	11,3	28	9,6	171	16,1	153	14,2	151	13,7	121	11,1
Poucos	419	9,7	30	16,4	117	10,1	191	9,6	55	7,7	26	8,9	140	13,2	121	11,2	102	9,3	56	5,2
Não, nenhum	35	0,8	2	1,1	8	0,7	20	1,0	4	0,6	1	0,3	17	1,6	7	0,6	7	0,6	4	0,4

Fonte : MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela II.5 – 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 Quarto de Desempenho, segundo a alternativa de resposta – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Região / Grupo	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1 quarto		2 quarto		3 quarto		4 quarto	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Total	4.329	100,0	185	100,0	1.152	100,0	1.981	100,0	718	100,0	293	100,0	1.059	100,0	1.077	100,0	1.100	100,0	1.093	100,0
Sim, todos	1.302	30,1	47	25,4	358	31,1	580	29,3	217	30,2	100	34,1	315	29,7	325	30,2	335	30,5	327	29,9
Sim, a maioria	2.328	53,8	98	53,0	592	51,4	1.091	55,1	398	55,4	149	50,9	474	44,8	568	52,7	619	56,3	667	61,0
Apenas cerca da metade	454	10,5	22	11,9	133	11,5	204	10,3	71	9,9	24	8,2	164	15,5	112	10,4	106	9,6	72	6,6
Poucos se apresentam	222	5,1	15	8,1	63	5,5	93	4,7	31	4,3	20	6,8	92	8,7	68	6,3	40	3,6	22	2,0
Não, nenhum	23	0,5	3	1,6	6	0,5	13	0,7	1	0,1	0	0,0	14	1,3	4	0,4	0	0,0	5	0,5

Fonte : MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela II.6 – 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 Grande Região e Quarto de Desempenho, segundo a alternativa de resposta – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Região / Grupo	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1 quarto		2 quarto		3 quarto		4 quarto	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Total	4.325	100,0	187	100,0	1.155	100,0	1.975	100,0	715	100,0	293	100,0	1.057	100,0	1.075	100,0	1.100	100,0	1.093	100,0
Sim, até excessivas	266	6,2	7	3,7	77	6,7	115	5,8	54	7,6	13	4,4	74	7,0	71	6,6	55	5,0	66	6,0
Sim, em todas elas	1.510	34,9	54	28,9	367	31,8	715	36,2	254	35,5	120	41,0	322	30,5	332	30,9	406	36,9	450	41,2
Sim, na maioria delas	2.040	47,2	85	45,5	543	47,0	936	47,4	345	48,3	131	44,7	448	42,4	531	49,4	548	49,8	513	46,9
Sim, somente em algumas	457	10,6	38	20,3	149	12,9	189	9,6	55	7,7	26	8,9	183	17,3	132	12,3	85	7,7	57	5,2
Não, em nenhuma delas	52	1,2	3	1,6	19	1,6	20	1,0	7	1,0	3	1,0	30	2,8	9	0,8	6	0,5	7	0,6

Fonte : MEC/Inep/Daes - Enade/2015

**Tabela II.7 – 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 Quarto de Desempenho, segundo o tipo de dificuldade – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia**

Região / Grupo	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1 quarto		2 quarto		3 quarto		4 quarto	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Total	4.306	100,0	185	100,0	1.151	100,0	1.964	100,0	715	100,0	291	100,0	1.052	100,0	1.077	100,0	1.095	100,0	1.082	100,0
Desconhecimento do conteúdo	733	17,0	36	19,5	155	13,5	345	17,6	137	19,2	60	20,6	183	17,4	179	16,6	186	17,0	185	17,1
Forma diferente de abordagem do conteúdo	1.837	42,7	95	51,4	507	44,0	811	41,3	295	41,3	129	44,3	427	40,6	513	47,6	480	43,8	417	38,5
Espaço insuficiente para responder às questões	149	3,5	5	2,7	47	4,1	70	3,6	15	2,1	12	4,1	44	4,2	34	3,2	32	2,9	39	3,6
Falta de motivação para fazer a prova	425	9,9	13	7,0	119	10,3	202	10,3	65	9,1	26	8,9	140	13,3	100	9,3	99	9,0	86	7,9
Não tive qualquer tipo de dificuldade para responder à prova	1.162	27,0	36	19,5	323	28,1	536	27,3	203	28,4	64	22,0	258	24,5	251	23,3	298	27,2	355	32,8

Fonte : MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela II.8 – 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 Quarto de Desempenho, segundo o grau de apreensão dos conteúdos – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Região / Grupo	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1 quarto		2 quarto		3 quarto		4 quarto	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Total	4.323	100,0	187	100,0	1.154	100,0	1.975	100,0	716	100,0	291	100,0	1.061	100,0	1.075	100,0	1.102	100,0	1.085	100,0
não estudou ainda a maioria desses conteúdos	183	4,2	12	6,4	70	6,1	56	2,8	24	3,4	21	7,2	76	7,2	61	5,7	33	3,0	13	1,2
estudou alguns desses conteúdos, mas não os aprendeu	416	9,6	34	18,2	121	10,5	167	8,5	64	8,9	30	10,3	183	17,2	107	10,0	87	7,9	39	3,6
estudou a maioria desses conteúdos, mas não os aprendeu	512	11,8	39	20,9	149	12,9	206	10,4	94	13,1	24	8,2	183	17,2	139	12,9	113	10,3	77	7,1
estudou e aprendeu muitos desses conteúdos	2.631	60,9	97	51,9	714	61,9	1.208	61,2	429	59,9	183	62,9	509	48,0	637	59,3	708	64,2	777	71,6
estudou e aprendeu todos esses conteúdos	581	13,4	5	2,7	100	8,7	338	17,1	105	14,7	33	11,3	110	10,4	131	12,2	161	14,6	179	16,5

Fonte : MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela II.9- 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 Quarto de Desempenho, segundo o tempo gasto – Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Região / Grupo	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1 quarto		2 quarto		3 quarto		4 quarto	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Total	4.300	100,0	185	100,0	1.156	100,0	1.958	100,0	712	100,0	289	100,0	1.055	100,0	1.071	100,0	1.095	100,0	1.079	100,0
Menos de uma hora	104	2,4	2	1,1	36	3,1	44	2,2	18	2,5	4	1,4	41	3,9	27	2,5	26	2,4	10	0,9
Entre uma e duas horas	1.227	28,5	54	29,2	267	23,1	594	30,3	259	36,4	53	18,3	358	33,9	302	28,2	285	26,0	282	26,1
Entre duas e três horas	1.597	37,1	73	39,5	435	37,6	702	35,9	264	37,1	123	42,6	366	34,7	393	36,7	436	39,8	402	37,3
Entre três e quatro horas	1.262	29,3	48	25,9	375	32,4	577	29,5	158	22,2	104	36,0	250	23,7	320	29,9	323	29,5	369	34,2
Usei as quatro horas e não consegui terminar	110	2,6	8	4,3	43	3,7	41	2,1	13	1,8	5	1,7	40	3,8	29	2,7	25	2,3	16	1,5

Fonte : MEC/Inep/Daes - Enade/2015

**ANEXO III - TABULAÇÃO DAS
RESPOSTAS DO “QUESTIONÁRIO DO
ESTUDANTE” SEGUNDO SEXO E
QUARTOS DE DESEMPENHO DOS
ESTUDANTES**

Neste Anexo estão tabuladas as respostas válidas dadas às perguntas dos estudantes de Tecnologia em Gastronomia ao “Questionário do Estudante”. Os dados estão apresentados segundo sexo e quartos de desempenho dos Estudantes. O universo, considerado é o de regularmente inscritos e presentes à prova. As informações da Categoria Administrativa, Organização Acadêmica, Sexo e Idade foram tabuladas para o mesmo universo.

Tabela III.1 - Distribuição dos estudantes que participaram do Enade/2015, segundo Categoria Administrativa das IES, por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Categoria Administrativa										
Pública	1,9%	2,4%	5,8%	6,6%	4,2%	3,6%	5,0%	4,5%	5,9%	4,7%
Privada	98,1%	97,6%	94,2%	93,4%	95,8%	96,4%	95,0%	95,5%	94,1%	95,3%
Total	415	425	432	453	1.725	725	705	709	676	2.815

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.2 - Distribuição dos estudantes que participaram do Enade/2015, segundo Organização Acadêmica das IES, por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Organização Acadêmica										
Universidades	28,4%	35,5%	37,0%	39,7%	35,3%	29,0%	34,6%	38,9%	43,6%	36,4%
Centros universitários	29,6%	28,7%	34,3%	32,0%	31,2%	30,9%	28,2%	31,9%	33,4%	31,1%
Faculdades	41,9%	35,8%	28,7%	28,3%	33,5%	40,1%	37,2%	29,2%	22,9%	32,5%
Total	415	425	432	453	1.725	725	705	709	676	2.815

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.3 - Distribuição dos estudantes que participaram do Enade/2015, segundo Sexo, segundo Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 – Tecnologia em

Gastronomia					
Sexo	Quartos de Desempenho				Total
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	
Masculino	36,4%	37,6%	37,9%	40,1%	38,0%
Feminino	63,6%	62,4%	62,1%	59,9%	62,0%
Total	1.140	1.130	1.141	1.129	4.540

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.4 - Distribuição dos estudantes que participaram do Enade/2015, segundo Idade, por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia

Idade	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
até 24 anos	48,0%	50,1%	51,4%	47,0%	49,1%	40,1%	46,7%	50,4%	49,4%	46,6%
entre 25 anos e 29 anos	20,0%	16,0%	19,4%	18,8%	18,6%	15,3%	14,9%	15,5%	17,3%	15,7%
entre 30 anos e 34 anos	12,5%	11,5%	11,6%	12,6%	12,1%	11,4%	10,1%	11,3%	11,2%	11,0%
acima de 35 anos	19,5%	22,4%	17,6%	21,6%	20,3%	33,1%	28,4%	22,8%	22,0%	26,7%
Total	415	425	432	453	1.725	725	705	709	676	2.815
Média	27,5	27,7	27,3	28,4	27,7	30,8	29,3	27,9	28,0	29,0
Desvio padrão	8,5	9,5	9,8	10,3	9,6	11,4	11,3	10,5	10,5	11,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela III.5 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 1 (Qual o seu estado civil?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 -

Tecnologia em Gastronomia										
Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Solteiro(a)	78,6%	73,9%	75,3%	75,3%	75,7%	68,2%	64,5%	69,6%	68,1%	67,6%
Casado(a)	16,4%	19,1%	18,4%	17,2%	17,8%	20,6%	24,3%	22,8%	23,3%	22,7%
Separado(a)	2,2%	3,1%	2,6%	4,2%	3,0%	6,2%	5,8%	4,1%	4,4%	5,2%
judicialmente/divorciado(a)										
Viúvo(a)	0,2%	0,2%	0,0%	0,2%	0,2%	1,5%	0,1%	0,7%	0,6%	0,7%
Outro	2,7%	3,8%	3,7%	3,1%	3,3%	3,5%	5,3%	2,8%	3,6%	3,8%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.6 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 2 (Como você se considera?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 -

Tecnologia em Gastronomia										
Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Branco(a)	56,4%	58,1%	59,3%	69,3%	60,9%	49,8%	53,9%	67,0%	69,5%	59,9%
Negro(a)	10,8%	10,6%	9,1%	5,3%	8,9%	14,2%	10,0%	8,2%	3,7%	9,1%
Pardo(a)/mulato(a)	28,7%	27,5%	26,7%	21,2%	25,9%	33,6%	32,0%	21,8%	22,1%	27,4%
Amarelo(a) (de origem oriental)	3,1%	3,3%	4,0%	3,3%	3,4%	1,5%	2,9%	2,0%	4,0%	2,6%
Indígena ou de origem indígena	1,0%	0,5%	0,9%	0,9%	0,8%	0,8%	1,3%	1,0%	0,7%	1,0%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.7 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 3 (Qual a sua nacionalidade?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015

- Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Brasileira	96,9%	98,4%	98,8%	98,7%	98,2%	97,6%	97,9%	98,4%	99,0%	98,2%
Brasileira naturalizada	2,9%	0,9%	0,7%	0,7%	1,3%	2,1%	2,1%	1,4%	0,7%	1,6%
Estrangeira	0,2%	0,7%	0,5%	0,7%	0,5%	0,3%	0,0%	0,1%	0,3%	0,2%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.8 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 4 (Até que etapa de escolarização seu pai concluiu?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Nenhuma	4,8%	5,9%	2,8%	3,5%	4,2%	10,8%	7,1%	5,7%	2,4%	6,6%
Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série)	20,7%	22,8%	16,7%	19,6%	20,0%	32,4%	27,8%	21,9%	14,2%	24,2%
Ensino Fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série)	15,4%	14,4%	17,2%	14,6%	15,4%	12,2%	11,0%	13,7%	12,6%	12,4%
Ensino Médio	34,7%	34,1%	36,0%	28,0%	33,1%	27,4%	32,4%	29,6%	33,0%	30,5%
Educação Superior - Graduação	18,1%	17,2%	21,2%	24,9%	20,4%	13,6%	17,8%	20,9%	25,9%	19,5%
Pós-graduação	6,3%	5,6%	6,0%	9,3%	6,8%	3,7%	3,9%	8,2%	11,9%	6,8%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.9 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 5 (Até que etapa de escolarização sua mãe concluiu?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Nenhuma	5,1%	4,7%	2,1%	2,9%	3,7%	7,7%	6,4%	4,1%	2,2%	5,2%
Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série)	16,9%	18,4%	16,0%	14,8%	16,5%	33,1%	22,8%	18,2%	12,0%	21,7%
Ensino Fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série)	15,2%	15,3%	15,1%	15,0%	15,1%	13,3%	13,8%	10,3%	11,3%	12,2%
Ensino médio	32,8%	35,1%	34,2%	32,5%	33,6%	28,1%	31,2%	35,5%	34,1%	32,2%
Educação Superior - Graduação	21,2%	18,1%	21,2%	20,3%	20,2%	12,0%	18,4%	20,4%	26,5%	19,2%
Pós-graduação	8,9%	8,5%	11,4%	14,6%	10,9%	5,8%	7,3%	11,5%	13,9%	9,6%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.10 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 6 (Onde e com quem você mora atualmente?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Em casa ou apartamento, sozinho	17,3%	14,8%	13,3%	15,0%	15,1%	10,5%	8,8%	7,6%	8,1%	8,8%
Em casa ou apartamento, com pais e/ou parentes	55,9%	55,8%	56,5%	51,2%	54,8%	50,8%	51,4%	57,0%	56,7%	53,9%
Em casa ou apartamento, com cônjuge e/ou filhos	20,2%	24,7%	23,5%	24,5%	23,3%	33,9%	35,2%	31,3%	30,2%	32,7%
Em casa ou apartamento, com outras pessoas (incluindo república)	5,3%	4,0%	5,8%	8,8%	6,0%	4,0%	4,0%	3,7%	4,7%	4,1%
Em alojamento universitário da própria instituição	0,2%	0,0%	0,2%	0,0%	0,1%	0,0%	0,0%	0,1%	0,0%	0,0%
Em outros tipos de habitação individual ou coletiva (hotel, hospedaria, pensão ou outro)	1,0%	0,7%	0,7%	0,4%	0,7%	0,8%	0,6%	0,3%	0,1%	0,5%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.11 - Distribuição 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 dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Nenhuma	18,8%	15,1%	15,8%	19,0%	17,2%	10,8%	10,3%	8,6%	11,1%	10,2%
Uma	12,3%	14,8%	17,7%	19,9%	16,3%	16,6%	14,6%	18,4%	18,8%	17,1%
Duas	18,1%	18,8%	20,5%	21,9%	19,8%	18,9%	22,3%	23,1%	21,2%	21,3%
Três	22,9%	24,5%	21,4%	21,6%	22,6%	22,4%	26,7%	24,5%	24,7%	24,6%
Quatro	17,1%	12,9%	14,7%	9,7%	13,5%	17,3%	13,7%	15,0%	16,4%	15,6%
Cinco	8,0%	8,5%	5,6%	4,6%	6,6%	6,5%	7,3%	6,5%	4,4%	6,2%
Seis	1,7%	2,4%	2,8%	2,0%	2,2%	4,8%	2,7%	2,3%	2,7%	3,1%
Sete ou mais	1,2%	3,1%	1,6%	1,3%	1,8%	2,6%	2,6%	1,7%	0,6%	1,9%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.12 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 8 (Qual a renda total de sua família, incluindo seus rendimentos?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Até 1,5 salário mínimo (até R\$ 1.086,00)	16,6%	14,4%	9,8%	10,6%	12,8%	26,6%	17,8%	13,6%	7,9%	16,6%
De 1,5 a 3 salários mínimos (R\$ 1.086,01 a R\$ 2.172,00)	25,1%	28,0%	23,0%	17,4%	23,3%	30,0%	24,4%	20,9%	17,3%	23,3%
De 3 a 4,5 salários mínimos (R\$ 2.172,01 a R\$ 3.258,00)	18,8%	18,4%	20,0%	17,7%	18,7%	14,2%	20,1%	16,7%	15,0%	16,5%
De 4,5 a 6 salários mínimos (R\$ 3.258,01 a R\$ 4.344,00)	14,5%	13,9%	12,1%	14,1%	13,6%	10,4%	11,6%	12,2%	13,0%	11,8%
De 6 a 10 salários mínimos (R\$ 4.344,01 a R\$ 7.240,00)	13,0%	10,6%	15,6%	15,7%	13,8%	11,9%	15,7%	18,7%	19,9%	16,5%
De 10 a 30 salários mínimos (R\$ 7.240,01 a R\$ 21.720,00)	9,6%	10,4%	14,7%	17,9%	13,2%	5,3%	8,0%	13,6%	21,2%	11,9%
Acima de 30 salários mínimos (mais de R\$ 21.720,01)	2,4%	4,5%	4,9%	6,6%	4,6%	1,7%	2,4%	4,4%	5,8%	3,5%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.13 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 9 (Qual alternativa abaixo melhor descreve sua situação financeira (incluindo bolsas)?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Não tenho renda e meus gastos são financiados por programas governamentais	9,2%	4,7%	7,2%	6,8%	7,0%	8,4%	9,0%	6,4%	7,3%	7,8%
Não tenho renda e meus gastos são financiados pela minha família ou por outras pessoas	24,3%	19,8%	24,0%	23,4%	22,9%	32,5%	33,8%	35,2%	38,5%	35,0%
Tenho renda, mas recebo ajuda da família ou de outras pessoas para financiar meus gastos	24,1%	31,1%	27,2%	26,5%	27,2%	25,6%	25,7%	29,1%	24,7%	26,3%
Tenho renda e não preciso de ajuda para financiar meus gastos	15,9%	18,6%	16,3%	17,2%	17,0%	11,6%	9,3%	10,3%	12,1%	10,8%
Tenho renda e contribuo com o sustento da família	17,8%	17,2%	15,1%	15,5%	16,4%	14,0%	16,0%	14,0%	13,8%	14,4%
Sou o principal responsável pelo sustento da família	8,7%	8,7%	10,2%	10,6%	9,6%	7,9%	6,3%	5,0%	3,6%	5,7%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.14 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 10 (Qual alternativa abaixo melhor descreve sua situação de trabalho (exceto estágio ou bolsas)?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Não estou trabalhando	28,2%	19,8%	26,5%	25,2%	24,9%	36,0%	39,5%	36,8%	43,0%	38,7%
Trabalho eventualmente	15,2%	14,6%	13,3%	14,6%	14,4%	15,4%	14,6%	14,9%	15,6%	15,1%
Trabalho até 20 horas semanais	6,5%	5,6%	4,4%	5,3%	5,5%	9,1%	5,4%	5,4%	5,8%	6,5%
Trabalho de 21 a 39 horas semanais	8,9%	12,9%	10,5%	8,8%	10,3%	10,4%	8,4%	11,3%	10,7%	10,2%
Trabalho 40 horas semanais ou mais	41,2%	47,1%	45,3%	46,1%	45,0%	29,2%	32,1%	31,7%	25,0%	29,5%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.15 - Distribuição 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 dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) -

Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia										
Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Nenhum, pois meu curso é gratuito	2,7%	2,8%	5,8%	6,2%	4,4%	4,8%	5,0%	4,2%	6,2%	5,1%
Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	47,0%	45,2%	48,8%	45,3%	46,5%	41,6%	43,8%	47,1%	53,8%	46,5%
ProUni integral	3,9%	4,7%	7,0%	12,4%	7,1%	2,5%	2,9%	7,5%	10,5%	5,8%
ProUni parcial, apenas	0,7%	1,6%	1,6%	1,3%	1,3%	1,2%	1,7%	1,6%	1,3%	1,5%
FIES, apenas	31,1%	28,2%	24,0%	20,8%	25,9%	32,9%	30,5%	25,7%	15,1%	26,2%
ProUni Parcial e FIES	3,4%	2,8%	2,1%	1,5%	2,4%	1,9%	2,0%	1,7%	1,3%	1,7%
Bolsa oferecida por governo estadual, distrital ou municipal	1,9%	2,4%	1,6%	0,7%	1,6%	4,4%	2,7%	2,3%	1,3%	2,7%
Bolsa oferecida pela própria instituição	4,3%	5,4%	6,3%	8,8%	6,3%	5,3%	6,6%	5,5%	7,9%	6,3%
Bolsa oferecida por outra entidade (empresa, ONG, outra)	1,2%	4,0%	1,6%	1,8%	2,1%	2,5%	3,3%	2,7%	1,2%	2,4%
Financiamento oferecido pela própria instituição	2,4%	1,6%	0,7%	0,9%	1,4%	1,0%	1,1%	1,3%	0,7%	1,0%
Financiamento bancário	1,4%	1,2%	0,5%	0,4%	0,9%	1,8%	0,4%	0,4%	0,6%	0,8%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.16 - Distribuição 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 dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Nenhum	97,6%	96,0%	96,0%	96,5%	96,5%	97,2%	97,0%	97,3%	97,0%	97,1%
Auxílio moradia	0,5%	0,2%	0,2%	1,3%	0,6%	0,0%	0,3%	0,3%	0,1%	0,2%
Auxílio alimentação	0,0%	0,2%	0,7%	0,2%	0,3%	0,1%	0,0%	0,1%	0,1%	0,1%
Auxílio moradia e alimentação	0,0%	0,0%	0,2%	0,2%	0,1%	0,1%	0,0%	0,0%	0,1%	0,1%
Bolsa Auxílio Permanência	0,2%	0,9%	1,2%	0,4%	0,7%	0,3%	0,9%	0,4%	0,9%	0,6%
Outro tipo de auxílio	1,7%	2,6%	1,6%	1,3%	1,8%	2,2%	1,9%	1,8%	1,6%	1,9%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.17 - Distribuição 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 dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Nenhum	94,5%	94,6%	90,5%	91,2%	92,6%	94,5%	93,6%	93,5%	91,7%	93,3%
Bolsa de iniciação científica	0,2%	0,5%	1,4%	2,2%	1,1%	0,0%	1,0%	1,0%	1,5%	0,9%
Bolsa de extensão	0,0%	0,9%	1,9%	0,9%	0,9%	0,7%	0,3%	0,0%	1,0%	0,5%
Bolsa de monitoria/tutoria	0,2%	0,2%	0,2%	2,0%	0,7%	0,3%	1,0%	1,6%	2,1%	1,2%
Bolsa PET	0,5%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	0,1%	0,1%	0,1%	0,3%	0,2%
Outro tipo de bolsa acadêmica	4,6%	3,8%	6,0%	3,8%	4,5%	4,4%	4,0%	3,8%	3,4%	3,9%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.18 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 14 (Durante o curso de graduação, você participou de programas e/ou atividades curriculares no exterior?), por

Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Não participei	95,4%	96,2%	98,4%	95,6%	96,4%	97,6%	98,0%	97,9%	94,5%	97,0%
Sim, Programa Ciência sem Fronteiras	1,0%	0,5%	0,0%	0,0%	0,3%	0,4%	0,0%	0,1%	0,0%	0,1%
Sim, programa de intercâmbio financiado pelo Governo Federal (Marca; Brafitec; PLI; outro)	0,2%	0,0%	0,0%	0,2%	0,1%	0,0%	0,0%	0,0%	0,4%	0,1%
Sim, programa de intercâmbio financiado pelo Governo Estadual	0,2%	0,2%	0,0%	0,0%	0,1%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Sim, programa de intercâmbio da minha instituição	2,2%	1,4%	1,2%	2,6%	1,9%	1,1%	1,4%	0,8%	2,1%	1,4%
Sim, outro intercâmbio não institucional	1,0%	1,6%	0,5%	1,5%	1,2%	0,8%	0,6%	1,1%	3,0%	1,4%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.19 - Distribuição 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 dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Não	80,5%	81,4%	83,3%	81,5%	81,7%	85,6%	84,0%	84,0%	82,7%	84,1%
Sim, por critério étnico-racial	0,5%	1,2%	0,9%	0,0%	0,6%	0,4%	1,3%	1,0%	1,2%	1,0%
Sim, por critério de renda	8,4%	8,5%	4,7%	5,3%	6,7%	5,8%	5,6%	6,2%	4,9%	5,6%
Sim, por ter estudado em escola pública ou particular com bolsa de estudos	3,4%	4,5%	4,9%	5,1%	4,5%	3,3%	4,0%	4,1%	4,1%	3,9%
Sim, por sistema que combina dois ou mais critérios anteriores	1,9%	1,6%	3,0%	4,6%	2,8%	1,8%	1,3%	3,5%	5,3%	3,0%
Sim, por sistema diferente dos anteriores	5,3%	2,8%	3,3%	3,5%	3,7%	3,0%	3,9%	1,1%	1,8%	2,5%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.20 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 16 (Em que Unidade da Federação você concluiu o ensino médio?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de

Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
AC	0,2%	0,0%	0,0%	0,2%	0,1%	0,1%	0,1%	0,1%	0,1%	0,1%
AL	3,1%	1,9%	3,5%	1,1%	2,4%	3,0%	2,4%	1,4%	1,5%	2,1%
AM	4,3%	4,2%	1,4%	0,7%	2,6%	9,3%	5,6%	3,3%	2,1%	5,1%
AP	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%	0,1%	0,1%	0,3%	0,0%	0,0%	0,1%
BA	7,2%	7,5%	3,5%	1,8%	4,9%	8,9%	8,1%	4,5%	3,9%	6,4%
CE	3,1%	4,5%	2,3%	2,6%	3,1%	6,2%	5,1%	3,3%	1,9%	4,2%
DF	1,4%	2,8%	1,6%	2,2%	2,0%	1,9%	2,6%	1,6%	3,0%	2,2%
ES	0,7%	1,2%	1,4%	1,3%	1,2%	0,6%	1,1%	1,6%	0,9%	1,0%
GO	2,9%	4,7%	3,7%	3,8%	3,8%	4,1%	3,9%	3,8%	1,8%	3,4%
MA	0,2%	0,7%	0,7%	0,0%	0,4%	1,0%	0,3%	0,6%	0,1%	0,5%
MG	5,8%	6,8%	6,7%	11,0%	7,7%	7,1%	5,8%	6,9%	6,8%	6,7%
MS	0,2%	0,2%	0,2%	0,4%	0,3%	0,3%	0,1%	0,3%	0,6%	0,3%
MT	0,0%	0,2%	0,0%	0,4%	0,2%	0,3%	0,3%	0,0%	0,0%	0,1%
PA	0,5%	1,2%	0,0%	0,9%	0,6%	0,8%	0,4%	0,6%	0,9%	0,7%
PB	0,2%	0,5%	0,7%	2,9%	1,1%	1,2%	2,4%	1,4%	2,1%	1,8%
PE	12,0%	6,6%	7,2%	4,6%	7,5%	9,8%	8,1%	8,5%	5,5%	8,0%
PI	0,5%	0,5%	0,5%	0,4%	0,5%	1,7%	1,0%	1,1%	1,5%	1,3%
PR	10,8%	9,4%	11,4%	8,6%	10,0%	8,0%	7,7%	9,3%	10,5%	8,9%
RJ	3,1%	4,9%	7,0%	4,9%	5,0%	4,7%	4,0%	5,2%	7,6%	5,3%
RN	1,4%	1,4%	1,6%	3,3%	2,0%	1,7%	2,9%	2,8%	2,8%	2,5%
RO	0,0%	0,5%	0,0%	0,0%	0,1%	0,3%	0,0%	0,0%	0,1%	0,1%
RR	0,5%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	0,1%	0,0%	0,3%	0,1%	0,1%
RS	1,4%	2,6%	4,7%	5,3%	3,5%	1,9%	3,6%	4,5%	4,9%	3,7%
SC	2,9%	3,5%	2,8%	3,5%	3,2%	2,2%	3,0%	3,1%	2,8%	2,8%
SE	1,4%	2,4%	1,2%	0,7%	1,4%	3,6%	1,6%	1,4%	1,5%	2,0%
SP	34,9%	31,3%	37,2%	38,2%	35,5%	20,3%	29,2%	34,1%	36,4%	29,9%
TO	0,0%	0,2%	0,0%	0,4%	0,2%	0,4%	0,1%	0,0%	0,0%	0,1%
Não se aplica	0,7%	0,2%	0,7%	0,4%	0,5%	0,3%	0,1%	0,3%	0,6%	0,3%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.21 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 17 (Em que tipo de escola você cursou o ensino médio?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho

(% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Todo em escola pública	56,4%	54,1%	52,3%	41,9%	51,0%	62,2%	54,8%	50,1%	38,5%	51,6%
Todo em escola privada (particular)	25,8%	25,6%	30,5%	43,5%	31,6%	23,1%	26,5%	36,8%	50,7%	34,0%
Todo no exterior	0,0%	0,0%	0,2%	0,2%	0,1%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	0,0%
A maior parte em escola pública	10,1%	11,8%	8,1%	7,3%	9,3%	9,1%	9,8%	6,6%	5,6%	7,8%
A maior parte em escola privada (particular)	7,0%	7,5%	8,8%	6,2%	7,4%	5,5%	8,6%	6,1%	4,6%	6,2%
Parte no Brasil e parte no exterior	0,7%	0,9%	0,0%	0,9%	0,6%	0,0%	0,3%	0,4%	0,4%	0,3%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.22 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 18 (Qual modalidade de ensino médio você concluiu?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Ensino médio tradicional	78,6%	80,2%	79,8%	80,4%	79,7%	75,5%	76,9%	79,9%	84,3%	79,1%
Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro)	5,8%	7,8%	9,8%	12,6%	9,1%	7,3%	9,1%	8,8%	8,7%	8,5%
Profissionalizante magistério (Curso Normal)	1,2%	0,0%	0,5%	0,2%	0,5%	3,7%	4,3%	2,5%	2,4%	3,2%
Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo	12,3%	10,8%	6,5%	4,4%	8,4%	12,6%	8,7%	7,1%	3,6%	8,1%
Outra modalidade	2,2%	1,2%	3,5%	2,4%	2,3%	0,8%	1,0%	1,7%	1,0%	1,1%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.23 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 19 (Quem lhe deu maior incentivo para cursar a graduação?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Ninguém	27,2%	27,5%	24,7%	31,1%	27,7%	24,3%	21,4%	18,2%	19,7%	21,0%
Pais	48,2%	44,9%	50,0%	46,1%	47,3%	45,6%	48,6%	57,6%	58,7%	52,5%
Outros membros da família que não os pais	9,6%	14,6%	10,2%	8,4%	10,7%	16,2%	15,1%	14,0%	13,2%	14,6%
Professores	1,9%	1,4%	0,9%	1,3%	1,4%	1,4%	2,0%	0,8%	1,5%	1,4%
Líder ou representante religioso	0,5%	0,2%	0,9%	0,2%	0,5%	0,1%	0,4%	0,4%	0,1%	0,3%
Colegas/Amigos	8,0%	7,8%	9,5%	8,6%	8,5%	8,3%	7,1%	6,1%	4,3%	6,5%
Outras pessoas	4,6%	3,5%	3,7%	4,2%	4,0%	4,0%	5,3%	2,8%	2,5%	3,7%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.24 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 20 (Algum dos grupos abaixo foi determinante para você enfrentar dificuldades durante seu curso superior e conclui-lo?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Não tive dificuldade	46,5%	47,1%	47,9%	48,8%	47,6%	45,0%	45,8%	48,2%	48,4%	46,8%
Não recebi apoio para enfrentar dificuldades	8,4%	9,9%	2,1%	5,5%	6,4%	6,9%	4,4%	2,5%	3,4%	4,3%
Pais	24,3%	22,4%	28,1%	21,9%	24,1%	22,0%	25,1%	26,9%	27,0%	25,2%
Avós	1,7%	1,2%	1,2%	2,2%	1,6%	1,2%	0,9%	1,0%	0,9%	1,0%
Irmãos, primos ou tios	1,9%	2,1%	1,4%	3,1%	2,1%	3,2%	2,6%	2,8%	2,8%	2,9%
Líder ou representante religioso	0,0%	0,0%	0,7%	0,4%	0,3%	0,0%	0,1%	0,4%	0,1%	0,2%
Colegas de curso ou amigos	6,7%	8,9%	7,7%	7,9%	7,8%	8,6%	8,0%	8,2%	7,6%	8,1%
Professores do curso	3,4%	2,8%	3,7%	2,9%	3,2%	4,3%	2,6%	2,5%	3,3%	3,2%
Profissionais do serviço de apoio ao estudante da IES	0,0%	0,2%	0,2%	0,4%	0,2%	0,0%	0,3%	0,1%	0,0%	0,1%
Colegas de trabalho	1,2%	0,9%	0,7%	0,9%	0,9%	1,5%	1,3%	0,6%	0,6%	1,0%
Outro grupo	5,8%	4,5%	6,3%	6,0%	5,6%	7,3%	9,0%	6,6%	5,9%	7,2%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.25 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 21 (Alguém em sua família concluiu um curso superior?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Sim	74,5%	68,2%	76,3%	75,5%	73,7%	65,0%	72,2%	76,2%	83,0%	73,9%
Não	25,5%	31,8%	23,7%	24,5%	26,3%	35,0%	27,8%	23,8%	17,0%	26,1%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.26 - Distribuição 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 dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Nenhum	17,1%	12,9%	12,3%	7,3%	12,3%	12,3%	8,8%	7,6%	6,4%	8,8%
Um ou dois	40,5%	33,6%	30,7%	27,6%	33,0%	36,4%	36,8%	37,3%	31,1%	35,5%
De três a cinco	26,0%	31,8%	33,3%	31,1%	30,6%	33,2%	35,7%	32,2%	34,8%	34,0%
De seis a oito	7,7%	10,8%	11,2%	14,8%	11,2%	9,8%	10,8%	11,0%	10,5%	10,5%
Mais de oito	8,7%	10,8%	12,6%	19,2%	12,9%	8,3%	7,8%	11,7%	17,2%	11,2%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.27 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 23 (Quantas horas por semana, aproximadamente, você dedicou aos estudos, excetuando as horas de aula?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Nenhuma, apenas assisto às aulas	12,0%	11,3%	10,0%	7,5%	10,2%	7,7%	5,8%	6,9%	3,3%	6,0%
De uma a três	54,2%	51,5%	49,3%	44,8%	49,9%	57,1%	59,2%	56,0%	46,8%	54,9%
De quatro a sete	19,5%	24,5%	25,6%	28,0%	24,5%	22,0%	22,7%	24,3%	32,4%	25,3%
De oito a doze	8,4%	8,2%	9,1%	11,5%	9,3%	8,0%	6,1%	6,9%	10,2%	7,8%
Mais de doze	5,8%	4,5%	6,0%	8,2%	6,2%	5,1%	6,1%	5,8%	7,3%	6,1%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.28 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 24 (Você teve oportunidade de aprendizado de idioma estrangeiro na Instituição?), por Sexo dos Estudantes e

Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Sim, somente na modalidade presencial	39,8%	36,0%	38,8%	38,2%	38,2%	40,4%	40,2%	36,1%	35,6%	38,1%
Sim, somente na modalidade semipresencial	1,2%	0,5%	1,2%	0,0%	0,7%	1,2%	0,4%	1,0%	0,6%	0,8%
Sim, parte na modalidade presencial e parte na modalidade semipresencial	1,2%	5,2%	4,9%	6,0%	4,4%	2,2%	2,7%	3,1%	4,1%	3,0%
Sim, na modalidade a distância	3,4%	4,0%	5,6%	2,9%	3,9%	3,0%	6,7%	3,0%	5,0%	4,4%
Não	54,5%	54,4%	49,5%	53,0%	52,8%	53,1%	49,9%	56,9%	54,7%	53,6%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.29 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 25 (Qual o principal motivo para você ter escolhido este curso?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Inserção no mercado de trabalho	14,2%	13,9%	11,4%	8,8%	12,0%	15,8%	12,7%	9,5%	8,7%	11,7%
Influência familiar	6,0%	5,6%	4,4%	2,9%	4,7%	8,2%	7,6%	5,8%	3,6%	6,3%
Valorização profissional	13,7%	15,5%	9,3%	11,5%	12,5%	11,5%	9,7%	9,5%	7,7%	9,6%
Prestígio Social	2,7%	1,6%	0,0%	1,1%	1,3%	1,1%	1,0%	0,7%	0,4%	0,8%
Vocação	46,0%	49,6%	55,1%	55,6%	51,7%	50,3%	54,9%	60,1%	59,7%	56,2%
Oferecido na modalidade a distância	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	0,0%	0,7%	0,4%	0,3%
Baixa concorrência para ingresso	0,7%	0,0%	0,2%	0,0%	0,2%	0,0%	0,4%	0,1%	0,4%	0,2%
Outro motivo	16,6%	13,6%	19,5%	20,1%	17,5%	13,0%	13,7%	13,6%	19,0%	14,8%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.30 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 26 (Qual a principal razão para você ter escolhido a sua instituição de educação superior?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Gratuidade	3,6%	1,9%	4,0%	4,6%	3,5%	3,7%	4,7%	3,7%	5,0%	4,3%
Preço da mensalidade	12,0%	8,9%	3,7%	6,6%	7,8%	10,2%	10,0%	8,8%	6,5%	8,9%
Proximidade da minha residência	17,6%	16,7%	11,2%	12,4%	14,4%	13,7%	15,4%	13,3%	14,7%	14,3%
Proximidade do meu trabalho	2,2%	2,4%	2,3%	1,8%	2,1%	2,1%	1,6%	1,1%	0,6%	1,4%
Facilidade de acesso	7,2%	6,4%	2,8%	4,6%	5,2%	7,5%	4,4%	7,6%	4,0%	5,9%
Qualidade/reputação	34,9%	45,2%	56,3%	51,4%	47,1%	39,7%	42,8%	45,3%	48,7%	44,0%
Foi a única onde tive aprovação	1,7%	0,7%	0,5%	1,1%	1,0%	1,2%	1,7%	0,7%	1,0%	1,2%
Possibilidade de ter bolsa de estudo	5,5%	5,2%	5,8%	6,8%	5,9%	6,1%	4,7%	5,8%	6,5%	5,8%
Outro motivo	15,2%	12,7%	13,5%	10,6%	12,9%	15,8%	14,7%	13,7%	12,9%	14,3%
Total	415	425	430	453	1.723	723	701	707	675	2.806

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.31 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 27 (As disciplinas cursadas contribuíram para sua formação integral, como cidadão e profissional.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,8%	1,0%	0,5%	1,6%	1,2%	0,9%	0,6%	0,1%	0,5%	0,5%
Discordo	1,3%	1,0%	2,1%	1,6%	1,5%	1,1%	2,0%	1,7%	2,1%	1,7%
Discordo parcialmente	4,8%	1,9%	2,1%	2,5%	2,8%	4,0%	2,9%	4,0%	3,8%	3,7%
Concordo parcialmente	10,6%	14,4%	16,6%	14,3%	14,1%	9,9%	13,0%	14,5%	13,5%	12,7%
Concordo	21,3%	23,0%	22,3%	30,7%	24,5%	14,8%	17,8%	20,8%	23,0%	19,1%
Concordo totalmente	60,3%	58,8%	56,3%	49,3%	56,0%	69,3%	63,6%	58,8%	57,2%	62,3%
Total	395	417	421	446	1.679	696	685	697	666	2.744

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.32 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 28 (Os conteúdos abordados nas disciplinas do curso favoreceram sua atuação em estágios ou em atividades de iniciação profissional.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	2,3%	1,5%	1,0%	1,6%	1,6%	2,0%	1,3%	1,3%	0,6%	1,3%
Discordo	3,1%	1,0%	2,1%	2,3%	2,1%	1,7%	1,6%	1,4%	2,0%	1,7%
Discordo parcialmente	4,3%	3,2%	2,9%	3,4%	3,4%	3,6%	3,7%	3,3%	3,2%	3,5%
Concordo parcialmente	10,9%	11,9%	12,6%	11,4%	11,7%	8,6%	9,0%	10,5%	9,5%	9,4%
Concordo	16,0%	19,7%	24,0%	23,2%	20,8%	15,3%	16,9%	23,4%	26,0%	20,3%
Concordo totalmente	63,4%	62,9%	57,5%	58,2%	60,4%	68,8%	67,4%	60,0%	58,8%	63,8%
Total	393	412	421	440	1.666	688	675	693	655	2.711

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.33 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 29 (As metodologias de ensino utilizadas no curso desafiaram você a aprofundar conhecimentos e desenvolver competências reflexivas e críticas.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	2,0%	1,4%	0,2%	3,1%	1,7%	2,6%	1,2%	1,9%	2,2%	2,0%
Discordo	3,5%	1,4%	3,7%	3,1%	3,0%	2,7%	2,0%	1,6%	2,1%	2,1%
Discordo parcialmente	5,8%	3,3%	4,7%	4,0%	4,4%	4,9%	5,5%	6,0%	7,7%	6,0%
Concordo parcialmente	11,6%	13,2%	13,1%	15,8%	13,5%	8,1%	10,8%	13,6%	14,2%	11,6%
Concordo	15,6%	23,2%	23,7%	26,1%	22,3%	17,1%	19,5%	22,7%	22,8%	20,5%
Concordo totalmente	61,6%	57,4%	54,6%	47,8%	55,1%	64,6%	61,0%	54,2%	51,0%	57,8%
Total	398	418	427	448	1.691	695	693	697	671	2.756

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.34 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 30 (O curso propiciou experiências de aprendizagem inovadoras.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,7%	1,0%	1,6%	2,9%	1,8%	2,1%	0,9%	1,7%	0,6%	1,3%
Discordo	3,2%	1,0%	3,3%	2,9%	2,6%	2,8%	1,6%	2,2%	3,4%	2,5%
Discordo parcialmente	5,0%	4,1%	4,9%	3,1%	4,2%	4,7%	4,2%	6,2%	4,6%	4,9%
Concordo parcialmente	9,7%	10,7%	9,1%	13,1%	10,7%	8,6%	9,0%	10,5%	11,8%	9,9%
Concordo	18,2%	17,9%	19,2%	20,3%	18,9%	11,0%	17,1%	21,5%	25,0%	18,6%
Concordo totalmente	62,2%	65,4%	61,9%	57,7%	61,7%	70,8%	67,2%	58,0%	54,6%	62,7%
Total	402	419	428	449	1.698	708	690	697	672	2.767

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.35 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 31 (O curso contribuiu para o desenvolvimento da sua consciência ética para o exercício profissional.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,5%	1,0%	1,2%	1,3%	1,2%	1,7%	1,0%	0,9%	0,6%	1,0%
Discordo	2,0%	0,5%	2,3%	2,7%	1,9%	2,3%	2,4%	2,5%	2,7%	2,5%
Discordo parcialmente	3,7%	2,2%	4,2%	4,9%	3,8%	2,5%	2,6%	3,8%	5,4%	3,5%
Concordo parcialmente	12,1%	11,0%	8,7%	10,5%	10,5%	7,2%	7,5%	10,4%	11,1%	9,0%
Concordo	18,3%	18,5%	22,7%	23,8%	20,9%	15,0%	18,6%	21,5%	18,7%	18,4%
Concordo totalmente	62,4%	66,9%	60,9%	56,8%	61,6%	71,3%	67,9%	61,0%	61,5%	65,5%
Total	404	417	427	449	1.697	707	695	692	668	2.762

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.36 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 32 (No curso você teve oportunidade de aprender a trabalhar em equipe.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,7%	0,7%	0,7%	0,9%	1,0%	0,8%	0,6%	0,3%	0,4%	0,5%
Discordo	2,0%	0,7%	0,9%	0,4%	1,0%	1,3%	1,6%	0,7%	1,0%	1,2%
Discordo parcialmente	3,2%	0,7%	1,6%	2,4%	2,0%	2,0%	0,9%	1,4%	1,6%	1,5%
Concordo parcialmente	5,4%	6,0%	4,4%	8,0%	6,0%	3,2%	3,3%	6,6%	4,9%	4,5%
Concordo	13,6%	15,8%	15,4%	15,3%	15,1%	8,4%	11,4%	13,7%	12,0%	11,4%
Concordo totalmente	74,0%	76,1%	76,9%	72,9%	74,9%	84,3%	82,2%	77,4%	80,0%	81,0%
Total	404	418	428	450	1.700	713	692	702	674	2.781

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.37 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 33 (O curso possibilitou aumentar sua capacidade de reflexão e argumentação.), por

Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	2,3%	0,5%	1,4%	3,1%	1,8%	1,3%	1,3%	1,4%	1,4%	1,3%
Discordo	2,3%	1,2%	2,8%	2,0%	2,1%	3,0%	2,0%	1,9%	3,8%	2,7%
Discordo parcialmente	5,0%	2,4%	4,0%	4,5%	4,0%	3,6%	2,7%	4,9%	5,6%	4,2%
Concordo parcialmente	12,8%	10,5%	12,3%	13,0%	12,2%	7,3%	9,4%	13,1%	12,6%	10,6%
Concordo	16,8%	26,3%	22,9%	26,3%	23,2%	15,7%	20,3%	22,7%	24,8%	20,8%
Concordo totalmente	61,0%	59,1%	56,5%	51,0%	56,8%	69,2%	64,3%	56,0%	51,9%	60,5%
Total	400	418	423	445	1.686	702	691	696	665	2.754

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.38 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 34 (O curso promoveu o desenvolvimento da sua capacidade de pensar criticamente, analisar e refletir sobre soluções para problemas da sociedade.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em

Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	2,6%	1,9%	1,9%	2,9%	2,3%	2,9%	1,3%	2,4%	2,4%	2,3%
Discordo	2,6%	1,0%	4,5%	3,6%	2,9%	2,9%	2,8%	3,5%	5,2%	3,6%
Discordo parcialmente	7,4%	4,1%	5,2%	6,6%	5,8%	3,9%	3,3%	5,6%	6,0%	4,7%
Concordo parcialmente	11,5%	14,0%	12,6%	16,7%	13,8%	7,5%	12,8%	15,0%	16,6%	12,9%
Concordo	18,1%	21,8%	26,1%	25,3%	23,0%	16,4%	21,5%	21,2%	24,9%	20,9%
Concordo totalmente	57,9%	57,1%	49,6%	44,8%	52,2%	66,4%	58,3%	52,4%	44,9%	55,6%
Total	392	413	421	442	1.668	691	674	680	655	2.700

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.39 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 35 (O curso contribuiu para você ampliar sua capacidade de comunicação nas formas oral e escrita.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	2,0%	1,4%	3,1%	4,3%	2,7%	2,7%	1,8%	2,3%	2,1%	2,2%
Discordo	4,0%	2,2%	3,1%	2,9%	3,0%	2,7%	2,2%	3,5%	5,3%	3,4%
Discordo parcialmente	5,5%	4,6%	6,9%	7,7%	6,2%	4,1%	3,8%	4,5%	5,5%	4,5%
Concordo parcialmente	11,8%	12,9%	16,1%	16,5%	14,4%	9,5%	10,6%	14,8%	13,7%	12,1%
Concordo	19,1%	23,0%	22,7%	25,8%	22,8%	15,8%	21,0%	22,3%	24,3%	20,8%
Concordo totalmente	57,4%	55,9%	48,1%	42,8%	50,8%	65,1%	60,6%	52,6%	49,2%	57,0%
Total	397	417	422	442	1.678	703	680	690	659	2.732

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.40 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 36 (O curso contribuiu para o desenvolvimento da sua capacidade de aprender e atualizar-se permanentemente.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,8%	1,4%	0,2%	0,9%	1,1%	1,0%	0,4%	0,9%	0,6%	0,7%
Discordo	2,5%	0,0%	1,9%	2,4%	1,7%	1,8%	1,7%	1,9%	2,7%	2,0%
Discordo parcialmente	4,8%	2,6%	4,7%	5,3%	4,4%	4,3%	3,2%	5,0%	4,0%	4,1%
Concordo parcialmente	12,0%	13,1%	12,7%	12,6%	12,6%	9,2%	10,2%	12,6%	13,2%	11,3%
Concordo	19,8%	25,0%	28,4%	28,8%	25,6%	15,9%	22,2%	23,8%	28,1%	22,4%
Concordo totalmente	59,3%	57,9%	52,1%	49,9%	54,6%	67,8%	62,3%	55,9%	51,3%	59,4%
Total	400	420	426	451	1.697	704	689	701	668	2.762

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.41 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 37 (As relações professor-aluno ao longo do curso estimularam você a estudar e aprender.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	2,2%	1,7%	1,4%	2,2%	1,9%	2,0%	1,7%	1,1%	1,3%	1,6%
Discordo	3,2%	2,1%	3,0%	2,7%	2,8%	3,1%	2,3%	4,0%	4,5%	3,5%
Discordo parcialmente	4,5%	4,3%	4,4%	4,4%	4,4%	4,7%	4,3%	4,1%	4,5%	4,4%
Concordo parcialmente	14,1%	13,6%	13,3%	14,2%	13,8%	7,1%	9,6%	14,6%	14,6%	11,4%
Concordo	20,3%	20,3%	22,7%	23,8%	21,8%	14,8%	18,7%	22,3%	21,6%	19,3%
Concordo totalmente	55,7%	58,0%	55,0%	52,7%	55,3%	68,3%	63,4%	53,9%	53,6%	59,8%
Total	404	419	427	450	1.700	704	691	705	672	2.772

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.42 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 38 (Os planos de ensino apresentados pelos professores contribuíram para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e para seus estudos.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,7%	1,0%	1,2%	1,1%	1,2%	1,7%	1,3%	0,3%	1,0%	1,1%
Discordo	4,2%	1,0%	3,3%	3,8%	3,1%	2,8%	1,9%	3,7%	4,0%	3,1%
Discordo parcialmente	6,9%	6,7%	4,2%	5,3%	5,8%	4,1%	4,4%	5,3%	5,7%	4,8%
Concordo parcialmente	11,9%	13,1%	15,0%	14,2%	13,6%	8,2%	11,0%	15,1%	14,6%	12,2%
Concordo	19,0%	22,9%	26,0%	30,8%	24,8%	18,1%	20,3%	25,1%	25,4%	22,2%
Concordo totalmente	56,3%	55,5%	50,4%	44,8%	51,6%	65,1%	61,1%	50,4%	49,3%	56,6%
Total	405	420	427	451	1.703	711	689	700	672	2.772

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.43 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 39 (As referências bibliográficas indicadas pelos professores nos planos de ensino contribuíram para seus estudos e aprendizagens.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,7%	1,2%	0,9%	1,8%	1,4%	1,3%	0,3%	1,1%	0,7%	0,9%
Discordo	5,4%	1,4%	3,0%	1,3%	2,8%	2,7%	2,6%	1,7%	2,8%	2,5%
Discordo parcialmente	3,5%	2,9%	4,0%	5,1%	3,9%	4,2%	3,5%	3,9%	4,0%	3,9%
Concordo parcialmente	12,6%	16,4%	14,2%	13,4%	14,2%	7,5%	10,3%	11,9%	13,3%	10,7%
Concordo	20,8%	19,3%	23,1%	25,4%	22,2%	15,1%	20,7%	22,0%	21,2%	19,7%
Concordo totalmente	55,9%	58,8%	54,8%	52,9%	55,5%	69,2%	62,7%	59,4%	57,9%	62,4%
Total	404	415	429	448	1.696	707	692	697	670	2.766

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.44 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 40 (Foram oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionados ao processo de formação.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	5,1%	2,7%	4,3%	3,2%	3,8%	5,3%	3,9%	3,1%	4,2%	4,1%
Discordo	5,6%	2,7%	4,3%	4,3%	4,2%	4,1%	3,3%	4,5%	4,7%	4,1%
Discordo parcialmente	5,6%	5,9%	7,9%	7,1%	6,6%	6,2%	7,2%	7,0%	9,0%	7,3%
Concordo parcialmente	12,4%	15,5%	13,5%	18,0%	14,9%	9,5%	13,6%	16,8%	15,4%	13,8%
Concordo	19,0%	24,6%	20,9%	23,2%	22,0%	18,6%	21,5%	23,4%	23,4%	21,7%
Concordo totalmente	52,3%	48,5%	49,0%	44,2%	48,4%	56,3%	50,7%	45,3%	43,3%	49,0%
Total	394	406	416	439	1.655	682	671	674	642	2.669

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.45 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 41 (A coordenação do curso promoveu ações de mediação em situações eventuais de conflito ocorridas na relação professor-aluno.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	4,2%	2,1%	4,0%	4,4%	3,7%	5,1%	3,8%	3,4%	3,3%	3,9%
Discordo	5,2%	3,8%	5,2%	5,1%	4,8%	4,3%	3,5%	5,3%	5,2%	4,6%
Discordo parcialmente	4,7%	5,7%	4,7%	6,9%	5,5%	4,8%	6,1%	6,7%	6,9%	6,1%
Concordo parcialmente	13,3%	10,2%	8,2%	8,9%	10,1%	8,1%	9,6%	10,1%	13,3%	10,3%
Concordo	16,7%	18,8%	21,8%	23,8%	20,4%	13,8%	15,7%	17,4%	15,5%	15,6%
Concordo totalmente	55,9%	59,3%	56,2%	50,9%	55,5%	63,9%	61,3%	57,0%	55,8%	59,5%
Total	406	420	427	450	1.703	704	687	700	669	2.760

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.46 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 42 (O curso exigiu de você organização e dedicação frequente aos estudos.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	2,0%	1,4%	0,7%	1,8%	1,5%	1,1%	1,0%	1,3%	1,6%	1,3%
Discordo	2,5%	1,7%	3,3%	2,7%	2,5%	2,8%	1,9%	2,6%	3,1%	2,6%
Discordo parcialmente	6,4%	3,1%	5,4%	6,4%	5,3%	4,0%	3,7%	5,8%	4,6%	4,5%
Concordo parcialmente	11,1%	11,2%	11,2%	14,2%	12,0%	5,9%	11,1%	9,8%	12,5%	9,8%
Concordo	16,5%	18,8%	20,3%	23,8%	19,9%	14,9%	16,4%	19,6%	19,9%	17,7%
Concordo totalmente	61,7%	63,9%	59,1%	51,1%	58,8%	71,3%	65,9%	60,9%	58,2%	64,1%
Total	407	421	428	450	1.706	707	695	704	672	2.778

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.47 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 43 (Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	4,0%	5,6%	4,0%	4,9%	4,6%	5,2%	4,3%	4,9%	3,6%	4,5%
Discordo	4,3%	4,6%	3,8%	5,2%	4,5%	3,6%	3,0%	4,3%	4,1%	3,8%
Discordo parcialmente	5,6%	3,9%	6,4%	6,3%	5,5%	5,2%	6,1%	5,5%	6,5%	5,8%
Concordo parcialmente	14,9%	10,4%	10,2%	12,8%	12,0%	8,3%	11,2%	13,0%	11,8%	11,1%
Concordo	14,1%	18,6%	21,0%	22,4%	19,2%	13,8%	17,3%	16,4%	21,1%	17,1%
Concordo totalmente	57,1%	57,0%	54,6%	48,4%	54,1%	63,7%	58,0%	56,0%	52,8%	57,7%
Total	396	414	423	446	1.679	686	669	678	659	2.692

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.48 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 44 (Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimularam a investigação acadêmica.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em

Gastronomia										
Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	4,0%	6,6%	8,5%	8,7%	7,0%	7,7%	5,8%	7,6%	9,7%	7,7%
Discordo	6,1%	3,3%	6,7%	6,1%	5,6%	4,6%	4,7%	7,0%	6,8%	5,8%
Discordo parcialmente	7,8%	8,6%	7,2%	9,2%	8,2%	3,9%	6,3%	7,6%	6,6%	6,1%
Concordo parcialmente	13,1%	12,4%	15,2%	14,1%	13,7%	10,5%	12,0%	12,4%	16,2%	12,8%
Concordo	15,8%	21,3%	17,9%	21,4%	19,2%	13,8%	18,3%	18,2%	19,1%	17,3%
Concordo totalmente	53,2%	47,8%	44,5%	40,6%	46,3%	59,4%	52,8%	47,1%	41,6%	50,3%
Total	374	395	402	426	1.597	646	617	643	618	2.524

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.49 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 45 (O curso ofereceu condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,7%	2,6%	1,4%	1,3%	1,8%	3,7%	2,5%	1,3%	1,5%	2,2%
Discordo	4,7%	2,1%	3,5%	3,8%	3,5%	3,2%	2,6%	3,9%	2,9%	3,2%
Discordo parcialmente	5,7%	4,0%	3,3%	3,6%	4,1%	4,1%	4,4%	4,3%	4,2%	4,2%
Concordo parcialmente	11,8%	9,5%	10,5%	10,7%	10,6%	7,8%	8,2%	8,6%	9,8%	8,6%
Concordo	15,8%	18,3%	21,5%	20,2%	19,0%	13,3%	15,3%	18,1%	17,7%	16,1%
Concordo totalmente	60,3%	63,3%	59,7%	60,4%	61,0%	67,9%	67,1%	63,8%	64,0%	65,7%
Total	406	420	427	450	1.703	708	686	697	666	2.757

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.50 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 46 (A instituição ofereceu oportunidades para os estudantes atuarem como representantes em órgãos colegiados.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	8,1%	9,5%	10,6%	12,0%	10,1%	8,8%	8,3%	9,6%	10,3%	9,2%
Discordo	9,7%	4,5%	5,2%	7,7%	6,8%	5,1%	5,3%	7,3%	8,4%	6,5%
Discordo parcialmente	7,5%	5,6%	7,8%	6,7%	6,9%	5,0%	6,7%	6,8%	8,4%	6,7%
Concordo parcialmente	13,7%	16,7%	11,4%	18,0%	15,0%	11,9%	12,7%	14,6%	17,9%	14,2%
Concordo	11,3%	16,7%	22,0%	17,0%	16,8%	13,0%	17,9%	18,2%	16,3%	16,3%
Concordo totalmente	49,7%	47,1%	43,2%	38,7%	44,5%	56,3%	49,1%	43,4%	38,6%	47,1%
Total	372	378	387	401	1.538	624	599	603	546	2.372

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.51 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 47 (O curso favoreceu a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	0,5%	0,5%	0,2%	0,4%	0,4%	0,3%	0,6%	0,7%	0,7%	0,6%
Discordo	2,0%	0,5%	2,6%	1,8%	1,7%	2,7%	1,2%	1,7%	1,8%	1,8%
Discordo parcialmente	4,9%	3,6%	2,8%	4,0%	3,8%	3,2%	2,6%	4,0%	3,3%	3,3%
Concordo parcialmente	10,1%	7,8%	8,2%	8,2%	8,6%	7,1%	8,8%	8,7%	8,9%	8,4%
Concordo	13,3%	17,6%	20,3%	20,4%	18,0%	13,4%	15,4%	17,4%	20,2%	16,6%
Concordo totalmente	69,3%	70,1%	65,9%	65,2%	67,5%	73,3%	71,4%	67,5%	65,1%	69,4%
Total	407	421	428	451	1.707	715	693	705	673	2.786

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.52 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 48 (As atividades práticas foram suficientes para relacionar os conteúdos do curso com a prática, contribuindo para sua formação profissional.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	2,7%	1,4%	1,9%	1,8%	1,9%	3,5%	3,5%	3,3%	3,1%	3,3%
Discordo	4,7%	3,1%	4,9%	3,8%	4,1%	3,8%	3,2%	3,4%	2,7%	3,3%
Discordo parcialmente	5,4%	4,8%	5,1%	8,0%	5,9%	5,8%	5,5%	6,4%	7,6%	6,3%
Concordo parcialmente	16,3%	14,3%	13,8%	10,9%	13,7%	11,8%	10,1%	13,0%	14,3%	12,3%
Concordo	16,3%	22,6%	20,5%	28,4%	22,1%	15,7%	20,6%	22,0%	23,9%	20,5%
Concordo totalmente	54,6%	53,9%	53,8%	47,2%	52,3%	59,5%	57,1%	51,9%	48,4%	54,3%
Total	405	421	429	451	1.706	713	690	705	673	2.781

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.53 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 49 (O curso propiciou acesso a conhecimentos atualizados e/ou contemporâneos em sua área de formação.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,2%	1,2%	0,5%	1,1%	1,0%	1,1%	0,4%	0,7%	0,7%	0,8%
Discordo	2,5%	1,4%	2,8%	2,2%	2,2%	1,7%	2,2%	2,9%	2,4%	2,3%
Discordo parcialmente	5,4%	2,6%	3,3%	4,2%	3,9%	4,4%	3,8%	3,6%	4,2%	4,0%
Concordo parcialmente	12,1%	11,6%	13,5%	10,6%	12,0%	9,8%	10,2%	11,4%	12,5%	10,9%
Concordo	19,1%	22,1%	22,1%	24,2%	21,9%	16,4%	18,7%	24,3%	22,6%	20,5%
Concordo totalmente	59,7%	61,0%	57,9%	57,6%	59,0%	66,6%	64,7%	57,2%	57,6%	61,6%
Total	404	421	430	451	1.706	707	689	701	672	2.769

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.54 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 50 (O estágio supervisionado proporcionou experiências diversificadas para a sua formação.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	3,6%	6,0%	3,9%	4,3%	4,4%	4,2%	4,1%	3,7%	3,2%	3,8%
Discordo	4,2%	2,4%	3,3%	2,4%	3,1%	2,8%	2,2%	3,0%	1,6%	2,4%
Discordo parcialmente	6,0%	3,0%	2,1%	3,3%	3,6%	4,2%	2,0%	2,8%	4,6%	3,4%
Concordo parcialmente	15,1%	8,7%	9,5%	8,8%	10,5%	7,2%	8,8%	8,3%	10,1%	8,5%
Concordo	10,9%	18,6%	23,4%	25,8%	19,7%	14,2%	15,6%	19,4%	17,3%	16,6%
Concordo totalmente	60,1%	61,4%	57,9%	55,3%	58,7%	67,4%	67,3%	62,7%	63,2%	65,2%
Total	331	334	337	329	1.331	571	557	563	497	2.188

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.55 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 51 (As atividades realizadas durante seu trabalho de conclusão de curso contribuíram para qualificar sua formação profissional.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	2,1%	1,6%	2,1%	2,0%	1,9%	3,3%	1,4%	2,3%	1,7%	2,2%
Discordo	5,0%	2,6%	3,4%	3,1%	3,5%	1,8%	2,0%	2,8%	1,3%	2,0%
Discordo parcialmente	3,7%	3,1%	1,8%	4,3%	3,2%	2,9%	3,4%	3,1%	4,3%	3,4%
Concordo parcialmente	10,8%	11,7%	10,4%	10,4%	10,8%	8,2%	8,1%	7,8%	10,5%	8,6%
Concordo	16,1%	18,2%	23,6%	24,9%	20,8%	14,1%	16,9%	19,9%	21,2%	17,9%
Concordo totalmente	62,3%	62,8%	58,7%	55,2%	59,7%	69,7%	68,2%	64,0%	61,0%	65,8%
Total	379	384	385	393	1.541	660	644	639	600	2.543

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.56 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 52 (Foram oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no país.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	13,5%	17,1%	16,4%	18,7%	16,5%	17,3%	18,8%	15,5%	14,1%	16,4%
Discordo	7,6%	5,7%	5,2%	6,8%	6,3%	5,8%	5,7%	6,8%	6,8%	6,3%
Discordo parcialmente	5,3%	5,4%	4,9%	7,5%	5,9%	4,1%	4,6%	8,1%	8,0%	6,2%
Concordo parcialmente	12,1%	12,8%	14,0%	11,4%	12,6%	9,3%	8,8%	10,4%	12,8%	10,3%
Concordo	12,6%	13,4%	12,7%	17,0%	14,1%	10,0%	11,7%	14,7%	16,5%	13,2%
Concordo totalmente	48,8%	45,6%	46,8%	38,4%	44,7%	53,6%	50,4%	44,5%	41,7%	47,5%
Total	340	351	385	411	1.487	591	565	605	587	2.348

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.57 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 53 (Foram oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios fora do país.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	17,9%	21,3%	21,0%	21,0%	20,4%	21,2%	20,4%	22,2%	18,9%	20,7%
Discordo	7,6%	7,3%	5,6%	10,1%	7,7%	4,8%	6,7%	6,1%	8,5%	6,5%
Discordo parcialmente	5,8%	4,4%	5,6%	8,2%	6,1%	5,4%	5,0%	6,0%	6,1%	5,6%
Concordo parcialmente	11,8%	9,6%	10,1%	9,2%	10,1%	7,3%	7,8%	8,2%	9,9%	8,3%
Concordo	10,3%	13,7%	13,0%	11,9%	12,3%	9,3%	10,0%	13,1%	13,1%	11,4%
Concordo totalmente	46,7%	43,7%	44,7%	39,6%	43,5%	52,0%	50,2%	44,4%	43,6%	47,5%
Total	330	343	376	404	1.453	579	540	586	578	2.283

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.58 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 54 (Os estudantes participaram de avaliações periódicas do curso (disciplinas, atuação dos professores, infraestrutura).), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	2,8%	2,9%	2,6%	3,3%	2,9%	1,7%	1,5%	2,9%	1,2%	1,8%
Discordo	5,6%	1,2%	4,9%	3,1%	3,7%	4,3%	2,0%	3,5%	3,5%	3,3%
Discordo parcialmente	5,3%	5,7%	3,3%	4,2%	4,6%	3,5%	4,4%	3,7%	5,6%	4,3%
Concordo parcialmente	11,1%	9,6%	8,9%	11,8%	10,4%	7,1%	8,9%	8,8%	9,7%	8,6%
Concordo	15,7%	18,7%	19,2%	17,1%	17,7%	15,1%	17,5%	15,4%	14,3%	15,6%
Concordo totalmente	59,5%	61,9%	61,0%	60,4%	60,7%	68,3%	65,8%	65,7%	65,8%	66,4%
Total	395	407	426	449	1.677	690	664	694	663	2.711

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.59 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 55 (As avaliações da aprendizagem realizadas durante o curso foram compatíveis com os conteúdos ou temas trabalhados pelos professores.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,2%	1,0%	0,9%	1,3%	1,1%	0,6%	0,6%	0,6%	1,0%	0,7%
Discordo	3,2%	1,7%	2,3%	2,0%	2,3%	2,8%	2,2%	2,4%	2,1%	2,4%
Discordo parcialmente	5,0%	3,1%	4,0%	4,9%	4,2%	2,7%	4,6%	4,1%	3,6%	3,8%
Concordo parcialmente	12,9%	12,4%	11,9%	10,7%	11,9%	7,8%	9,8%	11,4%	11,0%	10,0%
Concordo	18,1%	23,2%	23,4%	27,6%	23,2%	16,0%	18,5%	20,7%	21,8%	19,2%
Concordo totalmente	59,7%	58,7%	57,5%	53,5%	57,2%	70,1%	64,3%	60,8%	60,5%	64,0%
Total	404	419	428	449	1.700	705	691	702	674	2.772

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.60 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 56 (Os professores apresentaram disponibilidade para atender os estudantes fora do horário das aulas.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	3,3%	2,6%	3,0%	2,4%	2,8%	2,4%	2,2%	3,0%	2,4%	2,5%
Discordo	3,5%	3,1%	5,4%	4,7%	4,2%	3,8%	5,4%	3,5%	2,5%	3,8%
Discordo parcialmente	7,0%	3,8%	6,3%	4,4%	5,4%	3,8%	4,8%	6,2%	6,0%	5,2%
Concordo parcialmente	11,3%	13,7%	11,9%	11,8%	12,2%	10,0%	11,1%	11,4%	13,7%	11,5%
Concordo	14,8%	20,6%	17,9%	23,8%	19,4%	14,7%	17,7%	19,3%	19,1%	17,7%
Concordo totalmente	60,2%	56,1%	55,5%	52,9%	56,0%	65,3%	58,7%	56,7%	56,3%	59,3%
Total	399	417	429	450	1.695	703	682	695	670	2.750

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.61 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 57 (Os professores demonstraram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	2,0%	1,0%	1,2%	1,3%	1,3%	2,1%	0,6%	0,6%	0,9%	1,0%
Discordo	3,4%	1,7%	4,4%	3,3%	3,2%	2,1%	3,2%	3,3%	2,8%	2,8%
Discordo parcialmente	6,2%	3,8%	4,9%	5,8%	5,2%	5,8%	3,2%	5,0%	4,9%	4,7%
Concordo parcialmente	10,8%	11,9%	13,8%	11,9%	12,1%	6,6%	10,4%	12,1%	14,4%	10,8%
Concordo	15,3%	21,1%	23,1%	25,7%	21,4%	15,3%	19,7%	23,3%	23,3%	20,3%
Concordo totalmente	62,3%	60,6%	52,6%	52,0%	56,7%	68,2%	63,0%	55,8%	53,7%	60,2%
Total	406	421	428	452	1.707	713	692	703	674	2.782

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.62 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 58 (Os professores utilizaram tecnologias da informação e comunicação (TICs) como estratégia de ensino (projeter multimídia, laboratório de informática, ambiente virtual de aprendizagem)), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,3%	1,2%	1,2%	0,4%	1,0%	1,6%	1,0%	0,6%	0,9%	1,0%
Discordo	3,5%	2,1%	2,1%	1,8%	2,4%	2,7%	1,6%	2,7%	0,9%	2,0%
Discordo parcialmente	6,0%	2,6%	3,5%	3,8%	4,0%	3,7%	3,2%	3,7%	3,0%	3,4%
Concordo parcialmente	9,8%	8,8%	9,7%	9,8%	9,5%	7,5%	6,1%	9,1%	9,3%	8,0%
Concordo	14,8%	18,9%	16,1%	21,3%	17,8%	12,1%	16,2%	17,6%	19,5%	16,3%
Concordo totalmente	64,7%	66,3%	67,4%	62,9%	65,3%	72,4%	71,8%	66,3%	66,4%	69,2%
Total	399	419	423	447	1.688	695	685	694	666	2.740

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.63 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 59 (A instituição dispôs de quantidade suficiente de funcionários para o apoio administrativo e acadêmico.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	2,8%	1,9%	3,5%	2,0%	2,5%	4,0%	3,2%	2,3%	3,0%	3,1%
Discordo	4,5%	1,7%	2,1%	3,3%	2,9%	3,2%	3,6%	3,4%	1,5%	3,0%
Discordo parcialmente	6,5%	4,7%	3,8%	4,2%	4,8%	5,6%	4,5%	6,8%	5,7%	5,7%
Concordo parcialmente	12,8%	14,5%	14,2%	12,7%	13,5%	9,1%	11,8%	9,1%	14,2%	11,0%
Concordo	15,8%	21,1%	19,1%	23,4%	20,0%	14,3%	18,2%	21,7%	19,6%	18,4%
Concordo totalmente	57,5%	56,2%	57,3%	54,2%	56,3%	63,8%	58,5%	56,8%	56,0%	58,8%
Total	398	422	424	448	1.692	694	685	696	668	2.743

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.64 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 60 (O curso disponibilizou monitores ou tutores para auxiliar os estudantes.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	5,4%	4,2%	5,8%	7,8%	5,8%	7,3%	6,7%	8,7%	7,5%	7,6%
Discordo	4,6%	5,2%	5,4%	5,5%	5,2%	4,8%	4,8%	5,7%	5,1%	5,1%
Discordo parcialmente	8,4%	6,7%	7,5%	5,5%	7,0%	4,3%	5,6%	6,4%	8,2%	6,1%
Concordo parcialmente	14,3%	13,2%	13,9%	11,5%	13,2%	9,5%	10,9%	10,8%	11,9%	10,7%
Concordo	13,0%	18,9%	18,0%	22,5%	18,2%	12,5%	16,7%	16,3%	18,3%	15,9%
Concordo totalmente	54,3%	51,9%	49,4%	47,2%	50,6%	61,6%	55,2%	52,2%	49,0%	54,6%
Total	392	403	411	436	1.642	672	641	669	624	2.606

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.65 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 61 (As condições de infraestrutura das salas de aula foram adequadas.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	3,2%	2,6%	1,4%	2,2%	2,3%	5,0%	2,9%	3,0%	1,9%	3,2%
Discordo	5,4%	3,6%	2,8%	4,0%	3,9%	3,1%	4,8%	5,0%	3,9%	4,2%
Discordo parcialmente	8,1%	4,3%	6,3%	5,8%	6,1%	4,9%	5,3%	5,5%	6,3%	5,5%
Concordo parcialmente	11,5%	13,3%	13,8%	12,2%	12,7%	9,9%	9,7%	12,8%	12,2%	11,1%
Concordo	13,8%	21,4%	22,7%	24,8%	20,8%	15,9%	19,9%	19,2%	24,0%	19,7%
Concordo totalmente	58,0%	54,9%	53,0%	51,1%	54,2%	61,1%	57,4%	54,5%	51,7%	56,2%
Total	407	421	428	452	1.708	715	692	703	671	2.781

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.66 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 62 (Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas foram adequados para a quantidade de estudantes.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	5,2%	5,9%	5,2%	4,9%	5,3%	7,6%	6,0%	7,9%	5,2%	6,7%
Discordo	4,9%	4,7%	4,2%	5,5%	4,9%	3,8%	5,8%	6,4%	5,4%	5,3%
Discordo parcialmente	7,9%	9,2%	8,5%	8,4%	8,5%	5,6%	7,3%	7,8%	7,7%	7,1%
Concordo parcialmente	13,5%	13,7%	12,2%	11,7%	12,8%	10,2%	12,3%	12,5%	14,9%	12,4%
Concordo	14,5%	19,0%	21,4%	25,4%	20,2%	14,2%	17,4%	18,7%	21,9%	18,0%
Concordo totalmente	53,9%	47,4%	48,6%	44,0%	48,4%	58,5%	51,2%	46,7%	44,9%	50,4%
Total	406	422	426	452	1.706	709	689	705	671	2.774

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.67 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 63 (Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas foram adequados ao curso.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	3,2%	2,4%	2,6%	4,4%	3,2%	5,1%	3,6%	4,8%	3,4%	4,2%
Discordo	5,7%	5,5%	4,2%	3,1%	4,6%	3,7%	5,3%	5,7%	4,2%	4,7%
Discordo parcialmente	6,2%	8,3%	7,9%	6,0%	7,1%	5,2%	6,2%	7,5%	6,7%	6,4%
Concordo parcialmente	11,8%	12,1%	11,2%	13,7%	12,2%	10,1%	11,7%	12,8%	13,8%	12,1%
Concordo	17,0%	18,2%	21,5%	21,9%	19,7%	14,9%	16,2%	18,4%	20,5%	17,5%
Concordo totalmente	56,2%	53,6%	52,6%	50,9%	53,2%	61,0%	56,9%	50,8%	51,4%	55,1%
Total	406	422	428	452	1.708	710	692	705	673	2.780

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.68 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 64 (A biblioteca dispôs das referências bibliográficas que os estudantes necessitaram.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,0%	2,4%	1,7%	2,5%	1,9%	2,4%	1,9%	2,4%	1,3%	2,0%
Discordo	4,2%	1,4%	1,7%	2,7%	2,5%	3,5%	3,1%	4,0%	3,3%	3,5%
Discordo parcialmente	4,0%	4,8%	4,3%	4,9%	4,5%	4,2%	4,7%	4,2%	5,4%	4,6%
Concordo parcialmente	16,1%	10,5%	9,1%	10,5%	11,5%	9,1%	10,6%	10,8%	12,9%	10,8%
Concordo	14,9%	24,2%	21,2%	21,9%	20,6%	13,9%	17,8%	20,7%	18,9%	17,8%
Concordo totalmente	59,9%	56,8%	62,1%	57,6%	59,0%	66,9%	62,0%	57,8%	58,2%	61,3%
Total	404	421	419	448	1.692	707	686	695	667	2.755

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.69 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 65 (A instituição contou com biblioteca virtual ou conferiu acesso a obras disponíveis em acervos virtuais.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	4,6%	5,5%	6,4%	9,0%	6,4%	5,5%	4,5%	6,3%	4,8%	5,3%
Discordo	4,6%	2,9%	4,0%	4,6%	4,0%	4,8%	4,7%	4,3%	5,1%	4,7%
Discordo parcialmente	8,3%	5,7%	2,9%	6,1%	5,7%	4,8%	5,5%	6,2%	7,4%	5,9%
Concordo parcialmente	11,0%	13,8%	14,9%	9,7%	12,3%	7,5%	12,1%	10,1%	9,7%	9,9%
Concordo	13,9%	20,0%	19,4%	20,3%	18,5%	13,5%	15,5%	16,7%	16,9%	15,6%
Concordo totalmente	57,6%	52,2%	52,5%	50,4%	53,1%	63,8%	57,7%	56,4%	56,1%	58,6%
Total	373	385	377	413	1.548	650	619	633	585	2.487

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.70 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 66 (As atividades acadêmicas desenvolvidas dentro e fora da sala de aula possibilitaram reflexão, convivência e respeito à diversidade.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	1,7%	1,4%	0,9%	1,6%	1,4%	1,6%	1,3%	1,6%	1,4%	1,5%
Discordo	3,5%	1,7%	4,0%	3,8%	3,3%	3,2%	2,5%	2,7%	3,7%	3,0%
Discordo parcialmente	6,7%	3,3%	4,2%	5,2%	4,8%	3,7%	5,3%	4,7%	4,4%	4,5%
Concordo parcialmente	11,2%	14,6%	12,2%	12,4%	12,6%	9,8%	9,2%	10,8%	12,0%	10,4%
Concordo	15,9%	21,2%	21,4%	21,6%	20,1%	13,5%	19,4%	23,0%	22,6%	19,6%
Concordo totalmente	60,9%	57,8%	57,3%	55,5%	57,8%	68,2%	62,3%	57,2%	55,9%	61,0%
Total	402	419	426	445	1.692	694	685	696	656	2.731

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.71 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 67 (A instituição promoveu atividades de cultura, de lazer e de interação social.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	5,3%	4,1%	4,8%	5,4%	4,9%	5,1%	3,6%	4,3%	4,3%	4,3%
Discordo	3,8%	3,6%	5,7%	5,6%	4,7%	4,5%	5,5%	5,0%	5,7%	5,2%
Discordo parcialmente	6,8%	6,3%	5,7%	8,1%	6,8%	4,1%	4,8%	7,0%	6,5%	5,6%
Concordo parcialmente	9,8%	13,9%	12,1%	12,1%	12,0%	8,8%	9,2%	13,1%	14,0%	11,2%
Concordo	15,9%	20,2%	20,7%	21,5%	19,7%	14,5%	17,3%	17,4%	19,1%	17,0%
Concordo totalmente	58,4%	51,8%	51,0%	47,3%	52,0%	63,1%	59,6%	53,3%	50,4%	56,7%
Total	397	411	420	446	1.674	691	671	674	645	2.681

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

Tabela III.72 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 68 (A instituição dispôs de refeitório, cantina e banheiros em condições adequadas que atenderam as necessidades dos seus usuários.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2015 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	Total
Discordo totalmente	4,2%	2,9%	2,1%	3,8%	3,2%	4,5%	3,6%	4,3%	3,0%	3,9%
Discordo	3,9%	3,1%	3,7%	5,1%	4,0%	4,1%	4,2%	5,3%	4,5%	4,5%
Discordo parcialmente	5,2%	5,5%	5,6%	5,1%	5,3%	3,5%	5,2%	5,7%	5,4%	4,9%
Concordo parcialmente	9,8%	13,1%	11,9%	12,2%	11,8%	9,7%	11,0%	12,7%	12,6%	11,5%
Concordo	11,8%	15,0%	19,2%	19,2%	16,4%	11,2%	15,4%	16,4%	21,8%	16,1%
Concordo totalmente	65,1%	60,6%	57,4%	54,6%	59,3%	67,0%	60,5%	55,8%	52,8%	59,1%
Total	407	421	427	449	1.704	712	689	703	669	2.773

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2015

**ANEXO IV – COMPARAÇÃO DA OPINIÃO
DOS ESTUDANTES E COORDENADORES
COM RESPEITO ÀS ATIVIDADES
ACADÊMICAS E EXTRACLASSES**

Neste Anexo estão tabuladas comparações das respostas de estudantes e coordenadores a quesitos sobre o ambiente acadêmico, bem como sobre atividades acadêmicas e extraclasse.

Tabela IV.1 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "As disciplinas cursadas contribuíram para a formação integral do Estudante, como cidadão e profissional - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Concordo		Total		
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	3	34	37
Discordo	0	0	0	0	6	69	75
Discordo parcialmente	0	0	0	1	16	130	147
Concordo parcialmente	0	0	0	5	41	527	573
Concordo	0	0	0	7	48	851	906
Concordo totalmente	0	0	0	15	260	2.318	2.593
Total	0	0	0	28	374	3.929	4.331

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.2 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "Os conteúdos abordados nas disciplinas do curso favorecem a atuação dos estudantes em estágios ou em atividades de iniciação profissional - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Estudiantes en categorías de conformidad de habilidades profesionales - Ene/2020 - Tecnología en Gastronomía							
Coordinador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudiante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	5	60	65
Discordo	0	0	0	1	14	66	81
Discordo parcialmente	0	0	0	0	20	134	154
Concordo parcialmente	0	0	0	3	43	400	446
Concordo	0	0	0	4	87	775	866
Concordo totalmente	0	0	0	12	343	2.329	2.684
Total	0	0	0	20	512	3.764	4.296

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.3 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "As metodologias de ensino utilizadas no curso desafiaram os estudantes a aprofundar conhecimentos e a desenvolver competências reflexivas e críticas - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	21	65	86
Discordo	0	0	0	0	24	80	104
Discordo parcialmente	0	0	0	0	45	184	229
Concordo parcialmente	0	0	0	7	125	406	538
Concordo	0	0	0	5	203	709	917
Concordo totalmente	0	0	0	9	463	2.008	2.480
Total	0	0	0	21	881	3.452	4.354

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.4 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "O curso propicia experiências de aprendizagem inovadoras - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Tecnología en Gastronomía							
Coordenador	Discordo			Concordo		Total	
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudiante							
Discordo totalmente	0	0	0	1	14	59	74
Discordo	0	0	0	2	21	79	102
Discordo parcialmente	0	0	0	4	31	170	205
Concordo parcialmente	0	0	0	9	97	340	446
Concordo	0	0	0	19	203	600	822
Concordo totalmente	0	0	0	27	586	2.118	2.731
Total	0	0	0	62	952	3.366	4.380

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.5 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "O curso contribui para os estudantes desenvolverem consciência ética para o exercício profissional - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	7	45	52
Discordo	0	0	0	1	16	84	101
Discordo parcialmente	0	0	0	2	23	132	157
Concordo parcialmente	0	0	0	6	62	359	427
Concordo	0	0	0	20	87	738	845
Concordo totalmente	0	0	0	41	327	2.417	2.785
Total	0	0	0	70	522	3.775	4.367

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.6 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "O curso propicia oportunidades aos estudantes para aprender a trabalhar em equipe - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

em equipe – Etapa 2015 – Tecnologia em Gastronomia.							
Coordenador	Discordo			Concordo		Concordo totalmente	Total
	Discordo totalmente	Discordo	parcialmente	parcialmente	Concordo		
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	2	31	33
Discordo	0	0	0	0	9	41	50
Discordo parcialmente	0	0	0	0	9	69	78
Concordo parcialmente	0	0	0	1	12	217	230
Concordo	0	0	0	6	40	527	573
Concordo totalmente	0	0	0	14	264	3.147	3.425
Total	0	0	0	21	336	4.032	4.389

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.7 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "O curso favorece o desenvolvimento da capacidade de pensar criticamente, analisar e refletir sobre soluções para problemas da sociedade - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	1	22	83	106
Discordo	0	0	0	3	29	102	134
Discordo parcialmente	0	0	0	5	36	178	219
Concordo parcialmente	0	0	0	20	116	437	573
Concordo	0	0	0	33	202	688	923
Concordo totalmente	0	0	0	54	416	1.858	2.328
Total	0	0	0	116	821	3.346	4.283

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.8 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "O curso contribui para ampliar a capacidade de comunicação oral e escrita dos estudantes - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

455 Estudantes - Matrícula 2010 - Tecnologia em Gestão							
Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	27	84	111
Discordo	0	0	0	3	36	100	139
Discordo parcialmente	0	0	0	5	52	166	223
Concordo parcialmente	0	0	0	18	131	413	562
Concordo	0	0	0	29	199	698	926
Concordo totalmente	0	0	0	49	481	1.837	2.367
Total	0	0	0	104	926	3.298	4.328

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.9 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "O curso propicia acesso a conhecimentos atualizados e/ou contemporâneos na área de formação - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	1	6	29	36
Discordo	0	0	0	1	15	81	97
Discordo parcialmente	0	0	0	5	34	142	181
Concordo parcialmente	0	0	0	4	70	421	495
Concordo	0	0	0	22	117	790	929
Concordo totalmente	0	0	0	30	346	2.265	2.641
Total	0	0	0	63	588	3.728	4.379

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.10 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "O curso contribui para os estudantes desenvolverem autonomia para aprender e atualizar-se permanentemente - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Apresentação da Avaliação de Performance dos Estudantes em Matemática							
Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	4	36	40
Discordo	0	0	0	0	17	69	86
Discordo parcialmente	0	0	0	6	35	146	187
Concordo parcialmente	0	0	0	13	92	409	514
Concordo	0	0	0	35	145	839	1.019
Concordo totalmente	0	0	0	50	344	2.121	2.515
Total	0	0	0	104	637	3.620	4.361

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.11 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "As relações professor-Estudante ao longo do curso estimulam o estudante a estudar e aprender - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Resumo do Projeto - 2020/2021 - Tecnologia em Gastronomia							
Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	13	61	74
Discordo	0	0	0	0	25	109	134
Discordo parcialmente	0	0	0	3	36	156	195
Concordo parcialmente	0	0	0	14	75	449	538
Concordo	0	0	0	21	113	753	887
Concordo totalmente	0	0	0	34	340	2.176	2.550
Total	0	0	0	72	602	3.704	4.378

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.12 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "Os planos de ensino apresentados nas disciplinas contribuem para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e para os estudos dos discentes - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Adequamento das atividades acadêmicas e para os estudos dos discentes - Ensino Médio - Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos							
Coordenador	Discordo			Concordo		Total	
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	2	8	42	52
Discordo	0	0	0	3	20	107	130
Discordo parcialmente	0	0	0	9	29	184	222
Concordo parcialmente	0	0	0	20	57	481	558
Concordo	0	0	0	26	88	902	1.016
Concordo totalmente	0	0	0	20	258	2.127	2.405
Total	0	0	0	80	460	3.843	4.383

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.13 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "As referências bibliográficas indicadas pelos professores nos planos de ensino contribuem para os estudos e a aprendizagens dos estudantes - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Sistema construído para os Estados da Administração dos Estados Unidos - 2020 - Tecnologia em Gestão							
Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	1	0	0	11	35	47
Discordo	0	2	0	0	20	85	107
Discordo parcialmente	0	2	0	0	24	137	163
Concordo parcialmente	0	6	0	0	75	439	520
Concordo	0	8	0	0	127	760	895
Concordo totalmente	0	10	0	0	393	2.235	2.638
Total	0	29	0	0	650	3.691	4.370

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.14 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "São oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionadas ao processo de formação - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Relatório do processo de formação - Maio/2020 - Tecnologia em Gestão							
Coordenador	Discordo			Concordo		Total	
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	1	30	138	169
Discordo	0	0	0	1	32	144	177
Discordo parcialmente	0	0	3	6	40	237	286
Concordo parcialmente	0	0	5	15	70	511	601
Concordo	0	0	5	8	136	788	937
Concordo totalmente	0	0	8	16	358	1.690	2.072
Total	0	0	21	47	666	3.508	4.242

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.15 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "A coordenação do curso tem disponibilidade de carga horária para orientação acadêmica dos estudantes - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	4	32	128	164
Discordo	0	1	0	10	52	135	198
Discordo parcialmente	0	1	0	6	57	183	247
Concordo parcialmente	0	3	0	9	114	310	436
Concordo	0	6	0	17	162	587	772
Concordo totalmente	0	10	0	36	529	1.981	2.556
Total	0	21	0	82	946	3.324	4.373

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.16 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "O nível de exigência do curso contribui significativamente para a dedicação aos estudos e a aprendizagem dos estudantes - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	1	18	44	63
Discordo	0	0	0	1	19	89	109
Discordo parcialmente	0	0	0	4	54	146	204
Concordo parcialmente	0	0	0	8	109	341	458
Concordo	0	0	0	13	189	614	816
Concordo totalmente	0	0	0	25	616	2.098	2.739
Total	0	0	0	52	1.005	3.332	4.389

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.17 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "Há oferta contínua de programas, projetos ou atividades de extensão universitária para os estudantes - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	6	54	131	191
Discordo	0	0	0	9	43	122	174
Discordo parcialmente	0	0	0	11	63	173	247
Concordo parcialmente	0	0	0	12	119	352	483
Concordo	0	0	0	28	191	557	776
Concordo totalmente	0	0	0	55	535	1.816	2.406
Total	0	0	0	121	1.005	3.151	4.277

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.18 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimularam a investigação acadêmica - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Projeto de Integração Científica e Artística que Contribua para a Investigação Académica - 2020/2021 - Tecnologia em Escultura							
Coordenador	Discordo		Concordo		Concordo totalmente	Total	
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente				
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	21	50	60	300	
Discordo	0	0	6	42	37	232	
Discordo parcialmente	0	0	6	33	66	281	
Concordo parcialmente	0	0	16	74	69	530	
Concordo	0	0	15	93	116	722	
Concordo totalmente	0	0	22	174	385	1.969	
Total	0	0	86	466	733	4.034	

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.19 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "O curso ofereceu condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Concordo		Concordo totalmente	Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo		
Estudante						
Discordo totalmente	0	0	0	0	17	86
Discordo	0	0	0	0	18	141
Discordo parcialmente	0	0	0	1	34	181
Concordo parcialmente	0	0	0	1	63	410
Concordo	0	0	0	7	100	760
Concordo totalmente	0	0	0	12	412	2.789
Total	0	0	0	21	644	4.367

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.20 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no país - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	28	1	27	106	84	348	594
Discordo	8	2	11	38	30	142	231
Discordo parcialmente	3	0	15	38	21	151	228
Concordo parcialmente	3	1	12	52	52	281	401
Concordo	2	0	7	62	55	373	499
Concordo totalmente	17	0	22	128	236	1.331	1.734
Total	61	4	94	424	478	2.626	3.687

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.21 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no exterior - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Concordo		Concordo totalmente	Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo		
Estudante						
Discordo totalmente	35	2	48	83	130	602
Discordo	9	2	13	42	33	225
Discordo parcialmente	2	1	12	25	25	184
Concordo parcialmente	3	7	7	36	38	312
Concordo	2	1	10	36	36	408
Concordo totalmente	11	4	24	65	228	1.592
Total	62	17	114	287	490	3.323

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.22 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "São oferecidas oportunidades para os estudantes atuarem como representantes em órgãos colegiados - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Representantes em Órgãos Colegiados – Ensino Superior – Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos							
Coordenador	Discordo			Concordo		Concordo totalmente	Total
	Discordo totalmente	Discordo	parcialmente	parcialmente	Concordo		
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	8	6	27	324	365
Discordo	0	0	4	4	19	231	258
Discordo parcialmente	0	0	3	1	20	230	254
Concordo parcialmente	0	0	1	6	35	520	562
Concordo	0	0	6	6	67	558	637
Concordo totalmente	0	0	14	10	218	1.505	1.747
Total	0	0	36	33	386	3.368	3.823

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.23 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "O curso favorece a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

práticas - Etapa 2019 - Tecnologia em Gastronomia.							
Coordenador	Discordo			Concordo		Total	
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	0	21	21
Discordo	0	0	0	0	14	64	78
Discordo parcialmente	0	0	0	0	13	137	150
Concordo parcialmente	0	0	0	0	45	341	386
Concordo	0	0	0	0	58	691	749
Concordo totalmente	0	0	0	0	299	2.715	3.014
Total	0	0	0	0	429	3.969	4.398

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.24 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "As atividades práticas são suficientes para relacionar os conteúdos do curso com a área de atuação, contribuindo para a formação profissional dos estudantes - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Cursos con la área de estudio, continuando para la formación profesional de los estudiantes - Encuesta 2019 - Tecnología en Gastronomía							
Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudiante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	19	94	113
Discordo	0	0	0	0	25	132	157
Discordo parcialmente	0	2	0	0	30	216	248
Concordo parcialmente	0	4	0	0	62	509	575
Concordo	0	6	0	0	85	841	932
Concordo totalmente	0	9	0	0	280	2.082	2.371
Total	0	21	0	0	501	3.874	4.396

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.25 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "O estágio supervisionado proporciona aos estudantes experiências diversificadas de formação - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	1	0	0	3	7	57	68
Discordo	1	0	0	1	2	39	43
Discordo parcialmente	1	0	0	3	2	63	69
Concordo parcialmente	0	0	0	6	12	176	194
Concordo	3	0	0	15	35	363	416
Concordo totalmente	4	0	0	28	97	1.329	1.458
Total	10	0	0	56	155	2.027	2.248

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.26 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "As atividades realizadas durante o trabalho de conclusão de curso contribuem para a formação profissional dos estudantes - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	1	2	40	43
Discordo	0	0	0	1	1	47	49
Discordo parcialmente	0	0	0	4	4	71	79
Concordo parcialmente	0	0	0	5	9	192	206
Concordo	0	0	0	14	18	438	470
Concordo totalmente	0	0	0	24	81	1.506	1.611
Total	0	0	0	49	115	2.294	2.458

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.27 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "Os estudantes participam de avaliações periódicas do curso (disciplinas, atuação dos professores, infraestrutura) - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	4	5	2	78	89
Discordo	0	0	0	2	9	138	149
Discordo parcialmente	0	0	0	4	12	157	173
Concordo parcialmente	0	0	5	6	17	369	397
Concordo	0	0	3	6	25	683	717
Concordo totalmente	0	0	7	6	238	2.509	2.760
Total	0	0	19	29	303	3.934	4.285

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.28 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "As avaliações de aprendizagem realizadas durante o curso são compatíveis com os conteúdos ou temas trabalhados pelos professores - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Sem o conteúdo da turma analisado pelos professores - Enade 2019 - Tecnólogo em Gestão Ambiental							
Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	6	29	35
Discordo	0	0	0	0	11	93	104
Discordo parcialmente	0	0	0	0	9	155	164
Concordo parcialmente	0	0	0	3	36	438	477
Concordo	0	0	0	5	66	828	899
Concordo totalmente	0	0	0	13	297	2.392	2.702
Total	0	0	0	21	425	3.935	4.381

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.29 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "Os professores apresentam disponibilidade para atender os estudantes fora do horário de aula - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Tela do monitor de aula - Etapa 2015 - Tecnologia em Gastronomia							
Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	5	27	80	112
Discordo	0	0	0	9	37	121	167
Discordo parcialmente	5	0	0	17	50	149	221
Concordo parcialmente	12	0	0	35	116	346	509
Concordo	20	0	0	62	171	555	808
Concordo totalmente	37	4	0	102	601	1.792	2.536
Total	74	4	0	230	1.002	3.043	4.353

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.30 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "Os professores demonstram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Discordando totalmente							
Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	7	46	53
Discordo	0	0	0	2	21	106	129
Discordo parcialmente	0	0	0	5	29	174	208
Concordo parcialmente	0	0	0	13	52	441	506
Concordo	0	0	0	29	93	773	895
Concordo totalmente	0	0	0	25	258	2.322	2.605
Total	0	0	0	74	460	3.862	4.396

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.31 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "Os professores utilizaram tecnologias da informação e comunicação (TIC) como estratégia de ensino (projektor multimídia, laboratório de informática, ambiente virtual de aprendizagem) - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	1	11	37	49
Discordo	0	0	0	2	19	76	97
Discordo parcialmente	0	0	0	3	43	116	162
Concordo parcialmente	0	0	0	13	79	290	382
Concordo	0	0	0	26	157	551	734
Concordo totalmente	0	0	0	59	514	2.337	2.910
Total	0	0	0	104	823	3.407	4.334

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.32 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "A instituição dispõe de quantidade suficiente de servidores para o apoio administrativo e acadêmico - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	19	99	118
Discordo	1	0	0	0	23	106	130
Discordo parcialmente	2	0	0	0	47	180	229
Concordo parcialmente	2	0	0	0	104	401	507
Concordo	6	0	0	0	168	666	840
Concordo totalmente	10	0	0	7	464	2.043	2.524
Total	21	0	0	7	825	3.495	4.348

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.33 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

2020-2021 - Tecnologia em Gastronomia							
Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	11	0	12	26	207	256
Discordo	0	4	0	5	29	139	177
Discordo parcialmente	0	15	0	8	48	183	254
Concordo parcialmente	2	9	0	15	74	350	450
Concordo	2	13	0	21	81	517	634
Concordo totalmente	13	17	0	39	339	1.670	2.078
Total	17	69	0	100	597	3.066	3.849

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.34 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "As condições de infraestrutura das salas de aula são adequadas -

Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	28	100	128
Discordo	0	1	0	0	27	143	171
Discordo parcialmente	0	1	0	0	40	212	253
Concordo parcialmente	0	0	0	0	82	454	536
Concordo	0	8	0	5	137	739	889
Concordo totalmente	0	11	0	1	357	2.052	2.421
Total	0	21	0	6	671	3.700	4.398

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.35 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas são adequados para a quantidade de estudantes - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Concordo		Concordo	Concordo totalmente	Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Discordo parcialmente	Concordo			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	8	4	64	183	259
Discordo	2	0	7	7	49	156	221
Discordo parcialmente	2	0	14	10	64	237	327
Concordo parcialmente	6	0	23	14	70	433	546
Concordo	7	0	28	40	91	672	838
Concordo totalmente	4	0	25	59	290	1.821	2.199
Total	21	0	105	134	628	3.502	4.390

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.36 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas são adequados ao curso - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	2	6	0	43	106	157
Discordo	2	1	5	0	57	137	202
Discordo parcialmente	1	3	4	0	72	210	290
Concordo parcialmente	8	18	7	0	87	406	526
Concordo	5	25	4	1	141	636	812
Concordo totalmente	4	26	5	3	377	1.994	2.409
Total	20	75	31	4	777	3.489	4.396

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.37 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "A biblioteca possui quantidade de livros (exemplares físicos e digitais) suficiente para atender às necessidades dos estudantes e professores - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Satisfação para atender as necessidades dos estudantes e professores - 2020/2021 - Tecnologia em Gestão Ambiental							
Coordenador	Discordo			Concordo		Total	
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	1	14	65	80
Discordo	0	2	0	2	24	102	130
Discordo parcialmente	0	4	0	5	33	150	192
Concordo parcialmente	0	11	0	20	66	370	467
Concordo	0	19	0	27	115	657	818
Concordo totalmente	0	14	0	37	429	2.185	2.665
Total	0	50	0	92	681	3.529	4.352

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.38 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: “A instituição garante o acesso a periódicos de acordo com as demandas do curso” - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia.’

CARGO: ENCARREGADO DE TECNOLOGIA EM SAÚDE ORÇÃO							
Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	2	0	0	1	10	67	80
Discordo	3	0	2	6	14	105	130
Discordo parcialmente	4	0	1	8	22	155	190
Concordo parcialmente	6	0	6	36	49	369	466
Concordo	9	0	10	68	57	673	817
Concordo totalmente	7	0	2	130	330	2.196	2.665
Total	31	0	21	249	482	3.565	4.348

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.39 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: “A instituição contou com biblioteca virtual ou conferiu acesso a obras disponíveis em acervos virtuais - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia.”

Coordenador	Discordo		Concordo		Concordo totalmente	Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente			
Estudante						
Discordo totalmente	0	4	0	4	48	221
Discordo	0	5	0	3	28	164
Discordo parcialmente	0	4	0	3	30	226
Concordo parcialmente	0	6	0	19	50	432
Concordo	0	11	0	19	95	680
Concordo totalmente	0	13	0	32	339	2.243
Total	0	43	0	80	590	3.966

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.40 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "As atividades acadêmicas desenvolvidas dentro e fora da sala de aula possibilitam reflexão, convivência e respeito à diversidade - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Possibilidades de Concordar, Discordar e Responder a uma Pergunta - Etapa 2020 - Tecnologia em Segurança							
Coordenador	Discordo			Concordo		Total	
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	0	0	0	10	52	62
Discordo	0	0	0	0	14	122	136
Discordo parcialmente	0	0	0	0	31	170	201
Concordo parcialmente	0	0	0	0	71	422	493
Concordo	0	0	0	0	96	766	862
Concordo totalmente	0	0	0	0	400	2.171	2.571
Total	0	0	0	0	622	3.703	4.325

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.41 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "A instituição promove com regularidade atividades de cultura, de lazer e de interação social - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo			Concordo			Total
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente			
Estudante							
Discordo totalmente	0	1	3	10	23	158	195
Discordo	0	0	2	8	33	163	206
Discordo parcialmente	0	2	7	8	30	210	257
Concordo parcialmente	0	5	11	15	75	386	492
Concordo	0	7	8	22	98	611	746
Concordo totalmente	0	6	20	35	376	1.883	2.320
Total	0	21	51	98	635	3.411	4.216

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

Tabela IV.42 - Distribuição das respostas dos coordenares e estudantes à questão: "A instituição dispõe de refeitório, cantina e banheiros em condições adequadas que atendem às necessidades dos seus usuários - Enade/2015 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Concordo		Total	
	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Concordo parcialmente	Concordo totalmente		
Estudante						
Discordo totalmente	0	2	7	33	128	170
Discordo	1	7	10	25	152	195
Discordo parcialmente	0	5	13	28	173	219
Concordo parcialmente	2	8	27	54	410	501
Concordo	8	2	38	97	564	709
Concordo totalmente	10	7	93	336	2.142	2.588
Total	21	31	188	573	3.569	4.382

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2015

ANEXO V – QUESTIONÁRIO DO ESTUDANTE

QUESTIONÁRIO DO ESTUDANTE 2015

Caro (a) estudante,

Este questionário constitui um instrumento importante para compor o perfil socioeconômico e acadêmico dos participantes do ENADE e uma oportunidade para você avaliar diversos aspectos do seu curso e formação.

Sua contribuição é extremamente relevante para melhor conhecermos como se constrói a qualidade da educação superior no país. As respostas às questões serão analisadas em conjunto, preservando o sigilo da identidade dos participantes.

Para responder, basta clicar sobre a alternativa desejada. No final de cada página, ao pressionar um dos botões “Próximo” ou “Anterior”, o sistema gravará a resposta no banco de dados, que poderá ser modificado a qualquer tempo. O questionário será enviado ao Inep apenas quando, na última página, for acionado o botão “Finalizar”, indicando o preenchimento total do questionário. Ao final, será possível visualizar seu local e horário da prova.

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. Como você se considera?
A ☐ Branco(a).
B ☐ Negro(a).
C ☐ Pardo(a)/mulato(a).
D ☐ Amarelo(a) (de origem oriental).
E ☐ Indígena ou de origem indígena.
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\$ 1.086,00).
B () De 1,5 a 3 salários mínimos (R\$ 1.086,01 a R\$ 2.172,00).
C () De 3 a 4,5 salários mínimos (R\$ 2.172,01 a R\$ 3.258,00).
D () De 4,5 a 6 salários mínimos (R\$ 3.258,01 a R\$ 4.344,00).
E () De 6 a 10 salários mínimos (R\$ 4.344,01 a R\$ 7.240,00).
F () De 10 a 30 salários mínimos (R\$ 7.240,01 a R\$ 21.720,00).
G () Acima de 30 salários mínimos (mais de R\$ 21.720,01).
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?

☐ AC	☐ DF	☐ MT	☐ RJ	☐ SE
☐ AL	☐ ES	☐ PA	☐ RN	☐ SP
☐ AM	☐ GO	☐ PB	☐ RO	☐ TO
☐ AP	☐ MA	☐ PE	☐ RR	☐ Não se aplica
☐ BA	☐ MG	☐ PI	☐ RS	
☐ CE	☐ MS	☐ PR	☐ 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 ☐ Discordo Totalmente	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐ Concordo Totalmente	
27. As disciplinas cursadas contribuíram para sua formação integral, como cidadão e profissional.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
30. O curso propiciou experiências de aprendizagem inovadoras.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
31. O curso contribuiu para o desenvolvimento da sua consciência ética para o exercício profissional.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
32. No curso você teve oportunidade de aprender a trabalhar em equipe.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
33. O curso possibilitou aumentar sua capacidade de reflexão e argumentação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
35. O curso contribuiu para você ampliar sua capacidade de comunicação nas formas oral e escrita.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
36. O curso contribuiu para o desenvolvimento da sua capacidade de aprender e atualizar-se permanentemente.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
37. As relações professor-aluno ao longo do curso estimularam você a estudar e aprender.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica

39. As referências bibliográficas indicadas pelos professores nos planos de ensino contribuíram para seus estudos e aprendizagens.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
40. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionadas ao processo de formação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
41. A coordenação do curso esteve disponível para orientação acadêmica dos estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
42. O curso exigiu de você organização e dedicação frequente aos estudos.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
43. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
45. O curso ofereceu condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
46. A instituição ofereceu oportunidades para os estudantes atuarem como representantes em órgãos colegiados.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
47. O curso favoreceu a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
49. O curso propiciou acesso a conhecimentos atualizados e/ou contemporâneos em sua área de formação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
50. O estágio supervisionado proporcionou experiências diversificadas para a sua formação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
51. As atividades realizadas durante seu trabalho de conclusão de curso contribuíram para qualificar sua formação profissional	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
52. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no país.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
53. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios fora do país.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica

54. Os estudantes participaram de avaliações periódicas do curso (disciplinas, atuação dos professores, infraestrutura).	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
56. Os professores apresentaram disponibilidade para atender os estudantes fora do horário das aulas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
57. Os professores demonstraram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
59. A instituição dispôs de quantidade suficiente de funcionários para o apoio administrativo e acadêmico.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
60. O curso disponibilizou monitores ou tutores para auxiliar os estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
61. As condições de infraestrutura das salas de aula foram adequadas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
62. Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas foram adequados para a quantidade de estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
63. Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas foram adequados ao curso.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
64. A biblioteca dispôs das referências bibliográficas que os estudantes necessitaram.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
65. A instituição contou com biblioteca virtual ou conferiu acesso a obras disponíveis em acervos virtuais.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
67. A instituição promoveu atividades de cultura, de lazer e de interação social.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica

ANEXO VI – QUESTIONÁRIO DO COORDENADOR DE CURSO

Ministério da Educação
Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
Diretoria de Avaliação da Educação Superior
Coordenação-Geral do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes

QUESTIONÁRIO DO COORDENADOR DE CURSO

Caro(a) Coordenador(a),

O Inep vem buscando aprimorar a busca de informações quanto à dinâmica de funcionamento dos cursos de graduação no Brasil. Sugerimos que seu preenchimento seja feito 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 de Área do ENADE e, é importante destacar, preservando-se o sigilo da identidade dos respondentes. 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 resposta sem receios o questionário a seguir.

Agradecemos sua valiosa colaboração.

1. Sexo:
A ☐ Masculino.
B ☐ Feminino.

2. Idade: _____ (anos completos).
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. Como você se considera?
A ☐ Branco(a).
B ☐ Negro(a).
C ☐ Pardo(a)/mulato(a).
D ☐ Amarelo(a) (de origem oriental).
E ☐ Indígena ou de origem indígena.

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 (R\$ 1.086,00).
- C ☐ De 1,5 a 3 salários mínimos (de R\$ 1.086,01 a R\$ 2.172,00).
- D ☐ De 3 a 6 salários mínimos (R\$ 2.172,01 a R\$ 4.344,00).
- E ☐ De 6 a 8 salários mínimos (R\$ 4.344,01 a R\$ 5.792,00).
- F ☐ De 8 a 10 salários mínimos (R\$ 5.792,01 a R\$ 7.240,00).
- G ☐ Acima de 10 (mais de R\$ 7.240,00).
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). (valores de 1 a 20 anos e mais de 20 anos).
11. Há quanto tempo atua nesta IES?
- Atuo há _____ ano(s). (valores de 1 a 20 anos e mais de 20 anos).
12. Há quanto tempo atua como coordenador deste curso?
- Atuo há _____ ano (s). (valores de 1 a 20 anos e mais de 20 anos).

13. Tempo de mandato estabelecido pela IES para esta função:
_____ ano(s) . (valores de 1 a 20 anos e mais de 20 anos).
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. Experiência anterior na coordenação de curso de graduação (nesta ou em outra IES):
Experiência de _____ ano(s). (valores de 0 a 20 anos e mais de 20 anos).
17. Coordena concomitantemente outro(s) curso(s) de graduação?
- A ☐ Não.
 - B ☐ Sim. Entre 1 e 3 cursos.
 - C ☐ Sim. Entre 4 e 6 cursos.
 - D ☐ Sim. Mais de 6 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 ☐ Discordo Totalmente	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐ Concordo Totalmente	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
35. São oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionadas ao processo de formação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
37. A coordenação do curso tem disponibilidade de carga horária para orientação acadêmica dos estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
38. Há oferta contínua de programas, projetos ou atividades de extensão universitária para os estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
40. São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
41. São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no país .	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
42. São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no exterior .	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
43. São oferecidas oportunidades para os estudantes atuarem como representantes em órgãos colegiados.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
44. O curso favorece a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica

46. O estágio supervisionado proporciona aos estudantes experiências diversificadas de formação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
48. O curso acompanha a trajetória de seus egressos de forma sistemática.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
49. Os estudantes participam de avaliações periódicas do curso (disciplinas, atuação dos professores, infraestrutura).	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
51. As avaliações aplicadas ao longo do curso contribuem para a aprendizagem dos estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
53. Os professores apresentam disponibilidade para atender os estudantes fora do horário de aula.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
54. Os professores demonstram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
55. Os professores têm as habilidades didáticas necessárias para o ensino dos conteúdos das disciplinas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
56. Os professores do curso participam regularmente de atividades acadêmicas/eventos em nível nacional e internacional.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
58. A instituição dispõe de quantidade suficiente de servidores para o apoio administrativo e acadêmico.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
59. A instituição dispõe de servidores qualificados para dar suporte às atividades de ensino.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
60. A instituição conta com um plano de carreira que promove efetivamente a ascensão profissional dos docentes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
62. A instituição conta com um programa ou atividades sistemáticas de formação pedagógica para os docentes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
63. A coordenação conta com o necessário apoio institucional para o desenvolvimento de suas atribuições.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
64. O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
65. As condições de infraestrutura das salas de aula são adequadas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
66. Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas são adequados para a quantidade de estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
67. Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas são adequados ao curso.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
68. O espaço destinado ao coordenador é adequado ao trabalho de coordenação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
69. O espaço destinado aos professores (gabinetes, sala de professores) atende as demandas dos seus usuários.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
71. A instituição garante o acesso a periódicos de acordo com as demandas do curso.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
73. A instituição promove com regularidade atividades de cultura, de lazer e de interação social.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() 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 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica

ANEXO VII – PROVA DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Novembro/2015

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.**

1. Verifique se, além deste caderno, você recebeu o Caderno de Respostas, destinado à transcrição das respostas das questões de múltipla escolha (objetivas), das questões discursivas e do questionário de percepção da prova.
2. Confira se este caderno contém as questões discursivas (D) e de múltipla escolha (objetivas), 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	1 a 8	60%	
Componente Específico/Discursivas	D3 a D5	15%	75%
Componente Específico/Objetivas	9 a 35	85%	
Questionário de Percepção da Prova	1 a 9	—	—

3. Verifique se a prova está completa e se o seu nome está correto no Caderno de Respostas. Caso contrário, avise imediatamente um dos responsáveis pela aplicação da prova. Você deve assinar o Caderno de Respostas no espaço próprio, com caneta esferográfica de tinta preta.
4. Observe as instruções de marcação das respostas das questões de múltipla escolha (apenas uma resposta por questão), expressas no Caderno de Respostas.
5. Use caneta esferográfica de tinta preta, tanto para marcar as respostas das questões objetivas quanto para escrever as respostas das questões discursivas.
6. Responda cada questão discursiva em, no máximo, 15 linhas. Qualquer texto que ultrapasse o espaço destinado à resposta será desconsiderado.
7. Não use calculadora; não se comunique com os demais estudantes nem troque material com eles; não consulte material bibliográfico, cadernos ou anotações de qualquer espécie.
8. Você terá quatro horas para responder às questões de múltipla escolha e discursivas e ao questionário de percepção da prova.
9. Quando terminar, entregue seu Caderno de Respostas ao responsável pela aplicação da prova.
10. **Atenção!** Você deverá permanecer, no mínimo, por uma hora, na sala de aplicação das provas e só poderá levar este Caderno de Prova após decorridas três horas do início do Exame.

QUESTÃO DISCURSIVA 1 //////////////////////////////////////



A paquistanesa Malala Yousafzai, de dezessete anos de idade, ganhou o Prêmio Nobel da Paz de 2014, pela defesa do direito de todas as meninas e mulheres de estudar. “Nossos livros e nossos lápis são nossas melhores armas. A educação é a única solução, a educação em primeiro lugar”, afirmou a jovem em seu primeiro pronunciamento público na Assembleia de Jovens, na Organização das Nações Unidas (ONU), após o atentado em que foi atingida por um tiro ao sair da escola, em 2012. Recuperada, Malala mudou-se para o Reino Unido, onde estuda e mantém o ativismo em favor da paz e da igualdade de gêneros.

Disponível em: <<http://mdemulher.abril.com.br>>.
Acesso em: 18 ago. 2015 (adaptado).

A partir dessas informações, redija um texto dissertativo sobre o significado da premiação de Malala Yousafzai na luta pela igualdade de gêneros. Em seu texto, aborde os seguintes aspectos:

- a) direito das jovens à educação formal; (valor: 5,0 pontos)
- b) relações de poder entre homens e mulheres no mundo. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

QUESTÃO DISCURSIVA 2 //////////////////////////////////////

Após mais de um ano de molho, por conta de uma lei estadual que coibia sua realização no Rio de Janeiro, os bailes *funk* estão de volta. Mas a polêmica permanece: os *funkeiros* querem, agora, que o ritmo seja reconhecido como manifestação cultural. Eles sabem que têm pela frente um caminho tortuoso. “Muita gente ainda confunde *funkeiro* com traficante”, lamenta Leonardo Mota, o MC Leonardo. “Justamente porque ele tem cor que não é a branca, tem classe que não é a dominante e tem moradia que não é no asfalto.”

Disponível em: <<http://www.rhbn.com.br>>. Acesso em: 19 ago. 2015 (adaptado).

Todo sistema cultural esta sempre em mudança. Entender essa dinâmica é importante para atenuar o choque entre as gerações e evitar comportamentos preconceituosos. Da mesma forma que é fundamental para a humanidade a compreensão das diferenças entre povos de culturas diferentes, é necessário entender as diferenças dentro de um mesmo sistema. Esse é o único procedimento que prepara o homem para enfrentar serenamente este constante e “admirável mundo novo” do povo.

LARAIA, R. B. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008 (adaptado).

Com base nesses excertos, redija um texto dissertativo, posicionando-se a respeito do reconhecimento do *funk* como legítima manifestação artística e cultural da sociedade brasileira. (valor: 10,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

QUESTÃO 1

A alfabetização midiática e informacional tem como proposta desenvolver a capacidade dos cidadãos de utilizar mídias, bibliotecas, arquivos e outros provedores de informação como ferramentas para a liberdade de expressão, o pluralismo, o diálogo e a tolerância intercultural, que contribuem para o debate democrático e a boa governança. Nos últimos anos, uma ferramenta de grande valia para o aprendizado, dentro e fora da sala de aula, têm sido os dispositivos móveis. Como principal meio de acesso à internet e, por conseguinte, às redes sociais, o telefone celular tem sido a ferramenta mais importante de utilização social das diferentes mídias, com apropriação de seu uso e significado, sendo, assim, uma das principais formas para o letramento digital da população. Esse letramento desenvolve-se em vários níveis, desde a simples utilização de um aplicativo de conversação com colegas até a utilização em transações financeiras nacionais e internacionais.

WILSON, C. et al. **Alfabetização midiática e informacional**: currículo para formação de professores. Brasília: UNESCO, 2013 (adaptado).

A partir dessas informações, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. Uma pessoa letrada digitalmente tem capacidade para localizar, filtrar e avaliar informação disponibilizada eletronicamente e para se comunicar com outras pessoas por meio de Tecnologias de Informação e Comunicação.

PORQUE

- II. No letramento digital, desenvolve-se a habilidade de construir sentidos a partir de textos que se conectam a outros textos, por meio de hipertextos, *links* e elementos imagéticos e sonoros.

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.

QUESTÃO 2

A ideia segundo a qual todo ser humano, sem distinção, merece tratamento digno corresponde a um valor moral. O pluralismo político, por exemplo, pressupõe um valor moral: os seres humanos têm o direito de ter suas opiniões, expressá-las e organizar-se em torno delas. Não se deve, portanto, obrigá-los a silenciar ou a esconder seus pontos de vista; vale dizer, são livres. Na sociedade brasileira, não é permitido agir de forma preconceituosa, presumindo a inferioridade de alguns (em razão de etnia, raça, sexo ou cor), sustentando e promovendo a desigualdade. Trata-se de um consenso mínimo, de um conjunto central de valores, indispensável à sociedade democrática: sem esse conjunto central, cai-se na anomia, entendida como ausência de regras ou como total relativização delas.

BRASIL. **Ética e Cidadania**. Brasília: MEC/SEB, 2007 (adaptado).

Com base nesse fragmento de texto, infere-se que a sociedade moderna e democrática

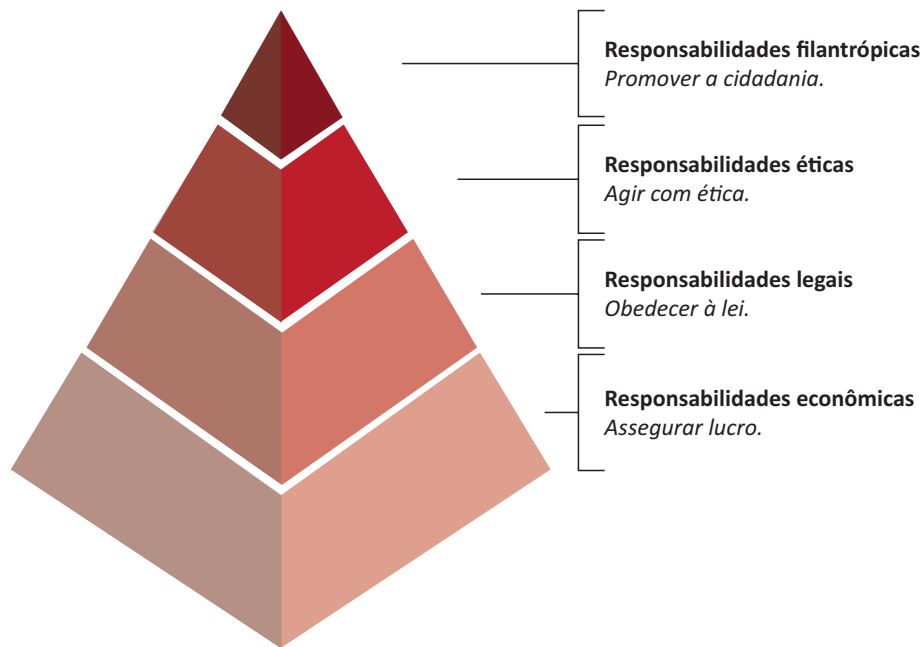
- A** promove a anomia, ao garantir os direitos de minorias étnicas, de raça, de sexo ou de cor.
- B** admite o pluralismo político, que pressupõe a promoção de algumas identidades étnicas em detrimento de outras.
- C** sustenta-se em um conjunto de valores pautados pela isonomia no tratamento dos cidadãos.
- D** apoia-se em preceitos éticos e morais que fundamentam a completa relativização de valores.
- E** adota preceitos éticos e morais incompatíveis com o pluralismo político.

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 3

A percepção de parcela do empresariado sobre a necessidade de desenvolvimento sustentável vem gerando uma postura que se contrapõe à cultura centrada na maximização do lucro dos acionistas. A natureza global de algumas questões ambientais e de saúde, o reconhecimento da responsabilidade mundial pelo combate à pobreza, a crescente interdependência financeira e econômica e a crescente dispersão geográfica das cadeias de valor evidenciam que assuntos relevantes para uma empresa do setor privado podem ter alcance muito mais amplo que aqueles restritos à área mais imediata onde se localiza a empresa. Ilustra essa postura empresarial a pirâmide de responsabilidade social corporativa apresentada a seguir.



CARROLL, A. B. The pyramid of corporate social responsibility: toward the moral management of organizational stakeholders. **Business horizons**. July-August, 1991 (adaptado).

Com relação à responsabilidade social corporativa, avalie as afirmações a seguir.

- I. A responsabilidade social pressupõe estudo de impactos potenciais e reais das decisões e atividades da organização, o que exige atenção constante às ações cotidianas regulares de uma organização.
- II. À medida que a responsabilidade econômica de uma organização diminui, a responsabilidade social corporativa aumenta e, por conseguinte, a empresa passa a agir com ética.
- III. A concessão de financiamento para atividades sociais, ambientais e econômicas é fator relevante para a redução da responsabilidade legal empresarial.

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.

QUESTÃO 4

Mais de um quarto dos presos do Centro de Detenção Provisória (CDP) de Pinheiros I, na zona oeste da capital paulista, havia morado nas ruas. Há alguns anos, percebe-se progressiva mudança da população carcerária dos CDPs de São Paulo: além da tradicional parcela de acusados e condenados por crimes patrimoniais com emprego de violência ou por tráfico de drogas, passou a integrar o quadro prisional uma parcela da população sem histórico de violência, habitante, majoritariamente, das ruas do centro da cidade. Nos últimos três anos, o número de presos provenientes das ruas da região central da capital paulista aumentou significativamente; a maioria deles é presa pela prática de pequenos furtos e/ou porte de drogas. Os casos são, em geral, similares: pessoas dependentes de *crack* que vivem nas ruas e são flagradas furtando lojas ou tentando roubar transeuntes, sem o uso de armas. Como são crimes leves, os acusados poderiam aguardar a conclusão do inquérito em liberdade.

Disponível em: <<http://ibccrim.jusbrasil.com.br>>. Acesso em: 25 jul. 2015 (adaptado).

Tendo esse texto como referência e considerando a relação entre políticas públicas de segurança e realidade social nas metrópoles brasileiras, avalie as seguintes asserções e a relação proposta entre elas.

- I. A presença de policiais nas ruas das grandes cidades brasileiras atende, em geral, à solicitação de lojistas, que constantemente se queixam da presença de moradores de rua dependentes de *crack*.

PORQUE

- II. O encarceramento de moradores de rua viciados em *crack* que praticam pequenos delitos não resolve os problemas que afetam a população, como os de segurança, violência, saúde, educação e moradia.

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.

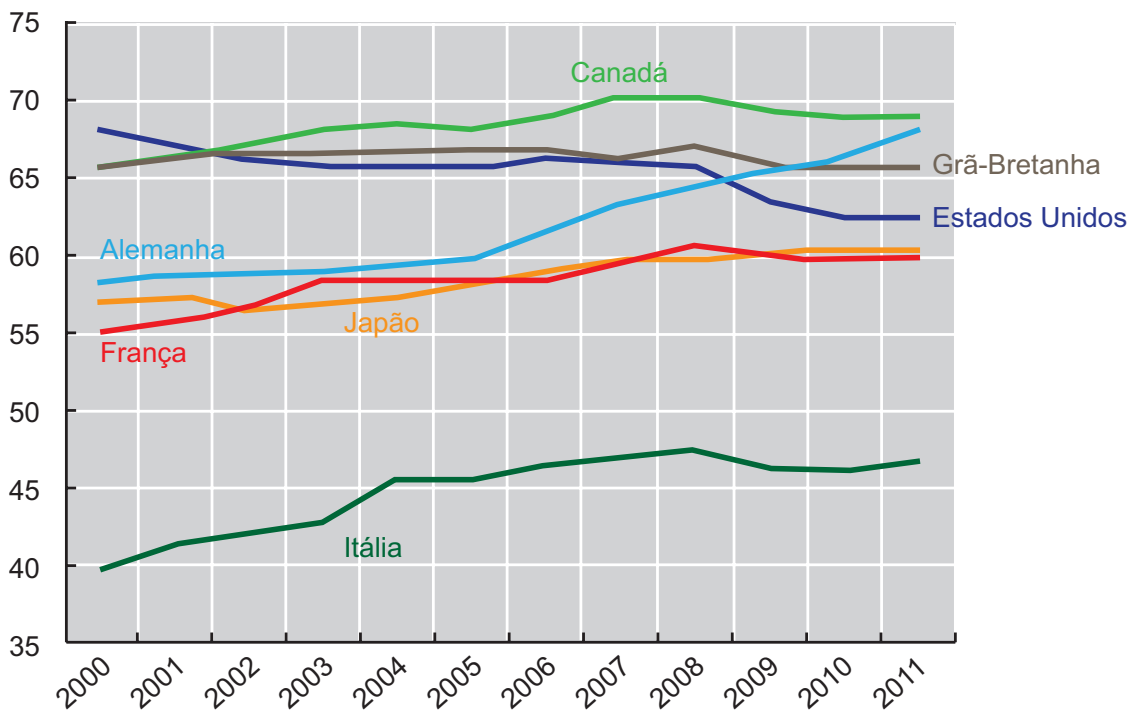
ÁREA LIVRE



QUESTÃO 5

As taxas de emprego para mulheres são afetadas diretamente por ciclos econômicos e por políticas de governo que contemplam a inclusão das mulheres no mercado de trabalho. O gráfico a seguir apresenta variações das taxas percentuais de emprego para mulheres em alguns países, no período de 2000 a 2011.

Taxa percentual de emprego para mulheres de 2000 a 2011



Disponível em: <<http://www.oecd-ilibrary.org>>. Acesso em: 19 ago. 2015 (adaptado).

Com base nesse gráfico, conclui-se que, de 2000 a 2011, a taxa de emprego para mulheres

- A** manteve-se constante na Itália.
- B** manteve-se crescente na França e no Japão.
- C** atingiu, na Grã-Bretanha, seu valor máximo em 2011.
- D** aumentou mais na Alemanha que nos demais países pesquisados.
- E** manteve-se superior a 60% no Canadá, na Alemanha e nos Estados Unidos.

ÁREA LIVRE

QUESTÃO 6

Hoje, o conceito de inclusão digital está intimamente ligado ao de inclusão social. Nesse sentido, o computador é uma ferramenta de construção e aprimoramento de conhecimento que permite acesso à educação e ao trabalho, desenvolvimento pessoal e melhor qualidade de vida.

FERREIRA, J. R. et al. Inclusão Digital. In: BRASIL. **O Futuro da Indústria de Software**: a perspectiva do Brasil. Brasília: MDIC/STI, 2004 (adaptado).

Diante do cenário *high tech* (de alta tecnologia), a inclusão digital faz-se necessária para todos. As situações rotineiras geradas pelo avanço tecnológico produzem fascínio, admiração, euforia e curiosidade em alguns, mas, em outros, provocam sentimento de impotência, ansiedade, medo e insegurança. Algumas pessoas ainda olham para a tecnologia como um mundo complicado e desconhecido. No entanto, conhecer as características da tecnologia e sua linguagem digital é importante para a inclusão na sociedade globalizada.

Nesse contexto, políticas públicas de inclusão digital devem ser norteadas por objetivos que incluam

- I. a inserção no mercado de trabalho e a geração de renda.
- II. o domínio de ferramentas de robótica e de automação.
- III. a melhoria e a facilitação de tarefas cotidianas das pessoas.
- IV. a difusão do conhecimento tecnológico.

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.

QUESTÃO 7

As projeções da Associação Brasileira da Indústria de Óleos Vegetais vêm indicando, para 2020, produção entre 104 milhões e 105 milhões de toneladas de soja. A área de cultivo da soja deve aumentar cerca de 6,7 milhões de hectares, chegando, em 2023, a 34,4 milhões. Isso representa um acréscimo de 24,3% na área mensurada em 2013. No Paraná, a área de cultivo de soja pode expandir-se para áreas de outras culturas e, no Mato Grosso, para pastagens degradadas e áreas novas.

Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>>.
Acesso em: 19 ago. 2013 (adaptado).

Considerando esses dados e os impactos do agronegócio na reconfiguração do campo, avalie as afirmações a seguir.

- I. A expansão das áreas de monocultura de soja amplia a mecanização no campo e gera a migração de trabalhadores rurais para centros urbanos.
- II. A intensificação da monocultura de soja acarreta aumento da concentração da estrutura fundiária.
- III. A expansão da cultura de soja no Paraná e no Mato Grosso promoverá o avanço do plantio de outras culturas.

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.

ÁREA LIVRE

QUESTÃO 8



Disponível em: <<http://www.subsoloart.com>>. Acesso em: 17 jul. 2015.

Assim como o *break*, o grafite é uma forma de apropriação da cidade. Os muros cinzentos e sujos das cidades são cobertos por uma explosão de cores, personagens, linhas, traços, texturas e mensagens diferentes. O sujo e o monótono dão lugar ao colorido, à criatividade e ao protesto. No entanto, a arte de grafitar foi, por muito tempo, duramente combatida, pois era vista como ato de vandalismo e crime contra o patrimônio público ou privado, sofrendo, por causa disso, forte repressão policial. Hoje, essa situação encontra-se bastante amenizada, pois o grafite conseguiu legitimidade como arte e, como tal, tem sido reconhecido tanto por governantes quanto por proprietários de imóveis.

SOUZA, M.L.; RODRIGUES, G.B. *Planejamento urbano e ativismo social*. São Paulo: Unesp, 2004 (adaptado).

Considerando a figura acima e a temática abordada no texto, avalie as afirmações a seguir.

- I. O grafite pode ser considerado uma manifestação artística pautada pelo engajamento social, porque promove a sensibilização da população por meio não só de gravuras e grandes imagens, mas também de letras e mensagens de luta e resistência.
- II. Durante muito tempo, o grafite foi marginalizado como arte, por ser uma manifestação associada a grupos minoritários.
- III. Cada vez mais reconhecido como ação de mudança social nas cidades, o grafite humaniza a paisagem urbana ao transformá-la.

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.



QUESTÃO DISCURSIVA 3 //////////////////////////////////////

Um restaurante de comida contemporânea está com seu cardápio desatualizado e contrata um chefe de cozinha para reformulá-lo. Uma das reformulações proposta pelo chefe consiste na elaboração de um fundo aromático de vegetais, que servirá de base para a produção de molhos a serem usados nas novas preparações. Um *mirepoix*, conjunto de vegetais aromáticos usado para dar sabor a fundos, molhos e outras preparações culinárias, será o elemento principal desse fundo, que deverá ser elaborado a partir de ingredientes cultivados em uma horta orgânica, em terreno anexo ao restaurante, onde são plantadas beterraba, alface, mandioca, cenoura, cebola, rúcula e salsa.

Considerando-se o integrante da equipe de cozinha desse restaurante a quem o chefe encarregou de produzir o fundo de vegetais em menos de meia hora, responda as perguntas a seguir.

- Quais vegetais cultivados na horta deverão ser utilizados para compor o *miropois* e em que proporção cada um deverá ser usado? (valor: 5,0 pontos)
- Como os vegetais deverão ser cortados, levando-se em consideração o tempo previsto? Explique sua resposta. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

QUESTÃO DISCURSIVA 4

Cabe aos gestores de restaurantes acompanhar o faturamento bruto mensal, originário da venda dos alimentos e bebidas, e as despesas com alimentos, bebidas, mão de obra, despesas gerais e impostos. Esses dados, acompanhados de forma criteriosa, permitirão a obtenção do lucro orçado.

Com base nesse contexto, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Calcule as despesas de um restaurante cujo faturamento bruto é de R\$ 120 000,00, considerando os seguintes percentuais em relação a esse faturamento: 28% de despesas com alimentos e bebidas, 30%, com mão de obra, 25%, com despesas gerais e impostos. (valor: 5,0 pontos)
- b) Calcule o lucro líquido desse restaurante em valor e em percentual. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	



QUESTÃO DISCURSIVA 5 //////////////////////////////////////

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 2013 (adaptado).

- Apresente três quesitos que devem ser considerados durante o recebimento de estocáveis. (valor: 5,0 pontos)
- Aponte três cuidados que devem ser tomados durante o processamento do alimento para se reduzir o risco de contaminação cruzada. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

QUESTÃO 9 //

O cardápio é a ferramenta que inicia todo o processo produtivo em um restaurante ou similar. Por isso, deve ser planejado desde o início da abertura do restaurante. A partir dele é que se determinará o que será produzido, por quem, quando, em que quantidade, com que matérias-primas, com que equipamentos e quais serão os procedimentos. É importante ferramenta de venda e de controle de custos do restaurante e não pode ser elaborado sem conhecimento prévio dos tipos de serviços e de restaurantes, pois é a um desses tipos que o cardápio estará diretamente relacionado.

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, M. L. **Menu**: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002 (adaptado).

Considerando o exposto, no que se refere ao que deve ser levado em consideração na elaboração de um cardápio, avalie as regras a seguir.

- I. Combinar alimentos de cores iguais na mesma preparação.
- II. Conhecer as funções dos alimentos: emocional, de veículo de nutrientes, de estimulante do apetite e da saciedade e de agregador social.
- III. Combinar cores, sabores, texturas, formas, cortes, temperaturas e níveis de saciedade.
- IV. Utilizar novas tecnologias culinárias e matérias-primas.
- V. Utilizar alimentos e formas de cocção semelhantes.

É correto apenas o que se afirma em

- A** III e V.
B I, II e IV.
C I, III e V.
D II, III e IV.
E I, II, IV e V.

QUESTÃO 10 //

Alimentar-se de maneira saudável nunca esteve tão em alta. Mais que um modismo passageiro, os cuidados com a alimentação vêm se unir aos bons hábitos da vida, tais como praticar atividade física, não fumar, beber moderadamente e dormir bem.

Nessa perspectiva, o aumento na demanda do público por restaurantes com um cardápio saudável e ecologicamente correto oferece excelentes oportunidades de negócios para empreendedores atentos a esse mercado.

Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br>>.
Acesso em: 6 ago. 2015 (adaptado).

Considerando as informações acima e essa nova realidade, avalie as afirmações a seguir.

- I. No menu de preparações, devem ser utilizados insumos naturais, diminuindo-se o uso de industrializados.
- II. O valor calórico e o tamanho das porções das preparações oferecidas pelo restaurante devem ser reduzidos, com vistas ao aumento do lucro.
- III. O uso de ingredientes locais deve ser considerado no planejamento do cardápio.
- IV. Na seleção de insumos, deve-se priorizar a produção sustentável de alimentos, sem agredir o meio ambiente e o trabalhador.
- V. Os móveis, talheres, pratos e utensílios de salão devem ser de alta qualidade e custo.

É correto apenas o que se afirma em

- A** II e V.
B I, II e V.
C I, III e IV.
D III, IV e V.
E I, II, III e IV.



QUESTÃO 11

A gastronomia clama por ética — responsabilidade com a cadeia produtiva de alimentos, com a exploração e a utilização dos recursos naturais; transparência na relação com os produtores, com o mercado e com os clientes. Entre os princípios éticos alimentares, destacam-se a transparência, a justiça, a humanidade, a responsabilidade social e as necessidades.

SINGER, P.; MASON, J. **A ética da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007 (adaptado).

Em face do exposto, avalie as afirmações a seguir, a respeito dos princípios éticos alimentares e de sua aplicação na gastronomia atual.

- I. O princípio da justiça é atendido quando se impõe, no custo final dos produtos, todas as etapas de sua produção, desde o seu ciclo produtivo até seu fornecimento ao consumidor final.
- II. A transparência se revela ao se fornecerem informações claras ao cliente, visto que é necessário que o cliente saiba como o alimento é produzido, para que tenha condições de decidir o que irá consumir ou não.
- III. O princípio da humanidade é reconhecido quando se trata o consumo animal de forma menos agressiva, mostrando-se abates que não causam sofrimentos e alimentação que não provoque danos e/ou sofrimentos desnecessários ao se produzirem as iguarias.
- IV. A responsabilidade social se configura na valorização da mão de obra, com salários e condições de trabalho decentes, por meio dos quais, além de se prover o autossustento, viabiliza-se a preservação do ambiente e de um ciclo produtivo correto.
- V. O princípio das necessidades se manifesta na manutenção da cadeia produtiva para tratar os prazeres alimentares da sociedade como prioridade, ou seja, suprir as necessidades alimentares é fundamental nesse momento em que a gastronomia está em alta.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I, II e IV.
- B** I, II e V.
- C** I, III e V.
- D** II, III e IV.
- E** III, IV e V.

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 12

A cozinha brasileira é bastante diversificada, o que faz com que existam diversas cozinhas brasileiras espalhadas pelo território. O feijão é uma categoria alimentar que afirma a unicidade da dieta nacional, mas, em cada lugar, ele se materializa como um produto botânico distinto, pois cada um come o tipo de feijão que é particular do lugar onde vive.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009 (adaptado).

Em face do exposto e a respeito das diversas variedades de feijão no Brasil bem como sua aplicação na cozinha brasileira, é correto afirmar que

- A** o feijão preto, encontrado em todas as regiões do Brasil, além de ser o ingrediente-base da feijoada carioca, é consumido em preparações como saladas, sopas, caldos e como acompanhamento do arroz branco.
- B** o feijão carioca, ou carioquinha, típico da região Sudeste do Brasil, é consumido em outras regiões do país, é comumente servido como acompanhamento do arroz branco, sendo indispensável na feijoada paulista.
- C** o feijão-verde, também chamado de feijão-de-corda, é uma variedade característica da região norte do Brasil, sendo a base do baião de dois, prato típico em cuja preparação são misturados arroz, feijão, carnes, queijo coalho e queijo de garrafa.
- D** o feijão azuki, variedade característica da região Sul do Brasil, acompanha o arroz carreteiro, prato típico da região, no qual misturam-se arroz, charque, tomate e temperos.
- E** o feijão-fradinho, também chamado de feijão-de-corda, variedade característica da região Centro-Oeste, é muito utilizado para o preparo de saladas e de feijão tropeiro, prato típico dessa região, no qual se mistura, ao feijão, farinha de mandioca, torresmo, linguiça, ovos e temperos.

QUESTÃO 13

Atualmente, a Ciência da Nutrição e a Gastronomia estão intimamente associadas. As preocupações dos clientes de um restaurante não são mais somente o sabor e a textura do alimento, mas também uma refeição saudável, cheia de alimentos nutritivos de alta qualidade.

O número e a frequência de doenças relacionadas ao consumo inadequado de alimentos têm aumentado muito nos últimos anos. O consumo inadequado de determinados tipos de alimentos ou ingredientes, como excesso de sal, açúcar e gorduras, pode levar à ocorrência de algumas doenças crônicas, como o diabetes e a hipertensão. Em face desses problemas, a prática de atividades físicas torna-se essencial para a saúde de qualquer indivíduo.

Disponível em: <<http://nacoesunidas.org>>. Acesso em: 6 ago. 2015 (adaptado).

Na elaboração do cardápio de um restaurante, o *chef* deve considerar o maior número de opções viáveis economicamente e observar se as preparações oferecidas atendem às necessidades de seus clientes.

Ao considerar os aspectos nutricionais e sensoriais adequados para a alimentação, na escolha do menu, deve-se levar em conta

- A** as calorias das preparações oferecidas, dando opção de pratos menos calóricos à clientela do restaurante.
- B** a técnica de preparo adequada, observando-se a conservação dos nutrientes e das características organolépticas dos alimentos.
- C** a retirada do sal de cozinha utilizado no tempero das preparações oferecidas no restaurante.
- D** a necessidade de descascar os vegetais de maneira a aumentar o peso líquido do alimento e, em consequência, o lucro do restaurante.
- E** a distribuição dos macronutrientes: carboidratos, proteínas, lipídios, sais minerais e vitaminas, em cada preparação oferecida à clientela do restaurante.



QUESTÃO 14

O português Pero de Magalhães Gandavo relatou sobre a alimentação dos indígenas quando conquistaram o Brasil: “o que lá se come em lugar de pão é farinha de pau. Essa se faz da raiz de uma planta que se chama mandioca, a qual é como o inhame”.

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. 4 ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011 (adaptado).

Sabe-se que, na contemporaneidade, a comida indígena segue, de modo geral, os modelos do século XVI, com o uso dos produtos da mandioca na produção de

- I. pirão.
- II. acarajé.
- III. tucupi.
- IV. tacacá.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I.
- B** II e III.
- C** I, II e IV.
- D** I, III e IV.
- E** II, III e IV.

ÁREA LIVRE

QUESTÃO 15

A sub-região andina inclui a Bolívia, a Colômbia, o Equador, o Peru e a Venezuela e apresenta uma característica geográfica importante — a cordilheira dos Andes. O clima dessa região é bastante variado. Os principais produtos cultivados são o cacau e o café. Entretanto, há uma grande variedade de produtos nativos, como tubérculos, raízes e grãos, que não são cultivados para exportação, mas para subsistência.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. *Chef profissional*. 4 ed. São Paulo: SENAC, 2011 (adaptado).

Considerando que o Peru exerce grande influência na formação da culinária na América do Sul, avalie as seguintes asserções e a relação proposta entre elas.

- I. Com sua gastronomia de terra e mar, o Peru dispõe de cardápios variados, compostos de alimentos como batatas, milho, castanha-de-caju e coco. No que se refere ao cardápio do mar, existem algumas variedades de peixes e frutos do mar que dão origem a um dos mais famosos pratos peruanos, o *ceviche*.

PORQUE

- II. Parte das influências culinárias peruanas é baseada em ingredientes dos nativos pré-colombianos, elementos emprestados dos espanhóis, havendo, ainda, influência asiática no preparo de frutos do mar e peixes.

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.

QUESTÃO 16

O consumo de pão francês no Brasil corresponde a 53% do consumo total de pães. O pão francês é um produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que apresenta casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme, de textura e granulação fina não uniforme.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA.

A importância do pão do dia (tipo francês) para o segmento de panificação no Brasil. Brasília: ABIP, 2011 (adaptado).

Em face do exposto no texto acima e considerando uma panificadora de média escala, assinale a opção que apresenta os equipamentos, na ordem em que eles devem ser utilizados, para a produção do pão francês.

- A** Batedeira, divisora, armário fermentador ou climatizadora e forno combinado.
- B** Maseira, cilindro, divisora, modeladora, armário fermentador ou climatizadora e forno turbo.
- C** Maseira, cortadora, cilindro, modeladora, armário fermentador ou climatizadora e forno turbo.
- D** Maseira, amassadora, divisora, modeladora, armário fermentador ou climatizadora e forno turbo.
- E** Batedeira, cilindro, divisora, modeladora, armário fermentador ou climatizadora e forno combinado.

ÁREA LIVRE

QUESTÃO 17

Os profissionais da gastronomia devem acompanhar as tendências que proliferam no mundo gastronômico contemporâneo, como *fusion food*, cozinha mediterrânea e os movimentos *slow food* e *comfort food*.

Considerando essas informações, avalie as afirmações a seguir em relação às tendências gastronômicas atuais.

- I. A *fusion food* refere-se àquelas refeições caseiras, elaboradas por qualquer parente próximo, que remetem à infância e a épocas singelas da vida.
- II. A cozinha mediterrânea é milenar e integra a cultura dos povos de países banhados pelo mar mediterrâneo, sendo caracterizada pelo uso de ingredientes, tais como azeite, peixes e azeitonas.
- III. O *slow food* é um movimento que se iniciou na Itália, em defesa da cozinha regional e da tradição à mesa.
- IV. O *comfort food* mistura técnicas culinárias e ingredientes de várias partes do mundo, o que propicia refeições que dão conforto ao organismo.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II e III, apenas.
- C** II e IV, apenas.
- D** I, III e IV, apenas.
- E** I, II, III e IV.

ÁREA LIVRE

QUESTÃO 18

Falar, com propriedade, de uma cozinha italiana é algo, no mínimo, complicado, pois as diferentes regiões da Itália mantêm tradições culinárias extremamente diversas.

BERTONHA, J. F. *Os italianos*. São Paulo: Contexto, 2005 (adaptado).

Essa citação refere-se à riqueza gastronômica na Itália, que é distribuída geograficamente por todo o seu território. Esse fato, se considerado ao se decidir quais pratos podem ser servidos em um restaurante de gastronomia italiana, exigirá do cozinheiro conhecimento das singularidades de cada região desse país.

Considerando essas informações e a cozinha típica de cada região da Itália, avalie as afirmações a seguir.

- I. A região norte é a mais próspera e industrializada do país, e em seu cardápio prevalecem a carne de vaca, a manteiga, a massa fresca, o arroz e a polenta.
- II. Na cozinha da região central, que é muito semelhante à cozinha do norte do país, predomina o consumo de gordura de porco e de manteiga como base, e seu cardápio inclui a pizza como prato clássico regional.
- III. Na região sul, considerada menos desenvolvida, o cardápio típico registra um consumo maior de carnes de ovinos e caprinos, porcos, pescados e frutos do mar, além de excelentes produtos agrícolas, como a berinjela, o tomate e a abobrinha.
- IV. As regiões banhadas pelo mar mediterrâneo têm o azeite de oliva como principal fonte de lipídios em seus pratos, o trigo como base para pães e massas, além de frutas e hortaliças de excelente qualidade.
- V. As ilhas italianas foram vulneráveis às invasões de diversos povos, que influenciaram a alimentação local, haja vista o consumo do arroz, que prevalece ao do trigo, e dá aos pratos de risotos o destaque em seus cardápios.

É correto apenas o que se afirma em

- A** III e V.
- B** I, II e V.
- C** I, III e IV.
- D** II, IV e V.
- E** I, II, III e IV.

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 19

Os merengues, produzidos a partir das claras de ovos batidas em neve em conjunto com o açúcar, têm diversos usos na confeitaria, ora como base, ora como recheio. Basicamente, há três maneiras clássicas de prepará-los.

Considerando essas informações bem como a utilização dessa base da confeitaria, avalie as afirmações a seguir.

- I. No merengue francês, básico ou a frio, a clara é batida em neve, acrescentando-se açúcar. Esse merengue é usado em ovos nevados, omeletes flambadas, e de fundo, para sobremesas como *vacherin*. Levado ao forno para secar, torna-se o suspiro.
- II. No merengue italiano, adiciona-se o açúcar à água e leva-se a mistura ao fogo até que se torne uma calda fervente, que é despejada sobre as claras em neve; bate-se, então, continuamente, até que se obtenha um creme brilhante e uniforme. Esse merengue serve para coberturas diversas e é conhecido como *marshmallow*.
- III. No merengue suíço, as claras, com o dobro de seu peso em açúcar, são batidas em banho-maria. Adicionar suco de limão ou outro acidulante torna mais firme esse merengue, que serve para coberturas.

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.

QUESTÃO 20

Existem razões simples pelas quais certos vinhos se ajustam a certos pratos. A primeira refere-se a atributos similares que os dois ostentam, como a estrutura e as sensações. Uma segunda vem da possibilidade comprovada de os dois agirem em sinergia, melhorando-se mutuamente.

BORGES, E. P. **Harmonização**: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Manuad X, 2007 (adaptado).

Considerando o exposto é correto afirmar que um *chef*, ao implantar um menu de degustação harmonizado, deve observar que

- A** a sequência de pratos e bebidas deve ser estabelecida com critério, das mais delicadas para as mais robustas.
- B** quanto maior a porção nos pratos servidos, menor deve ser a quantidade de vinho para a harmonização.
- C** o tipo do vinho a ser servido deve obedecer a uma ordem: primeiramente o espumante, em seguida o tinto e, finalmente, o branco.
- D** os pratos com carnes de caça, ao serem servidos, deverão harmonizar com vinho *rosé*.
- E** a sequência de vinhos deve ser observada, sendo servidos primeiramente os mais encorpados e maduros, seguidos dos mais leves e jovens.

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 21

O vinho mais apropriado para uma massa italiana é determinado pelo molho que a compõe, cujas características são atenuadas pelo amido da massa. O vinho escolhido deve balancear as sensações extremas ou equilibradas. Assim, vinhos que apresentam desequilíbrio entre dureza e maciez podem ser servidos com massas que apresentem esse desequilíbrio no sentido oposto. Uma massa em perfeito equilíbrio deverá ser servida com vinhos suficientemente equilibrados.

RABACHINO, R. **Harmonização**: o equilíbrio entre o vinho e o alimento. Caxias do Sul: Educs, 2012 (adaptado).

Em relação à harmonização de vinhos e massas típicas da culinária italiana, avalie as afirmações a seguir.

- I. No *spaghetti alle vongole*, percebe-se o sal e os sabores deixados pelos mariscos, o que sugere o acompanhamento de um vinho branco, seco, aromático e muito fresco.
- II. Com o *gnocchi all sugo*, preferencialmente temperado com molho suculento de carne moída, serve-se um vinho tinto, macio, maduro e moderadamente encorpado.
- III. O *pappardelle alla cacciatora*, prato bem estruturado com sabores cheios e longos, deve ser servido com um vinho tinto, novo, leve e vivaz.

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.

QUESTÃO 22

Suponha que os peixes fornecidos por uma cooperativa para o comércio varejista de um município litorâneo apresentem vida de prateleira menor que o padrão esperado para a espécie.

Levando em consideração essa situação, as ferramentas de qualidade e a política de vigilância alimentar e nutricional, avalie as afirmações a seguir.

- I. É importante que o responsável técnico da cooperativa realize a redução da umidade do peixe com aplicação de sal.
- II. É fundamental que a cooperativa disponha de um banco com cadastramento adequado e atualizado para permitir a rastreabilidade entre os distribuidores (transportadores e comerciantes).
- III. É recomendável que a cooperativa acione a secretaria municipal de vigilância sanitária, com vistas a obter informações sobre a qualidade sanitária da água fornecida, e que disponha de laudos técnicos com dados microbiológicos das embalagens utilizadas e das mãos dos funcionários.

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



QUESTÃO 23 //////////////////////////////////////

Em outubro de 2010, foi criado o documento denominado *A Carta de São Paulo: por uma cozinha sustentável*, que integra uma campanha dos profissionais de cozinha, com o principal objetivo de “garantir a civilização humana em um planeta que a possa hospedar e sustentar cidadãos”. O texto da carta foi redigido com base nos seguintes princípios:

- conhecer o alimento que adquirimos, processamos e comemos;
- conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento;
- preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável;
- utilizar todo o alimento que adquirimos;
- remunerar adequadamente os produtores do alimento, inclusive pelos serviços ambientais providenciados para a sociedade;
- aplicar conhecimento e tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e qualidade do ingrediente, assim como de seus usos;
- honrar e respeitar diariamente o ato de comer e de preparar a comida.

Carta de São Paulo. **Carta de São Paulo:** por uma cozinha sustentável. Congresso Internacional de Gastronomia - Mesa Tendências, 2010 (adaptado).

Passados cinco anos da publicação dessa carta, o tema cozinha sustentável continua em alta. Entre suas propostas, está a de oferecer uma alimentação mais consciente e saudável, com a alteração de hábitos que vão desde a procura do alimento até o seu consumo final. Em decorrência, dessa iniciativa movimentos na gastronomia foram resgatados, outros criados, tendo sido apresentada uma nova gastronomia nos cardápios dos restaurantes, mudanças essas consideradas como as “tendências da gastronomia”.

Dessa forma, um restaurante que tenha como proposta associar uma boa gastronomia à tendência da sustentabilidade deve apresentar cardápios que trabalhem

- A** a ecogastronomia, que estimula a conexão com o campo, com os pequenos produtores, com as matérias-primas mais diversas e tradicionais, com culturas locais e com a biodiversidade alimentar, conceito que incentiva o consumo de ingredientes raros, preservando espécies em risco e criando alternativas de desenvolvimento sustentável.
- B** a cozinha tecnoemocional, cuja proposta é extrair a emoção das receitas com o auxílio de ferramentas modernas que mantenham o frescor dos alimentos; seus pratos devem ser elaborados com termocirculadores, *thermomixes* e *gastrovac*, equipamentos capazes de atingir perfeitos pontos de textura, com mínima alteração do sabor e da cor do produto.
- C** a gastronomia funcional, que combina alimentos orgânicos e integrais com técnicas modernas de cocção, como o *sous-vide*, gerando melhora na qualidade de vida, maior longevidade, redução de doenças ligadas aos alimentos, por meio da melhora na biodisponibilidade dos nutrientes, conceito que oferece aos clientes uma cozinha consciente, pura e ética.
- D** a cozinha de “monoporções” e ingredientes de procedência identificada, que resgate o comer consciente, evitando o desperdício de alimentos e associando-se ao compromisso e ética de saber o que se está comendo, ou seja, uma gastronomia moderna que trabalha a arte em seus pratos e a valorização das novas tendências.
- E** o *comfort food*, que promove um retorno às origens da gastronomia, recria pratos esquecidos no tempo, utilizando técnicas e ingredientes novos, em um cardápio que desperte sensações agradáveis de simplicidade, de pureza, e evoque o prazer e o bem-estar, com princípios éticos de não utilizar os produtos industrializados da atualidade, que tiram a autenticidade e o sabor das receitas de uma época em se fazia comida com produtos naturais.



QUESTÃO 24 //////////////////////////////////////

Do Fundo do Quintal, Saberes e Sabores na Sapucaí...

Xande de Pilares, Jassa, Betinho de Pilares, Miudinho, Luiz Pião e W. Correa.

1	Tem amor nesse tempero... Salgueiro	15	O branco, o negro e seus costumes
	Esse “trem é bom de mais”		Trazendo muito mais variedade
	Vem dos tempos, dos meus ancestrais		Um elo em comunhão
	Foi o índio que ensinou		E a culinária virou arte e tradição
5	Com sua sabedoria		É no tacho... Na panela... Mexe com a colher de pau
	O jeito de aproveitar, tudo que a terra dá, no dia a dia	20	Saberes e sabores lá do fundo do quintal
	É de dar água na boca, se lambuzar		Peço a nossa senhora pra não deixar faltar
	Visitar o paraíso... E sonhar		É divina... Que delícia... Pronta pra saborear
	O danado desse cheiro sô... Ô sinhá		Prepara a mesa bota a fé no coração
10	Atiçou meu paladar... Ô sinhá		Numa só voz vai meu samba em louvação
	Já bebi uma “purinha” vim sambar na academia	25	É o meu salgueiro com gosto de quero mais
	E não quero mais parar		Oh, Minas Gerais!
	O ouro desperta ambição		
	Da fome nasce a criatividade		

O samba-enredo da Escola de Samba Acadêmicos do Salgueiro, do Estado do Rio de Janeiro, expressa características da mineiridade, por meio da formação da sua rica culinária.

A partir da letra de música acima, avalie as afirmações a seguir.

- I. Depreende-se da música que os mineiros utilizavam, na confecção de seus pratos, alimentos disponíveis em suas fazendas e quintais.
- II. No verso “já bebi uma “purinha” (v. 11), os autores do samba-enredo estão se referindo à cachaça, bebida originária da Europa, especialmente do Alentejo, Portugal.
- III. O milho e a mandioca, de origem indígena americana, foram utilizados como alimentos, sobretudo na forma de farinha, pelos bandeirantes que adentraram as Minas Gerais, no ciclo do ouro, deixando um legado culinário nesta região.
- IV. São receitas consumidas pelos mineiros a canjica, a vaca atolada e a galinha cozida com os frutos do quiabo, acompanhados do angu, espécie de polenta sem tempero.
- V. No verso “é no tacho... na panela... mexe com a colher de pau” (v. 19), faz-se referência a utensílios das três culturas formadoras da identidade brasileira. Dos africanos, herdaram-se os alguidares, caldeirões, potes, tachos de cobre; dos portugueses, as panelas de barro (cerâmica), o pilão, a cabaça; e dos índios, as colheres de pau e as peneiras.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I, II e III.
B I, II e V.
C I, III e IV.
D II, IV e V.
E III, IV e V.



QUESTÃO 25 //////////////////////////////////////

As técnicas moleculares fascina *chefs*, que fazem delas bons negócios, e oferecem consultorias, treinamentos de equipes e preparam jantares especiais. Os métodos que usam modificam a textura e a aparência dos alimentos, e estão chamando a atenção da gastronomia contemporânea.

Disponível em: <<http://g1.globo.com/economia>>. Acesso em: 9 de ago. 2015 (adaptado).

A partir desse contexto e das informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

- I. A gastronomia molecular, por tratar-se de modismo, não é boa opção de investimento para empreendedores da área.
- II. Ao se promover mudanças no empreendimento gastronômico, deve-se realizar pesquisas de mercado com relação à concorrência, ao que está sendo demandado pelo público-alvo e ao posicionamento no mercado.
- III. O plano de negócio, ferramenta importante para a abertura de um empreendimento, poderá ser dispensado caso o empreendedor possua vasta experiência no setor.
- IV. O plano de negócios para um empreendimento na área da gastronomia molecular deve contemplar, entre outros elementos, o conceito do negócio, que dialogará, nesse caso, com a tendência do *comfort food*.

É correto o que se afirma em

- A** II, apenas.
- B** I e III, apenas.
- C** III e IV, apenas.
- D** I, II e IV, apenas.
- E** I, II, III e IV.

[illegible]

QUESTÃO 26

Os cremes são ingredientes essenciais em confeitaria, seja para guarnecer uma sobremesa, rechear um doce, ou servir de componente para uma preparação. Na confeitaria clássica, os cremes mais utilizados são o *anglaise*, o *chantilly* e o creme de confeiteiro, também conhecido como creme *pâtisserie*. Esses cremes básicos diferem quanto à composição, mas todos têm laticínios como ingrediente principal.

Na receita clássica tradicional, o creme de confeiteiro tem como base o leite, que é cozido e acrescido a

- A** claras, gelatina e rum.
- B** gemas, amido e baunilha.
- C** manteiga, gemas e baunilha.
- D** claras, farinha de trigo e baunilha.
- E** gemas, creme de leite fresco e suco de maracujá.

QUESTÃO 27

A moqueca é um dos pratos que mais traduz a origem da culinária brasileira. Nasceu do hábito indígena de cozinhar peixes enrolados em folhas e sobre brasa (o moquém). Ganhou dendê e leite de coco na panela africana. Já os portugueses e espanhóis entraram com a cebola, o tomate e o pimentão.

Considerando a diversidade cultural e de insumos encontrada no Brasil, deparamo-nos com duas versões de moqueca no país: a moqueca capixaba e a moqueca baiana.

Em face do exposto, avalie as afirmações a seguir.

- I. A moqueca capixaba, diferentemente da moqueca baiana, não leva coentro na sua preparação e, sim, basicamente, peixe e seu caldo, óleo de urucum, alho, cebola, cebolinha e salsa.
- II. A moqueca baiana, que pode ser feita de uma grande variedade de peixes, assim como de outros mariscos, tem como um dos diferenciais mais marcantes em relação à moqueca capixaba, o azeite de dendê, típico na região Nordeste, o qual confere sabor e cor à moqueca baiana.
- III. A moqueca capixaba, após adição de temperos ao peixe, é levada ao forno; a moqueca baiana, por sua vez, é preparada na panela de barro, com cebola, pimentão, leite de coco, azeite de dendê, um tipo de peixe ou marisco, alho e coentro.
- IV. A moqueca baiana é, geralmente, servida com pirão de farinha de mandioca e arroz branco.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e III.
- B** II e III.
- C** II e IV.
- D** I, II e IV.
- E** I, III e IV.



ÁREA LIVRE

QUESTÃO 29

O fator de correção é uma constante para cada alimento e é obtido da relação entre o seu peso bruto e seu peso líquido, ou seja, são todas as perdas que o alimento sofre durante o seu preparo. Esse índice é utilizado para determinar a quantidade certa de alimentos a serem comprados, bem como para avaliar seu preço real.

CAMARGO, E.; BOTELHO, R. B. A. *Técnica dietética*: manual de laboratório. Artmed: São Paulo, 2012 (adaptado).

O gerente de um restaurante experimentou comprar pequena quantidade do insumo mandioca de dois fornecedores diferentes, X e Y, a fim de avaliar a compra mais vantajosa dessa matéria-prima. No fornecedor X, o preço do quilo do produto *in natura* foi de R\$ 3,10 e, após a descasca e retirada da fibra central, encontrou-se o fator de correção de 1,24. No fornecedor Y, o preço do quilo foi de R\$ 3,40 e o fator de correção de 1,10.

Com base nas informações apresentadas acima e, considerando o custo-benefício de obtenção da referida matéria-prima, o gerente deverá comprar o insumo do fornecedor

- A** X, pois a perda será menor.
- B** Y, pois o fator de correção é menor que o de X.
- C** X, pois o preço do quilo é mais baixo do que o de Y.
- D** X, pois, o preço do quilo é mais baixo embora a perda seja maior.
- E** Y, pois, mesmo que o preço do quilo seja mais alto, a perda será menor.

ÁREA LIVRE

QUESTÃO 30

As bases de cozinha, fundamentais para a sistematização do processo de produção, representam o alicerce para a obtenção de um produto final de qualidade e padronizado. Uma dessas bases é o molho, composto por dois elementos essenciais: o elemento principal, que é a base e que define o seu sabor, agregado a um espessante, o componente secundário, que define a sua consistência.

Considerando essas informações, em relação à utilização das bases de cozinha, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os fundos são preparações básicas para sopas e molhos e são classificados em claros e escuros.
- II. O molho *demi-glace* é produzido com quantidades iguais de molho espanhol, bechamel e fundo escuro reduzido a 50%.
- III. A base do molho bechamel é o leite, e o elemento espessante, o *roux* branco.
- IV. São exemplos de molhos emulsionados o vinagrete e a maionese.
- V. O molho *velouté* é um molho transparente, feito a partir de carne e claras de ovos.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I, II e III.
- B** I, II e V.
- C** I, III e IV.
- D** II, IV e V.
- E** III, IV e V.

ÁREA LIVRE



QUESTÃO 31 //////////////////////////////////////

O vapor d'água desempenha um papel importante na fabricação de pães. Ele facilita a caramelização dos açúcares, melhorando a cor da casca e ajudando a evitar o ressecamento do pão durante a cocção.

Considerando essas informações, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. O vapor d'água é o responsável por deixar a casca do pão brilhante e mais fina.

PORQUE

- II. O vapor d'água favorece a dilatação do gás carbônico, o que expande a massa conferindo volume ao pão, levando à formação da casca fina.

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 32** //////////////////////////////////////

A reutilização excessiva do óleo usado na preparação de alimentos produz elementos tóxicos que podem causar doenças degenerativas, cardiovasculares e envelhecimento precoce.

Essa reutilização também pode causar irritação na mucosa gástrica e piorar o estado de pessoas que têm gastrite, além de diminuir o valor nutritivo do alimento. Recomenda-se aos restaurantes controlarem a qualidade do óleo, por meio do uso de fitas que verificam a sua acidez.

Disponível em: <<http://noticias.terra.com.br>>.
Acesso em: 26 jul. 2015 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, em relação ao óleo de cozinha, é correto afirmar que

- A** as gorduras saturadas, prejudiciais aos consumidores, são agregadas aos alimentos quando o óleo vegetal é utilizado muitas vezes, portanto, o reuso de óleo vegetal deve ser evitado em qualquer circunstância.
- B** o óleo vegetal bem como a gordura animal podem ser utilizados em frituras, mas é importante o procedimento de troca semanal, evitando-se deixar o mesmo material de fritura na fritadeira por longo período de tempo.
- C** o óleo vegetal, após cada utilização, deve ser separado em frascos de garrafa PET e destinado à coleta de lixo, para encaminhamento aos aterros sanitários.
- D** o óleo vegetal deve ser desprezado de acordo com o tipo de alimento que se frita, o tempo e a temperatura que esse óleo atinge, e o seu descarte deve ser feito em rede pública quando nele se formar espuma ou fumaça.
- E** o óleo vegetal deve ser descartado se, durante a utilização, formar-se espuma, fumaça, perda de viscosidade e coloração escura. Para o descarte, o ideal é acumulá-lo em recipientes devidamente identificados e, então, encaminhá-lo para empresas de beneficiamento de biodiesel.



QUESTÃO 33 //////////////////////////////////////

Alceu Valença e V. Barreto.

Melão maduro, sapoti, juá.

Beijo travoso de umbu-cajá.

Saliva doce, doce mel, mel de urucu.

Caldo de cana-caiana, vem me desfrutar!

Considerando tais produtos e subprodutos, avalie as afirmações a seguir.

- É correto apenas o que se afirma em

- A** I, II e III.

- B** I, II e V.

- C** I, III e IV.

- D** II, IV e V.

- E** III, IV e V.



QUESTÃO 34 //

A história da humanidade se confunde com a história da alimentação. A partilha de alimentos, também denominada comensalidade, é prática característica do *Homo sapiens*, desde os tempos de caça e coleta. Há bem mais de 300 mil anos, o domínio do fogo permitiu a cocção dos alimentos, modificando-os do cru ao cozido e dando origem à cozinha, o primeiro laboratório do ser humano. A modificação do alimento do cru ao cozido foi um processo de passagem da condição biológica para a social.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. vol. 1.
São Paulo: Mitológicas, 2004 (adaptado).

Os principais objetivos da cocção dos alimentos são:

- manter ou melhorar o valor nutritivo;
- aumentar a digestibilidade;
- aumentar a palatabilidade, diminuindo, acentuando ou alterando a cor, o sabor, a textura ou a consistência dos alimentos;
- inibir o crescimento de organismos patogênicos ou o desenvolvimento de substâncias prejudiciais à saúde.

Considerando essas informações e os processos básicos que utilizam calor (úmido, seco ou misto), assinale a opção correta para o pré-preparo de vegetais como as inflorescências dos brócolis.

- A** Branquear.
- B** Ferver.
- C** Brasear.
- D** Ensopar.
- E** Refogar.

ÁREA LIVRE //**QUESTÃO 35** //

A originalidade e a criatividade incontestáveis de certos pratos tornaram os franceses internacionalmente reconhecidos, alguns pratos são verdadeiros clássicos da alta gastronomia. Na cozinha francesa, há requinte na apresentação dos pratos, riqueza no uso de ingredientes e conhecimento profundo de técnicas de cocção.

Entre essas técnicas, há uma, clássica, que consiste em se cozinhar o alimento lentamente, em baixa temperatura, imerso em óleo ou gordura animal.

Considerando as informações apresentadas e a técnica acima referida, assinale a opção em que se identifica uma típica preparação da cozinha francesa na qual essa técnica é utilizada.

- A** *Confit* de pato.
- B** Batatas *rosti*.
- C** Filé Wellington.
- D** Tapenade.
- E** *Ratatouille*.

ÁREA LIVRE //

QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO DA PROVA

As questões abaixo visam levantar sua opinião sobre a qualidade e a adequação da prova que você acabou de realizar.

Assinale as alternativas correspondentes à sua opinião nos espaços apropriados do Caderno de Respostas.

QUESTÃO 1 //

Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?

- A** Muito fácil.
- B** Fácil.
- C** Médio.
- D** Difícil.
- E** Muito difícil.

QUESTÃO 2 //

Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico?

- A** Muito fácil.
- B** Fácil.
- C** Médio.
- D** Difícil.
- E** Muito difícil.

QUESTÃO 3 //

Considerando a extensão da prova, em relação ao tempo total, você considera que a prova foi

- A** muito longa.
- B** longa.
- C** adequada.
- D** curta.
- E** muito curta.

QUESTÃO 4 //

Os enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos?

- A** Sim, todos.
- B** Sim, a maioria.
- C** Apenas cerca da metade.
- D** Poucos.
- E** Não, nenhum.

QUESTÃO 5 //

Os enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos?

- A** Sim, todos.
- B** Sim, a maioria.
- C** Apenas cerca da metade.
- D** Poucos.
- E** Não, nenhum.

QUESTÃO 6 //

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 7 //

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 8 //

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.

QUESTÃO 9 //

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.





ENADE 2015
EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES



**Ministério
da Educação**

**ANEXO VIII – PADRÃO DE RESPOSTA
QUESTÕES DISCURSIVAS E GABARITO
DEFINITIVO DAS QUESTÕES OBJETIVAS –
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Formação Geral

QUESTÃO DISCURSIVA 1



A paquistanesa Malala Yousafzai, de dezessete anos de idade, ganhou o Prêmio Nobel da Paz de 2014, pela defesa do direito de todas as meninas e mulheres de estudar. “Nossos livros e nossos lápis são nossas melhores armas. A educação é a única solução, a educação em primeiro lugar”, afirmou a jovem em seu primeiro pronunciamento público na Assembleia de Jovens, na Organização das Nações Unidas (ONU), após o atentado em que foi atingida por um tiro ao sair da escola, em 2012. Recuperada, Malala mudou-se para o Reino Unido, onde estuda e mantém o ativismo em favor da paz e da igualdade de gêneros.

Disponível em: <<http://mdemulher.abril.com.br>>.
Acesso em: 18 ago. 2015 (adaptado).

A partir dessas informações, redija um texto dissertativo sobre o significado da premiação de Malala Yousafzai na luta pela igualdade de gêneros. Em seu texto, aborde os seguintes aspectos:

- a) direito das jovens à educação formal; (valor: 5,0 pontos)
- b) relações de poder entre homens e mulheres no mundo. (valor: 5,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

O estudante deve elaborar um texto dissertativo que contemple alguns dos seguintes argumentos e exemplos possíveis:

Item a:

Caminhos para condução das respostas a respeito do Direito das meninas/jovens/mulheres:

- Todo cidadão tem o direito à educação com base no texto da Constituição Brasileira;
- Direito à educação apoiado no Estatuto da Criança e do Adolescente;
- Direito à educação apoiado na Declaração dos Direitos Humanos;
- Universalização de direitos;
- Educação como ponte para o aprimoramento de ideias;
- Reflexões críticas a respeito de situações em que se observa obstáculo ao livre acesso à educação;
- Vinculação entre educação e paz social.

Item b:

Caminhos para condução das respostas a respeito das relações de poder entre homens e mulheres:

- Violência física e psicológica contra a mulher, incluindo a Lei Maria da Penha, no caso específico do Brasil;
- Tolerância/intolerância a vestimentas, trajes, comportamentos socialmente estereotipados;
- Aspectos socioculturais que impõem à mulher uma condição de submissão na sociedade, tais como: mutilação, impossibilidade de manifestar seus desejos e posicionamentos em algumas culturas, entre outros;
- Igualdade/desigualdade de gênero, por exemplo, no mercado de trabalho, em relação à desigualdade salarial;
- Ideais de Liberdade, Igualdade e Fraternidade: referência a esses ideais como possibilidade de equilibrar as relações de poder entre homens e mulheres.

QUESTÃO DISCURSIVA 2

Após mais de um ano de molho, por conta de uma lei estadual que coibia sua realização no Rio de Janeiro, os bailes *funk* estão de volta. Mas a polêmica permanece: os *funkeiros* querem, agora, que o ritmo seja reconhecido como manifestação cultural. Eles sabem que têm pela frente um caminho tortuoso. “Muita gente ainda confunde *funkeiro* com traficante”, lamenta Leonardo Mota, o MC Leonardo. “Justamente porque ele tem cor que não é a branca, tem classe que não é a dominante e tem moradia que não é no asfalto.”

Disponível em: <<http://www.rhbn.com.br>>. Acesso em: 19 ago. 2015 (adaptado).

Todo sistema cultural está sempre em mudança. Entender essa dinâmica é importante para atenuar o choque entre as gerações e evitar comportamentos preconceituosos. Da mesma forma que é fundamental para a humanidade a compreensão das diferenças entre povos de culturas diferentes, é necessário entender as diferenças dentro de um mesmo sistema. Esse é o único procedimento que prepara o homem para enfrentar serenamente este constante e “admirável mundo novo” do povo.

LARAIA, R. B. *Cultura*: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008 (adaptado).

Com base nesses excertos, redija um texto dissertativo, posicionando-se a respeito do reconhecimento do *funk* como legítima manifestação artística e cultural da sociedade brasileira. (valor: 10,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

O estudante deve elaborar um texto dissertativo que aborde os seguintes aspectos:

- 1) reconhecer o caráter dinâmico da cultura, trazendo elementos dos textos 1 e 2 (padrão de resposta), e com base nesses textos posicionar-se a respeito do reconhecimento do funk como legítima manifestação artística e cultural da sociedade brasileira (enunciado da questão);
- 2) situar o funk dentro das reflexões do segundo texto (Laraia, 2008), abordando aspectos como mudança, preconceito, diferença, relações interculturais;
- 3) clareza na exposição das ideias.

Obs.: As notas serão atribuídas de acordo com o preenchimento dos critérios citados acima e considerando três correntes interpretativas que podem estar presentes nas respostas: a favor, contra e intermediária em relação ao reconhecimento do funk como legítima manifestação artística e cultural da sociedade brasileira.

QUESTÕES DISCURSIVAS 1 E 2 (FORMAÇÃO GERAL - LÍNGUA PORTUGUESA) =====

Aspectos Avaliados

a) Ortográficos

Domínio das convenções ortográficas da modalidade escrita formal da norma-padrão da Língua Portuguesa: grafia de vogais e consoantes, uso de maiúsculas e minúsculas, emprego de hífen, acentuação gráfica.

b) Textuais

Domínio de estratégias de produção textual em registro formal, adequadas ao gênero textual solicitado: estruturação interna do período, emprego de conectores para a articulação lógica e para a organização intrafrasal, interfrasal e entre parágrafos, emprego de marcas de referenciação lexical ou pronominal, pontuação.

c) Morfossintáticos/Vocabulares

Domínio das convenções morfossintáticas da modalidade escrita formal da norma-padrão da Língua Portuguesa: concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal, flexão nominal e verbal; correlação entre tempos verbais, colocação pronominal. Seleção vocabular adequada ao registro formal da norma-padrão da Língua Portuguesa.

Tecnologia em Gastronomia

QUESTÃO DISCURSIVA 3

Um restaurante de comida contemporânea está com seu cardápio desatualizado e contrata um chefe de cozinha para reformulá-lo. Uma das reformulações proposta pelo chefe consiste na elaboração de um fundo aromático de vegetais, que servirá de base para a produção de molhos a serem usados nas novas preparações. Um *mirepoix*, conjunto de vegetais aromáticos usado para dar sabor a fundos, molhos e outras preparações culinárias, será o elemento principal desse fundo, que deverá ser elaborado a partir de ingredientes cultivados em uma horta orgânica, em terreno anexo ao restaurante, onde são plantadas beterraba, alface, mandioca, cenoura, cebola, rúcula e salsão.

Considerando-se o integrante da equipe de cozinha desse restaurante a quem o chefe encarregou de produzir o fundo de vegetais em menos de meia hora, responda as perguntas a seguir.

- Quais vegetais cultivados na horta deverão ser utilizados para compor o *mirepoix* e em que proporção cada um deverá ser usado? (valor: 5,0 pontos)
- Como os vegetais deverão ser cortados, levando-se em consideração o tempo previsto? Explique sua resposta. (valor: 5,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

- a) Os vegetais clássicos utilizados na preparação de um *mirepoix* são:

- 50% de cebola; 25% de cenoura; 25% salsão.

OU

- 1 cebola; $\frac{1}{2}$ cenoura e $\frac{1}{2}$ salsão, pois a proporção está mantida entre os vegetais.

OU

- $\frac{1}{2}$ cebola; $\frac{1}{4}$ de cenoura e $\frac{1}{4}$ de salsão, também obedecendo à proporção entre os vegetais.

b) Quanto menor for o tempo de cocção, menores devem ser os cortes dos vegetais. Como o tamanho do corte é proporcional ao tempo de cocção, os vegetais devem ser cortados em pedaços pequenos, tendo em vista o tempo curto determinado pelo chefe. O estudante poderá citar cortes como forma de aludir ao tamanho adequado (exemplo: brunoise, jardineira, parisiense, macedoine, printanier, parmentier...). Uma maneira de explicar é que, em função do tempo exíguo, o tamanho pequeno permite que se possa extrair, em meia hora, o máximo de sabor, cor e aroma.

QUESTÃO DISCURSIVA 4 //

Cabe aos gestores de restaurantes acompanhar o faturamento bruto mensal, originário da venda dos alimentos e bebidas, e as despesas com alimentos, bebidas, mão de obra, despesas gerais e impostos. Esses dados, acompanhados de forma criteriosa, permitirão a obtenção do lucro orçado.

Com base nesse contexto, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Calcule as despesas de um restaurante cujo faturamento bruto é de R\$ 120 000,00, considerando os seguintes percentuais em relação a esse faturamento: 28% de despesas com alimentos e bebidas, 30%, com mão de obra, 25%, com despesas gerais e impostos. (valor: 5,0 pontos)
- b) Calcule o lucro líquido desse restaurante em valor e em percentual. (valor: 5,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

- a) DESPESAS COM ALIMENTOS E BEBIDAS = R\$33.600,00
DESPESAS COM MÃO-DE-OBRA = R\$36.000,00
DESPESAS GERAIS E IMPOSTOS = R\$30.000,00

OU: 83%

OU: R\$ 99.600,00

- b) A fórmula para calcular o lucro líquido é:

LUCRO LÍQUIDO = FATURAMENTO BRUTO – DESPESAS (ALIMENTOS, MÃO-DE-OBRA, CUSTOS DIVERSOS E IMPOSTOS)

LUCRO LÍQUIDO = R\$120.000,00 – (R\$33.600,00 + R\$36.000,00 + R\$30.000,00)

LUCRO LÍQUIDO = R\$20.400,00, equivalente a 17%.

QUESTÃO DISCURSIVA 5

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), as enfermidades causadas por alimentos contaminados constituem um dos problemas sanitários mais difundidos no mundo de hoje. Quando se fala em alimentação coletiva, o controle de qualidade pode ser dividido em etapas, para facilitar o acompanhamento: controle de matéria-prima (desde seleção de fornecedor), controle do processo e controle do produto acabado. Na etapa de recebimento de mercadorias em um restaurante, o colaborador responsável deve avaliar o alimento segundo critérios pré-definidos para cada produto.

SILVA JUNIOR, E. A. *Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação*. São Paulo: Varela, 2013 (adaptado).

Considerando o texto acima, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Apresente três quesitos que devem ser considerados durante o recebimento de estocáveis. (valor: 5,0 pontos)
- b) Aponte três cuidados que devem ser tomados durante o processamento do alimento para se reduzir o risco de contaminação cruzada. (valor: 5,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

a) O estudante pode citar:

- embalagens íntegras, identificação correta no rótulo e produto dentro do prazo de validade;
- as latas não podem estar amassadas, estufadas ou enferrujadas;
- os vidros não podem estar vazando, apresentar trincamento, ter formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração;
- cereais, farináceos ou leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, terra, materiais estranhos ou umidade excessiva;
- aspecto sensorial do alimento;
- controle do transporte (poderá citar as condições do entregador, do veículo, temperatura interna do veículo, registro do veículo no órgão competente);
- verificação de selos de controle;
- respeito à temperatura de recebimento de cada produto;
- ordem de recebimento: resfriado, congelado e em temperatura ambiente.

b) O estudante pode apresentar:

- não deixar o alimento cru entrar em contato com o alimento cozido;
- separar carnes e peixes crus de outros alimentos;
- guardar os alimentos em recipientes fechados;
- não utilizar o mesmo utensílio (faca, tábua, garfo etc.) para manipulação de matérias-primas de origens diferentes, assim como para manipular crus e cozidos;
- lavar bem as mãos antes de manipular os alimentos e na troca de origem;
- higienizar bem os utensílios, móveis e equipamentos antes do uso;
- Temperatura do ambiente de trabalho;
- Estrutura da área física adequada, separação das áreas de manipulação (quente/fria; suja/limpa).

GABARITO DEFINITIVO DAS QUESTÕES DE MÚLTIPLA ESCOLHA

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
ITEM	GABARITO
1	A
2	C
3	A
4	B
5	D
6	D
7	C
8	E
9	D
10	C
11	D
12	A
13	B
14	D
15	D
16	B
17	B
18	C
19	E
20	A
21	C
22	E
23	A
24	C
25	A
26	B
27	C
28	E
29	E
30	C
31	B
32	E
33	D
34	A
35	A

ANEXO IX – CONCEPÇÃO E ELABORAÇÃO DAS PROVAS DO ENADE

O processo de construção das provas de cada edição do Enade tem início com a elaboração de diretrizes de prova para cada área a ser avaliada e para o componente de Formação Geral. As diretrizes de prova são elaboradas, sob orientação de servidores da Daes/Inep, pelas Comissões Assessoras do Enade (Comissão Assessora de Formação Geral e Comissões Assessoras de Área) nomeadas pela Presidência do Inep, compostas por professores de Instituições de Educação Superior (IES) públicas e privadas de todas as regiões do País.

Subsidiar a elaboração das diretrizes de prova: as Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação (aprovadas ou em fase de aprovação pelo Conselho Nacional de Educação), o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e outros documentos oficiais relevantes (como a legislação profissional, por exemplo). Compõem as diretrizes de prova: o perfil profissional do egresso da área, as competências e habilidades (Recursos) que devem ter sido desenvolvidas pelo egresso durante o curso e os conteúdos curriculares (Objetos de conhecimento).

A partir das diretrizes de prova, as Comissões Assessoras do Enade, sob a orientação dos servidores da Daes/Inep, articulam as características de perfil, os recursos e os objetos de conhecimento a cada um dos itens da prova, construindo a matriz de prova. Dessa maneira, cada item de prova está associado a uma característica de perfil, a um recurso e a até três objetos de conhecimento, compreendidos conforme o quadro a seguir:

CARACTERÍSTICA(S) DE PERFIL Conjunto de características do egresso do curso.
CONJUNTO DE RECURSOS Uma expansão do termo competências, que compreende a mobilização de conhecimentos, saberes, escolhas éticas e estéticas, habilidades, posturas, entre outros, para permitir agir eficazmente em um determinado tipo de situação, apoiado em conhecimentos, mas sem limitar-se a eles.
OBJETO(S) DE CONHECIMENTO São os conteúdos que devem ser mobilizados por meio dos recursos (competências e habilidades) pelo profissional dotado do perfil esperado. Algumas vezes o item solicita a utilização de dois ou três objetos de conhecimento. Neste caso, o item deve ser capaz de articular todos os conteúdos.

São apresentados a seguir os cruzamentos de características de perfil, recursos e objetos de conhecimento que correspondem a cada um dos itens da prova da área de Administração do Enade/2015.

Questão	Texto da encomenda
Discursiva 03	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos. R 07: Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais, sensoriais. OC 05: Técnicas básicas de cozinha.
Discursiva 04	P 02: Aptidão para gestão e capacidade de comunicação no ramo do empreendedorismo gastronômico. R 02: Planejar, organizar, avaliar e gerenciar as atividades de produção de alimentos e seus custos. OC 11: Gestão de alimentos e bebidas. Fácil
Discursiva 05	P 04: Capacidade de produzir alimentos de forma segura considerando os fatores nutricionais e sensoriais. R 05: Organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança alimentar em matérias-primas, fornecedores, produtos semi-processados e produtos acabados. OC 03: Segurança alimentar.
Questão 09	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos. R 08: Elaborar e apresentar as preparações alimentares de acordo com a tipologia de restaurantes e de serviços. OC 04: Planejamento de cardápio.
Questão 10	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos. R 02: Planejar, organizar, avaliar e gerenciar as atividades de produção de alimentos e seus custos. OC 04: Planejamento de cardápio.
Questão 11	P 05: Consciente com o bem-estar individual e coletivo, comprometido com a ética profissional e responsabilidade socioambiental. R 09: Dimensionar, selecionar e capacitar equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão, considerando os aspectos étnico-raciais, a responsabilidade socioambiental e os direitos humanos. OC 12: Ética e sustentabilidade.
Questão 12	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos. R 06: Conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência nacional e internacional. OC 01: História da alimentação OC 01: História da alimentação OC 09: Cozinha Brasileira.
Questão 13	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos. R 01: Elaborar cardápios que levem em consideração a composição química, nutricional e organoléptica dos alimentos. OC 02: Fundamentos de nutrição e alimentação humana.
Questão 14	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos R 06: Conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência nacional e internacional. OC 01: História da alimentação. OC 09: Cozinha Brasileira. OC 01: História da alimentação. OC 09: Cozinha Brasileira. OC 09: Cozinha Brasileira.
Questão 15	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos. R 06: Conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência nacional e internacional. OC 10: Cozinha Internacional. Difícil
Questão 16	P 02: Aptidão para gestão e capacidade de comunicação no ramo do empreendedorismo gastronômico. R 04: Identificar, selecionar e utilizar equipamentos, móveis e utensílios para a execução das produções gastronômicas, considerando as normas de segurança. OC 07: Técnicas de panificação.

Questão	Texto da encomenda
Questão 17	P 03: Tendências de mercado e às inovações tecnológicas na área gastronômica. R 03: Realizar pesquisas de mercado, de tendências gastronômicas e de inovações tecnológicas. OC 01: História da alimentação.
Questão 18	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos. R 06: Conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência nacional e internacional. OC 08: Cozinhas clássicas. OC 08: Cozinhas clássicas.
Questão 19	P 04: Capacidade de produzir alimentos de forma segura considerando os fatores nutricionais e sensoriais. R 07: Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais, sensoriais. OC 06: Técnicas de confeitaria. Fácil
Questão 20	P 03: Tendências de mercado e às inovações tecnológicas na área gastronômica. R 01: Elaborar cardápios que levem em consideração a composição química, nutricional e organoléptica dos alimentos. OC 14: Bebidas. Fácil
Questão 21	P 03: Tendências de mercado e às inovações tecnológicas na área gastronômica. R 06: Conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência nacional e internacional. OC 08: Cozinhas clássicas. OC 08: Cozinhas clássicas. OC 14: Bebidas. Fácil
Questão 22	P 04: Capacidade de produzir alimentos de forma segura considerando os fatores nutricionais e sensoriais. R 05: Organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança alimentar em matérias-primas, fornecedores, produtos semi-processados e produtos acabados OC 03: Segurança alimentar.
Questão 23	P 03: Tendências de mercado e às inovações tecnológicas na área gastronômica. R 08: Elaborar e apresentar as preparações alimentares de acordo com a tipologia de restaurantes e de serviços. OC 12: Ética e sustentabilidade. OC 13: Tipologia de restaurantes e serviços
Questão 24	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos. R 06: Conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência nacional e internacional R 06: Conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência nacional e internacional OC 01: História da alimentação. OC 09: Cozinha Brasileira.
Questão 25	P 02: Aptidão para gestão e capacidade de comunicação no ramo do empreendedorismo gastronômico. R 03: Realizar pesquisas de mercado, de tendências gastronômicas e de inovações tecnológicas. OC 13: Tipologia de restaurantes e serviços
Questão 26	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos. R 07: Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais, sensoriais OC 06: Técnicas de confeitaria. Fácil
Questão 27	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos R 06: Conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência nacional e internacional. OC 01: História da alimentação OC 01: História da alimentação OC 09: Cozinha Brasileira.
Questão 28	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos R 07: Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais, sensoriais. OC 10: Cozinha Internacional. Fácil

Questão	Texto da encomenda
Questão 29	P 02: Aptidão para gestão e capacidade de comunicação no ramo do empreendedorismo gastronômico. R 09: Dimensionar, selecionar e capacitar equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão, considerando os aspectos étnico-raciais, a responsabilidade socioambiental e os direitos humanos. OC 11: Gestão de alimentos e bebidas. Fácil
Questão 30	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos. R 06: Conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência nacional e internacional OC 05: Técnicas básicas de cozinha.
Questão 31	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos. R 05: Organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança alimentar em matérias-primas, fornecedores, produtos semi-processados e produtos acabados. OC 07: Técnicas de panificação.
Questão 32	P 05: Consciente com o bem-estar individual e coletivo, comprometido com a ética profissional e responsabilidade socioambiental. R 05: Organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança alimentar em matérias-primas, fornecedores, produtos semi-processados e produtos acabados. OC 02: Fundamentos de nutrição e alimentação humana. OC 12: Ética e sustentabilidade.
Questão 33	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos R 06: Conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência nacional e internacional. OC 01: História da alimentação OC 01: História da alimentação OC 09: Cozinha Brasileira.
Questão 34	P 04: Capacidade de produzir alimentos de forma segura considerando os fatores nutricionais e sensoriais. R 06: Conhecer as diferentes produções alimentares observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais, em abrangência nacional e internacional. OC 05: Técnicas básicas de cozinha. OC 05: Técnicas básicas de cozinha.
Questão 35	P 01: Aptidão para planejar, elaborar, analisar e implementar cardápios com base nos conhecimentos técnicos e científicos, considerando os aspectos históricos, culturais e econômicos R 07: Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais, sensoriais. OC 08: Cozinhas clássicas.