



**ENADE** 2009  
EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES

**Relatório**  
**SÍNTESE**

**TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA**

# SUMÁRIO

Item	Assunto	Página Inicial
	<b>Apresentação</b>	04
<b>1</b>	<b>Diretrizes para o ENADE/2009</b>	08
1.1	Objetivos	08
1.2	Matriz de avaliação	09
1.3	Formato da prova	13
1.4	Fórmulas estatísticas utilizadas nas análises	14
1.4.1	A média	14
1.4.2	O desvio padrão	14
1.4.3	O coeficiente de assimetria	15
1.4.4	Cálculo da nota do curso	16
1.4.5	Nota final	18
1.4.6	Correlação ponto-bisserial	19
<b>2</b>	<b>Distribuição dos cursos e dos estudantes</b>	21
<b>3</b>	<b>Análise Técnica da Prova</b>	28
3.1	Estatísticas Básicas da Prova	29
3.1.1	Estatísticas Básicas Gerais	29
3.1.2	Estatísticas Básicas de Formação Geral	33
3.1.3	Estatísticas Básicas do Componente Específico	37
3.2	Análise das Questões Objetivas	40
3.2.1	Formação Geral	40
3.2.2	Componente Específico	46
3.3	Análise das Questões Discursivas	56
3.3.1	Formação Geral	56
3.3.1.1	Análise da Questão Discursiva 9 de Formação Geral	59
3.3.1.2	Análise da Questão Discursiva 10 de Formação Geral	59
3.3.1.3	Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 10	61
3.3.2	Componente Específico	63
3.3.2.1	Análise da Questão Discursiva 38 do Componente Específico	65
3.3.2.2	Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 38	67
3.3.2.3	Análise da Questão Discursiva 39 do Componente Específico	68

3.3.2.4	Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 39	69
3.3.2.5	Análise da Questão Discursiva 40 do Componente Específico	70
3.3.2.6	Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 40	72
<b>4</b>	<b>Percepção sobre a Prova</b>	<b>74</b>
4.1	Grau de dificuldade da prova	75
4.1.1	Formação Geral	75
4.1.2	Componente Específico	79
4.2	Extensão da prova em relação ao tempo total	82
4.3	Compreensão dos Enunciados das Questões	85
4.3.1	Formação Geral	85
4.3.2	Componente Específico	88
4.4	Suficiência das informações/instruções fornecidas	92
4.5	Dificuldade encontrada ao responder à prova	95
4.6	Percepção sobre os conteúdos das questões objetivas da prova	98
4.7	Tempo gasto para concluir a prova	102
<b>5</b>	<b>Distribuição dos Conceitos</b>	<b>105</b>
5.1	Panorama nacional da distribuição dos conceitos	105
5.2	Conceitos por Categoria Administrativa e por Região	107
5.3	Conceitos por Organização Acadêmica e por Região	110
<b>6</b>	<b>Características dos Estudantes</b>	<b>114</b>
6.1	Perfil do estudante	115
6.1.1	Características socioeconômicas	115
6.1.2	Características relacionadas às fontes de informação e de pesquisa, ao hábito de estudo e à participação em atividades acadêmicas extraclasse	120
	<b>ANEXOS</b>	<b>124</b>
	<b>Anexo I – Análise Gráfica dos Itens</b>	<b>125</b>
	<b>Anexo II – Tabulação do Questionário do Estudante por Quartos de Desempenho e Grupo de Estudantes</b>	<b>144</b>

# Apresentação

O presente relatório tem como objetivo apresentar de forma sintética os resultados do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.

O ENADE, conforme legislação vigente faz parte dos instrumentos que compõem o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) sendo realizado anualmente em todo o Brasil. O ENADE/2009 avaliou as seguintes áreas:

- Administração
- Arquivologia
- Biblioteconomia
- Ciências Contábeis
- Ciências Econômicas
- Comunicação Social
- Design
- Direito
- Estatística
- Música
- Psicologia
- Relações Internacionais
- Secretariado Executivo
- Teatro
- Turismo
- Tecnologia em Design de Moda
- Tecnologia em Gastronomia
- Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos
- Tecnologia em Gestão de Turismo
- Tecnologia em Gestão Financeira
- Tecnologia em Marketing
- Tecnologia em Processos Gerenciais

Todos os estudantes ingressantes e concluintes das áreas acima citadas foram submetidos a uma mesma prova com o objetivo de avaliar seu desempenho em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares dos cursos de graduação; as

competências e habilidades necessárias ao aprofundamento da formação geral e profissional e o seu nível de atualização com a realidade brasileira e mundial.

Sobre a prova podemos dimensionar algumas características que foram contextualizadas, tais como: estudo de caso, situação problema e enunciados com informações necessárias para a resolução da questão da forma interpretativa, objetivando o conhecimento do conteúdo programático e sua aplicabilidade.

A prova foi composta de duas partes sendo a primeira destinada à Formação Geral, parte esta comum a todas as áreas avaliadas, investigando conhecimentos gerais, competências e habilidades dos estudantes. A segunda parte denominada Componente Específico, trabalhou com a especificidade de cada área em busca do domínio dos conhecimentos em relação ao perfil profissional. Cada uma destas partes foi, por sua vez, composta de questões de múltipla escolha e de questões discursivas.

Além da avaliação propriamente dita, foram também aplicados aos estudantes:

- Questionário de Percepção sobre a Prova (QPP) – que teve como objetivo avaliar o contexto da prova.
- Questionário do Estudante – que busca conhecer as características socioeconômicas dos estudantes, suas fontes de informação e de pesquisa e participação na vida acadêmica.

Os resultados do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, que serão expressos neste relatório, apresentam resultados qualitativos e quantitativos decorrentes do desempenho dos estudantes, seu perfil socioeconômico e sua opinião sobre o curso.

## **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/2009

**Capítulo 2:** Distribuição dos cursos e dos estudantes

**Capítulo 3:** Análise Técnica da Prova

**Capítulo 4:** Percepção sobre a Prova

**Capítulo 5:** Distribuição dos Conceitos

**Capítulo 6:** Características dos Estudantes

**Anexo I:** Análise Gráfica dos Itens

**Anexo II:** Tabulação do Questionário do Estudante por Quartos de Desempenho e Grupo de Estudantes

O **Capítulo 1** apresenta, além do caráter introdutório e explicativo sobre as diretrizes e formato da prova e sobre as comissões assessoras de avaliação das áreas, todas as fórmulas estatísticas utilizadas.

O **Capítulo 2** delinea um panorama quantitativo dos cursos e estudantes, apresentando, por meio de Tabelas e Gráficos, a sua distribuição segundo Categoria Administrativa e Organização Acadêmica da Instituição de Educação Superior (IES), através de dados nacionais, por Região do Brasil, e por unidade federativa, separando-se ainda os estudantes concluintes dos ingressantes.

O **Capítulo 3** traz as análises gerais da prova quanto ao desempenho dos estudantes no ENADE/2009, expressas pelo cálculo das estatísticas básicas da prova, além das estatísticas e análises, em separado, sobre a Formação Geral e o Componente Específico. Nas Tabelas são evidenciados o número da população de presentes, a média, o erro-padrão da média, o desvio padrão, a nota mínima, a mediana e a nota máxima, contemplando, separadamente, os ingressantes, os concluintes e o total de estudantes. Os dados foram calculados tendo em vista as seguintes agregações: Região Geográfica e Brasil, Categoria Administrativa e Organização Acadêmica.

A percepção que os estudantes tiveram sobre a prova do ENADE/2009 foi mensurada por meio de nove questões que avaliaram desde o grau de dificuldade da prova até o tempo gasto para resolver as questões. A descrição desses resultados é o objetivo do **Capítulo 4**. As questões foram analisadas separando os estudantes concluintes de ingressantes e foram relacionadas ao seu desempenho e à Região Geográfica de localização do curso<sup>1</sup>.

O **Capítulo 5** expõe o panorama nacional da distribuição dos conceitos dos cursos avaliados no ENADE/2009, apresentado por meio de tabelas e análises que articulam os conceitos à Categoria Administrativa e à Organização Acadêmica, estratificadas por Região Geográfica.

Já no **Capítulo 6**, a ênfase recai sobre as características dos estudantes, reveladas a partir dos resultados obtidos no Questionário do Estudante. A análise desses dados favorece o conhecimento e a análise do perfil socioeconômico dos ingressantes e concluintes, da percepção dos estudantes sobre o ambiente de ensino aprendizagem e dos fatores que podem estar relacionados ao desempenho dos estudantes. Os resultados neste capítulo foram obtidos, na sua maioria, com base nas análises que consideraram cada estudante convocado e presente no exame, e que, além disso, responderam e entregaram o “Questionário do Estudante”, podendo, ser estendidos para o total de estudantes

---

<sup>1</sup> Curso, neste relatório, refere-se à unidade de análise para o Conceito ENADE e é caracterizado pela combinação de IES, Área/Subárea (quando pertinente) e município de habilitação.

ingressantes e concluintes da instituição, supondo que não exista um viés relacionado nem com a presença/ausência na prova, nem com o fato de responder e entregar o “Questionário do Estudante”.

O **Anexo I** apresenta a Análise Gráfica dos Itens segundo 9 grupos de nota.

O perfil dos estudantes é articulado ao seu desempenho na prova **no Anexo II**, especificando-se as análises em relação a ingressantes e concluintes.

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.

# Capítulo 1

## Diretrizes para o ENADE/2009

### 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 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, também foi definido na mesma lei. De acordo com a perspectiva da avaliação dinâmica que está subjacente ao SINAES, o ENADE tem como objetivo geral avaliar o desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares do respectivo curso de graduação, às habilidades escolares e competências para compreender temas exteriores ao âmbito específico de sua profissão sobre a realidade brasileira e a mundial e sobre outras áreas do conhecimento, considerando as definições estabelecidas pela Comissão Assessora de Avaliação da Área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA e pela Comissão Assessora de Avaliação da Formação Geral do ENADE.

A Comissão Assessora de Avaliação da Área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA foi composta pelos seguintes professores, nomeados pela Portaria nº. 103, de 18 de maio de 2009:

- Fabiana Mortimer Amaral, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina;
- Márcia Pimentel Magalhães, Universidade Estácio de Sá;
- Romilda de Fátima Suinka de Campos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense;
- Ronaldo Lopes Pontes Barreto, Centro Universitário SENAC São Paulo;

- Sandra Regina Marinho de Oliveira, Faculdade SENAC de Pernambuco; e
- Thiago Henrique Lopes, Centro Universitário de Maringá.

Fizeram parte da Comissão Assessora de Avaliação da Formação Geral os seguintes professores, designados pela Portaria nº. 83, de 4 de maio de 2009:

- Francisco Fechine Borges, Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba;
- João Carlos Salles Pires da Silva, Universidade Federal da Bahia;
- Luiz Pasquali, Universidade de Brasília;
- Márcia Regina Ferreira de Brito Dias, Universidade Estadual de Campinas;
- Nival Nunes de Almeida, Universidade do Estado do Rio de Janeiro;
- Solange Medina Ketzer, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul; e
- Vera Lúcia Puga, Universidade Federal de Uberlândia.

O ENADE é aplicado periodicamente entre os estudantes, que cumpriram os percentuais mínimos estabelecidos, e os caracterizaram como ingressantes ou concluintes, incidindo esta avaliação, quase sempre, ao final do primeiro e do último ano da maioria dos cursos de graduação a serem avaliados. A avaliação do desempenho dos estudantes de cada área (e subárea quando pertinente) que participou do ENADE é expressa por meio de conceitos. Estes conceitos são ordenados em uma escala com 5 (cinco) níveis, tomando por base padrões mínimos estabelecidos por especialistas das diferentes áreas do conhecimento.

## **1.2 Matriz de avaliação**

A prova do ENADE/2009, aplicada aos estudantes da área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, com duração total de 4 (quatro) horas, apresentou questões discursivas e de múltipla escolha (objetivas), relativas a uma parte de avaliação de Formação Geral, comum aos cursos de todas as áreas, e ao Componente Específico da área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.

Na avaliação de Formação Geral, considerou-se um profissional ético, competente e comprometido com a sociedade em que vive. Além do domínio de conhecimentos e de níveis diversificados de habilidades e competências para perfis profissionais específicos, esperou-se que os graduandos das Instituições de Educação Superior (IES) evidenciassem a compreensão de temas que poderiam transcender ao seu ambiente próprio de formação e fossem importantes para a realidade contemporânea. Essa compreensão vinculou-se a perspectivas críticas, integradoras e à construção de sínteses contextualizadas.

A parte de avaliação de Formação Geral do ENADE/2009 foi composta de questões de múltipla escolha e discursivas, com abordagens de estudos de caso, interpretação de textos, análise de gráficos e charges, simulações, dentre outros.

O princípio geral regulador desta parte da prova do ENADE repousou na integração cognitiva de competências e habilidades, aliada à sensibilidade. Os requisitos hoje exigidos para uma atuação profissional ética, crítica e com responsabilidade social, não se restringem exclusivamente a um saber profissional específico. O compromisso vincula-se a uma formação que possibilite um espírito de análise e de síntese, de modo a associar os conteúdos próprios das áreas a contextos sócio-culturais mais amplos, próprios de uma cidadania mais responsável.

Esse perfil significa a incorporação de uma análise de situações capaz de traduzir a multiplicidade que caracteriza a vida social contemporânea, na qual interagem vários domínios de saberes. O exercício profissional, além da competência específica, exigirá comprometimento ético e sensibilidade para a transposição/integração de saberes diversos. Esse processo não é possível sem que se estabeleçam relações entre teorias, realidades e práticas.

As questões discursivas buscaram investigar, além do conteúdo específico, aspectos como a clareza, a coerência, a coesão, as estratégias argumentativas, a utilização de vocabulário adequado e a correção gramatical do texto. Na avaliação de Formação Geral buscou-se contemplar alguns dentre os vários temas propostos na legislação relativa ao exame, tais como: ecologia; biodiversidade; arte, cultura e filosofia; mapas geopolíticos e socioeconômicos; globalização; políticas públicas: educação, habitação, saneamento, saúde, segurança, defesa, desenvolvimento sustentável; redes sociais e responsabilidade: setor público, privado, terceiro setor; relações interpessoais: respeitar, cuidar, considerar, conviver; sociodiversidade: multiculturalismo, tolerância, inclusão; exclusão e minorias; relações de gênero; vida urbana e rural; democracia e cidadania; violência; terrorismo; avanços tecnológicos; inclusão/exclusão digital; relações de trabalho; tecnociência; propriedade intelectual; diferentes mídias e tratamento da informação.

A prova do ENADE/2009, no Componente Específico da área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, apresentou como objetivos:

- I) Avaliar, por meio de prova escrita se o estudante após o período cursado demonstrar adquirido conhecimentos satisfatórios para o perfil de Tecnologia em Gastronomia.
- II) Verificar se o estudante apresenta competências e habilidades, correlatos à Tecnologia em Gastronomia;

- III) Possibilitar a construção de uma série histórica de avaliações para diagnosticar o ensino de Tecnologia em Gastronomia, para analisar o processo de ensino-aprendizagem e relacioná-lo com fatores sócio-econômicos, ambientais, éticos e culturais.
- IV) Servir de referência para promover melhoria no processo de formação de Tecnologia em Gastronomia, em consonância com os princípios expressos no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

A prova do ENADE/2009, no Componente Específico da área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, foi elaborada a partir das diretrizes estabelecidas pela Comissão Assessora da Área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA que, por sua vez, elaborou as diretrizes da prova a partir das Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos, aprovadas e instituídas pelo Conselho Nacional de Educação (CNE) do Ministério da Educação (MEC).

O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) adota como referência que o estudante deve apresentar o perfil de profissional generalista, capacitado a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando a sua atuação crítica e criativa na identificação e solução de problemas, considerando os aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, a partir de uma visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade. Especificamente na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, a prova adotou como referência o perfil de um profissional: apto a ocupar-se das atividades de gestão com conhecimentos cientificamente embasados, tecnicamente capacitado, com visão crítico-decisória e humanística; dinâmico e criativo, com capacidade para atuar em equipe, promover a inovação tecnológica, com comportamento ético pautado em ações pró-ativas com responsabilidade sócio-ambiental.

A prova do ENADE/2009, no Componente Específico da área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, avaliou se o estudante desenvolveu, durante sua formação, habilidades e competências dentre as descritas a seguir:

I – Planejamento:

- a) Identificar e dimensionar equipamentos, móveis e utensílios para a montagem de estabelecimentos de alimentação;
- b) Planejar atividades de produção de alimentos;
- c) Planejar cardápios;
- d) Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores;

- e) Participar do planejamento de sistemas de coleta e disposição final de resíduos sólidos e líquidos;
- f) Planejar e promover eventos culturais em gastronomia;
- g) Planejar e executar controles na área de produção.

#### II – Operacionalização:

- a) Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária;
- b) Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais;
- c) Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com segurança;
- d) Implantar e aplicar as Boas Práticas na manipulação, produção e conservação de alimentos;
- e) Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços;
- f) Implantar serviços de alimentos e bebidas;
- g) Aplicar ferramentas da tecnologia da informação;
- h) Aplicar legislação, políticas e normas técnicas.

#### III – Gerência:

- a) Gerenciar serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagem, restaurantes (comerciais e industriais), bares, buffets, refeições transportadas e hospitais e afins.
- b) Participar de equipes multidisciplinares interagindo crítica e criativamente;
- c) Dimensionar equipes e escala de trabalho;
- d) Participar dos processos de seleção de pessoal;

#### IV – Supervisão:

- a) Supervisionar, organizar e controlar serviços, compras, estoque de alimentos e de materiais, manutenção e pessoal;

A prova do ENADE/2009, no Componente Específico da área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, adotou como referencial os seguintes conteúdos:

- a) Higiene: Microbiologia de alimentos; Boas Práticas de Fabricação; métodos de conservação de alimentos.

- b) Nutrição Básica: Nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais); pirâmides de alimentos; recomendações para alimentação saudável.
- c) História da alimentação: Alimentos, utensílios, técnicas e conservação através da história; relações do alimento com o desenvolvimento social e humano; tendências em gastronomia; personagens de influência na gastronomia nacional e internacional.
- d) Técnicas Básicas de Cozinha: Técnicas de cortes de legumes, carnes, aves e peixes; bases de cozinha; métodos de cocção; molhos; equipamentos e utensílios; terminologia culinária básica; princípios físico-químicos.
- e) Técnicas Básicas de confeitaria: Massas Básicas, cremes, caldas; técnicas e ingredientes; principais produções da confeitaria clássica; terminologia culinária básica; princípios físico-químicos.
- f) Técnicas Básicas de Panificação: Massas Básicas; processos de fermentação; tipos de pães; técnicas e ingredientes; terminologia culinária básica; Princípios físico-químicos.
- g) Cozinhas clássicas: Francesa; italiana.
- h) Cozinhas Típicas: Asiática; européia; Américas; Brasileira.
- i) Gestão: Gestão de Negócios; plano de Negócios; custos e controles para restaurantes; marketing para a área de alimentos; planejamento e desenvolvimento de equipes; logística; engenharia de cardápios; planejamento físico de instalações e fluxos operacionais.
- j) Serviços de Restaurante: Tipos de serviços; dinâmicas de operação nos serviços de restaurante; tipologia de restauração.
- k) Bebidas: Enogastronomia – Harmonização de bebidas e comida; enologia Básica; tipos de bebidas – alcoólicas e não-alcoólicas; tipos de coquetéis.

A prova do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA abordou em seu Componente Específico trinta questões sendo vinte e sete de múltipla escolha e três discursivas, versando sobre situações problema e estudos de caso.

### **1.3 Formato da prova**

A prova do ENADE/2009 de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA foi composta de duas partes: a primeira, comum a todas as áreas, e a segunda, específica de cada uma das áreas avaliadas.

A primeira parte, Formação Geral, composta de oito questões objetivas de múltipla escolha e duas discursivas, teve o objetivo de investigar a aquisição de competências,

habilidades e conhecimentos considerados essenciais na formação de todos os estudantes de qualquer área da Educação Superior.

A segunda parte, Componente Específico, contemplou a especificidade de cada área, tanto no domínio dos conhecimentos quanto nas habilidades esperadas para o perfil profissional, e investigou conteúdos da área por meio da exploração de níveis diversificados de complexidade.

## 1.4 Fórmulas estatísticas utilizadas nas análises

Primeiramente, é importante esclarecer qual é a unidade de observação de interesse. Os conceitos ENADE são calculados para cada combinação de área ou subárea, IES e município de oferta avaliadas dentro das áreas contempladas na avaliação anual. Sendo assim, a unidade de observação, denominada curso, é a área ou subárea de uma dada IES em um determinado município de oferta.

### 1.4.1 A média

O primeiro passo para o cálculo das notas da área da IES foi a obtenção da média dos estudantes. Por exemplo, a média do desempenho dos concluintes de uma IES, de um determinado curso  $i$ ,  ${}^{IES}_i\bar{C}$ , é calculada como:

$${}^{IES}_i\bar{C} = \frac{{}^{IES}_iC_1 + {}^{IES}_iC_2 + \dots + {}^{IES}_iC_N}{{}^{IES}_iN} = \frac{\sum_{n=1}^N {}^{IES}_iC_n}{{}^{IES}_iN} \quad (1)$$

onde  ${}^{IES}_iC_n$  é a nota do  $n$ -ésimo estudante do curso  $i$  na IES e  ${}^{IES}_iN$  é o número total de estudantes do respectivo curso da IES que compareceram à prova. Este cálculo foi o mesmo para as provas de Formação Geral e para o Componente Específico da área, para os ingressantes e os concluintes.

### 1.4.2 O desvio padrão

O segundo passo foi o cálculo do desvio-padrão. O desvio-padrão é uma medida de dispersão e representa o quanto as notas dos estudantes estão dispersas em relação à média. Como o ENADE/2009 trabalhou com os estudantes de uma dada área/subárea de uma dada IES num determinado município, a expressão para o cálculo do desvio-padrão,  ${}^{IES}_iDP$ , para os estudantes desta combinação  $i$ , concluinte ou ingressante, é:

$$\begin{aligned}
{}^{IES}_i DP &= \sqrt{\frac{\left({}^{IES}_i C_1 - {}^{IES}\bar{C}\right)^2 + \left({}^{IES}_i C_2 - {}^{IES}\bar{C}\right)^2 + \dots + \left({}^{IES}_i C_N - {}^{IES}\bar{C}\right)^2}{{}^{IES}_i N}} \\
{}^{IES}_i DP &= \sqrt{\frac{\sum_{n=1}^N \left({}^{IES}_i C_n - {}^{IES}\bar{C}\right)^2}{{}^{IES}_i N}}
\end{aligned} \tag{2}$$

onde  ${}^{IES}_i C_n$  é a nota do  $n$ -ésimo estudante, concluinte ou ingressante, do curso  $i$  na  $IES$  de um dado município,  ${}^{IES}_i N$  é o número total de estudantes correspondentes que compareceram à prova e  ${}^{IES}\bar{C}$ , é a média destes.

### 1.4.3 O coeficiente de assimetria

Uma estatística frequentemente utilizada em análise descritiva é o coeficiente de assimetria (*skewness*). Este coeficiente é uma medida de assimetria e representa o quanto as notas dos estudantes estão desequilibradas em sua distribuição em torno da média. Como o ENADE/2009 trabalhou com os estudantes de uma dada combinação de área/subárea, IES e município, a expressão para o cálculo do coeficiente de assimetria,  ${}^{IES}_i SK$ , para os estudantes, concluintes e ingressantes, de uma dada combinação  $i$ , concluinte ou ingressante, é:

$$\begin{aligned}
{}^{IES}_i SK &= \frac{\left({}^{IES}_i C_1 - {}^{IES}\bar{C}\right)^3 + \left({}^{IES}_i C_2 - {}^{IES}\bar{C}\right)^3 + \dots + \left({}^{IES}_i C_N - {}^{IES}\bar{C}\right)^3}{{}^{IES}_i DP^3 \times {}^{IES}_i N} \\
{}^{IES}_i SK &= \frac{\sum_{n=1}^N \left({}^{IES}_i C_n - {}^{IES}\bar{C}\right)^3}{{}^{IES}_i DP^3 \times {}^{IES}_i N}
\end{aligned} \tag{3}$$

Uma distribuição com coeficiente nulo foi considerada simétrica. Valores negativos corresponderam a distribuições com maior concentração de dados à direita (maiores valores) e um maior espalhamento à esquerda (menores valores). Valores positivos corresponderam a situação oposta: maior concentração à esquerda e caudas mais espalhadas à direita.

#### 1.4.4 Cálculo da nota do curso<sup>2</sup>

A nota do curso  $i$  incluiu o desempenho dos estudantes, concluintes ou ingressantes, nas provas de Formação Geral e no Componente Específico. A nota do curso teve como base um conceito bastante estabelecido em estatística, chamado afastamento padronizado (AP). A nota final do curso dependeu de dois termos, descritos a seguir:

**i) Primeiro Termo** – referente ao desempenho dos estudantes concluintes no Componente Específico da área.

O cálculo desse termo para um curso  $i$  de uma dada área  $J$  (combinada com subárea quando pertinente) foi realizado subtraindo-se da média de concluintes do Componente Específico desse curso  $i$  a média da nota de concluintes do Componente Específico da área  $J$  de todo o País, e dividindo-se o resultado da subtração pelo desvio padrão da nota de concluintes do Componente Específico desta área  $J$ . A fórmula é a seguinte:

$${}^{IES}AP_{CE}^C = \frac{{}^{IES}\bar{C}_{CE}^C - {}_J\bar{C}_{CE}^C}{DP_{CE}^C}, \quad (4)$$

onde  ${}^{IES}AP_{CE}^C$  é o afastamento padronizado dos concluintes de um determinado curso  $i$  (da área  $J$ ) de uma Instituição de Educação Superior ( $IES$ ) em conhecimentos específicos,  ${}^{IES}\bar{C}_{CE}^C$  é a média desses concluintes do curso  $i$  da  $IES$  no Componente Específico da área  $J$ ,  ${}_J\bar{C}_{CE}^C$  é a média das notas médias dos concluintes de todos os cursos avaliados no Componente Específico da área  $J$ ,  $DP_{CE}^C$  é o desvio-padrão das médias dos concluintes dos cursos avaliados no Componente Específico da área  $J$ , e é calculado como:

$$DP_{CE}^C = \frac{\sum_{i=1}^{\#\{J\}} ({}^{IES}\bar{C}_{CE}^C - {}_J\bar{C}_{CE}^C)^2}{\#\{J\}} \quad (5)$$

onde  $\#\{J\}$  é o número de cursos na área  $J$ .

Após a padronização, para que todos os cursos tivessem notas variando de 0 a 5, foi feito o seguinte ajuste: somou-se ao afastamento padronizado de cada área  $J$  o valor absoluto do menor afastamento padronizado entre todos os cursos  $i$  da área, em seguida, dividiu-se este resultado pela soma do maior afastamento padronizado, com o módulo do menor. Os cursos que obtiveram valores de afastamento padronizados inferiores a -3,0 receberam Nota Padronizada igual a 0 (zero) e aqueles com afastamento padronizado superiores a 3,0 receberam Nota Padronizada igual a 5 (cinco).

---

<sup>2</sup> Lembrando que Curso, neste relatório, refere-se à unidade de análise para o Conceito ENADE e é caracterizado pela combinação de IES, Área/Subárea (quando pertinente) e município de habilitação.

Finalmente, multiplicou-se o resultado desse quociente por 5. O cálculo acima descrito pode ser expresso pela fórmula que será chamada de Nota Padronizada dos concluintes do curso  $i$ , no Componente Específico da área  $J$ :

$${}^{IES}NP_{CE}^C = 5 \frac{{}^{IES}AP_{CE}^C + |{}_J\bar{C}_{CE}^C \text{inferior}|}{{}_J\bar{C}_{CE}^C \text{superior} + |{}_J\bar{C}_{CE}^C \text{inferior}|}, \quad (6)$$

onde  ${}_J\bar{C}_{CE}^C \text{inferior}$  é o menor afastamento padronizado com respeito ao Componente Específico entre todos os cursos  $i$  da área  $J$  e  ${}_J\bar{C}_{CE}^C \text{superior}$  é o maior.

**ii) Segundo Termo** – referente ao desempenho dos estudantes concluintes na Formação Geral.

O cálculo deste termo seguiu o mesmo padrão do cálculo efetuado para o termo do Componente Específico. O Afastamento Padronizado dos estudantes concluintes na parte de Formação Geral de um curso  $i$ ,  ${}^{IES}AP_{FG}^C$ , é calculado subtraindo-se da nota de concluintes de Formação Geral do curso  $i$  a média da nota de concluintes de Formação Geral da área  $J$  de todo o País, e dividindo-se o resultado pelo desvio padrão da nota de concluintes de Formação Geral da área  $J$ :

$${}^{IES}AP_{FG}^C = \frac{{}^{IES}\bar{C}_{FG}^C - {}_J\bar{C}_{FG}^C}{{}^{IES}DP_{FG}^C}, \quad (7)$$

onde  ${}^{IES}AP_{FG}^C$  é o afastamento padronizado dos concluintes de um determinado curso  $i$  (da área  $J$ ) [de uma Instituição de Educação Superior ( $IES$ ) num determinado município] em Formação Geral,  ${}^{IES}\bar{C}_{FG}^C$  é a média desses concluintes do curso  $i$  em Formação Geral,  ${}_J\bar{C}_{FG}^C$  é a média das notas médias dos concluintes de todos os cursos avaliados em Formação Geral da área  $J$ ,  ${}^{IES}DP_{FG}^C$  é o desvio-padrão correspondente, e é calculado como:

$${}^{IES}DP_{FG}^C = \frac{\sum_{i=1}^{\#\{J\}} ({}^{IES}\bar{C}_{FG}^C - {}_J\bar{C}_{FG}^C)^2}{\#\{J\}}. \quad (8)$$

onde  $\#\{J\}$  foi o número de cursos na área  $J$ .

Semelhantemente ao que foi realizado para as informações do Componente Específico, também para a Formação Geral, após a padronização, para que todos os cursos avaliados tivessem notas variando de 0 a 5, foi feito o seguinte ajuste: somou-se ao afastamento padronizado de cada curso  $i$  o valor absoluto do menor afastamento padronizado entre todos os cursos da área  $J$ , em seguida, dividiu-se este resultado pela soma do maior afastamento padronizado, com o módulo do menor. Os cursos que obtiveram valores de afastamento padronizados inferiores a -3,0 receberam Nota Padronizada igual a

0 (zero) e aqueles com afastamento padronizado superiores a 3,0 receberam Nota Padronizada igual a 5 (cinco).

Finalmente, multiplicou-se o resultado desse quociente por 5. O cálculo acima descrito pode ser expresso pela fórmula que será chamada de Nota Padronizada dos concluintes do curso  $i$  [da IES no município], na Formação Geral da área  $J$ .

$${}^{IES}N_{FG}^C = 5 \frac{{}^{IES}AP_{FG}^C + |{}_J\bar{C}_{FG}^C \text{inferior}|}{{}_J\bar{C}_{FG}^C \text{superior} + |{}_J\bar{C}_{FG}^C \text{inferior}|}, \quad (9)$$

onde  ${}_J\bar{C}_{FG}^C \text{inferior}$  é o menor afastamento padronizado da Formação Geral entre todos os cursos  $i$  da área  $J$  e  ${}_J\bar{C}_{FG}^C \text{superior}$  é o maior.

#### 1.4.5 Nota final

A Nota Final do curso  $i$  [da área  $J$  da IES num dado município] é a média ponderada da nota padronizada dos concluintes no Componente Específico e da nota padronizada dos concluintes na Formação Geral. O Componente Específico contribuiu com 75% da nota final, enquanto a Formação Geral contribuiu com 25%, em consonância com o número de questões na prova, 30 e 10, respectivamente. A fórmula é:

$${}^{IES}N_i = 0,75 \times {}^{IES}N_{CE}^C + 0,25 \times {}^{IES}N_{FG}^C. \quad (10)$$

#### Observações:

1. Para os cálculos das médias e desvios-padrão de cada uma das notas de interesse (isto é, do Componente Específico de concluintes e de Formação Geral de concluintes) para uma determinada área  $J$  (combinada com subárea, quando pertinente) – que foram os elementos necessários para a padronização – não foram incluídos os cursos que tiveram:

- nota média (do Componente Específico e/ou de Formação Geral) igual a zero. Este é o caso em que todos os estudantes do curso  $i$  obtiveram nota zero nas provas. É importante destacar que o cálculo dos afastamentos padronizados de cada nota de cada curso foi independente. Dessa forma, um curso com média zero em uma determinada parte da prova, por exemplo, em Formação Geral, foi excluído do cálculo da média e do desvio-padrão no cômputo do afastamento padronizado da Formação Geral, e não necessariamente foi excluído do cálculo da média e desvio-padrão em Componente Específico, salvo o caso em que a média desse curso [combinação de Área/Subárea, IES e município] em Componente Específico também fosse zero; e

- apenas um participante concluinte fazendo as provas do ENADE. Como para estes cursos não se calculou o Conceito ENADE, optou-se por excluí-los do cálculo.

2. A nota do curso obtida a partir da equação (10) foi uma variável contínua no intervalo entre 0 e 5, por construção. Para a obtenção do Conceito ENADE, o seguinte procedimento foi realizado. Primeiramente, a nota do curso foi truncada com duas casas decimais e, então, o valor foi arredondado para uma casa decimal conforme procedimento padrão. Por exemplo, caso  $NC = 0,95$  ou  $NC = 0,96$ ,  $NC$  foi aproximada para 1,0. Caso  $NC = 0,94$  ou  $NC = 0,93$ ,  $NC$  foi aproximada para 0,9.

3. Não foram atribuídos conceitos de 1 a 5 para os mesmos casos citados no item 1:

- cursos com apenas um participante concluinte presente na prova do ENADE. No caso em que houve apenas um participante concluinte, não seria legalmente possível divulgar o Conceito ENADE, visto que, na verdade, estaríamos divulgando a nota do estudante concluinte, algo não permitido.
- cursos que não contaram com nenhum estudante concluinte ou ingressante presente no Exame e, portanto, não foi possível calcular um conceito nesses casos – estes cursos foram excluídos, inclusive, da divulgação.

Os conceitos foram assim distribuídos:

**Quadro 1 – Distribuição dos conceitos**

Conceito ENADE	Notas finais (NC)
1	0,0 a 0,9
2	1,0 a 1,9
3	2,0 a 2,9
4	3,0 a 3,9
5	4,0 a 5,0

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

### 1.4.6 Correlação ponto-bisserial

As questões aplicadas na prova do ENADE deveriam ter um nível mínimo de poder de discriminação. Para ser considerada apta a avaliar os estudantes dos cursos, uma questão deveria ser mais acertada por estudantes que obtiveram bom desempenho que pelos que obtiveram desempenho ruim. Um índice que mediu essa capacidade das questões, e que foi escolhido para ser utilizado no ENADE, é o denominado correlação ponto-bisserial, usualmente representado por  $r_{pb}$ . Para ilustrar a utilização desse índice, foram considerados os estudantes concluintes de uma determinada área. Nesse caso, a

correlação ponto-bisserial para uma das questões da prova dessa área será calculada pela fórmula:

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

em que  $\bar{C}_A$  é a média obtida na prova pelos concluintes que acertaram a questão;  $\bar{C}_T$  representou a média obtida na prova por todos os concluintes do País;  $DP_T$  é o desvio-padrão das notas na prova de todos os concluintes da área;  $p$  é a proporção de estudantes concluintes que acertaram a questão (número de concluintes que acertaram a questão dividido pelo número total de concluintes que compareceram à prova) e  $q = 1 - p$  é a proporção de estudantes que erraram a questão.

## Capítulo 2

# Distribuição dos cursos<sup>3</sup> e dos estudantes

Em 2009, o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA contou com a participação de estudantes (ingressantes e concluintes) de 67 cursos.

Como mostra a Tabela 2.1, a Região Sudeste foi a de maior representação, concentrando 49,3% do total nacional.

Considerando-se a Categoria Administrativa da IES, destacou-se a predominância das instituições privadas de ensino, que concentraram quase a totalidade dos cursos avaliados (97,0%). Apenas na Região Centro-Oeste existiu a participação de cursos vinculados à rede estadual de ensino. Nas demais Regiões, todos os cursos oferecidos são de instituições privadas.

A Região Norte foi a de menor representatividade no Exame, concentrando 3 cursos, 4,5% do total nacional. A Região Nordeste foi representada por 10 cursos, 14,9%. A Região Sudeste foi a de maior representatividade, 49,3%, o equivalente a 33 cursos. Foram avaliados, também, 12 cursos, 17,9% do total nacional, na Região Sul. Da Região Centro-Oeste participaram 9 cursos, 13,4% em termos nacionais, 7 cursos (77,8%) da rede privada e 2 cursos (22,2%) da rede estadual de ensino.

**Tabela 2.1 – Número de cursos participantes do ENADE/2009 por Categoria Administrativa segundo Região – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Região	Categoria Administrativa				
	Total	Federal	Estadual	Municipal	Particular
Brasil	67	0	2	0	65
Norte	3	0	0	0	3
Nordeste	10	0	0	0	10
Sudeste	33	0	0	0	33
Sul	12	0	0	0	12
Centro-Oeste	9	0	2	0	7

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Dos 67 cursos de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA avaliados no Exame de 2009, 28, equivalentes a 41,8% desse total, eram vinculados a universidades, como mostra a Tabela 2.2. Os centros universitários participaram com 22 cursos (32,8%) e as faculdades,

<sup>3</sup> Lembrando que neste capítulo também, Curso refere-se à unidade de análise para o Conceito ENADE e é caracterizado pela combinação de IES, Área/Subárea (quando pertinente) e município de habilitação.

com 17 cursos (25,4%) do total nacional. Não houve participação de cursos ministrados em centros de educação tecnológica e institutos federais.

Na Região Norte, 2 dos 3 cursos participantes, 66,7%, eram vinculados a centros universitários e 1 curso, 33,3%, a faculdades.

A Região Nordeste foi a que apresentou maior proporção regional de cursos ministrados por faculdades, 50,0%, correspondentes a 5 cursos. Dos 5 cursos restantes, 3 (30,0%) eram vinculados a centros universitários e 2 cursos (20,0%) a universidades.

Na Região Sudeste, as universidades concentraram 14 cursos, 42,4% do total regional. Os centros universitários participaram com 13 cursos (39,4%), enquanto as faculdades contaram com a participação de 6 cursos, 18,2% do total da Região.

Assim como na Região Sudeste, na Região Sul a participação de 7 cursos vinculados a universidades, 58,3% do total regional, foi superior à média nacional. As faculdades foram representadas por 3 cursos (25,0%) e os centros universitários, por 2 cursos (16,7%).

Da mesma forma que nas Regiões Sudeste e Sul, na Região Centro-Oeste, 55,6% dos 9 cursos avaliados eram de universidades, uma representatividade mais elevada que a da média brasileira. As faculdades e os centros universitários participaram igualmente, com 2 cursos cada, representando 22,2% do total regional.

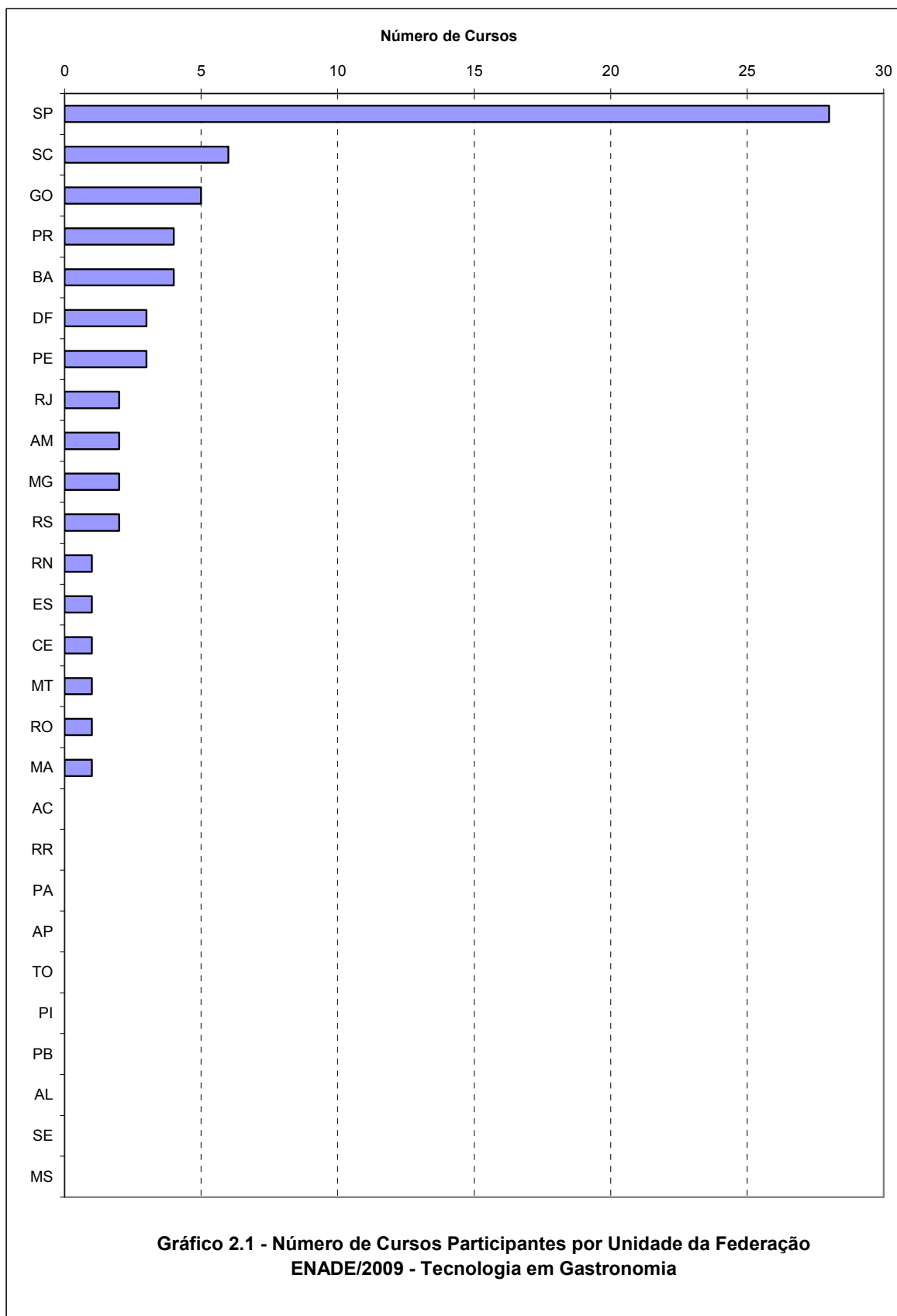
**Tabela 2.2 – Número de cursos participantes do ENADE/2009 por Organização Acadêmica segundo Região – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Região	Categoria Administrativa					
	Total	Universidade	Centro Universitário	Faculdade	Centro Federal de Educação Tecnológica	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
Brasil	67	28	22	17	0	0
Norte	3	0	2	1	0	0
Nordeste	10	2	3	5	0	0
Sudeste	33	14	13	6	0	0
Sul	12	7	2	3	0	0
Centro-Oeste	9	5	2	2	0	0

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

No Gráfico 2.1 é apresentado o número de cursos por unidade da federação. A partir dele, observa-se que o Estado de São Paulo possui a maior quantidade de cursos (41,8%), seguido de Santa Catarina e Goiás (9,0% e 7,6%, respectivamente).

A área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA é oferecida em 17 estados brasileiros. Em 6 unidades da federação existe apenas 1 curso (1,5%).



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Na Tabela 2.3 é apresentado o número de estudantes inscritos e presentes na prova do ENADE/2009 por Categoria Administrativa, segundo as Regiões e grupos de estudantes.

A partir dela é possível notar que quase todos os estudantes, a maioria (56,3%) de ingressantes, são oriundos de instituições particulares (98,0%), existindo, apenas na Região Centro-Oeste, estudantes de instituições estaduais de ensino.

A Região Norte participou com 204 estudantes inscritos e presentes na prova, 3,5% em termos nacionais, todos da rede privada e quase 70% ingressantes.

Com 788 participantes, 13,6% em termos nacionais, a Região Nordeste também teve a totalidade de seus estudantes inscritos e presentes na prova vinculados a instituições privadas, 64,2% ingressantes.

A Região Sudeste teve a participação de 3684 estudantes inscritos e presentes na prova (63,7% do total nacional), pouco mais da metade, ingressantes e igualmente todos de instituições privadas.

A Região Sul participou com 491 estudantes inscritos e presentes na prova (8,5% do total nacional), quase 80% ingressantes, todos vinculados a instituições privadas de ensino.

Com 612 participantes, a Região Centro-Oeste concentrou 10,6% do total nacional. As instituições privadas foram as de maior representatividade, com 81,4% do total regional, seguidas pelas instituições estaduais, que concentraram 18,6% dos estudantes inscritos e presentes na prova dessa Região. Os ingressantes, 58,3% do total regional, predominaram nas instituições privadas, enquanto os concluintes foram maioria nas instituições estaduais.

**Tabela 2.3 – Número de estudantes inscritos e presentes na prova do ENADE/2009 por Categoria Administrativa segundo Região e grupos de estudantes – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Região/Grupos	Categoria Administrativa				
	Total	Federal	Estadual	Municipal	Particular
<b>Brasil</b>	<b>5779</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>5665</b>
Ingressantes	3254	0	51	0	3203
Concluintes	2525	0	63	0	2462
<b>Norte</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>204</b>
Ingressantes	140	0	0	0	140
Concluintes	64	0	0	0	64
<b>Nordeste</b>	<b>788</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>788</b>
Ingressantes	506	0	0	0	506
Concluintes	282	0	0	0	282
<b>Sudeste</b>	<b>3684</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3684</b>
Ingressantes	1864	0	0	0	1864
Concluintes	1820	0	0	0	1820
<b>Sul</b>	<b>491</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>491</b>
Ingressantes	387	0	0	0	387
Concluintes	104	0	0	0	104
<b>Centro-Oeste</b>	<b>612</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>498</b>
Ingressantes	357	0	51	0	306
Concluintes	255	0	63	0	192

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Quanto à Organização Acadêmica, a Tabela 2.4 nos mostra que, na média nacional e nas Regiões Sudeste e Sul, predominaram as universidades, cujos 28 cursos, 41,8% do total nacional, concentraram 2381 estudantes inscritos e presentes na prova, o equivalente a 41,2% do total nacional. Os centros universitários participaram com 1890 estudantes, 32,7% em termos nacionais, enquanto as faculdades foram representadas por 1508 estudantes, 26,1% do total nacional de estudantes.

Os ingressantes predominaram na média nacional (56,3%), assim como em todos os tipos de Organização Acadêmica.

Na Região Norte, os centros universitários concentraram 197 dos 204 participantes, 96,6% do total regional, a maioria (67,5%) ingressante. As faculdades participaram com 7 estudantes inscritos e presentes na prova (3,4%), todos ingressantes.

Dos 788 participantes da Região Nordeste, 398, 50,5% do total regional, era de faculdades. As universidades participaram com 266 estudantes inscritos e presentes na prova, 33,8% do total da Região e os centros universitários, com 124 estudantes, 15,7%. Os ingressantes foram maioria em todos os tipos de Organização Acadêmica.

As universidades da Região Sudeste concentraram 44,3% dos 3684 estudantes inscritos e presentes na prova, os centros universitários, 35,4% e as faculdades, 20,3% do total de estudantes na Região. Na média regional, os ingressantes ultrapassaram um pouco o número de concluintes, o que também aconteceu nas universidades. Nas faculdades e centros universitários, os concluintes superaram os ingressantes.

Na Região Sul, 58,2% dos 491 estudantes inscritos e presentes na prova eram de universidades, a maior concentração entre as Regiões. Os centros universitários participaram com 115 estudantes, 23,4% do total regional, enquanto as faculdades contaram com a participação de 90 estudantes, 18,3%. Os ingressantes predominaram em todos os tipos de Organização Acadêmica, chegando a representar a totalidade dos estudantes dos centros universitários.

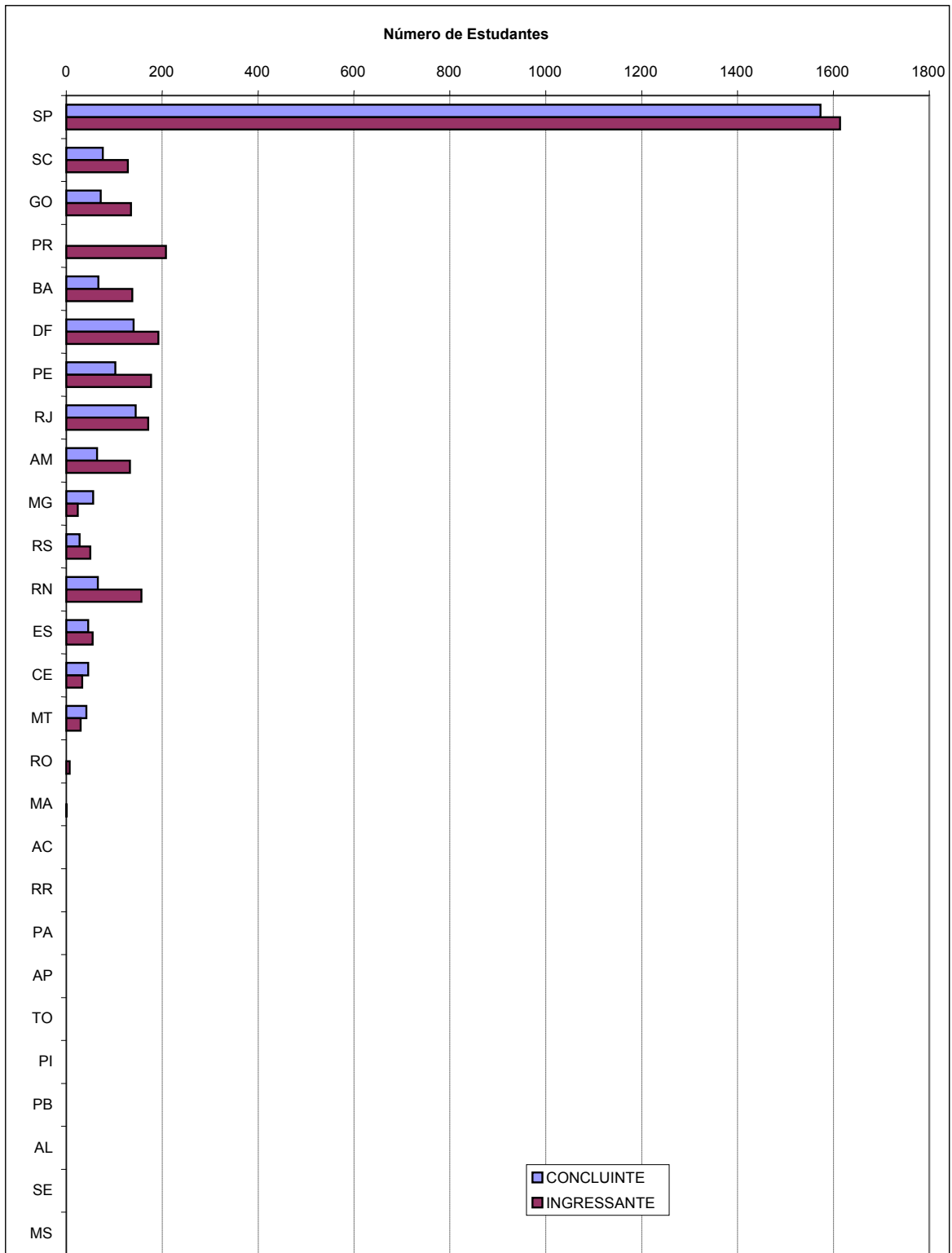
Na Região Centro-Oeste, 264 dos 612 estudantes inscritos e presentes na prova eram de faculdades, equivalendo a 43,1% do total da Região. A proporção de estudantes de universidades foi de 32,4% e de centros universitários, de 24,5%. Os ingressantes predominaram na média regional, 58,3%, nos centros universitários (64,0%) e faculdades (64,4%), enquanto os concluintes constituíram a maioria dos estudantes das universidades (54,0%).

**Tabela 2.4 – Número de estudantes inscritos e presentes na prova do ENADE/2009 por Organização Acadêmica segundo Região e grupos de estudantes – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Região/Grupos	Organização Acadêmica					
	Total	Universidade	Centro Universitário	Faculdade	Centro Federal de Educação Tecnológica	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
<b>Brasil</b>	<b>5779</b>	<b>2381</b>	<b>1890</b>	<b>1508</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Ingressantes	3254	1344	1090	820	0	0
Concluintes	2525	1037	800	688	0	0
<b>Norte</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>197</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Ingressantes	140	0	133	7	0	0
Concluintes	64	0	64	0	0	0
<b>Nordeste</b>	<b>788</b>	<b>266</b>	<b>124</b>	<b>398</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Ingressantes	506	176	96	234	0	0
Concluintes	282	90	28	164	0	0
<b>Sudeste</b>	<b>3684</b>	<b>1631</b>	<b>1304</b>	<b>749</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Ingressantes	1864	861	650	353	0	0
Concluintes	1820	770	654	396	0	0
<b>Sul</b>	<b>491</b>	<b>286</b>	<b>115</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Ingressantes	387	216	115	56	0	0
Concluintes	104	70	0	34	0	0
<b>Centro-Oeste</b>	<b>612</b>	<b>198</b>	<b>150</b>	<b>264</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Ingressantes	357	91	96	170	0	0
Concluintes	255	107	54	94	0	0

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

No Gráfico 2.2 é apresentada uma representação da quantidade de estudantes (ingressantes e concluintes) inscritos e presentes na prova por unidade da federação. Os resultados mostraram que em 14 estados a quantidade de ingressantes superou a de concluintes.



**Gráfico 2.2 - Número de Estudantes Inscritos e Presentes na Prova por Unidade da Federação ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia**

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

# Capítulo 3

## Análise Técnica da Prova

Este capítulo tem por objetivo apresentar o desempenho dos estudantes de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA no ENADE/2009. Para isso, foram calculadas as estatísticas básicas da prova como um todo, bem como as estatísticas das questões relacionadas à Formação Geral e ao Componente Específico. Nas Tabelas, são apresentadas as seguintes estatísticas: total da população de presentes, média, erro-padrão da média, desvio-padrão, mediana, nota máxima, nota mínima e coeficiente de assimetria (ver definição em 1.4.3). Nas estatísticas das questões discursivas, foram detalhadas também as notas nulas: em branco, por protesto ou por insuficiência. As estatísticas apresentadas neste capítulo contemplam, separadamente, os ingressantes, os concluintes e o total de estudantes, e foram calculadas tendo-se em vista as seguintes agregações: (a) Região Geográfica e País e (b) a Categoria Administrativa e a Organização Acadêmica.

As notas brutas das questões discursivas em cada uma das partes, Formação Geral/Componente Específico, foram calculadas a partir da média simples das notas de cada uma das questões correspondentes. A primeira questão discursiva de Formação Geral foi desconsiderada e, portanto, a nota bruta referente às questões discursivas de Formação Geral foi igual à nota da questão mantida, a segunda. No Componente Específico a nota bruta correspondeu à média das notas nas três questões.

As notas brutas das questões objetivas de cada uma das partes, Formação Geral/Componente Específico, foram calculadas a partir dos acertos dos estudantes considerando-se uma regra de três para a conversão para a escala de 0 a 100, descontando-se aquelas questões que foram desconsideradas pela comissão ou que não passaram pelo teste do índice de discriminação ponto-bisserial (ver seção 1.4.6 para a descrição do índice). Questões com índices de discriminação inferior a 0,2 foram excluídas do cômputo da nota do estudante. As notas brutas de Formação Geral e do Componente Específico para cada um dos estudantes foram calculadas como médias ponderadas das suas notas nas questões objetivas e discursivas, ponderação diferente para cada parte:

$$C_{FG} = 0,6 * C_{FG}^{OBJ} + 0,4 * C_{FG}^{DIS}$$

$$C_{CE} = 0,85 * C_{CE}^{OBJ} + 0,15 * C_{CE}^{DIS} ,$$

onde  $C_{FG}$  é a nota bruta da Formação Geral,  $C_{FG}^{OBJ}$  é a nota bruta nas questões objetivas da Formação Geral,  $C_{FG}^{DIS}$  é a nota bruta nas questões discursivas da Formação Geral,  $C_{CE}$  é a

nota bruta do Componente Específico,  $C_{CE}^{OBJ}$  é a nota bruta nas questões objetivas do Componente Específico, e  $C_{CE}^{DIS}$  é a nota bruta nas questões discursivas do Componente Específico.

A nota bruta da prova,  $C_{GER}$ , por sua vez, é também uma média ponderada da nota de cada uma das partes, Formação Geral/Componente Específico:

$$C_{GER} = 0,25 * C_{FG} + 0,75 * C_{CE} .$$

## 3.1 Estatísticas Básicas da Prova

### 3.1.1 Estatísticas Básicas Gerais

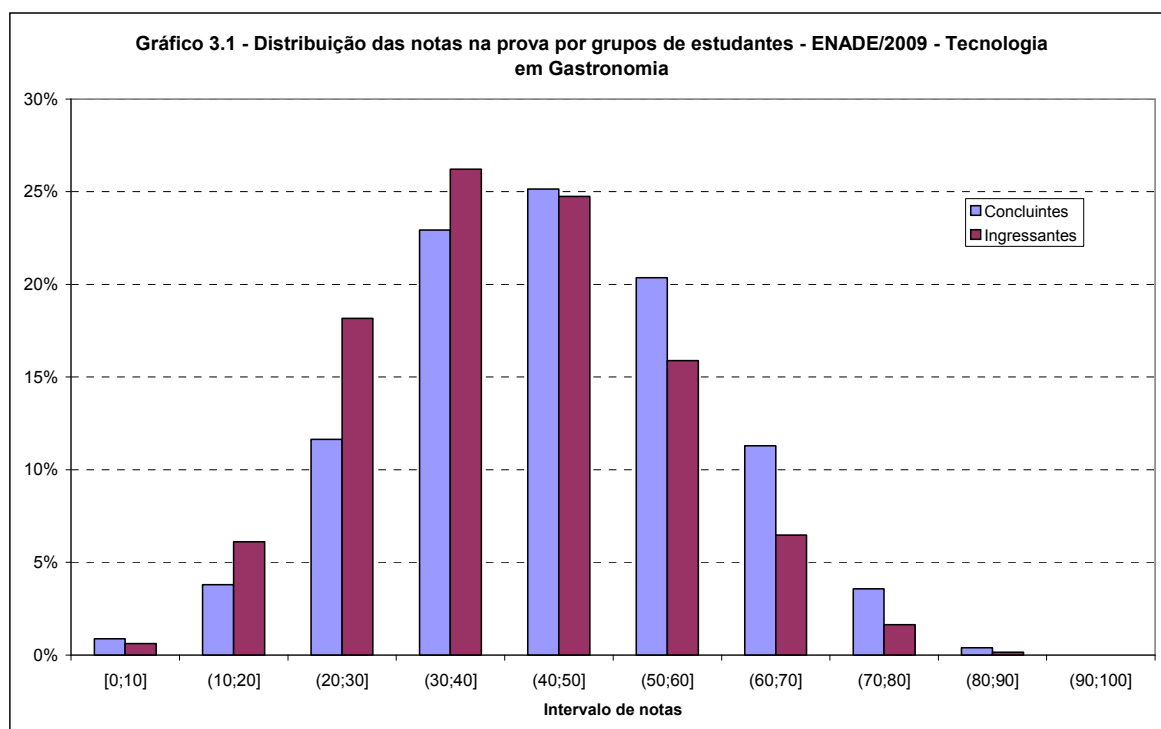
A Tabela 3.1 apresenta as estatísticas básicas da prova por grupo de estudantes. O total de estudantes inscritos para a prova foi de 7.280. Destes, 79,4% compareceram, sendo que a presença foi maior entre concluintes (84,6%) do que entre ingressantes (75,7%). A média geral da prova foi de 41,81 sendo que os ingressantes obtiveram média mais baixa, de 39,88, que os concluintes, cuja média foi 44,30. O desvio-padrão geral foi de 14,4, sendo o do grupo de ingressantes menor (13,9), do que o do grupo dos concluintes (14,6), aqueles possuíram uma distribuição um pouco mais homogênea nas notas. A nota máxima foi 83,6, obtida por pelo menos um concluinte ao passo que a maior nota obtida por um ingressante foi 82,9. O coeficiente de assimetria para o grupo de concluintes é zerado indicando simetria, por outro lado para o total de estudantes e para o grupo de ingressantes foram negativos, indicando uma maior concentração à direita da distribuição e um maior espalhamento à esquerda.

**Tabela 3.1 – Estatísticas Básicas da Prova por grupo de estudantes  
ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Estatísticas	Total	Grupo	
		Ingressantes	Concluintes
População	7280	4296	2984
Presentes	5779	3254	2525
% de presença	79,4%	75,7%	84,6%
Média	41,81	39,88	44,30
Erro padrão da média	0,19	0,24	0,29
Desvio padrão	14,4	13,9	14,6
Nota mínima	0,0	0,0	0,0
Mediana	41,4	39,4	44,1
Nota máxima	83,6	82,9	83,6
Assimetria	0,1	0,1	0,0

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Uma comparação entre o desempenho de ingressantes e concluintes pode ser realizada a partir dos dados apresentados no Gráfico 3.1. Cumpre destacar que as notas dos concluintes, de um modo geral, foram mais elevadas do que as dos ingressantes, cuja distribuição de notas está à esquerda dos primeiros. A ideia de melhor desempenho é reforçada pelas notas medianas dos dois grupos: 44,1 entre os concluintes e 39,4 entre os ingressantes. Nas faixas de notas até 50,0 pontos o percentual de ingressantes é maior que o dos concluintes, situação esta que se inverte para as faixas de notas superiores a 50,0 pontos. A exceção é o primeiro intervalo de 0 a 10 que inclui uma quantidade ligeiramente maior de concluintes do que de ingressantes. Constatou-se que aproximadamente 23,2% dos ingressantes e 35,6% dos concluintes situaram-se nas faixas de notas superiores a 50,0 pontos.



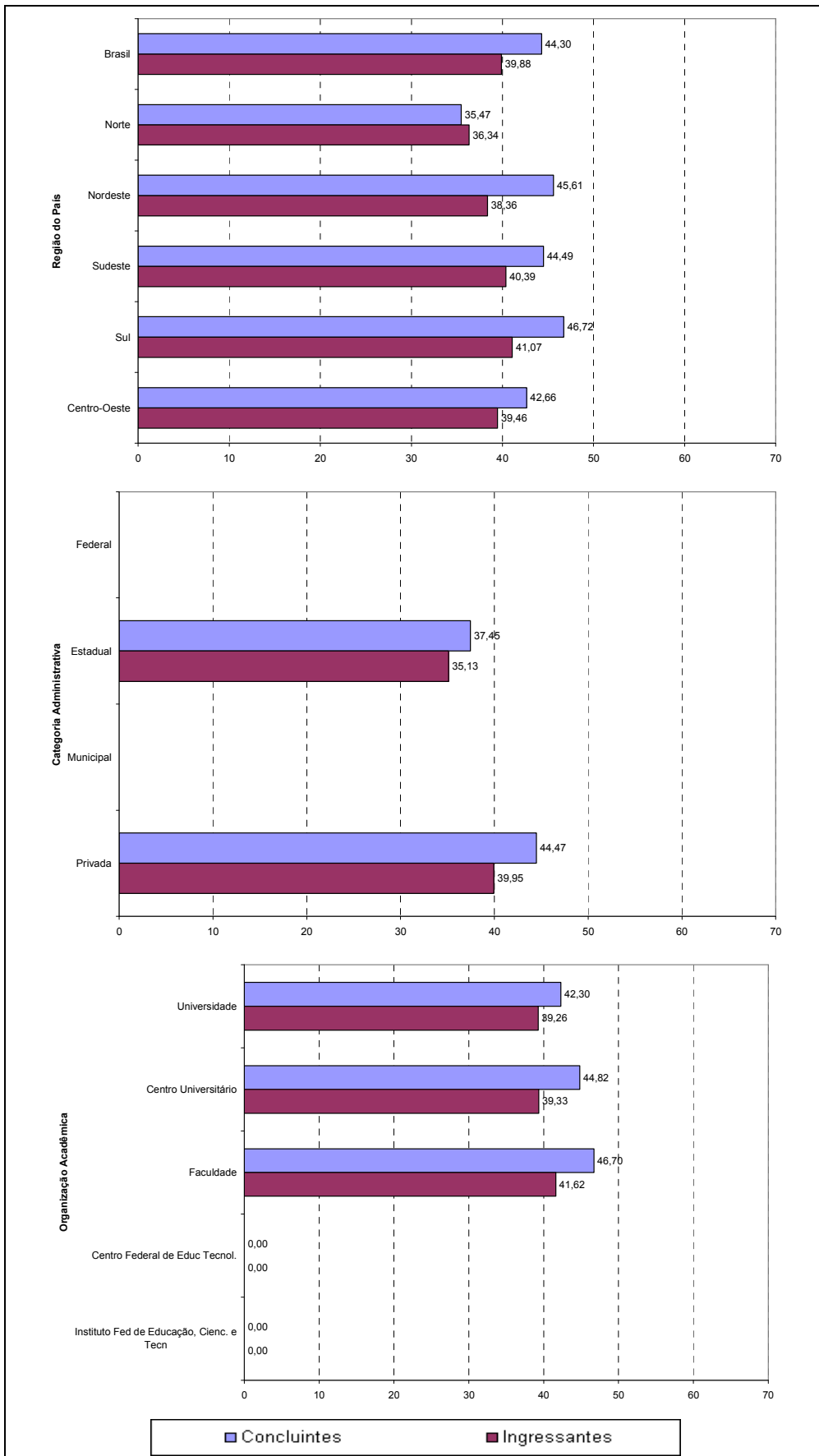
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

O Gráfico 3.2 apresenta informações referentes ao desempenho geral de ingressantes e concluintes, comparando os resultados considerando a Região, Categoria Administrativa e Organização Acadêmica. Levando-se em conta as notas médias dos estudantes em cada Região, observa-se que, nos dois grupos, há uma variação expressiva entre as Regiões. As notas médias mais elevadas entre os concluintes ocorreram nas Regiões Sul (46,72) e Nordeste (45,61), ambas acima da média nacional (44,30). Em relação aos ingressantes, as médias mais altas foram obtidas nas Regiões Sul (41,07) e Sudeste (40,39), nas demais Regiões a média foi inferior à média nacional (39,88). Na Região Norte foi obtido a média de notas mais baixa entre os concluintes (35,47) e ingressantes (36,34). A Região Norte apresentou a média dos ingressantes superior a dos concluintes, fato devido ao maior número de provas com nota zero entre os concluintes.

Cursos nesta área só foram oferecidos em instituições estaduais e particulares. Levando-se em conta os agrupamentos dos estudantes em categorias administrativas, observa-se que a pontuação média mais elevada entre os concluintes e ingressantes foi encontrada em instituições de origem particular (respectivamente 44,47 e 39,95) – ambas acima da média nacional.

Tendo como foco as notas médias dos estudantes agrupados por Organização Acadêmica, notamos que faculdades apresentaram as maiores médias (concluintes – 46,80 e ingressantes – 41,70), ao passo que as piores notas médias foram observadas nas universidades.

**Gráfico 3.2 – Notas médias na prova segundo Região Categoria Administrativa e Organização Acadêmica, por grupo de estudantes – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

### 3.1.2 Estatísticas Básicas de Formação Geral

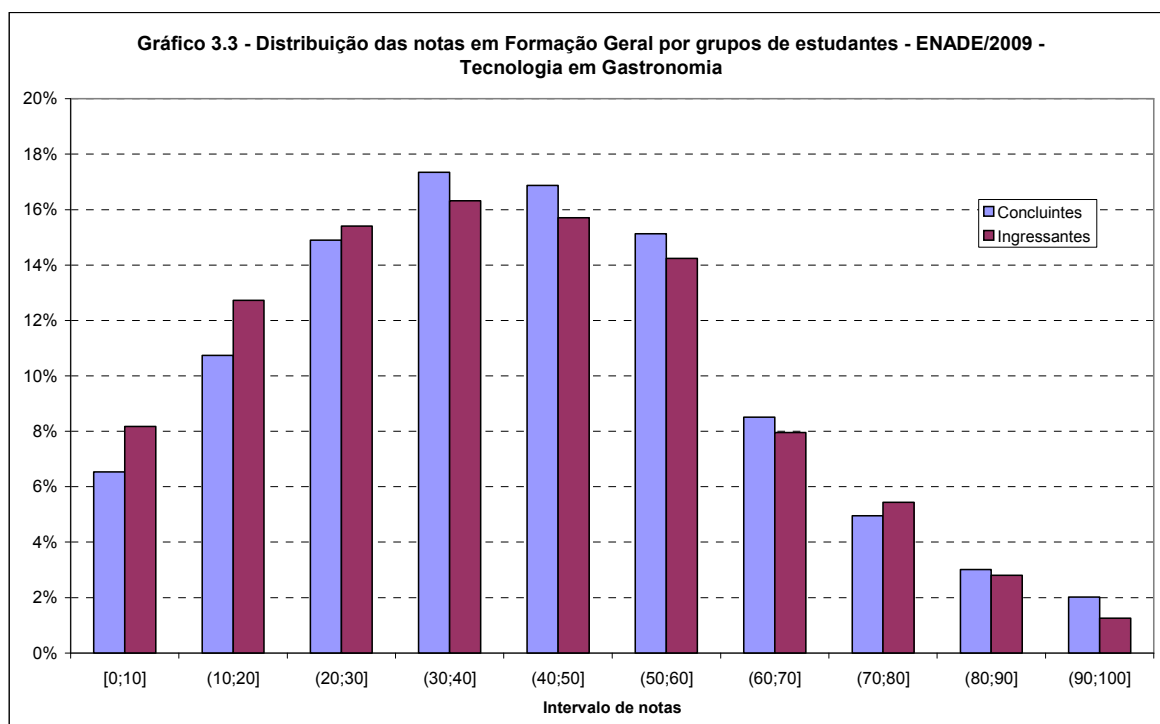
A Tabela 3.2 apresenta as estatísticas básicas de Formação Geral por grupo de estudantes. O número de estudantes inscritos no exame foi de 7.280. Destes, 79,4% compareceram, sendo que a presença foi maior entre concluintes (84,6%) do que entre ingressantes (75,7%). A média geral da parte da prova de Formação Geral foi de 40,43, sendo que os ingressantes obtiveram média mais baixa, 39,73, que os concluintes, cuja média foi 41,33. O desvio-padrão geral foi de 21,0, sendo o do grupo de ingressantes ligeiramente menor (20,9), do que o do grupo dos concluintes (21,0), aqueles apresentavam uma distribuição mais homogênea nas notas. A nota máxima foi 100,0, obtida por estudantes de ambos os grupos. Para esta parte, assim como para a nota geral, os coeficientes de assimetria são positivos para todos os grupos.

**Tabela 3.2 – Estatísticas Básicas de Formação Geral por grupo de estudantes  
ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Estatísticas	Total	Grupo	
		Ingressantes	Concluintes
População	7280	4296	2984
Presentes	5779	3254	2525
% de presença	79,4%	75,7%	84,6%
Média	40,43	39,73	41,33
Erro padrão da média	0,28	0,37	0,42
Desvio padrão	21,0	21,0	20,9
Nota mínima	0,0	0,0	0,0
Mediana	38,2	34,2	41,1
Nota máxima	100,0	100,0	100,0
Assimetria	0,4	0,4	0,4

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

O Gráfico 3.3 permite a comparação entre concluintes e ingressantes relativamente ao desempenho na parte da prova que aborda a Formação Geral. Nesta parte, tal como na prova como um todo, também os concluintes apresentaram desempenho superior, embora seja perceptível um maior equilíbrio. A mediana dos concluintes foi superior à dos ingressantes, o mesmo acontecendo com a média. Dos ingressantes, aproximadamente 32% alcançaram nota superior a 50; dentre os concluintes, o percentual dos estudantes nesta faixa de notas foi muito semelhante e igual a 34%.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

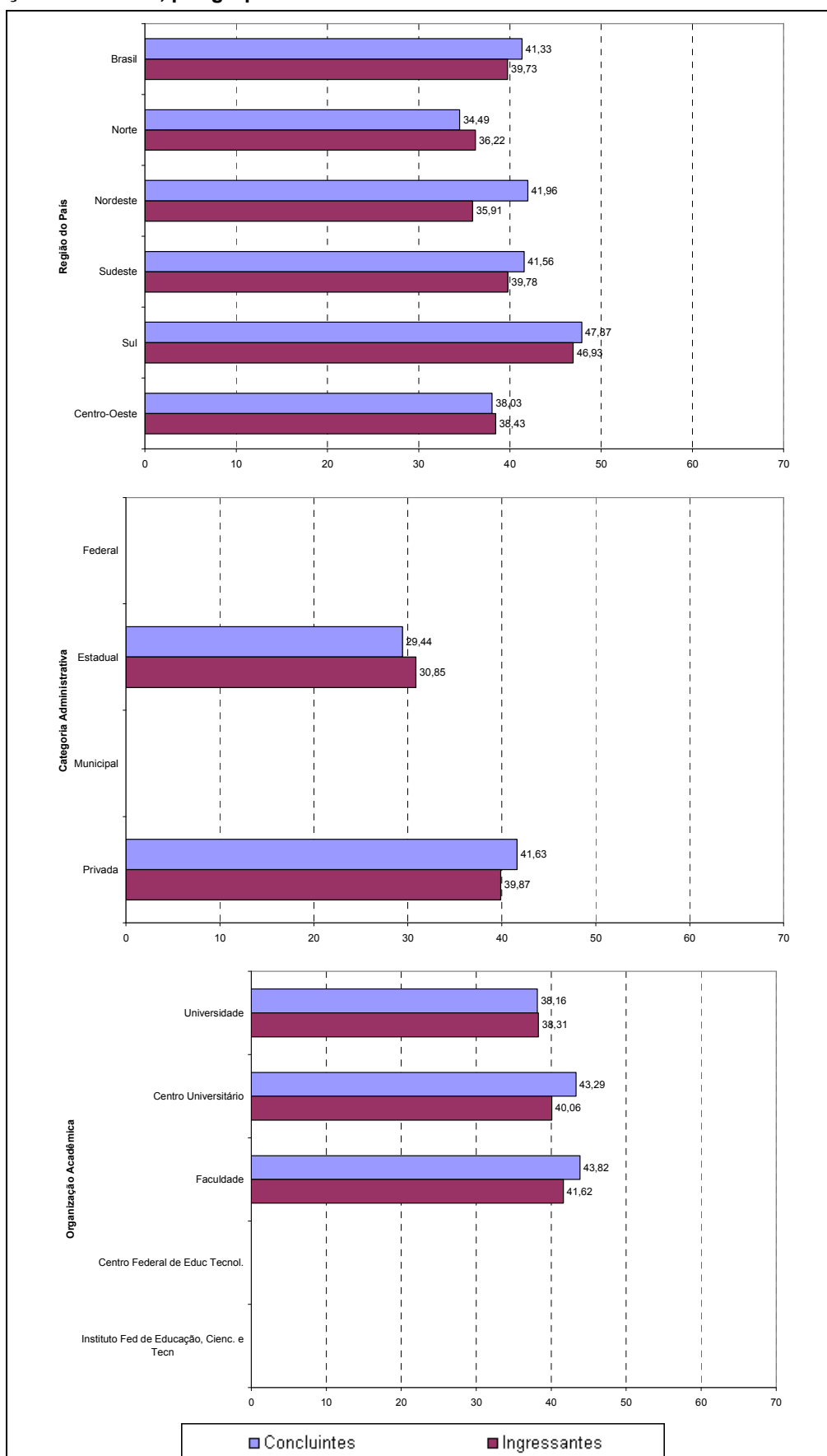
No Gráfico 3.4 são apresentadas as informações referentes ao desempenho dos ingressantes e dos concluintes na parte de Formação Geral, em diferentes agregações como Região, Categoria Administrativa e Organização Acadêmica.

Considerando-se as notas médias dos estudantes segundo cada Região, observou-se que, tanto no grupo dos ingressantes quanto no grupo dos concluintes, houve diferenças marcantes. As médias variam, entre os concluintes, de 34,49 na Região Norte a 47,87 na Região Sul. Entre os ingressantes, os valores foram de 35,91 na Região Nordeste a 46,93 na Região Sul. A maior dispersão de notas dos estudantes de uma dada Região foi encontrada no Norte tanto para os concluintes quanto para os ingressantes (respectivamente 2,57 e 1,79). Nas Regiões Nordeste, Sudeste e Sul os concluintes apresentaram médias maiores do que os ingressantes, a situação inversa aconteceu no Norte e Centro-Oeste. Todas as Regiões apresentaram concluintes.

Tendo como foco as categorias administrativas, destacou-se que somente as instituições estaduais e particulares estavam representadas. Sendo que as notas médias das estaduais foram inferiores, tanto para concluintes (29,44) quanto para ingressantes (30,85), às das instituições particulares (respectivamente 41,63 e 39,87) que foram as mais altas. Note que, com este recorte, concluintes apresentaram médias de notas superiores aos dos ingressantes, semelhantemente ao ocorrido para o País como um todo, somente para instituições privadas. Os estudantes das instituições particulares se apresentam mais homogêneos do que as das suas contrapartes estaduais.

Considerando-se o tipo de Organização Acadêmica, as Faculdades apresentaram os maiores valores, tanto para concluintes (43,82) quanto para ingressantes (41,62), e as Universidades os valores mais baixos, tanto para concluintes (38,16) quanto para ingressantes (38,31). Os Centros Universitários apresentaram desempenho intermediário nesta área. Os estudantes das Universidades se apresentaram mais homogêneos com respeito a estas notas.

**Gráfico 3.4 – Notas médias de Formação Geral segundo Região, Categoria Administrativa e Organização Acadêmica, por grupo de estudantes – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

### 3.1.3 Estatísticas Básicas do Componente Específico

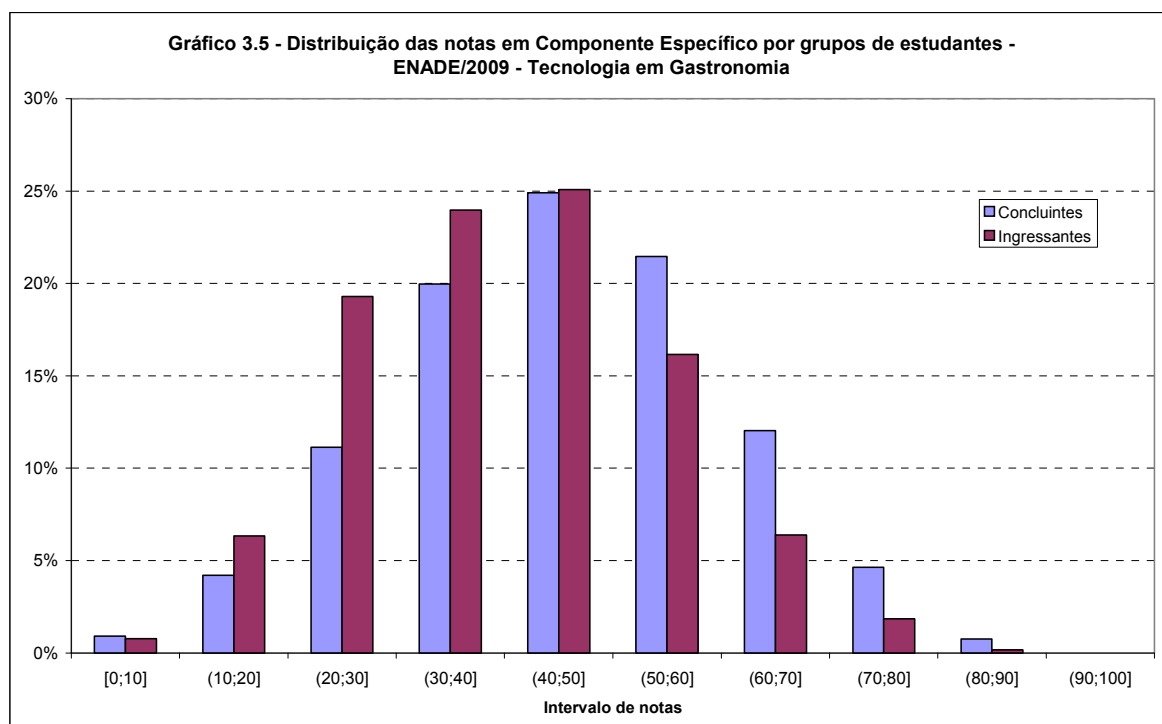
A Tabela 3.3 apresenta as estatísticas básicas referentes ao Componente Específico da prova, tendo sua média geral, de 42,32, superior ao desempenho da prova de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA como um todo, cuja média foi 41,81, como apresentado na Tabela 3.1, que por sua vez foi superior ao desempenho na Formação Geral, que teve média igual a 40,43, conforme mostrado na Tabela 3.2. Os concluintes apresentaram um desempenho médio (45,34) superior ao dos ingressantes (40,0), havendo ainda indícios de maior homogeneidade entre as notas médias dos ingressantes do que entre as dos concluintes, como sugeriu o desvio padrão, menor no grupo dos ingressantes do que no dos concluintes. As notas máximas obtidas por concluintes (88,3) e ingressantes (83,8) foram diferentes. A distribuição de notas para o grupo dos concluintes se apresentou com uma concentração nas notas maiores com cauda mais pesada nas notas menores, como evidenciados pelo coeficiente de assimetria negativo. A situação inversa ocorreu para os ingressantes. Estes coeficientes, porém, são pequenos. O total da população apresentou um coeficiente nulo, caracterizando uma simetria da curva de distribuição das notas.

**Tabela 3.3 – Estatísticas Básicas do Componente Específico por grupo de estudantes  
ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Estatísticas	Total	Grupo	
		Ingressantes	Concluintes
População	7280	4296	2984
Presentes	5779	3254	2525
% de presença	79,4%	75,7%	84,6%
Média	42,32	39,98	45,34
Erro padrão da média	0,20	0,25	0,31
Desvio padrão	15,0	14,3	15,4
Nota mínima	0,0	0,0	0,0
Mediana	42,5	39,7	45,6
Nota máxima	88,3	83,8	88,3
Assimetria	0,0	0,1	-0,1

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

A situação de assimetria é confirmada pelo Gráfico 3.5 que proporciona uma comparação do desempenho entre concluintes e ingressantes em relação ao Componente Específico da prova. Claramente a distribuição das notas médias dos ingressantes, à esquerda daquela dos concluintes, evidenciou o percentual mais elevados de notas médias nas faixas mais baixas para este grupo, com exceção do primeiro intervalo, que incluiu uma maior proporção de concluintes. As medianas das distribuições das notas dos ingressantes e dos concluintes foram 39,7 e 45,6, respectivamente, enfatizando o melhor desempenho dos concluintes nesta parte da prova.



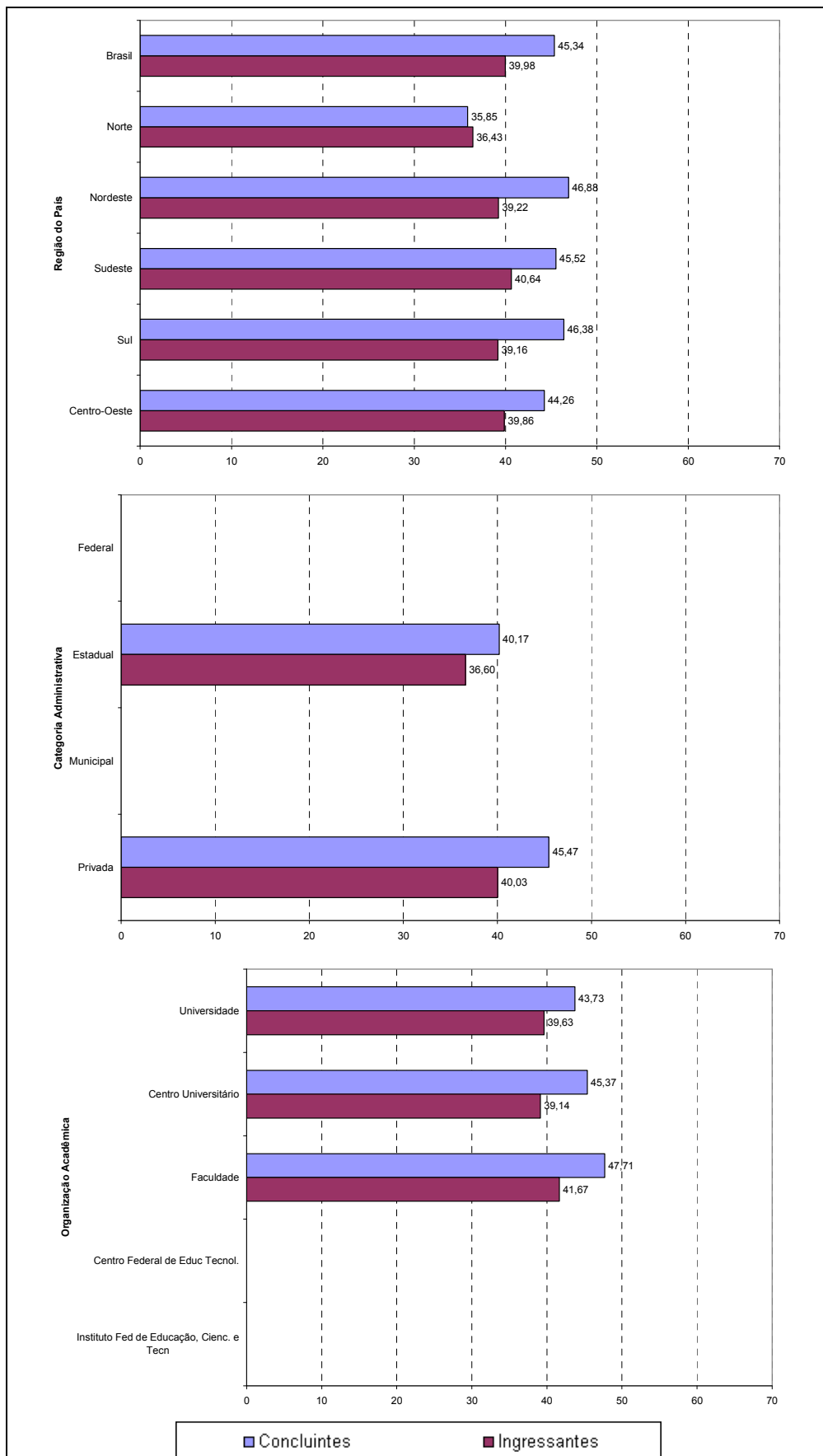
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Assim como os Gráficos 3.2 e 3.4, o Gráfico 3.6 apresenta uma comparação dos resultados em relação às Regiões, Categoria Administrativa e Organização Acadêmica, agora levando em conta o desempenho dos ingressantes e dos concluintes no Componente Específico da prova. Tendo como foco as notas médias dos estudantes, em determinada Região, observa-se que, entre os concluintes, as mais elevadas foram encontradas nas Regiões Nordeste (46,88), Sudeste (45,52) e Sul (46,38), valores acima da média nacional para esta parte (45,34). Entre os ingressantes, as maiores notas ocorreram na Região Sudeste (40,64) acima da média nacional (39,98). A Região Sudeste apresentou os contingentes mais homogêneos com respeito à componente específica, tanto entre os ingressantes como entre os concluintes.

Novamente, para a análise segundo a Categoria Administrativa, somente entidades estaduais e particulares foram representadas. Observa-se comportamento semelhante àquele da Formação Geral, ou seja, as médias mais elevadas, tanto entre os concluintes como entre os ingressantes, foram encontradas em instituições de origem particular (45,47 entre os concluintes e 40,03 entre os ingressantes). Os estudantes das instituições particulares apresentam uma maior homogeneidade do que os das instituições estaduais.

Quanto à Organização Acadêmica, o comentário é o mesmo já feito para a nota bruta e referente à Formação Geral: somente as Universidades, Centros Universitários e Faculdades foram representados nesta área. Considerando-se o tipo de Organização Acadêmica, entre os concluintes, Faculdades apresentaram os maiores valores médios (47,71), seguidas dos Centros Universitários (45,37) e das Universidades (43,73). Entre os ingressantes, Faculdades apresentaram os maiores valores (41,67), seguidas das Universidades (39,63) e dos Centros Universitários (39,14).

**Gráfico 3.6 – Notas médias do Componente Específico segundo Região, Categoria Administrativa e Organização Acadêmica, por grupo de estudantes ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

## 3.2 Análise das Questões Objetivas

### 3.2.1 Formação Geral

A Tabela 3.4 apresenta as estatísticas básicas relativas às oito questões objetivas da Formação Geral dos estudantes. Adiantamos que a primeira questão foi desconsiderada pelo critério da correlação ponto-bisserial.

Como pode ser observado na Tabela 3.4, os estudantes concluintes obtiveram desempenho superior, com nota média de 50,83, em relação aos estudantes ingressantes cuja nota média foi 48,96. A variabilidade entre os concluintes foi um pouco menor do que entre os ingressantes, como indicaram os desvios-padrão de 22,9, para o grupo de ingressantes e 22,7 para o grupo dos concluintes. A amplitude total das notas foi a mesma para ambos os grupos: nota mínima de 0,00 e máxima de 100,0. A mediana foi superior para os concluintes: 57,1. A assimetria, medida pelo coeficiente de assimetria (*skewness*) foi nula indicando simetria para os grupos.

**Tabela 3.4 – Estatísticas Básicas das Questões Objetivas de Formação Geral por grupo de estudantes – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Estatísticas	Total	Grupo	
		Ingressantes	Concluintes
População	7280	4296	2984
Presentes	5779	3254	2525
% de presença	79,4%	75,7%	84,6%
Média	49,77	48,96	50,83
Erro padrão da média	0,30	0,40	0,45
Desvio padrão	22,8	22,9	22,7
Nota mínima	0,0	0,0	0,0
Mediana	42,8	42,8	57,1
Nota máxima	100,0	100,0	100,0
Assimetria	0,0	0,0	0,0

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

A Tabela 3.5 apresenta a classificação das questões objetivas da Formação Geral, segundo o índice de facilidade (questões em vermelho foram desconsideradas pelo critério ponto-bisserial). Como as questões foram comuns a todas as áreas, a tabela apresenta a classificação considerando-se os concluintes de todas as áreas e aqueles do curso de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. De acordo com os índices obtidos, as questões objetivas da prova foram assim avaliadas para a área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA: das oito questões, duas tiveram entre 60%, inclusive, e 85% de acertos e foram classificadas como fáceis (somente uma para o total de concluintes); outras duas foram consideradas medianas, alcançando entre 40%, inclusive, e 60% de acertos (três para

o total de concluintes); três obtiveram entre 15%, inclusive, e 40% de acertos, sendo consideradas difíceis (três para o total de concluintes). Por fim, apenas uma foi classificada como muito difícil tendo obtido percentual menor do que 15% de acertos (uma para o total de concluintes), coincidentemente a questão desconsiderada pelo critério ponto-bisserial. Nenhuma questão foi classificada na categoria muito fácil.

**Tabela 3.5 – Classificação das questões objetivas de Formação Geral segundo índice de facilidade – ENADE/2009 – Todas as áreas e TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Índice de Facilidade (IF)	Classificação	Questões	
		Todas	TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
$IF \geq 0,85$	Muito Fácil		
$0,85 > IF \geq 0,60$	Fácil	8	7, 8
$0,60 > IF \geq 0,40$	Médio	2, 3, 7	2, 3
$0,40 > IF \geq 0,15$	Difícil	4, 5, 6	4, 5, 6
$0,15 > IF$	Muito difícil	1	1

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

A Tabela 3.6 apresentada descreve os resultados das análises das questões objetivas relativas à Formação Geral, segundo o poder de discriminação, utilizando-se para tal o índice de discriminação ponto-bisserial. Como as questões foram comuns a todas as áreas, a tabela apresenta a classificação considerando-se os concluintes de todas as áreas e aqueles do curso de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. A desconsideração da questão segundo este critério considerou o universo de todos os concluintes. Nenhuma das oito questões apresentou índices iguais ou acima de 0,40 (nenhuma para a população de concluintes como um todo), sendo, portanto, classificadas como muito boas nesta característica, para este grupo de estudantes, duas foram classificadas como boas com índice entre 0,30, inclusive, e 0,40 (três para os concluintes como um todo) e quatro foram classificadas como médias, com índice entre 0,20, inclusive, e 0,30 (também quatro para os concluintes como um todo). A primeira questão foi classificada como fraca para os concluintes de forma geral e também para os concluintes de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, sendo desconsiderada pelo critério bisserial. A quarta questão foi classificada como fraca com respeito ao índice de discriminação somente na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA e não foi desconsiderada.

**Tabela 3.6 – Classificação das questões objetivas de Formação Geral segundo índice de discriminação – ENADE/2009 – Todas as áreas e TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Índice de Discriminação (ID)	Classificação	Questões	
		Todas	TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
$ID \geq 0,40$	Muito Bom		
$0,40 > ID \geq 0,30$	Bom	6, 7, 8	7, 8
$0,30 > ID \geq 0,20$	Médio	2, 3, 4, 5	2, 3, 5, 6
$0,20 > ID$	Fraco	1	1, 4

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Na sequência, no Quadro 3.1, estão especificadas, por questão, as habilidades aferidas pelas questões de Formação Geral da prova da TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, bem como os resultados da análise relativa aos índices de facilidade e de discriminação de cada questão. O índice de facilidade para a área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA teve uma variação considerável, oscilando entre 0,10 até 0,76 (na população de concluintes o intervalo foi de 0,08 a 0,75) e o de discriminação ficou entre 0,01 e 0,38 (na população de concluintes o intervalo foi de 0,02 a 0,39). A questão 7 aferiu as habilidades de “Analisar e criticar informações”, “Extrair conclusões por indução e/ou dedução”, “Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações”, “Detectar contradições”, “Fazer escolhas valorativas avaliando consequências”, “Questionar a realidade”, e “Argumentar coerentemente” foi a que apresentou, para a população de concluintes de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, maior poder discriminatório com índice de 0,38. A questão mais fácil, com 76% de acertos, foi a de número 8, que aferiu também, além das já listadas, a habilidade de “Ler e interpretar textos”. De outra parte, a questão com menor índice de facilidade e de discriminação em Formação Geral foi a questão 1, que foi desconsiderada, e que deveria aferir as habilidades de “Ler e interpretar textos”, “Analisar e criticar informações”, “Extrair conclusões por indução e/ou dedução”, “Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações”, “Detectar contradições”, “Fazer escolhas valorativas avaliando consequências”, “Questionar a realidade”, e “Argumentar coerentemente”.

**Quadro 3.1**  
**Temas predominantes e Habilidades Aferidas nas questões objetivas de Formação Geral**  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

(continua)

Questão	Temas predominantes	Habilidades Aferidas	Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (ponto-bisserial)
<b>1</b>	Políticas públicas: educação, habitação, saneamento, saúde, segurança, defesa, desenvolvimento sustentável; Vida urbana e rural.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ler e interpretar textos;</li> <li>▪ Analisar e criticar informações;</li> <li>▪ Extrair conclusões por indução e/ou dedução;</li> <li>▪ Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações;</li> <li>▪ Detectar contradições;</li> <li>▪ Fazer escolhas valorativas avaliando consequências;</li> <li>▪ Questionar a realidade;</li> <li>▪ Argumentar coerentemente.</li> </ul>	0,10	0,01
<b>2</b>	Políticas públicas: educação, habitação, saneamento, saúde, segurança, defesa, desenvolvimento sustentável; Redes sociais e responsabilidade: setor público, privado, terceiro setor; Exclusão e minorias; Vida urbana e rural; Violência; Relações de trabalho; Diferentes mídias e tratamento da informação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analisar e criticar informações;</li> <li>▪ Extrair conclusões por indução e/ou dedução;</li> <li>▪ Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações;</li> <li>▪ Detectar contradições;</li> <li>▪ Fazer escolhas valorativas avaliando consequências;</li> <li>▪ Questionar a realidade;</li> <li>▪ Argumentar coerentemente.</li> </ul>	0,56	0,24
<b>3</b>	Ecologia; Políticas públicas: educação, habitação, saneamento, saúde, segurança, defesa, desenvolvimento sustentável; Redes sociais e responsabilidade: setor público, privado, terceiro setor; Avanços tecnológicos; Tecnociência; Diferentes mídias e tratamento da informação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ler e interpretar textos;</li> <li>▪ Analisar e criticar informações;</li> <li>▪ Extrair conclusões por indução e/ou dedução;</li> <li>▪ Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações;</li> <li>▪ Detectar contradições;</li> <li>▪ Fazer escolhas valorativas avaliando consequências;</li> <li>▪ Questionar a realidade;</li> <li>▪ Argumentar coerentemente.</li> </ul>	0,52	0,33
<b>4</b>	Globalização; Políticas públicas: educação, habitação, saneamento, saúde, segurança, defesa, desenvolvimento sustentável; Redes sociais e responsabilidade: setor público, privado, terceiro setor; Democracia e cidadania; Diferentes mídias e tratamento da informação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ler e interpretar textos;</li> <li>▪ Analisar e criticar informações;</li> <li>▪ Extrair conclusões por indução e/ou dedução;</li> <li>▪ Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações;</li> <li>▪ Detectar contradições;</li> <li>▪ Fazer escolhas valorativas avaliando consequências;</li> <li>▪ Questionar a realidade;</li> <li>▪ Argumentar coerentemente.</li> </ul>	0,28	0,20

**Quadro 3.1**  
**Temas predominantes e Habilidades Aferidas nas questões objetivas de Formação Geral**  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

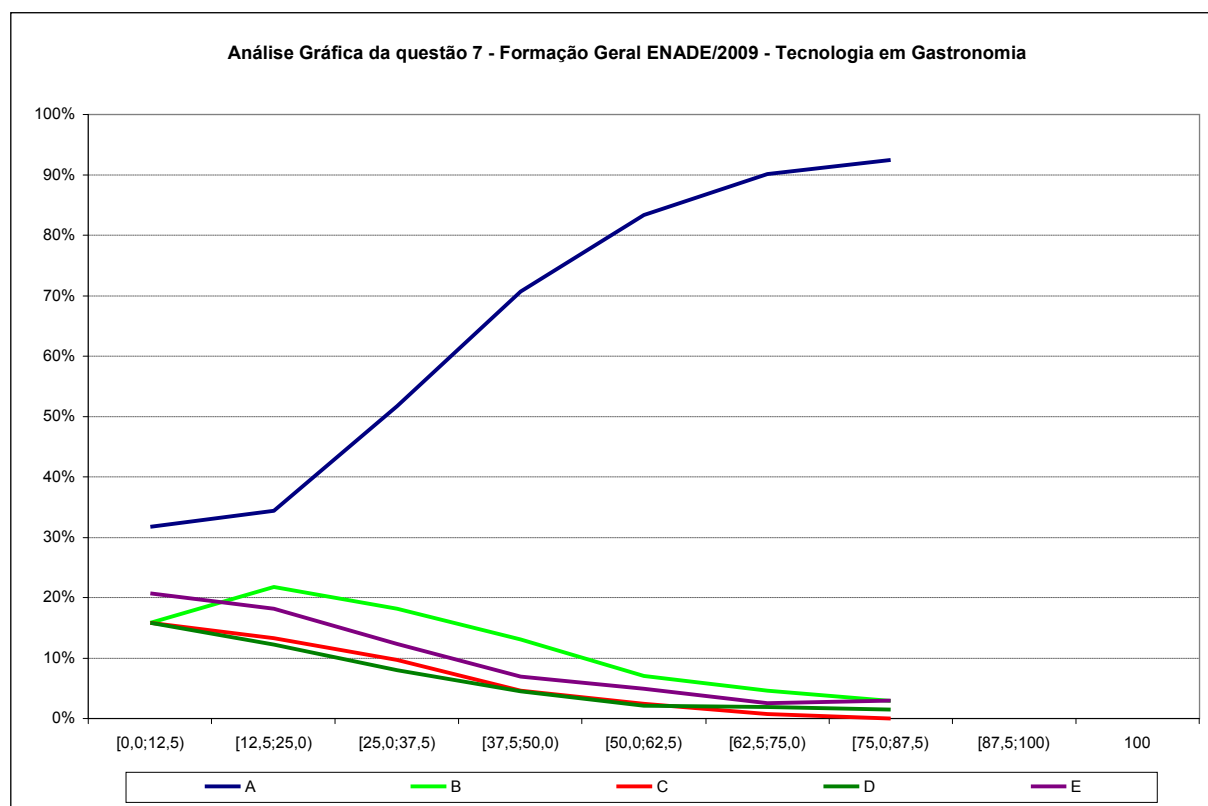
(continuação)

Questão	Temas predominantes	Habilidades Aferidas	Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (ponto-bisserial)
5	Ecologia; Biodiversidade; Políticas públicas: educação, habitação, saneamento, saúde, segurança, defesa, desenvolvimento sustentável.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ler e interpretar textos;</li> <li>▪ Analisar e criticar informações;</li> <li>▪ Extrair conclusões por indução e/ou dedução;</li> <li>▪ Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações;</li> <li>▪ Detectar contradições;</li> <li>▪ Fazer escolhas valorativas avaliando consequências;</li> <li>▪ Questionar a realidade;</li> <li>▪ Argumentar coerentemente.</li> </ul>	0,32	0,28
6	Arte, cultura e filosofia; Mapas geopolíticos e socioeconômicos; Globalização; Relações interpessoais: respeitar, cuidar, considerar, conviver; Sociodiversidade: multiculturalismo, tolerância, inclusão; Avanços tecnológicos; Diferentes mídias e tratamento da informação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ler e interpretar textos;</li> <li>▪ Analisar e criticar informações;</li> <li>▪ Extrair conclusões por indução e/ou dedução;</li> <li>▪ Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações;</li> <li>▪ Detectar contradições;</li> <li>▪ Fazer escolhas valorativas avaliando consequências;</li> <li>▪ Questionar a realidade;</li> <li>▪ Argumentar coerentemente.</li> </ul>	0,40	0,34
7	Mapas geopolíticos e socioeconômicos; Globalização; Exclusão e minorias; Diferentes mídias e tratamento da informação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analisar e criticar informações;</li> <li>▪ Extrair conclusões por indução e/ou dedução;</li> <li>▪ Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações;</li> <li>▪ Detectar contradições;</li> <li>▪ Fazer escolhas valorativas avaliando consequências;</li> <li>▪ Questionar a realidade;</li> <li>▪ Argumentar coerentemente.</li> </ul>	0,65	0,38
8	Arte, cultura e filosofia; Mapas geopolíticos e socioeconômicos; Políticas públicas: educação, habitação, saneamento, saúde, segurança, defesa, desenvolvimento sustentável; Redes sociais e responsabilidade: setor público, privado, terceiro setor; Exclusão e minorias; Democracia e cidadania; Diferentes mídias e tratamento da informação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ler e interpretar textos;</li> <li>▪ Analisar e criticar informações;</li> <li>▪ Extrair conclusões por indução e/ou dedução;</li> <li>▪ Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações;</li> <li>▪ Detectar contradições;</li> <li>▪ Fazer escolhas valorativas avaliando consequências;</li> <li>▪ Questionar a realidade;</li> <li>▪ Argumentar coerentemente.</li> </ul>	0,76	0,38

O Gráfico 3.7 mostra, a título de ilustração, o comportamento das respostas à questão 7 de Formação Geral para os estudantes concluintes da área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA como função da nota geral na prova<sup>4</sup>. Trata-se de uma questão considerada fácil para os concluintes de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, e de dificuldade média para o conjunto de concluintes de todas as áreas. O poder de discriminação foi bom tanto para os estudantes da área como também, para o conjunto de todos os concluintes. Neste Gráfico, cada uma das cinco curvas, representou o percentual de respostas em determinada alternativa da questão, em função do escore total dos estudantes concluintes da área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. A curva azul marinho corresponde à alternativa A, a correta para esta questão. Assim, observa-se que entre os estudantes com notas mais baixas – desempenho geral mais fraco na prova como um todo –, além da escolha da alternativa correta, estes escolheram alternativas incorretas, especialmente a alternativa E – curva em roxo seguida da alternativa B – curva verde claro. A proporção de estudantes que selecionaram a resposta correta A, aumentou com o desempenho deste grupo de estudantes chegando ao acerto de um pouco mais de 90% dos estudantes com notas pelo menos 75. Esta análise permitiu verificar como a questão discriminou entre os grupos de desempenho.

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

**Gráfico 3.7**



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

<sup>4</sup> As notas da prova foram grupadas em 8 intervalos de amplitude 12,5, fechados à direita e abertos à esquerda e um ponto com a nota máxima.

### 3.2.2 Componente Específico

A Tabela 3.7 apresenta as estatísticas básicas em relação às questões objetivas do Componente Específico. Como pode ser observado, os estudantes concluintes obtiveram desempenho superior, mas por uma pequena margem com uma média de 49,44 pontos, em relação aos estudantes ingressantes com uma média de 43,95 pontos. Os desvios-padrão indicaram que a variabilidade entre os concluintes foi maior (16,6) do que entre os ingressantes (15,6). Apenas o coeficiente de assimetria para os concluintes foi negativo indicando uma inclinação para à direita. O coeficiente de assimetria para os ingressantes foi positivo, indicando uma inclinação para a esquerda.

**Tabela 3.7 – Estatísticas Básicas das Questões Objetivas do Componente Específico por grupo de estudantes – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Estatísticas	Total	Grupo	
		Ingressantes	Concluintes
População	7280	4296	2984
Presentes	5779	3254	2525
% de presença	79,4%	75,7%	84,6%
Média	46,35	43,95	49,44
Erro padrão da média	0,21	0,27	0,33
Desvio padrão	16,3	15,6	16,6
Nota mínima	0,0	0,0	0,0
Mediana	43,7	43,7	50,0
Nota máxima	93,7	93,7	93,7
Assimetria	0,0	0,1	-0,2

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

A análise das questões objetivas do Componente Específico em TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA em relação ao grau de facilidade da prova (ver Tabela 3.8) mostrou que, das 27 questões, quatro encontraram-se na categoria muito difícil (abaixo de 15% de acertos), nove são de categoria difícil (entre 15% e 64%, não incluso, de acertos), seis foram de nível médio (entre 40% e 60%, não incluso, de acertos) e duas tiveram a classificação fácil (entre 60% e 85%, não incluso, de acertos). Uma questão teve percentual de acertos a partir de 85% (classificação muito fácil). Cinco questões foram desconsideradas pela Comissão Assessora da Área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.

**Tabela 3.8 – Classificação das questões objetivas do Componente Específico segundo índice de facilidade – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Índice de Facilidade (IF)	Classificação	Questões
$IF \geq 0,85$	Muito Fácil	11
$0,85 > IF \geq 0,60$	Fácil	19, 29
$0,60 > IF \geq 0,40$	Médio	14, 15, 20, 27, 28, 33
$0,40 > IF \geq 0,15$	Difícil	13, 17, 21, 23, 24, 25, 31, 35, 37
$0,15 > IF$	Muito difícil	12, 26, 32, 36
	<b>Desconsiderada</b>	16, 18, 22, 30, 34

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Das 27 questões objetivas relativas ao Componente Específico (ver Tabela 3.9), duas obtiveram o índice de discriminação muito bom, seis obtiveram o índice de discriminação bom e oito obtiveram nível de discriminação médio. O índice fraco que eliminaria a questão foi alcançado por seis questões e cinco questões foram desconsideradas pela comissão.

**Tabela 3.9 – Classificação das questões objetivas do Componente Específico segundo índice de discriminação – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Índice de Discriminação (ID)	Classificação	Questões
$ID \geq 0,40$	Muito Bom	14, 20
$0,40 > ID \geq 0,30$	Bom	15, 19, 25, 29, 31, 33
$0,30 > ID \geq 0,20$	Médio	11, 13, 23, 24, 27, 28, 35, 37
$0,20 > ID$	Fraco	12, 17, 21, 26, 32, 36
	<b>Desconsiderada</b>	16, 18, 22, 20, 34

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Na sequência, no Quadro 3.2 estão especificadas, por questão, as habilidades aferidas pelas questões do Componente Específico da prova, bem como os resultados da análise relativa aos índices de facilidade e de discriminação de cada questão.

**Quadro 3.2**

**Conteúdos Predominantes e Habilidades Aferidas nas questões objetivas do Componente Específico – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

(continua)

Questão	Conteúdos predominantes	Habilidades Aferidas	Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (ponto-bisserial)
11	Higiene: Microbiologia de alimentos; Boas Práticas de Fabricação; métodos de conservação de alimentos.	<p><u>Planejamento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Participar do planejamento de sistemas de coleta e disposição final de resíduos sólidos e líquidos.</li> </ul> <p><u>Operacionalização:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Implantar e aplicar as Boas Práticas na manipulação, produção e conservação de alimentos.</li> <li>▪ Aplicar legislação, políticas e normas técnicas.</li> </ul>	0,91	0,29
12	Higiene: Microbiologia de alimentos; Boas Práticas de Fabricação; métodos de conservação de alimentos.	<p><u>Operacionalização:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Implantar e aplicar as Boas Práticas na manipulação, produção e conservação de alimentos.</li> </ul> <p><u>Supervisão:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Supervisionar, organizar e controlar serviços, compras, estoque de alimentos e de materiais, manutenção e pessoal.</li> </ul>	0,05	-0,03
13	Nutrição Básica: Nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais); pirâmides de alimentos; recomendações para alimentação saudável.	<p><u>Planejamento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar cardápios.</li> </ul> <p><u>Operacionalização:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais.</li> </ul>	0,25	0,24
14	Nutrição Básica: Nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais); pirâmides de alimentos; recomendações para alimentação saudável.	<p><u>Planejamento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar cardápios.</li> </ul> <p><u>Operacionalização:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais.</li> </ul>	0,42	0,45
15	História da alimentação: Alimentos, utensílios, técnicas e conservação através da história; relações do alimento com o desenvolvimento social e humano; tendências em gastronomia; personagens de influência na gastronomia nacional e internacional.	<p><u>Planejamento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar e promover eventos culturais em gastronomia.</li> </ul> <p><u>Operacionalização:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar ferramentas da tecnologia da informação.</li> <li>▪ Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços.</li> </ul>	0,57	0,38

**Quadro 3.2**  
**Conteúdos Predominantes e Habilidades Aferidas nas questões objetivas do Componente**  
**Específico – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

(continuação)

Questão	Conteúdos predominantes	Habilidades Aferidas	Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (ponto-bisserial)
<b>16</b>	<b>DESCONSIDERADA</b>			
<b>17</b>	Técnicas Básicas de Cozinha: Técnicas de cortes de legumes, carnes, aves e peixes; bases de cozinha; métodos de cocção; molhos; equipamentos e utensílios; terminologia culinária básica; princípios físico-químicos.	<u>Planejamento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e dimensionar equipamentos, móveis e utensílios para a montagem de estabelecimentos de alimentação.</li> <li>▪ Planejar atividades de produção de alimentos.</li> </ul> <u>Operacionalização:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais.</li> </ul>	0,38	0,08
<b>18</b>	<b>DESCONSIDERADA</b>			
<b>19</b>	Técnicas Básicas de Cozinha: Técnicas de cortes de legumes, carnes, aves e peixes; bases de cozinha; métodos de cocção; molhos; equipamentos e utensílios; terminologia culinária básica; princípios físico-químicos.	<u>Planejamento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e dimensionar equipamentos, móveis e utensílios para a montagem de estabelecimentos de alimentação.</li> <li>▪ Planejar atividades de produção de alimentos.</li> <li>▪ Planejar cardápios.</li> </ul> <u>Operacionalização:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais.</li> <li>▪ Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com segurança.</li> <li>▪ Implantar serviços de alimentos e bebidas.</li> </ul> <u>Gerência:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dimensionar equipes e escala de trabalho.</li> </ul>	0,70	0,34

**Quadro 3.2**  
**Conteúdos Predominantes e Habilidades Aferidas nas questões objetivas do Componente**  
**Específico – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

(continuação)

Questão	Conteúdos predominantes	Habilidades Aferidas	Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (ponto-biserial)
20	Técnicas Básicas de confeitaria: Massas Básicas, cremes, caldas; técnicas e ingredientes; principais produções da confeitaria clássica; terminologia culinária básica; princípios físico-químicos.	<u>Planejamento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e dimensionar equipamentos, móveis e utensílios para a montagem de estabelecimentos de alimentação.</li> <li>▪ Planejar atividades de produção de alimentos.</li> <li>▪ Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.</li> </ul> <u>Operacionalização:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária.</li> <li>▪ Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais.</li> <li>▪ Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com segurança.</li> </ul>	0,50	0,43
21	Técnicas Básicas de confeitaria: Massas Básicas, cremes, caldas; técnicas e ingredientes; principais produções da confeitaria clássica; terminologia culinária básica; princípios físico-químicos.	<u>Planejamento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e dimensionar equipamentos, móveis e utensílios para a montagem de estabelecimentos de alimentação.</li> <li>▪ Planejar atividades de produção de alimentos.</li> <li>▪ Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.</li> <li>▪ Planejar e promover eventos culturais em gastronomia.</li> </ul> <u>Operacionalização:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária.</li> <li>▪ Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com segurança.</li> </ul>	0,16	-0,01
22	<b>DESCONSIDERADA</b>			
23	Técnicas Básicas de Panificação: Massas Básicas; processos de fermentação; tipos de pães; técnicas e ingredientes; terminologia culinária básica; Princípios físico-químicos.	<u>Planejamento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar atividades de produção de alimentos.</li> <li>▪ Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.</li> </ul> <u>Operacionalização:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária.</li> <li>▪ Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais.</li> </ul>	0,32	0,26

**Quadro 3.2**  
**Conteúdos Predominantes e Habilidades Aferidas nas questões objetivas do Componente**  
**Específico – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

(continuação)

Questão	Conteúdos predominantes	Habilidades Aferidas	Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (ponto-bisserial)
24	Cozinhas clássicas: Francesa; italiana.	<u>Planejamento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar cardápios.</li> <li>▪ Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.</li> <li>▪ Planejar e promover eventos culturais em gastronomia.</li> </ul> <u>Operacionalização:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária.</li> <li>▪ Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais.</li> <li>▪ Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços.</li> </ul>	0,22	0,21
25	Cozinhas clássicas: Francesa; italiana.	<u>Planejamento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar cardápios.</li> <li>▪ Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.</li> <li>▪ Planejar e promover eventos culturais em gastronomia.</li> </ul> <u>Operacionalização:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária.</li> <li>▪ Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais.</li> <li>▪ Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços.</li> </ul>	0,37	0,33
26	Cozinhas Típicas: Asiática; européia; Américas; Brasileira.	<u>Planejamento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar cardápios.</li> <li>▪ Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.</li> <li>▪ Planejar e promover eventos culturais em gastronomia.</li> </ul> <u>Operacionalização:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária.</li> <li>▪ Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais.</li> <li>▪ Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com segurança.</li> <li>▪ Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços.</li> </ul>	0,12	0,00

**Quadro 3.2**  
**Conteúdos Predominantes e Habilidades Aferidas nas questões objetivas do Componente**  
**Específico – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

(continuação)

Questão	Conteúdos predominantes	Habilidades Aferidas	Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (ponto-biserial)
27	Cozinhas Típicas: Asiática; européia; Américas; Brasileira.	<p><u>Planejamento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar cardápios.</li> <li>▪ Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.</li> <li>▪ Planejar e promover eventos culturais em gastronomia.</li> </ul> <p><u>Operacionalização:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária.</li> <li>▪ Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais.</li> <li>▪ Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com segurança.</li> <li>▪ Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços.</li> </ul>	0,51	0,22
28	Cozinhas Típicas: Asiática; européia; Américas; Brasileira.	<p><u>Planejamento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar cardápios.</li> <li>▪ Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.</li> <li>▪ Planejar e promover eventos culturais em gastronomia.</li> </ul> <p><u>Operacionalização:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária.</li> <li>▪ Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais.</li> <li>▪ Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com segurança.</li> <li>▪ Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços.</li> </ul>	0,41	0,29
29	Gestão: Gestão de Negócios; plano de Negócios; custos e controles para restaurantes; marketing para a área de alimentos; planejamento e desenvolvimento de equipes; logística; engenharia de cardápios; planejamento físico de instalações e fluxos operacionais.	<p><u>Planejamento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar e executar controles na área de produção.</li> </ul> <p><u>Operacionalização:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Implantar serviços de alimentos e bebidas.</li> <li>▪ Aplicar ferramentas da tecnologia da informação.</li> <li>▪ Aplicar legislação, políticas e normas técnicas.</li> </ul> <p><u>Supervisão:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Supervisionar, organizar e controlar serviços, compras, estoque de alimentos e de materiais, manutenção e pessoal.</li> </ul>	0,68	0,37

**Quadro 3.2**  
**Conteúdos Predominantes e Habilidades Aferidas nas questões objetivas do Componente**  
**Específico – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

(continuação)

Questão	Conteúdos predominantes	Habilidades Aferidas	Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (ponto-bisserial)
<b>30</b>	<b>DESCONSIDERADA</b>			
<b>31</b>	Gestão: Gestão de Negócios; plano de Negócios; custos e controles para restaurantes; marketing para a área de alimentos; planejamento e desenvolvimento de equipes; logística; engenharia de cardápios; planejamento físico de instalações e fluxos operacionais.	<u>Planejamento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar atividades de produção de alimentos.</li> <li>▪ Planejar cardápios.</li> <li>▪ Planejar e executar controles na área de produção.</li> </ul> <u>Operacionalização:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária.</li> <li>▪ Aplicar ferramentas da tecnologia da informação.</li> </ul> <u>Gerência:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gerenciar serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagem, restaurantes (comerciais e industriais), bares, buffets, refeições transportadas e hospitais e afins.</li> </ul> <u>Supervisão:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Supervisionar, organizar e controlar serviços, compras, estoque de alimentos e de materiais, manutenção e pessoal.</li> </ul>	0,36	0,34
<b>32</b>	Gestão: Gestão de Negócios; plano de Negócios; custos e controles para restaurantes; marketing para a área de alimentos; planejamento e desenvolvimento de equipes; logística; engenharia de cardápios; planejamento físico de instalações e fluxos operacionais.	<u>Planejamento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Planejar atividades de produção de alimentos.</li> <li>▪ Planejar cardápios.</li> <li>▪ Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.</li> <li>▪ Planejar e executar controles na área de produção.</li> </ul> <u>Operacionalização:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar ferramentas da tecnologia da informação.</li> </ul>	0,08	-0,07

**Quadro 3.2**  
**Conteúdos Predominantes e Habilidades Aferidas nas questões objetivas do Componente**  
**Específico – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

(continuação)

Questão	Conteúdos predominantes	Habilidades Aferidas	Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (ponto-bisserial)
33	Gestão: Gestão de Negócios; plano de Negócios; custos e controles para restaurantes; marketing para a área de alimentos; planejamento e desenvolvimento de equipes; logística; engenharia de cardápios; planejamento físico de instalações e fluxos operacionais.	<u>Planejamento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e dimensionar equipamentos, móveis e utensílios para a montagem de estabelecimentos de alimentação.</li> <li>▪ Planejar atividades de produção de alimentos;</li> <li>▪ Planejar cardápios.</li> <li>▪ Participar do planejamento de sistemas de coleta e disposição final de resíduos sólidos e líquidos.</li> </ul> <u>Operacionalização:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com segurança.</li> </ul> <u>Gerência:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Participar dos processos de seleção de pessoal.</li> </ul> <u>Supervisão:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Supervisionar, organizar e controlar serviços, compras, estoque de alimentos e de materiais, manutenção e pessoal.</li> </ul>	0,47	0,37
34	<b>DESCONSIDERADA</b>			
35	Serviços de Restaurante: Tipos de serviços; dinâmicas de operação nos serviços de restaurante; tipologia de restauração.	<u>Planejamento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar e dimensionar equipamentos, móveis e utensílios para a montagem de estabelecimentos de alimentação.</li> <li>▪ Planejar cardápios.</li> </ul> <u>Operacionalização:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços.</li> </ul> <u>Gerência:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dimensionar equipes e escala de trabalho.</li> </ul> <u>Supervisão:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Supervisionar, organizar e controlar serviços, compras, estoque de alimentos e de materiais, manutenção e pessoal.</li> </ul>	0,37	0,28

**Quadro 3.2**  
**Conteúdos Predominantes e Habilidades Aferidas nas questões objetivas do Componente Específico – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

(continuação)

Questão	Conteúdos predominantes	Habilidades Aferidas	Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (ponto-bisserial)
36	Bebidas: Enogastronomia – Harmonização de bebidas e comida; enologia Básica; tipos de bebidas – alcoólicas e não-alcoólicas; tipos de coquetéis.	<u>Planejamento:</u> ▪ Planejar cardápios. ▪ Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores. ▪ Planejar e promover eventos culturais em gastronomia. <u>Operacionalização:</u> ▪ Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária.	0,13	0,00
37	Bebidas: Enogastronomia – Harmonização de bebidas e comida; enologia Básica; tipos de bebidas – alcoólicas e não-alcoólicas; tipos de coquetéis.	<u>Planejamento:</u> ▪ Planejar cardápios. ▪ Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores. ▪ Planejar e promover eventos culturais em gastronomia. <u>Operacionalização:</u> ▪ Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária.	0,37	0,29

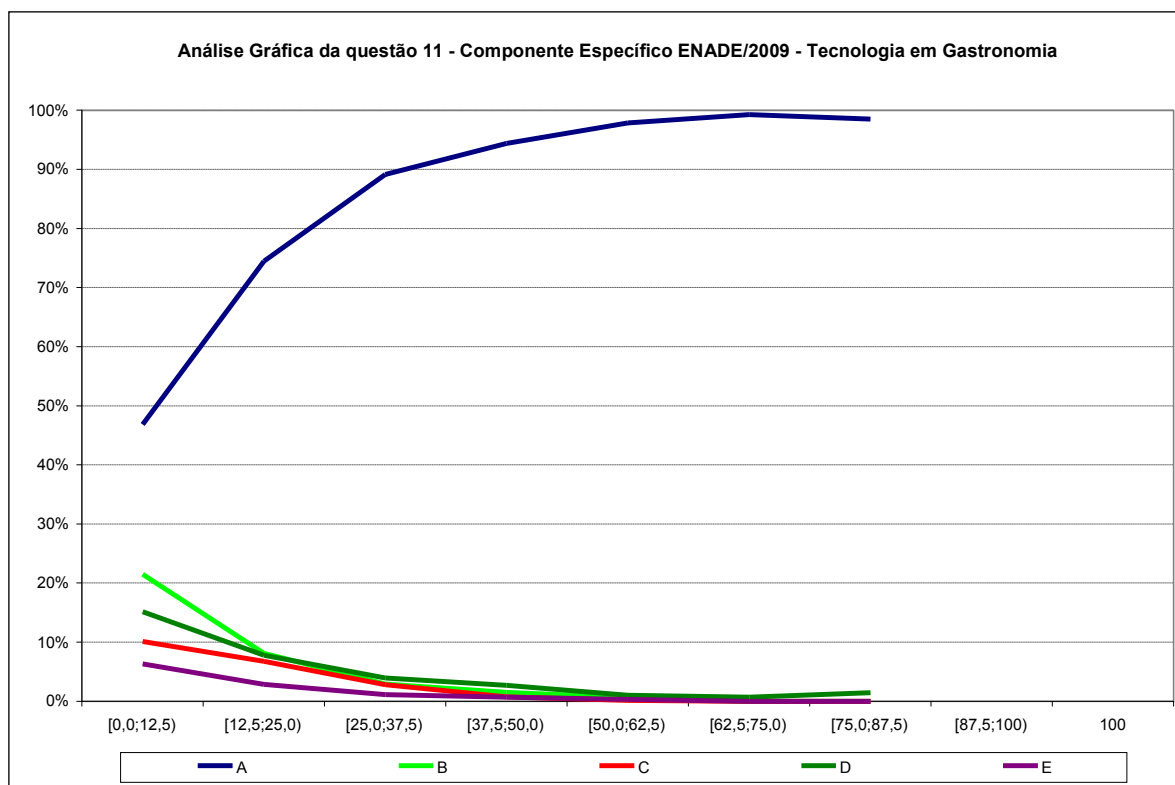
O Gráfico 3.8 mostra, a título de ilustração, o comportamento da questão 11 do Componente Específico para os estudantes concluintes da área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA como função da nota geral na prova<sup>5</sup>. Trata-se de uma questão considerada muito fácil para os concluintes de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. O poder de discriminação foi médio para os estudantes da área. Neste Gráfico, cada uma das cinco curvas representa o percentual de respostas em determinada alternativa da questão, em função da nota total dos estudantes concluintes em TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. A curva azul marinho correspondeu à alternativa A, a correta para esta questão. Assim, observou-se que entre os estudantes com escores mais baixos – desempenho geral mais fraco na prova como um todo –, além da escolha da alternativa correta, os estudantes escolheram também a de alternativas incorretas, principalmente a alternativa B – curva verde claro. A proporção de estudantes que selecionaram a resposta correta A aumentou com o desempenho deste grupo de estudantes chegando ao acerto de quase 100% dos

<sup>5</sup> Aqui também, as notas da prova foram grupadas em 8 intervalos de amplitude 12,5, fechados à direita e abertos à esquerda e um ponto com a nota máxima.

estudantes com notas pelo menos 62,5, seguido de uma pequena queda. Esta análise permitiu verificar como a questão discriminou entre os grupos de desempenho.

Os Gráficos relativos às demais questões do Componente Específico constam do Anexo I.

**Gráfico 3.8**



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

### 3.3 Análise das Questões Discursivas

#### 3.3.1 Formação Geral

A Tabela 3.10 apresenta as estatísticas básicas da prova por grupo de estudantes. A análise dos resultados de desempenho dos estudantes nas questões discursivas que são apresentados na tabela 3.10 e no gráfico 3.9 mostrou que as notas foram mais baixas no conjunto dessas questões do que nas questões objetivas. O total de estudantes inscritos para a prova foi de 7.280. Destes, 79,4% compareceram, sendo que a presença foi maior entre concluintes (84,6%) do que entre ingressantes (75,7%). A média geral da prova foi de 26,53, sendo que os ingressantes obtiveram média mais baixa, de 26,00, que os concluintes, cuja média foi 27,20 O desvio-padrão geral foi de 32,4, sendo o do grupo de ingressantes menor (32,4), indicando que, em contraposição ao grupo dos concluintes

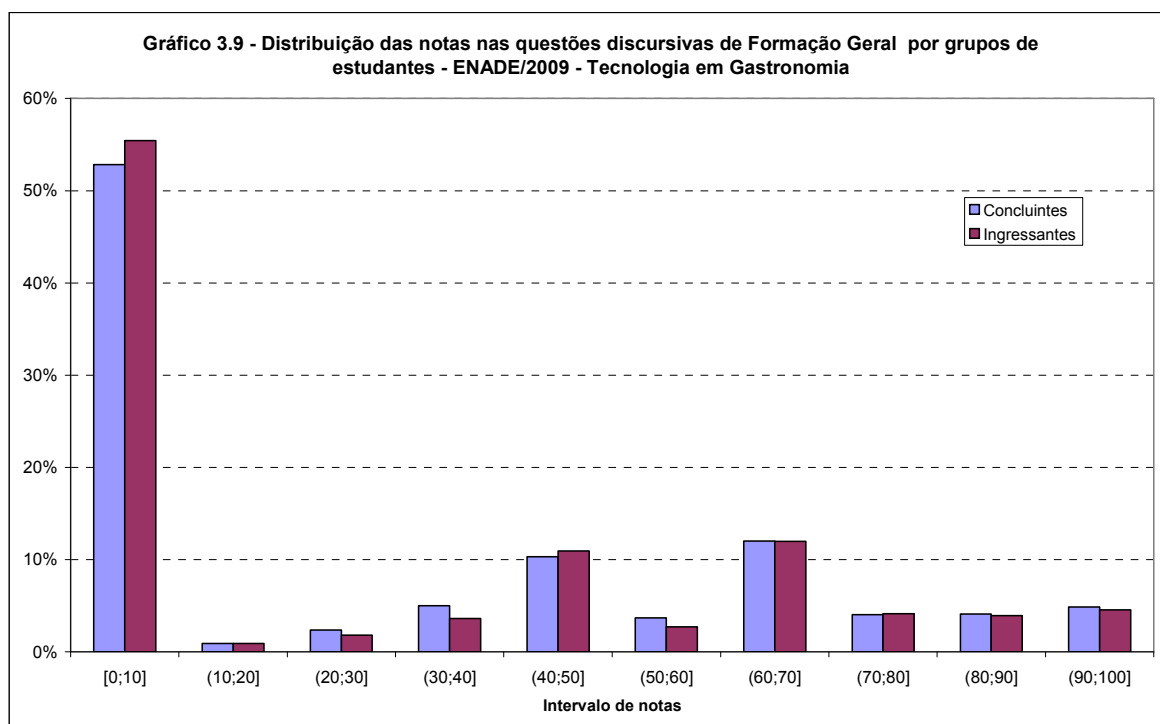
(32,5), aqueles possuíram uma distribuição mais homogênea nas notas. A nota máxima foi 100,0, alcançada por concluintes e ingressantes. Os coeficientes de assimetria para os dois grupos considerados, o de concluintes e o de ingressantes, bem como para a população como um todo foram todos positivos, indicando uma maior concentração à esquerda da distribuição. Para todos os grupos um pouco mais de metade dos estudantes presentes obtiveram nota zero nas questões discursivas da Formação Geral. Das 3.133 provas com nota zero, 133 (4,2%) continham um protesto, 1.075 (34,3%) estavam em branco e 1.925 (61,4%) foram respondidas, porém de forma inadequada. Entre os concluintes, a maioria (63,2%) dentre aqueles com nota zero apresentou as provas respondidas de forma inadequada. Entre os ingressantes 60,2% das notas nulas decorreram de correção.

**Tabela 3.10 – Estatísticas Básicas das questões discursivas de Formação Geral por grupo de estudantes – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Estatísticas	Total	Grupo	
		Ingressantes	Concluintes
População	7280	4296	2984
Presentes	5779	3254	2525
% de presença	79,4%	75,7%	84,6%
Notas =0	3133	1800	1333
% notas=0	54,2%	55,3%	52,8%
Nota=0 p/Protesto	133	80	53
Nota=0 em branco	1075	637	438
Nota=0 p/insuficiência	1925	1083	842
Média	26,53	26,00	27,20
Erro padrão da média	0,4	0,6	0,6
Desvio padrão	32,4	32,4	32,5
Nota mínima	0,0	0,0	0,0
Mediana	0,0	0,0	0,0
Nota máxima	100,0	100,0	100,0
Assimetria	0,8	0,8	0,7

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Uma comparação entre o desempenho de ingressantes e concluintes pode ser realizada a partir dos dados apresentados no Gráfico 3.9. As notas dos concluintes, de um modo geral, foram ligeiramente mais elevadas do que as dos ingressantes, cuja distribuição de notas está à direita dos primeiros. A ideia de melhor desempenho foi reforçada pela proporção de notas nulas: 52,8% entre os concluintes e 55,4% entre os ingressantes.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Na sequência, discorrer-se-á, especificamente, sobre uma das questões discursivas de Formação Geral, a número 10 já que a número 9 foi desconsiderada. Em especial, serão analisados os conteúdos englobados na questão e os resultados obtidos pelos estudantes. Ao final, serão apresentados os comentários da banca corretora a respeito do observado nas respostas dos estudantes, suas impressões e conclusões.

Cumprе esclarecer que, tendo em vista que as questões discursivas de Formação Geral foram padronizadas, ou seja, constam de todas as provas, os comentários da banca foram os mesmos para todas as áreas acadêmicas, eis que direcionados a todos os estudantes que participaram do ENADE/2009.

### **3.3.1.1 Análise da Questão Discursiva 9 de Formação Geral**

**DESCONSIDERADA**

### **3.3.1.2 Análise da Questão Discursiva 10 de Formação Geral**

A Questão Discursiva nº 10 buscou avaliar as habilidades:

- Ler e interpretar textos;
- Analisar e criticar informações;
- Extrair conclusões por indução e/ou dedução;
- Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações;
- Fazer escolhas valorativas avaliando consequências;
- Questionar a realidade;
- Argumentar coerentemente.

O Quadro 3.3 apresenta as habilidades/competências, temas predominantes e estatísticas básicas da questão 10 de Formação Geral por grupo de estudantes. Cumpre notar que como a questão 9 foi desconsiderada, a nota referente às questões discursivas da Formação Geral é idêntica à nota da questão 10. A média geral desta questão foi 26,53, sendo que os ingressantes obtiveram média mais baixa, 26,00, que os concluintes, cuja média foi 27,20. O desvio-padrão geral foi de 32,4. O desvio padrão do grupo de ingressantes foi menor (32,4), em relação ao grupo dos concluintes (32,5), indicando que aqueles possuíram uma distribuição mais homogênea nas notas. A nota máxima foi 100,0, atingida por concluintes e ingressantes. Os coeficientes de assimetria para os dois grupos considerados, o de concluintes e o de ingressantes, bem como para a população como um todo foram positivos, indicando uma maior concentração à esquerda da distribuição. Para todos os grupos, um pouco mais de metade dos estudantes presentes tiveram nota zero nesta questão discursivas da Formação Geral. Das 3.133 provas com nota zero, 133 (4,2%) continham um protesto, 1.075 (34,3%) estavam em branco e 1.925 (61,4%) foram respondidas, porém de forma inadequada. Entre os concluintes, a maioria (63,2%) dentre aqueles com nota zero estava com as provas respondidas de forma inadequada. Entre os ingressantes, 60,2% das notas nulas (zero) decorreram do desempenho do próprio estudante verificadas na correção.

**Quadro 3.3 – Habilidades/competências, Conteúdos e Estatísticas Básicas da questão 10 de Formação Geral – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

<b>Questão 10</b>			
<b>Temas predominantes</b>	<b>Habilidades / Competências</b>		
Políticas públicas: educação, habitação, saneamento, saúde, segurança, defesa, desenvolvimento sustentável; Redes sociais e responsabilidade: setor público, privado, terceiro setor; Relações interpessoais: respeitar, cuidar, considerar, conviver; Sociodiversidade: multiculturalismo, tolerância, inclusão; Exclusão e minorias; Democracia e cidadania; Diferentes mídias e tratamento da informação.	Ler e interpretar textos; Analisar e criticar informações; Extrair conclusões por indução e/ou dedução; Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações; Fazer escolhas valorativas avaliando consequências; Questionar a realidade; Argumentar coerentemente.		
<b>Estatísticas</b>	<b>Total</b>	<b>Ingressantes</b>	<b>Concluintes</b>
População	7280	4296	2984
Presentes	5779	3254	2525
% de presença	79,4%	75,7%	84,6%
Notas =0	3133	1800	1333
% notas=0	54,2%	55,3%	52,8%
Nota=0 p/Protesto	133	80	53
Nota=0 em branco	1075	637	438
Nota=0 p/insuficiência	1925	1083	842
Média	26,53	26,00	27,20
Erro padrão da média	0,4	0,6	0,6
Desvio padrão	32,4	32,4	32,5
Nota mínima	0,0	0,0	0,0
Mediana	0,0	0,0	0,0
Nota máxima	100,0	100,0	100,0
Assimetria	0,8	0,8	0,7

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Uma comparação entre o desempenho de ingressantes e concluintes para esta questão foi exatamente igual à já realizada para a nota discursiva de Formação Geral a partir dos dados apresentados no Gráfico 3.9.

### 3.3.1.3 Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 10

#### Apresentação

A questão 10 de Formação Geral apresentou um questionamento capaz de analisar a habilidade do estudante em reconhecer o que é um direito social, optar por um direito social vigente que possa diminuir as desigualdades de renda familiar no Brasil e discutir os argumentos em favor do direito social escolhido como suporte à resposta.

Para análise das respostas apresentadas pelos estudantes, houve uma leitura inicial bastante criteriosa. Foram considerados para efeito de pontuação, os seguintes argumentos:

- Acesso à educação pública, gratuita e de qualidade, garantindo ao cidadão melhores condições de vida;
- Assistência à saúde, em seu contexto mais amplo, garantindo os cuidados essenciais de saúde, baseados em técnicas apropriadas ao alcance de todas as pessoas, contando com a participação da população;
- Permanência do estudante na escola, em todos os níveis escolares (da educação infantil à educação superior, possibilitando a qualificação profissional), o que garante melhores condições de trabalho e remuneração. Considerou-se a qualificação e o desempenho docente, desenvolvendo nos estudantes melhores expectativas de aprendizagem e interesse pelo conteúdo da escola. Os professores desenvolvendo metodologias adequadas e conhecimento pleno quanto a questões de aprendizagem;
- Condições dignas de trabalho, com remuneração que garanta qualidade de vida. Foram consideradas as condições de trabalho, a preparação profissional para o trabalho e os cursos de aperfeiçoamento, oportunizando momentos de aprendizagem e desenvolvimento, a partir de situações desencadeadoras;
- Ser proprietário do imóvel em que reside, reduzindo os gastos com aluguel, garantindo melhores condições de vida, equilíbrio financeiro e construção do bem-estar familiar.

## **Desempenho dos estudantes na questão**

É importante salientar que havia respostas desenvolveram adequadamente o questionamento apresentado com fundamentação baseada em argumentos coerentes. Contudo, em um número considerável de respostas, havia apenas um argumento e não dois, conforme fora solicitado. Muitos estudantes informaram sobre problemas da educação, de um modo geral.

Algumas observações mencionadas pelos corretores durante o processo de correção foram:

- há preocupação com uma educação de qualidade, com sugestões de cursos profissionalizantes e métodos preparatórios de aulas.
- a educação é revelada como de baixa qualidade, exaltando-se treinamentos e cursos de atualização para a classe docente.
- a saúde como essência para a vida. O SUS é colocado como parte integrante de direito social, garantindo às pessoas fácil acesso.
- oportunidade de emprego como forma de ascensão social, direito, cidadania.
- os políticos brasileiros como causadores do despreparo educacional.

As respostas analisadas apresentaram norma culta, coesão e coerência razoáveis, que garantiram a compreensão da mensagem desenvolvida pelos estudantes. Os erros ortográficos foram poucos e não comprometeram a discussão sobre o assunto e sobre os pontos de vista abordados.

Quanto à coerência, houve um desvio quanto ao objetivo da questão, já que alguns estudantes, através dos seus argumentos retrataram reivindicações, reclamações e situações de problemas enfrentados pelos brasileiros, citando golpes políticos. Houve erros quanto à concordância verbal e nominal. Houve, também, dificuldade em utilizar os conectores corretamente. Alguns estudantes, por falta de ideias, apresentaram em suas respostas redundância e prolixidade.

O desempenho foi considerado satisfatório, pois a maioria dos estudantes soube responder ao questionamento. Houve domínio do conteúdo, pois as ideias, os argumentos e a originalidade corresponderam ao esperado.

### 3.3.2 Componente Específico

Nas questões discursivas do Componente Específico – questões de números 38, 39 e 40 –, a diferença de desempenho entre os grupos não foi muito acentuada, inclusive menor do que para as questões discursivas de Formação Geral. A Tabela 3.11 contém as estatísticas da média destas questões. Observa-se que no grupo dos concluintes, a nota média alcançada foi 22,44, enquanto que no grupo dos ingressantes foi 17,83, ambas menores do que as obtidas nas questões discursivas de Formação Geral, que foram 26,00 para os ingressantes e 27,20 para os concluintes (Tabela 3.10). As médias foram também menores dos que as obtidas para as questões objetivas do Componente Específico (Tabela 3.7): respectivamente 43,95 e 49,44 para ingressantes e concluintes. A análise de cada uma destas questões será feita nas subseções seguintes.

Os valores positivos para a medida de assimetria indicaram uma distribuição com cauda para a direita.

**Tabela 3.11 – Estatísticas Básicas das questões discursivas do Componente Específico por grupo de estudantes – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Estatísticas	Total	Grupo	
		Ingressantes	Concluintes
População	7280	4296	2984
Presentes	5779	3254	2525
% de presença	79,4%	75,7%	84,6%
Notas =0	1495	968	527
% notas=0	25,9%	29,7%	20,9%
Média	19,84	17,83	22,44
Erro padrão da média	0,27	0,34	0,43
Desvio padrão	20,6	19,4	21,7
Nota mínima	0,0	0,0	0,0
Mediana	13,7	11,2	16,6
Nota máxima	100,0	96,6	100,0
Assimetria	1,1	1,1	1,0

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

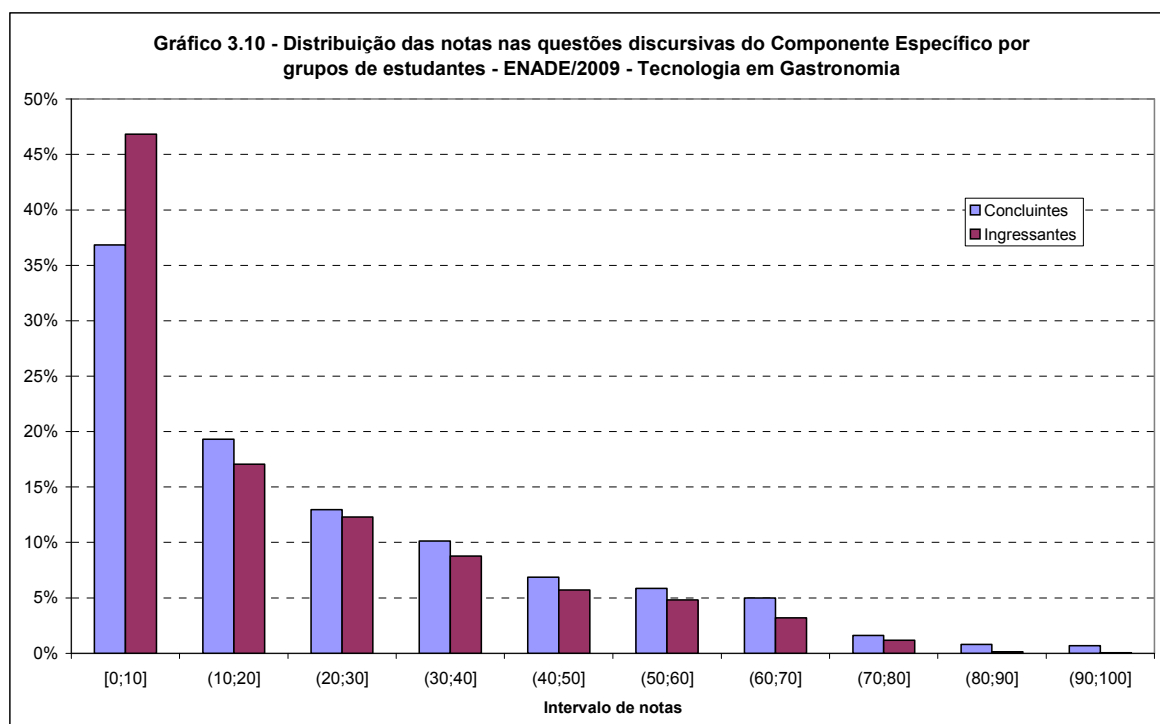
Dos 7.280 presentes, 25,9% obtiveram nota zero. A tabela 3.12 apresenta um detalhamento da situação destes estudantes. A maioria (51,0%) não fez nenhuma das 3 questões. Esta proporção foi menor entre os concluintes (50,5%) do que entre os ingressantes (51,3%). A proporção dos que responderam a todas as questões correspondeu aproximadamente a 17% das provas. Cerca de 2% no total das provas correspondeu a 3 questões com protesto.

**Tabela 3.12 – Distribuição das situações das questões discursivas do Componente Específico por grupo de estudantes para aqueles com nota zero – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Estatísticas	Total	Grupo	
		Ingressantes	Concluintes
Todas em branco	51,0%	51,3%	50,5%
Todas com protesto	2,0%	1,9%	2,3%
Todas preenchidas	16,5%	16,7%	15,9%
só branco e protesto (pelo menos 1)	4,1%	4,3%	3,6%
só branco e resposta preenchida (pelo menos uma)	13,0%	14,0%	11,0%
só protesto e resposta preenchida (pelo menos uma)	11,2%	9,1%	15,2%
outras combinações	2,2%	2,6%	1,5%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

O Gráfico 3.10 apresenta a distribuição das notas nas questões discursivas do Componente Específico por grupo de estudantes. A moda se situou no primeiro intervalo, aquele com valores entre 0 e 10 incluindo os extremos do intervalo. A impressão de assimetria informada pelos coeficientes de assimetria positivos (Tabela 3.11) foi reforçada no gráfico pela concentração no primeiro intervalo.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

### 3.3.2.1 Análise da Questão Discursiva 38 do Componente Específico

As habilidades aferidas referentes à questão 38 encontram-se descritas no Quadro 3.4, que ainda contém outras informações, seguido da Tabela 3.13 e do Gráfico 3.11. A nota média do grupo dos ingressantes foi de 19,36, e a dos concluintes 23,21. O percentual de notas zero obtidas nos dois grupos foi de 50,7%, maior entre os ingressantes (54,6%) do que entre os concluintes (45,6%). Um pouco mais de 35% dos total de estudantes que tiraram zero deixaram a questão em branco sendo maior para os ingressantes, 37,7% (ver Tabela 3.13). Uma minoria expressiva (18,0%) utilizou a questão para protestar. Apesar do baixo desempenho, em ambos os grupos a nota máxima de 100,0 pontos foi alcançada. Os coeficientes de assimetria positivos indicam uma inclinação para a esquerda e cauda para a direita.

**Quadro 3.4 – Habilidades/competências, Conteúdos e Estatísticas Básicas da questão 38 do Componente Específico – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Questão 38			
Conteúdos predominantes	Habilidades / Competências		
História da alimentação: Alimentos, utensílios, técnicas e conservação através da história; relações do alimento com o desenvolvimento social e humano; tendências em gastronomia; personagens de influência na gastronomia nacional e internacional.	<u>Planejamento:</u> - Planejar e promover eventos culturais em gastronomia. <u>Operacionalização:</u> - Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária. - Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais. - Implantar serviços de alimentos e bebidas. <u>Gerência:</u> - Participar de equipes multidisciplinares interagindo crítica e criativamente.		
Estatísticas	Total	Ingressantes	Concluintes
População	7280	4296	2984
Presentes	5779	3254	2525
% de presença	79,4%	75,7%	84,6%
Notas =0	2929	1777	1152
% notas=0	50,7%	54,6%	45,6%
Média	21,04	19,36	23,21
Erro padrão da média	0,4	0,5	0,6
Desvio padrão	27,8	27,3	28,2
Nota mínima	0,0	0,0	0,0
Mediana	0,0	0,0	11,3
Nota máxima	100,0	100,0	100,0
Assimetria	1,3	1,4	1,1

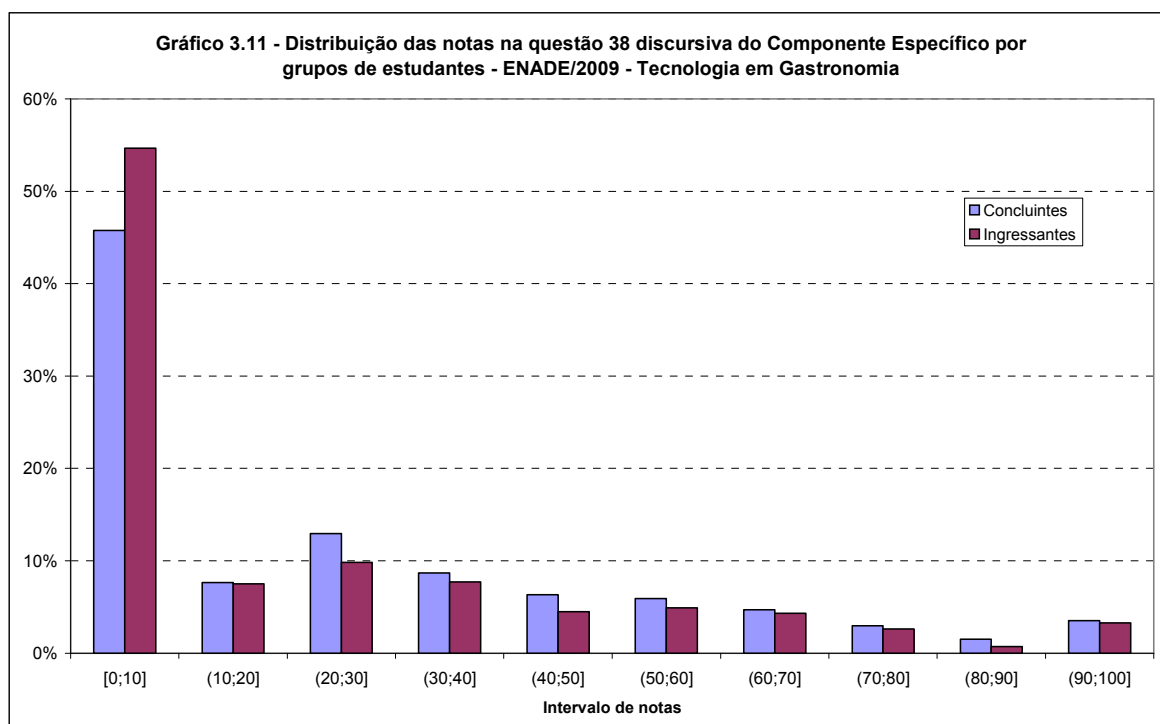
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

**Tabela 3.13 – Distribuição das situações da questão 38, questão discursiva do Componente Específico por grupo de estudantes para aqueles com nota zero – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Estatísticas	Total	Grupo	
		Ingressantes	Concluintes
branco	35,5%	37,7%	32,1%
protesto	18,0%	13,9%	24,4%
preenchidas	46,5%	48,4%	43,5%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

O Gráfico 3.11 apresenta a distribuição das notas na questão 38 discursiva do Componente Específico por grupo de estudantes. A moda se situou no primeiro intervalo, aquele com valores entre 0 e 10 incluindo os extremos do intervalo. A impressão de assimetria informada pelos coeficientes de assimetria positivos (Quadro 3.4) foi reforçada no gráfico pela concentração no primeiro intervalo.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

### 3.3.2.2 Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 38

A questão apresentou como objetivo a verificação do grau de conhecimento dos estudantes a questões de responsabilidades sociais e ambientais, relacionadas a restaurante. A maioria dos estudantes atendeu às expectativas do padrão de respostas. Porém, é interessante destacar as medidas sustentáveis citadas como reciclagem do óleo de cozinha, separação do lixo orgânico do inorgânico e coleta seletiva.

Primeiramente, destaque-se que a questão foi de baixa complexidade, não demandando uma profundidade de conhecimentos. De tal maneira, constata-se que o padrão de resposta utilizado foi adequado visto que muitos estudantes forneceram ao menos um dos pontos indicados na chave de resposta. Todavia, percebeu-se um despreparo considerável em relação à coerência entre inclusão social e atividades em restaurante. Em muitas respostas denotou-se o entendimento de inclusão social como atividade de doação de refeições e/ou redução significativa de preços.

Considerando-se o exposto, conclui-se que os estudantes em geral possuem conhecimento precário acerca do tema sendo indispensável o trabalho do assunto inclusão social em atividades de restaurante.

Citam-se alguns erros comuns, como:

- Medidas sustentáveis: associação à higiene do restaurante e funcionários;
- Inclusão social: vagas de estágio, doação de alimentos, contratação de funcionários que moram próximo ao local de trabalho.

Podemos concluir que os estudantes em geral possuem conhecimento precário acerca do tema inclusão social, sendo indispensável o trabalho do assunto, uma vez que como gestores; as questões econômicas, sociais e ambientais fazem parte do seu cotidiano, e seu entendimento é primordial para sociedade e sua empresa. Compreender a importância desses assuntos envolve muito mais que caridade, é fundamental o conhecimento de legislações vigentes.

### 3.3.2.3 Análise da Questão Discursiva 39 do Componente Específico

A questão 39, cujas habilidades aferidas encontram-se descritas no Quadro 3.5, que ainda contém outras informações, seguido da Tabela 3.14 e do Gráfico 3.12, foi aquela em que os grupos de estudantes observados obtiveram o melhor desempenho entre as questões discursivas do Componente Específico. A nota média do grupo dos ingressantes foi de 21,37, e a dos concluintes 26,55. O percentual de notas zero obtidas nos dois grupos foi de 41,8% entre os ingressantes e 31,4% entre os concluintes. Foi a questão com o menor percentual de notas nulas, nesta questão cercada metade das notas nulas foi deixada em branco: 53,2% entre os ingressantes e 46,0% entre os concluintes (ver Tabela 3.14). Entre os com nota nula, uma minoria expressiva (15,7%) utilizou a questão para protestar. Apesar do baixo desempenho, em ambos os grupos, a nota máxima de 100,0 pontos foi alcançada. Os coeficientes de assimetria positivos indicaram uma inclinação para a esquerda e cauda para a direita.

**Quadro 3.5 – Habilidades/competências, Conteúdos e Estatísticas Básicas da questão 39 do Componente Específico – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Questão 39			
Conteúdos predominantes	Habilidades / Competências		
Cozinhas Típicas: Asiática; européia; Américas; Brasileira.	<u>Planejamento:</u> - Planejar cardápios. - Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores. - Planejar e promover eventos culturais em gastronomia.		
	<u>Operacionalização:</u> - Identificar e classificar matérias-primas utilizadas em culinária. - Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais. - Identificar e utilizar equipamentos e utensílios com segurança. - Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços.		
Estatísticas	Total	Ingressantes	Concluintes
População	7280	4296	2984
Presentes	5779	3254	2525
% de presença	79,4%	75,7%	84,6%
Notas =0	2152	1359	793
% notas=0	37,2%	41,8%	31,4%
Média	23,63	21,37	26,55
Erro padrão da média	0,3	0,4	0,5
Desvio padrão	25,7	25,1	26,1
Nota mínima	0,0	0,0	0,0
Mediana	20,0	16,3	20,0
Nota máxima	100,0	100,0	100,0
Assimetria	1,1	1,2	0,9

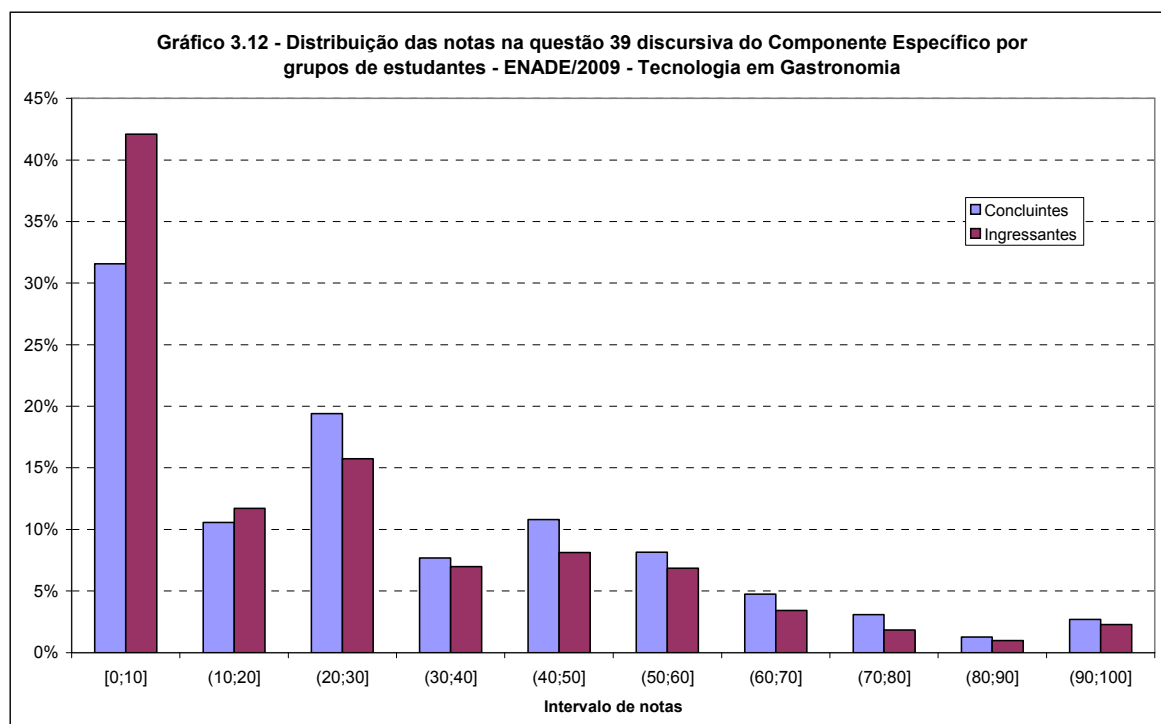
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

**Tabela 3.14 – Distribuição das situações da questão 39, questão discursiva do Componente Específico por grupo de estudantes para aqueles com nota zero – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Estatísticas	Total	Grupo	
		Ingressantes	Concluintes
branco	50,6%	53,2%	46,0%
protesto	15,7%	14,3%	18,2%
preenchidas	33,7%	32,5%	35,8%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

O Gráfico 3.12 apresenta a distribuição das notas na questão 39 discursiva do Componente Específico por grupo de estudantes. A moda se situou no primeiro intervalo, aquele com valores entre 0 e 10 incluindo os extremos do intervalo. A impressão de assimetria informada pelos coeficientes de assimetria positivos (Quadro 3.5) foi reforçada no gráfico pela concentração no primeiro intervalo. A distribuição apresentou dois máximos locais tanto para ingressantes como para concluintes: no terceiro e no quinto intervalos.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

### 3.3.2.4 Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 39

A resolução satisfatória dessa questão exigia do estudante conhecimento básico da Culinária Regional brasileira. Se, por um lado, o conhecimento de equipamentos e técnicas de vanguarda não é de fácil associação, por outro a intensificação do uso de produtos regionais no cenário atual é evidente. O padrão de resposta foi claro e apontou para o essencial da questão. De modo geral, os estudantes apresentaram incompreensão dos conceitos relacionados à questão e insuficiente entendimento de conceito geográfico,

confundindo conceitos básicos de geografia, já que a pergunta era clara e objetiva quanto à relação da Região do Brasil e o cardápio (gastronomia) escolhido.

Como conclusão, é importante ressaltar a necessidade de se trabalhar a gastronomia na essência e na origem relativo aos aspectos geográficos e históricos que deveriam ser explorados na sua amplitude.

O conceito tendência gastronômica não foi entendido pela maioria dos estudantes, além do enunciado ser objetivo e pontual sobre “restaurante de cozinha brasileira”, uma porcentagem significativa apontou como tendência gastronômica a cozinha internacional: “italiana, pelo espaguete e espanhola pelo escabeche”, apresentando desconhecimento da origem da preparação.

Houve falta de compreensão de leitura por parte de alguns estudantes: por várias vezes, os estudantes selecionavam novamente o cardápio 2, sendo que a escolha do candidato já havia sido feita, estando presente no enunciado, porém por várias vezes houve nova seleção, e em outros momentos, a análise dos dois cardápios.

Os erros mais comuns foram a falta de conhecimento básico quanto à geografia, os conceitos e as diferenças sobre as Regiões do Brasil, Região, Região e estado, Região e município, Região e cidade.

Concluindo, vale ressaltar a necessidade de se trabalhar a gastronomia na essência e origem, aspectos geográficos e históricos devem ser explorados na sua amplitude.

### **3.3.2.5 Análise da Questão Discursiva 40 do Componente Específico**

A questão 40, cujas habilidades aferidas encontram-se descritas no Quadro 3.6, que ainda contém outras informações, seguido da Tabela 3.15 e do Gráfico 3.13, foi aquela em que os grupos de estudantes observados obtiveram o pior desempenho entre as questões discursivas do Componente Específico. A nota média do grupo dos ingressantes foi de 12,83, e a dos concluintes 17,64. Nesta questão ocorre também o maior percentual de notas nulas: 72,9% entre os ingressantes e 65,0% entre os concluintes. Aqui, as provas com nota zero decorreu principalmente de provas deixadas em branco e de provas com respostas mal formuladas (ver Tabela 3.15). Uma minoria expressiva (13,5%), dentre aqueles com nota nula, utilizou a questão para protestar. Em ambos os grupos, a nota máxima de 100,0 pontos foi alcançada. Os coeficientes de assimetria positivos indicaram uma inclinação para a esquerda.

**Quadro 3.6 – Habilidades/competências, Conteúdos e Estatísticas Básicas da questão 40 do Componente Específico – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Questão 40			
Conteúdos predominantes	Habilidades / Competências		
Gestão: Gestão de Negócios; plano de Negócios; custos e controles para restaurantes; marketing para a área de alimentos; planejamento e desenvolvimento de equipes; logística; engenharia de cardápios; planejamento físico de instalações e fluxos operacionais.	<u>Planejamento:</u> - Planejar cardápios. - Planejar e promover eventos culturais em gastronomia. <u>Operacionalização:</u> - Implantar serviços de alimentos e bebidas. - Aplicar ferramentas da tecnologia da informação. - Aplicar legislação, políticas e normas técnicas. <u>Gerência:</u> - Participar de equipes multidisciplinares interagindo crítica e criativamente.		
Estatísticas	Total	Ingressantes	Concluintes
População	7280	4296	2984
Presentes	5779	3254	2525
% de presença	79,4%	75,7%	84,6%
Notas =0	4013	2372	1641
% notas=0	69,4%	72,9%	65,0%
Média	14,93	12,83	17,64
Erro padrão da média	0,3	0,4	0,5
Desvio padrão	25,2	23,5	26,9
Nota mínima	0,0	0,0	0,0
Mediana	0,0	0,0	0,0
Nota máxima	100,0	100,0	100,0
Assimetria	1,5	1,7	1,3

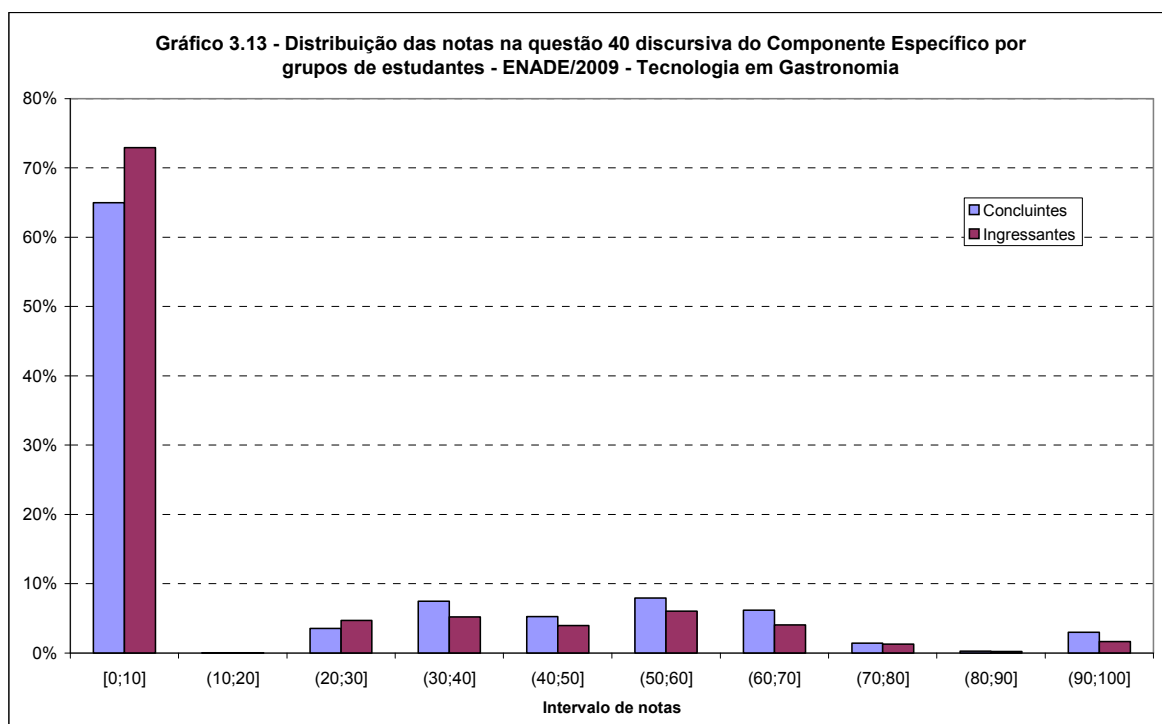
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

**Tabela 3.15 – Distribuição das situações da questão 40, questão discursiva do Componente Específico por grupo de estudantes para aqueles com nota zero – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Estatísticas	Total	Grupo	
		Ingressantes	Concluintes
branco	43,6%	46,8%	38,9%
protesto	13,5%	11,2%	16,8%
preenchidas	43,0%	42,0%	44,3%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

O Gráfico 3.13 apresenta a distribuição das notas na questão 40 discursiva do Componente Específico por grupo de estudantes. A moda se situou no primeiro intervalo, aquele com valores entre 0 e 10 incluindo os extremos do intervalo. A impressão de assimetria informada pelos coeficientes de assimetria positivos (Quadro 3.6) foi reforçada no gráfico pela concentração no primeiro intervalo. Existem ainda outros máximos locais.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

### 3.3.2.6 Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 40

A questão exigia conhecimento de questões contemporâneas relacionadas à alimentação e à sociedade e suas relações com a gestão de restaurante. Todavia, houve uma insuficiência na concatenação dos conceitos por parte dos estudantes. O número de provas em branco revelou-se elevado, o que aponta para incompreensão da questão pela maioria dos estudantes. Alguns forneceram como resposta a mera reprodução do enunciado da questão. De modo geral, os estudantes que responderam demonstraram incompreensão dos conceitos custo *versus* benefícios.

O erro comum foi a transcrição do enunciado na resposta. Houve confusão em como adquirir produtos sem nota fiscal.

O grande número de questões em branco reflete a falta de preparo por parte dos estudantes em resolver questões que exigem uma discussão maior, percebeu-se que a interpretação da situação ocasionou em erro ou transcrição do enunciado.

#### **Conclusão:**

**Coerência:** observou-se que as respostas produzidas pelos estudantes apresentaram um baixo nível de informatividade, o que comprometeu a argumentação textual. Em geral, os textos não apresentaram progressão de sentido, tornando-se repetitivos e circulares do ponto de vista dos argumentos defendidos.

Coesão: as respostas revelaram que grande parte dos estudantes não tem domínio do emprego dos elementos sequênciadores e referenciais, o que afetou a organização geral do texto, interferindo na própria coerência.

Norma culta: verificaram-se sérios problemas relacionados ao domínio da modalidade escrita, tais como desvios de concordância, de regência, de pontuação, além de problemas de registro ortográfico, característicos do processo inicial de alfabetização, inadmissíveis a um estudante ingressante e/ou concluinte do curso/área.

# Capítulo 4

## Percepção sobre a Prova

As percepções dos estudantes sobre a prova aplicada no ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA foram mensuradas por meio de nove itens que avaliaram desde o grau de dificuldade da prova até o tempo gasto para concluí-la. As questões foram analisadas separando-se concluintes e ingressantes, e as percepções sobre a prova foram relacionadas com o desempenho dos estudantes e com Região Geográfica de localização do curso<sup>6</sup>.

O desempenho dos estudantes dentro de cada Área/Subárea foi classificado em quartos (1/4) para os concluintes e para os ingressantes em separado (ver Figura 1 para o esquema de representação gráfica destas grandezas). As notas finais foram colocadas em ordem ascendente e no primeiro quarto foram colocadas as 25% notas mais baixas, limitadas superiormente pelo percentil 25 que vem a ser o primeiro quartil. No segundo quarto, as 25% seguintes, limitadas superiormente pelo percentil 50 que vem a ser a mediana. No terceiro quarto, as 25% notas após as encontradas no segundo quarto, ou seja, as primeiras 25% acima da mediana, limitadas superiormente pelo percentil 75 que vem a ser o terceiro quartil. No último quarto foram alocadas as 25% maiores notas. Potencialmente, poderia existir uma relação entre a nota do estudante e a sua percepção sobre a prova. Calculando as médias das respostas segundo os quartos de notas, seria possível reconhecer a existência (ou não) de algum gradiente nas respostas, por exemplo, uma melhor nota correspondendo a uma percepção menos negativa. Este gradiente seria traduzido, por exemplo, no gráfico 4.1a pela diminuição das áreas laranja e vermelha (Difícil e Muito difícil) com o aumento do desempenho (indo do primeiro ao último quarto).

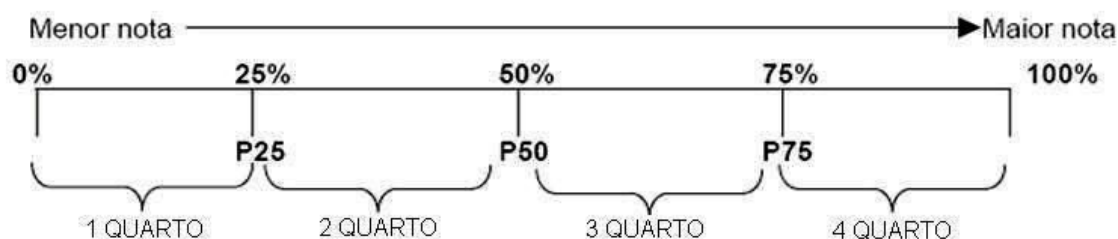


Figura 1 – Esquema de representação gráfica dos quartos, quartis e percentis selecionados de notas

<sup>6</sup> Curso, neste relatório, refere-se à unidade de análise para o Conceito ENADE e é caracterizado pela combinação de IES, Área/Subárea (quando pertinente) e município de habilitação.

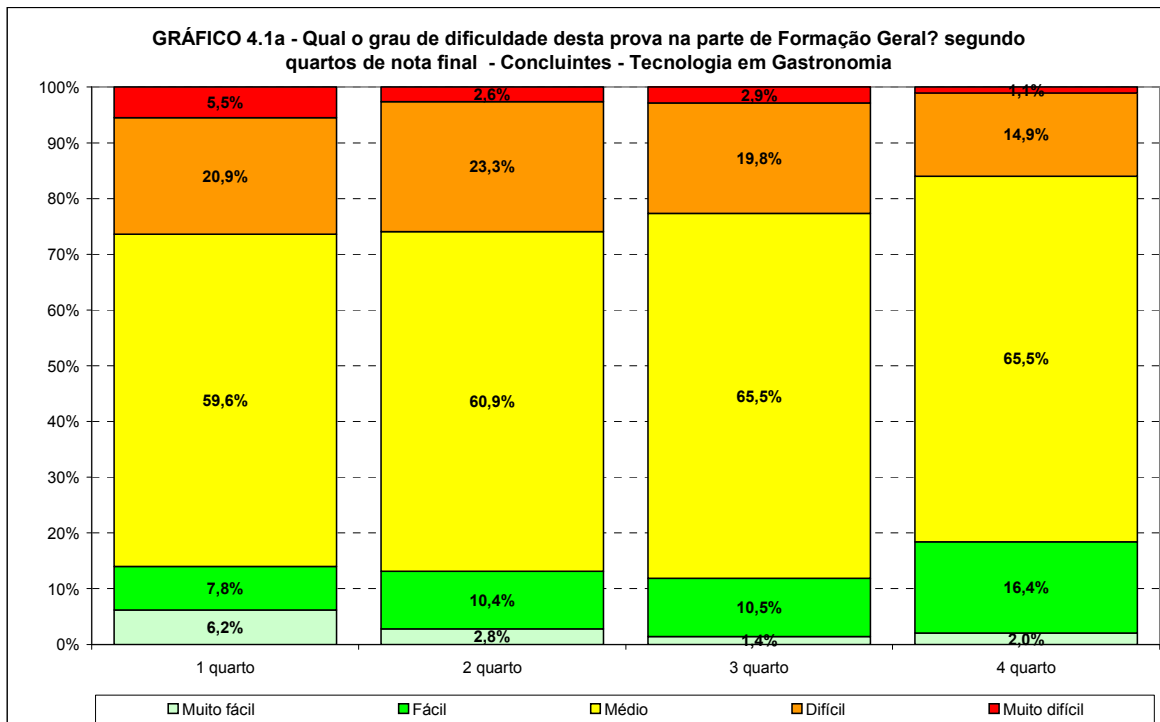
A medida tradicional de “grau de discriminação” comparou os resultados dos estudantes do primeiro quarto (25% piores estudantes) aos do último quarto (25% melhores). Esta comparação, no gráfico disponibilizado, foi idêntica à comparação da primeira barra (primeiro quarto) com a última barra (último quarto) de cada grupo ingressante ou concluinte nos gráficos “segundo quartos de nota final” (gráficos com números ímpares neste capítulo). Por outro lado, a disponibilização das informações segundo os quartos de nota permitiu verificar o comportamento de dois outros grupos intermediários que na análise somente dos extremos tem que ser suposto monotônico.

A seguir, serão apresentados os principais resultados relativos aos nove itens avaliados.

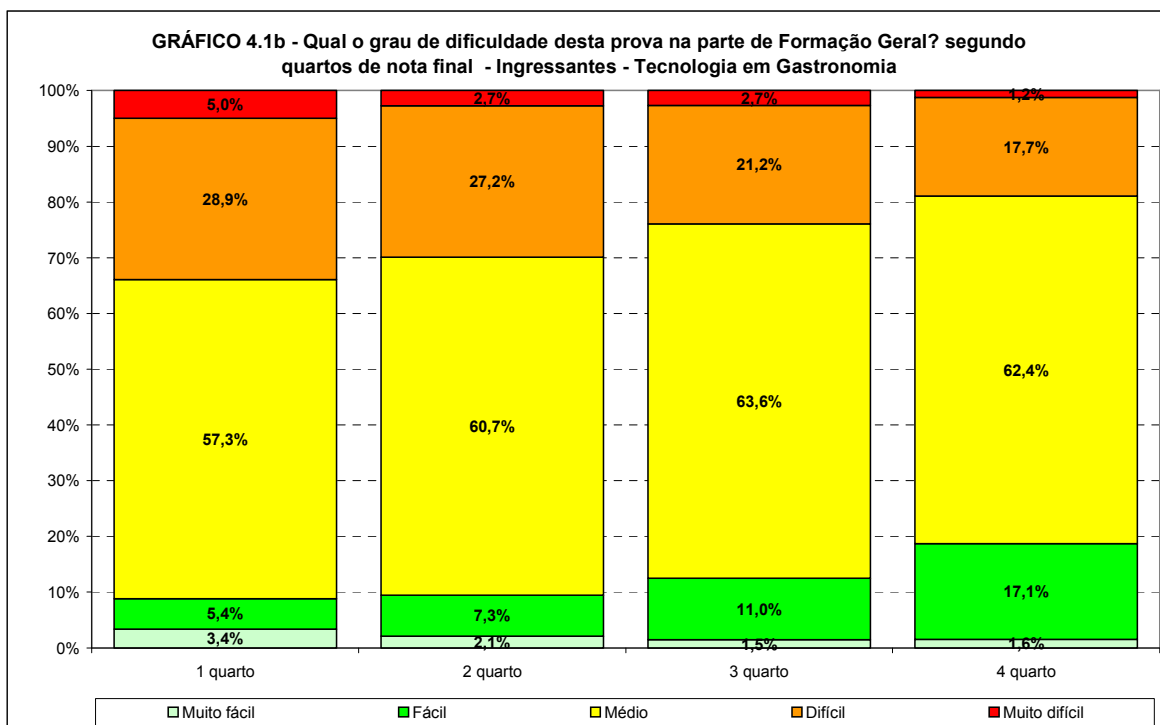
## **4.1 Grau de dificuldade da prova**

### **4.1.1 Formação Geral**

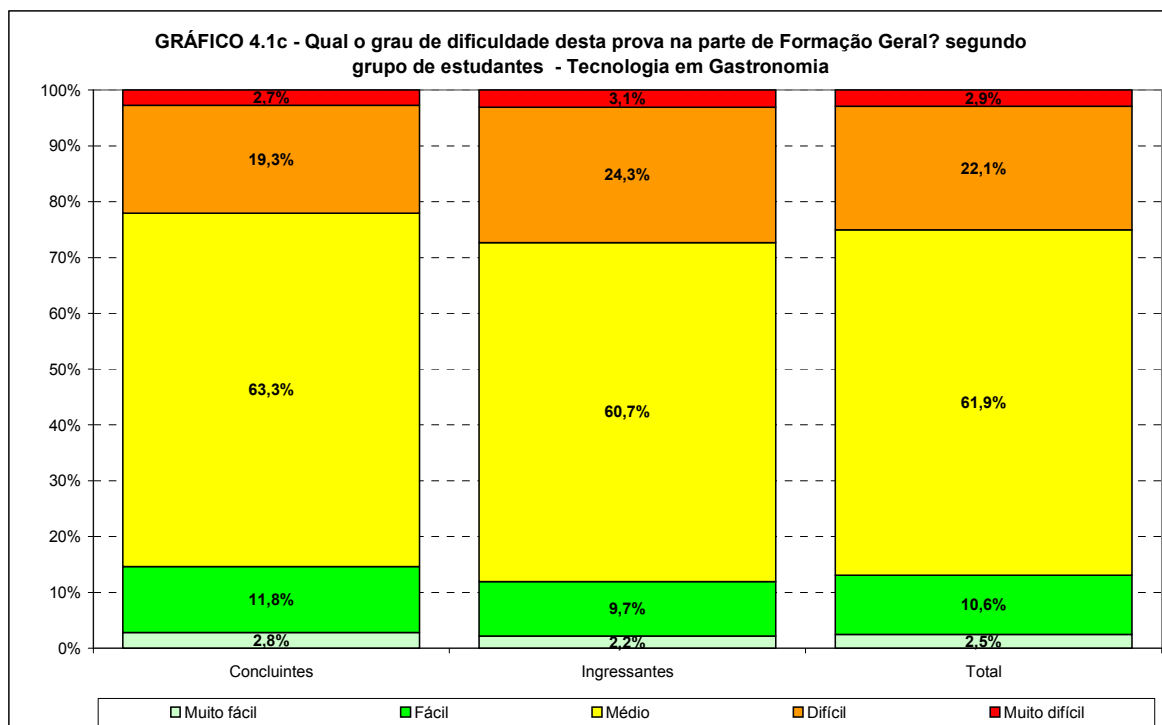
Os Gráficos 4.1a, 4.1b e 4.1c apresentam a distribuição das respostas à questão “Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?”, segundo quartos de nota final e grupo de estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. No total de concluintes, 22,0% declararam que a prova na parte da Formação Geral foi Difícil/Muito difícil, contra um valor acima para os ingressantes, 27,4%. Tanto entre os concluintes, como entre os ingressantes, a proporção de indivíduos que classificaram esta parte como Difícil/Muito difícil decresce com o desempenho do estudante. Por outro lado, a proporção que declarou a parte Fácil/Muito fácil foi maior entre os concluintes (14,6%) do que entre os ingressantes (11,9%). Entre os ingressantes se observa um crescimento desta proporção com o aumento no desempenho. Entre os concluintes, 63,3% classificaram esta parte com um nível Médio de dificuldade. A proporção entre os ingressantes foi menor, 60,7%. Entre os concluintes, esta proporção aumentou com o desempenho, indo de 59,6% no primeiro quarto de notas a 65,5% no último quarto.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

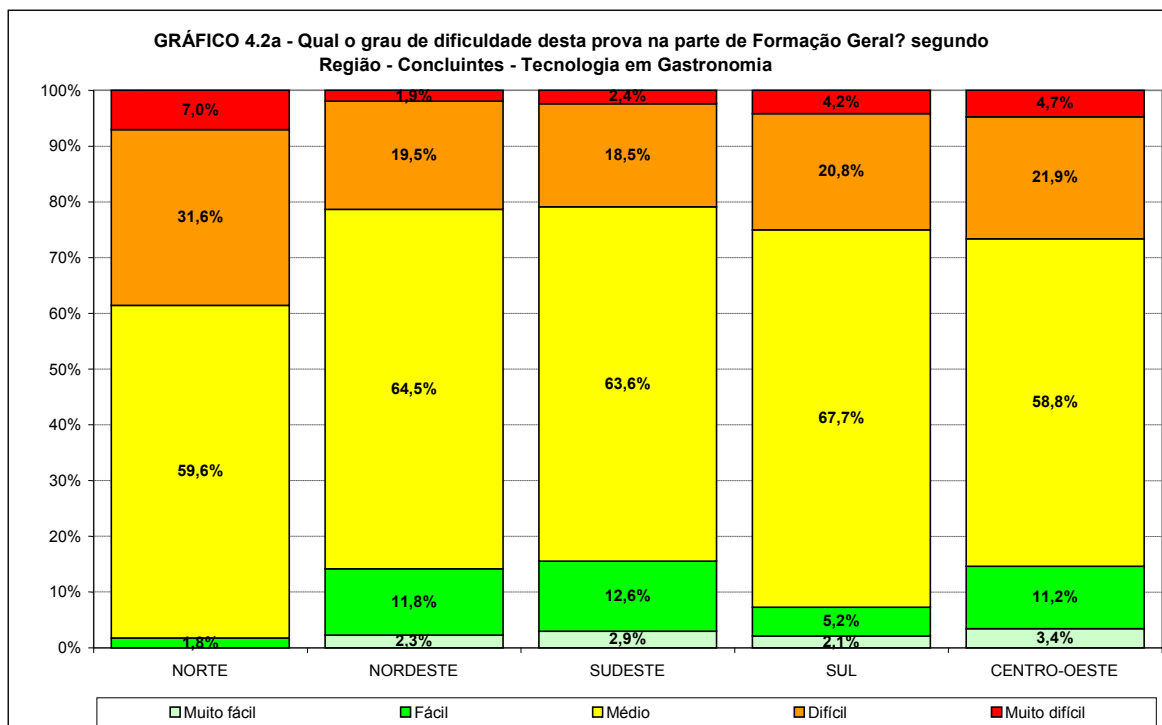


Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

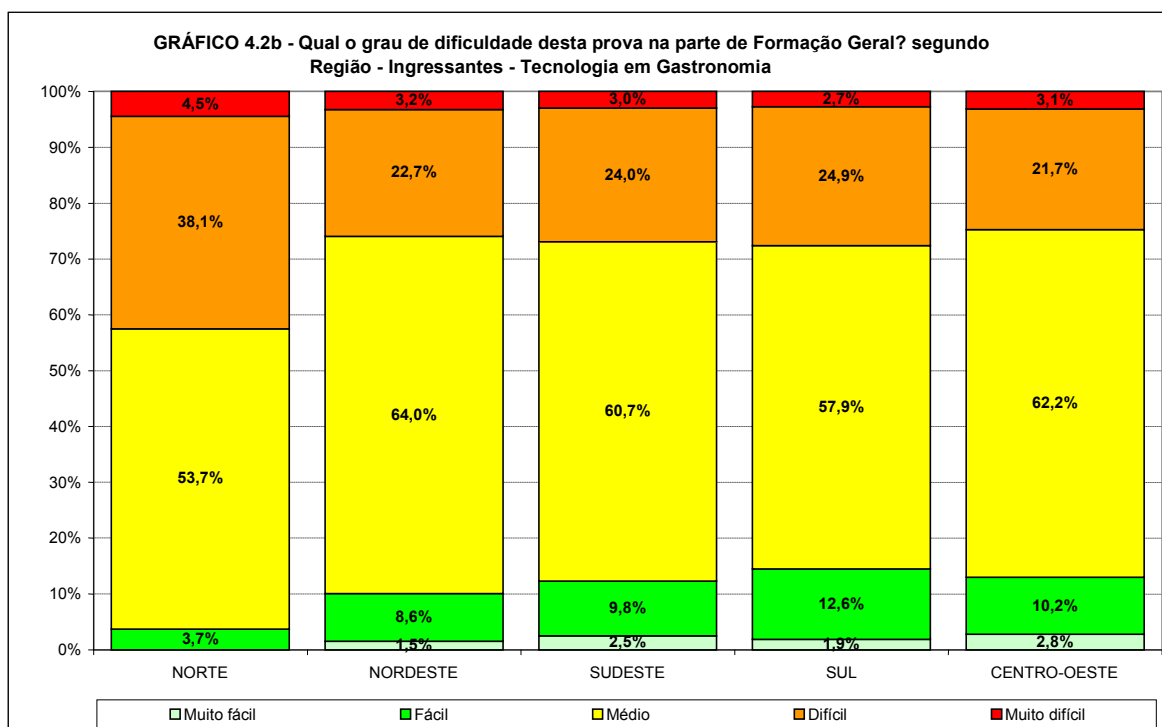


Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Os Gráficos 4.2a e 4.2b apresentam a distribuição das respostas à questão “Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?”, segundo a Região onde o curso está situado para os estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Entre os concluintes, a maior proporção de estudantes que considerou a parte de Formação Geral da prova como de dificuldade média entre todas as Regiões brasileiras, foram os da Região Sul com 67,7%, já entre os ingressantes, foram os estudantes da Região Nordeste com 64,0%. A Região com as menores proporções desta resposta foram respectivamente para os concluintes e ingressantes, a Centro-Oeste (58,8%) e a Norte (53,7%).



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

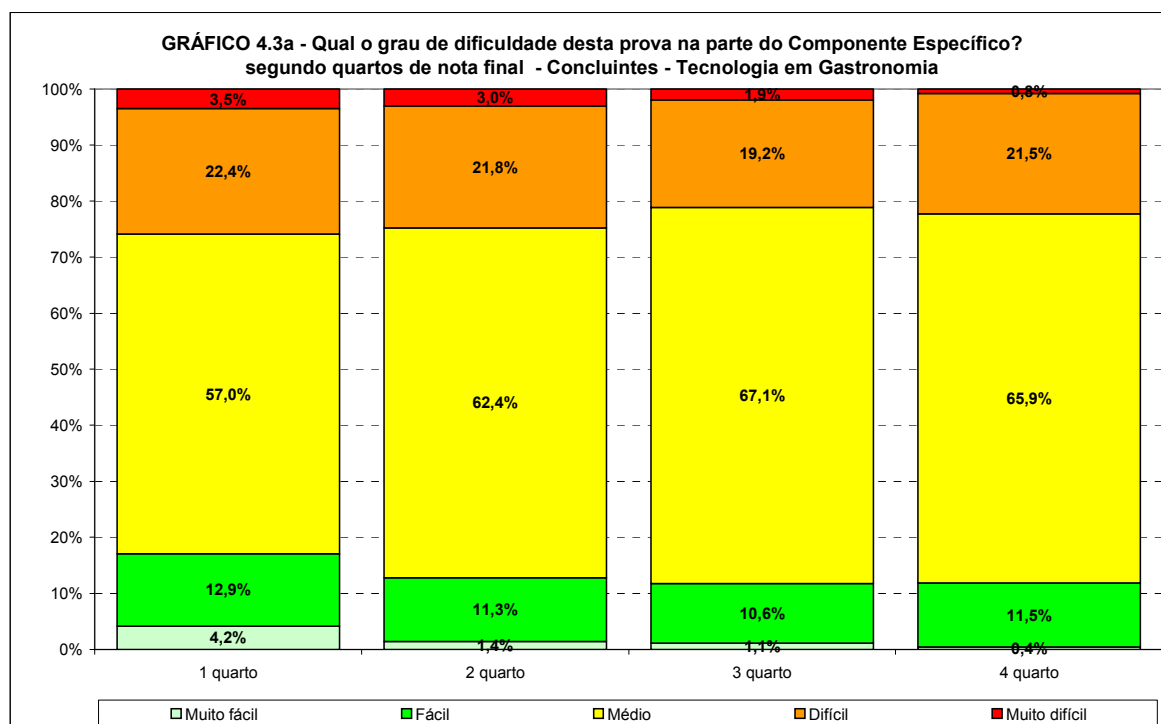


Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

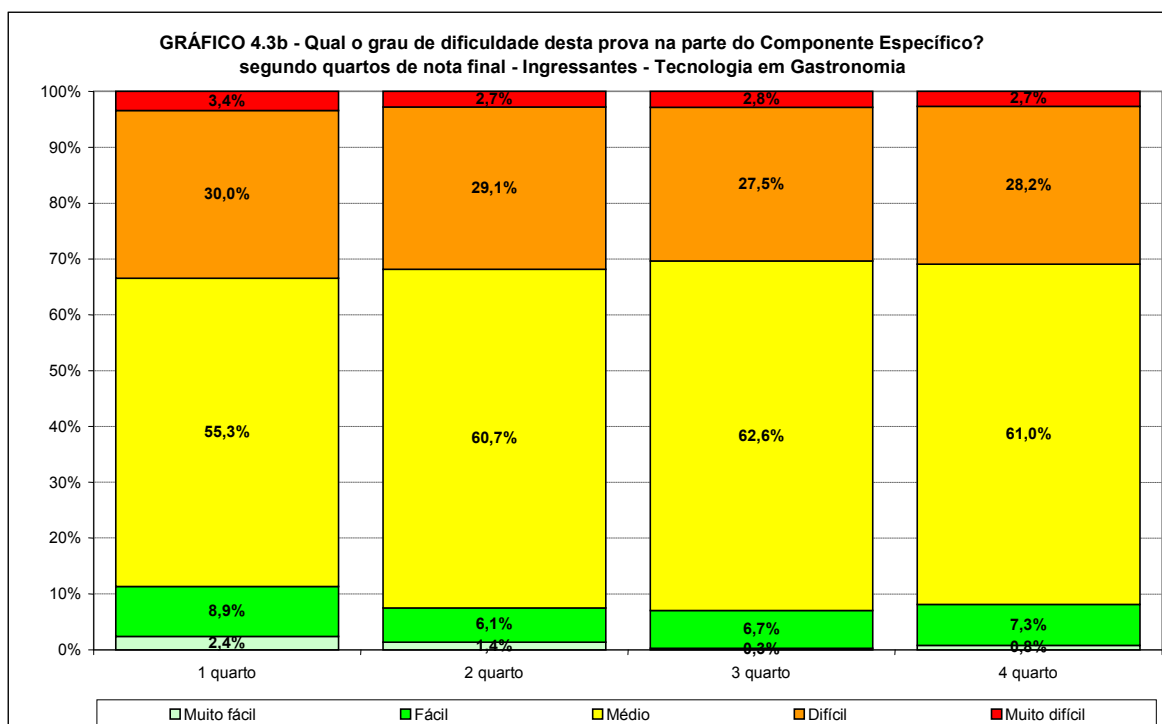
## 4.1.2 Componente Específico

Os Gráficos 4.3a, 4.13b e 4.13c apresentam a distribuição das respostas à questão “Qual o grau de dificuldade desta prova na parte do Componente Específico?”, segundo quartos de nota final e grupo de estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Em geral, para as desagregações consideradas, os estudantes classificaram o Componente Específico como mais difícil que a Formação Geral.

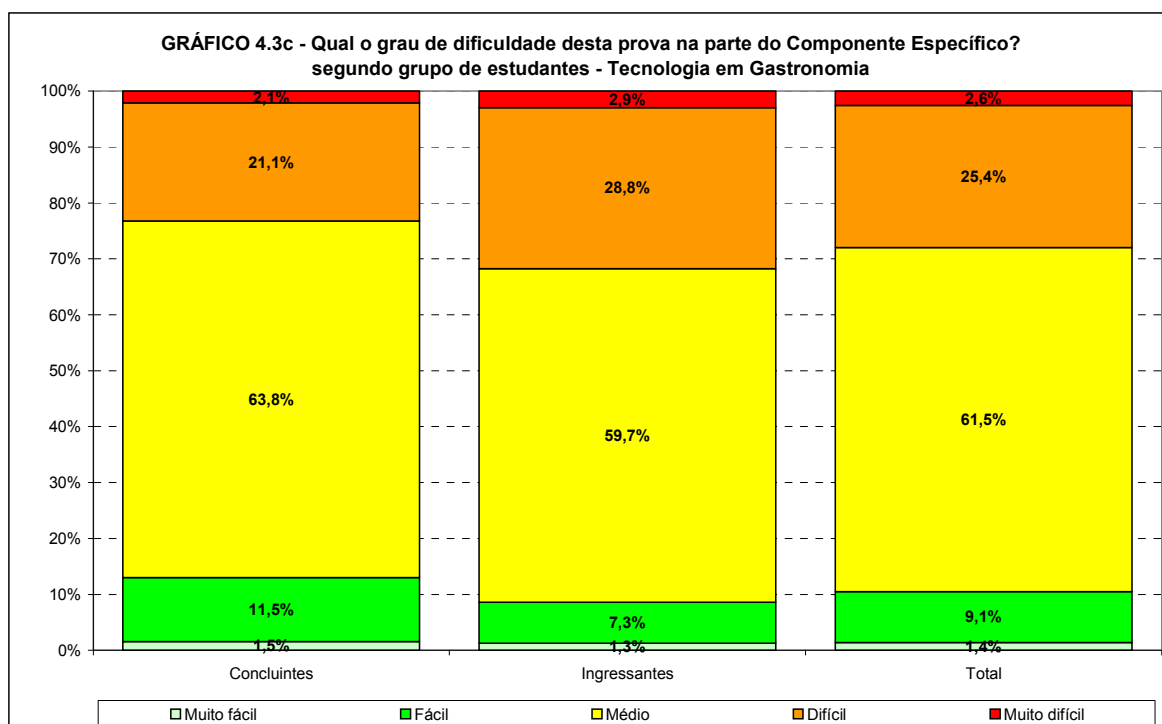
No total de concluintes, 23,2% declararam que a prova na parte do Componente Específico foi Difícil/Muito difícil, sendo um valor maior para os ingressantes, 31,7%. À proporção que classificaram esta parte como Difícil/Muito difícil tanto entre os concluintes como entre os ingressantes diminuiu com o desempenho do estudante até o terceiro quarto, crescendo no último grupo, o de melhor desempenho. Entre os concluintes, 1,5% consideraram esta parte Muito fácil. Entre os ingressantes, 1,3% dos estudantes também o fizeram. À proporção que declarou a parte Fácil/Muito fácil foi maior entre os concluintes (13,0%) do que entre os ingressantes (8,6%). À proporção que declara Fácil/Muito fácil tanto entre os concluintes como entre os ingressantes diminuiu com o desempenho do estudante até o terceiro quarto, crescendo no último grupo, o de melhor desempenho. Entre os concluintes, 63,8% classificaram esta parte com um nível Médio de dificuldade. A proporção entre os ingressantes foi ligeiramente menor, 59,7%. Entre os concluintes e ingressantes, esta proporção aumentou com o desempenho até o terceiro quarto, caindo ligeiramente no último quarto.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



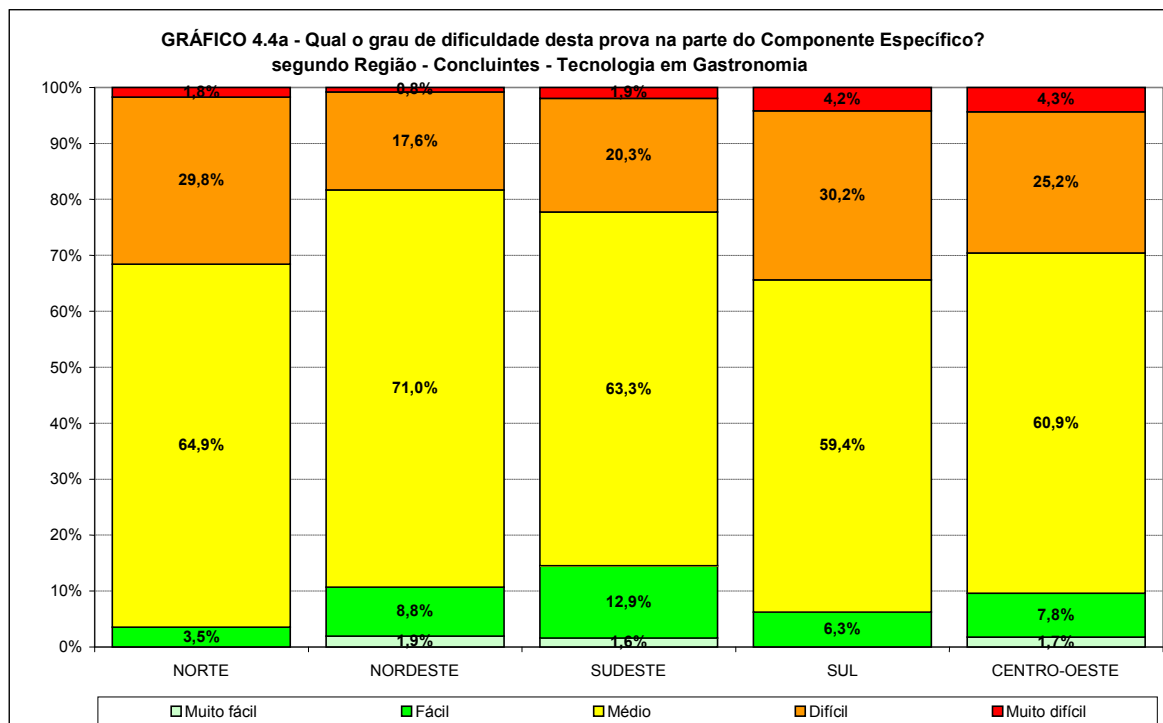
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



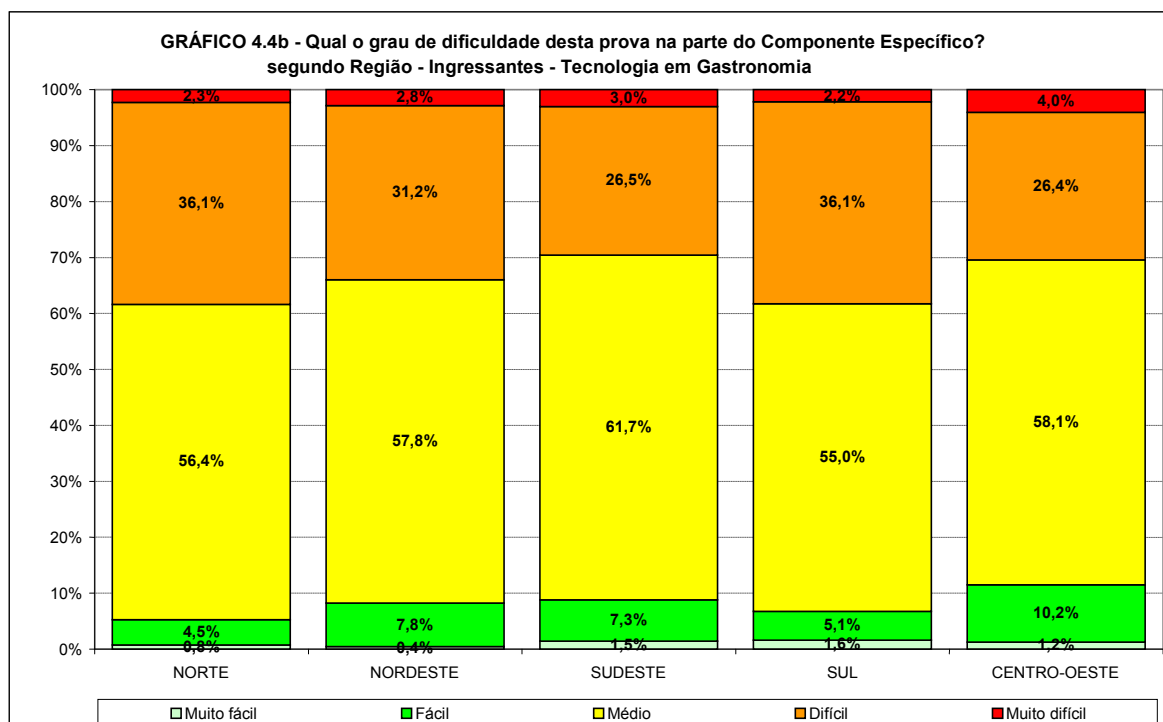
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Os Gráficos 4.4a e 4.4b apresentam a distribuição das respostas à questão “Qual o grau de dificuldade desta prova na parte do Componente Específico?”, segundo a Região onde o curso está situado para os estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Entre os concluintes apenas 1,5% declararam esta parte como Muito fácil e entre os ingressantes apenas 1,3% o fizeram. Entre os concluintes, a maior proporção de estudantes que considerou a parte do Componente

Específico da prova como de dificuldade média entre todas as Regiões brasileiras, foi na Região Nordeste com 71,0%, já entre os ingressantes, foram os estudantes da Região Sudeste com 61,7%. A Região com as menores proporções desta resposta foram respectivamente para os concluintes e ingressantes, a Sul (59,4% e 55,0%, respectivamente).



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



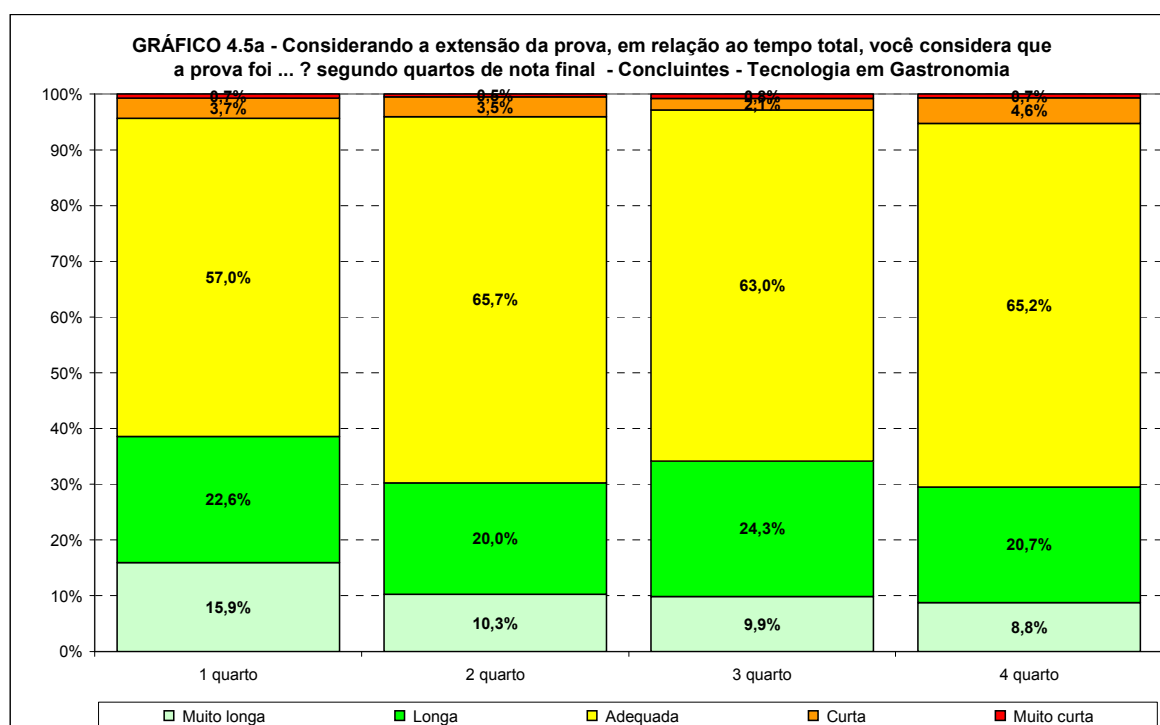
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

## 4.2 Extensão da prova em relação ao tempo total

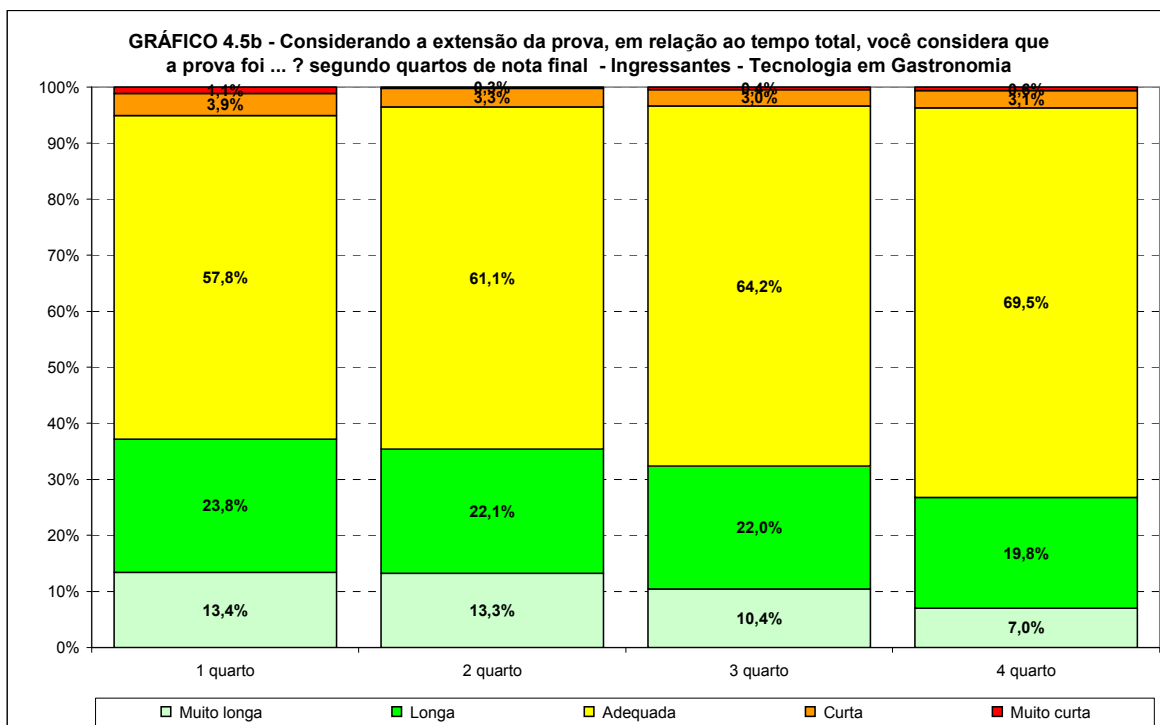
Os Gráficos 4.5a, 4.5b e 4.5c apresentam a distribuição das respostas à questão sobre a extensão da prova em relação ao tempo total, segundo quartos de nota final e grupo de estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Tanto para concluintes quanto para ingressantes, a maioria considerou a extensão da prova como adequada em relação ao tempo destinado à sua resolução, respectivamente 63,2% e 62,7%. Entre os ingressantes esta proporção cresceu com o desempenho.

A proporção dos que consideraram a extensão da prova foi muito curta foi ligeiramente maior entre os concluintes (0,7%) do que entre os ingressantes (0,6%). A proporção dos que consideraram a extensão da prova curta/muito curta vis-à-vis ao tempo total foi maior entre os concluintes (4,2%) do que entre os ingressantes (3,9%). A maior proporção de concluintes declarando que a prova foi curta/muito curta foi entre os estudantes de melhor desempenho, 5,3% e entre os ingressantes os estudantes de pior desempenho, 5,0%.

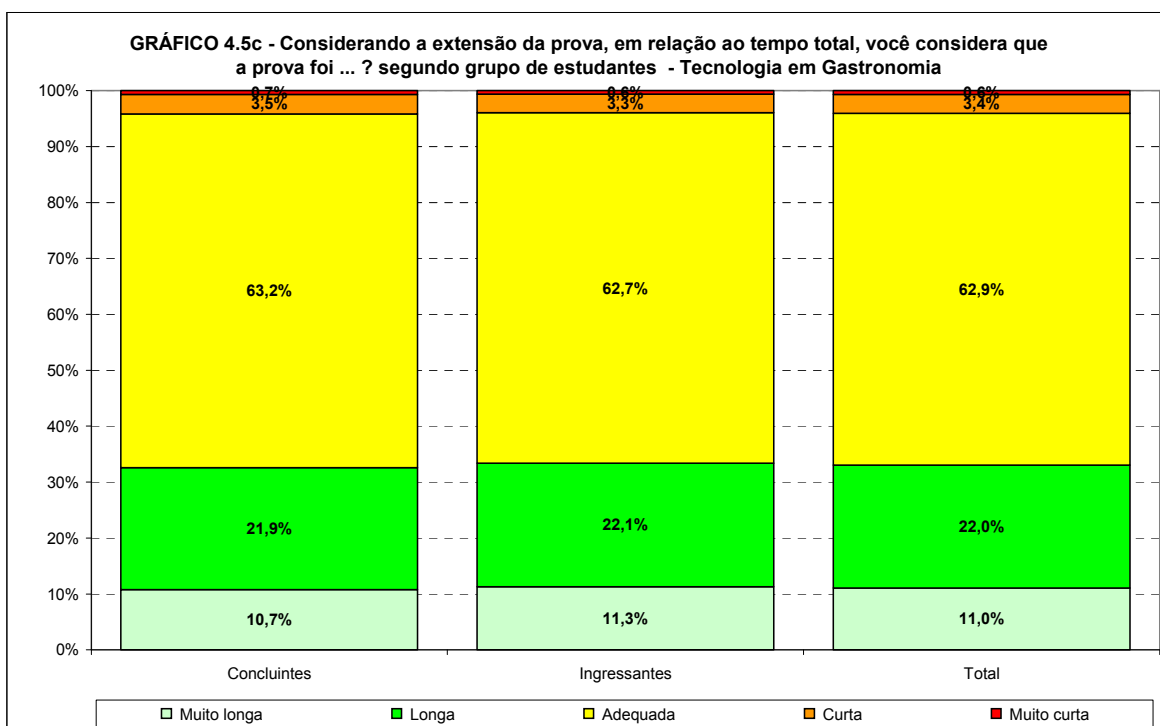
A proporção dos que consideraram a extensão da prova muito longa foi entre os concluintes (10,7%) e ingressantes (11,3%). A proporção dos que consideraram a extensão da prova longa foi ligeiramente menor entre os concluintes (21,9%) do que entre os ingressantes (22,1%).



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



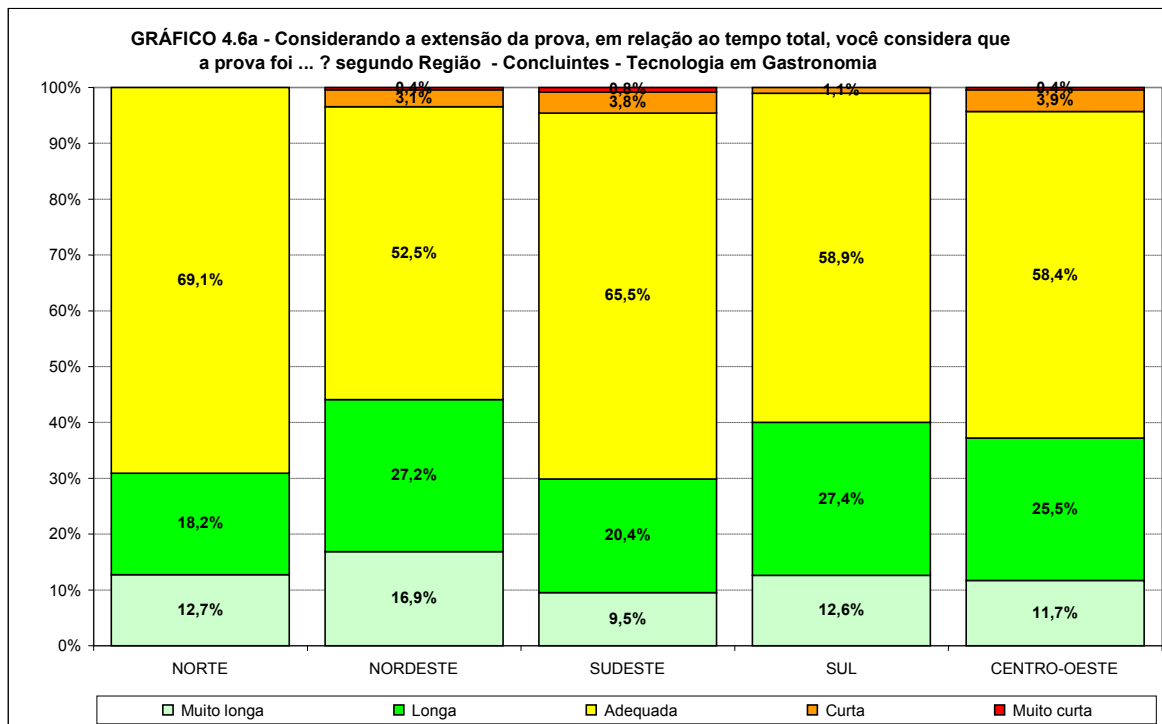
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



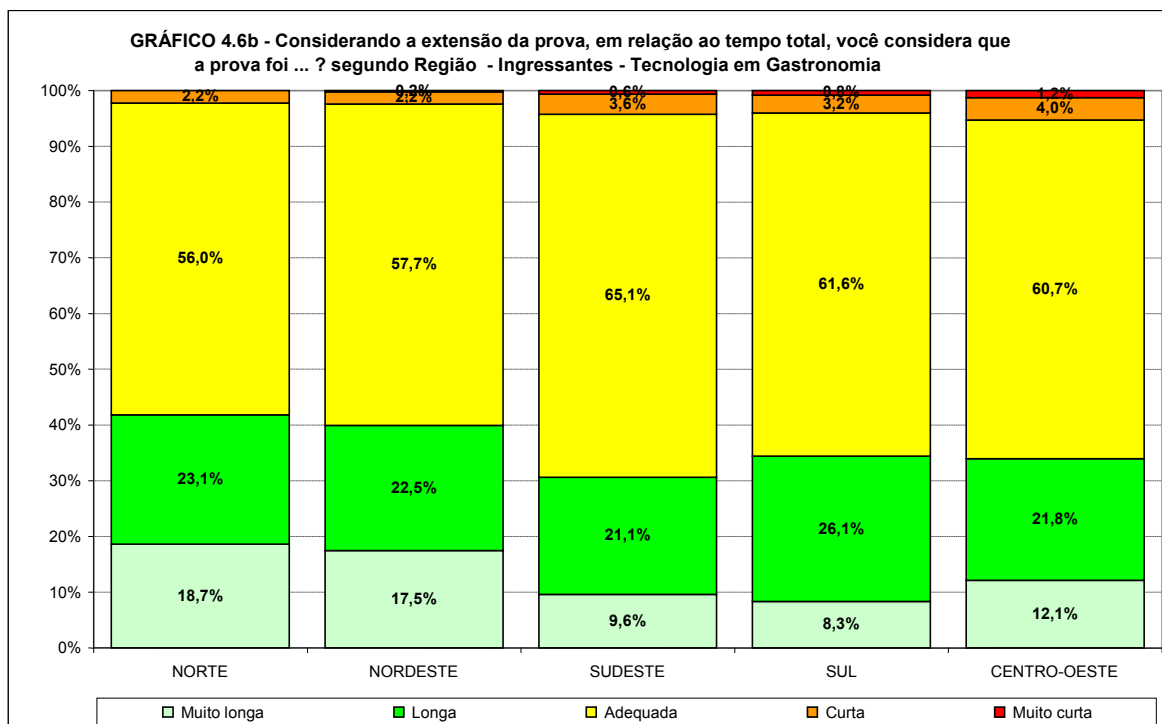
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Os Gráficos 4.6a e 4.6b apresentam a distribuição das respostas à questão sobre a extensão da prova em relação total, segundo a Região onde o curso está situado para os estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.

Em relação à percepção sobre o tempo da prova ser adequado, somente os concluintes da Região Sudeste (65,5%) e Norte (69,1%) se situaram acima da média (63,2%) para esta resposta, enquanto que entre os ingressantes, os da Região Sudeste (65,1%) ficaram acima da média (62,7%).



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

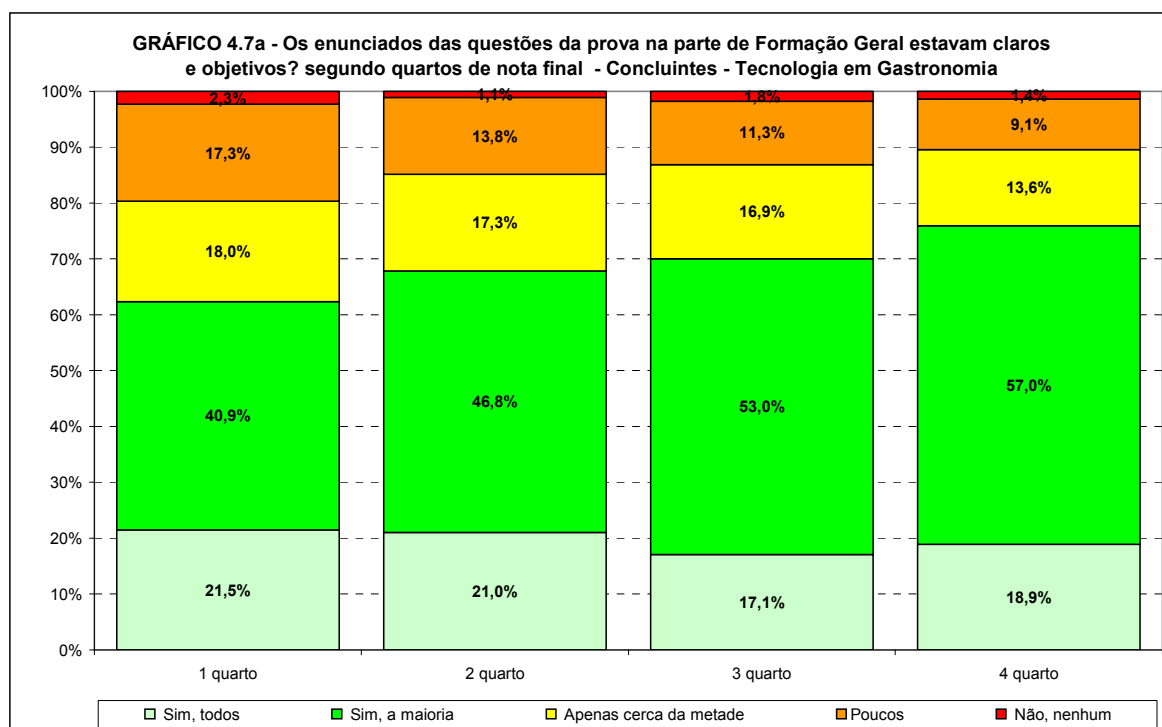


Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

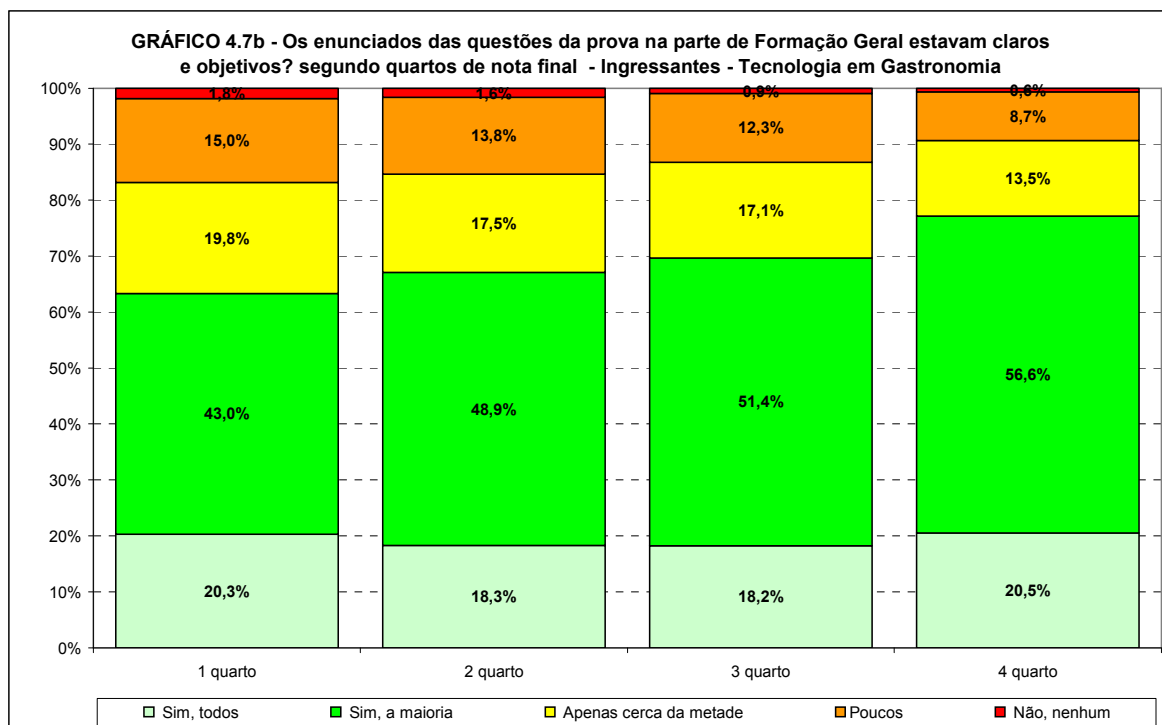
## 4.3 Compreensão dos Enunciados das Questões

### 4.3.1 Formação Geral

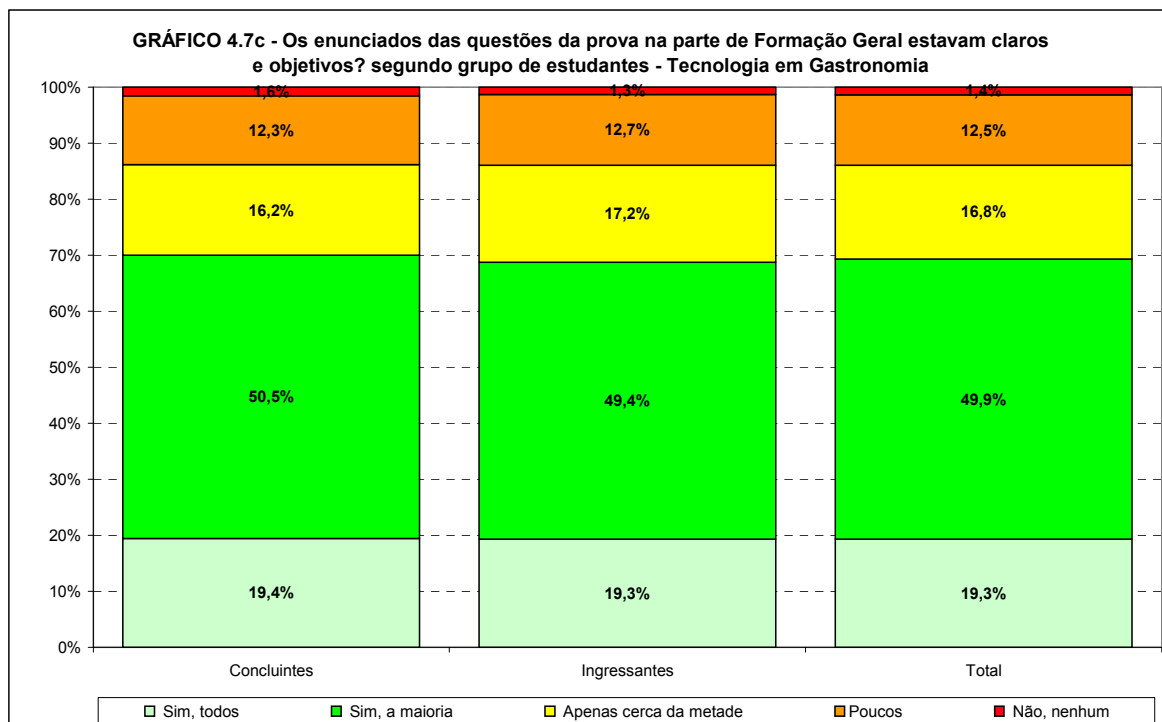
Os Gráficos 4.7a, 4.7b e 4.7c apresentam a distribuição das respostas à questão “Os enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral, estavam claros e objetivos?”, segundo quartos de nota final e grupo de estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Com relação aos enunciados das questões da parte de Formação Geral, as opiniões foram positivas: a grande maioria dos concluintes (69,9%) e ingressantes (68,7%) consideraram claros e objetivos os enunciados de todas ou da maioria das questões. Entre os concluintes, esta proporção cresceu com o desempenho: 62,4% para o grupo com o pior desempenho e 75,9% para o de melhor. Entre os ingressantes, esta proporção também cresceu com o desempenho: 63,3% para o grupo com o pior desempenho e 77,1% para o de melhor. A combinação de “poucos” e “não, nenhum” decresceu com o desempenho tanto para concluintes como para ingressantes.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



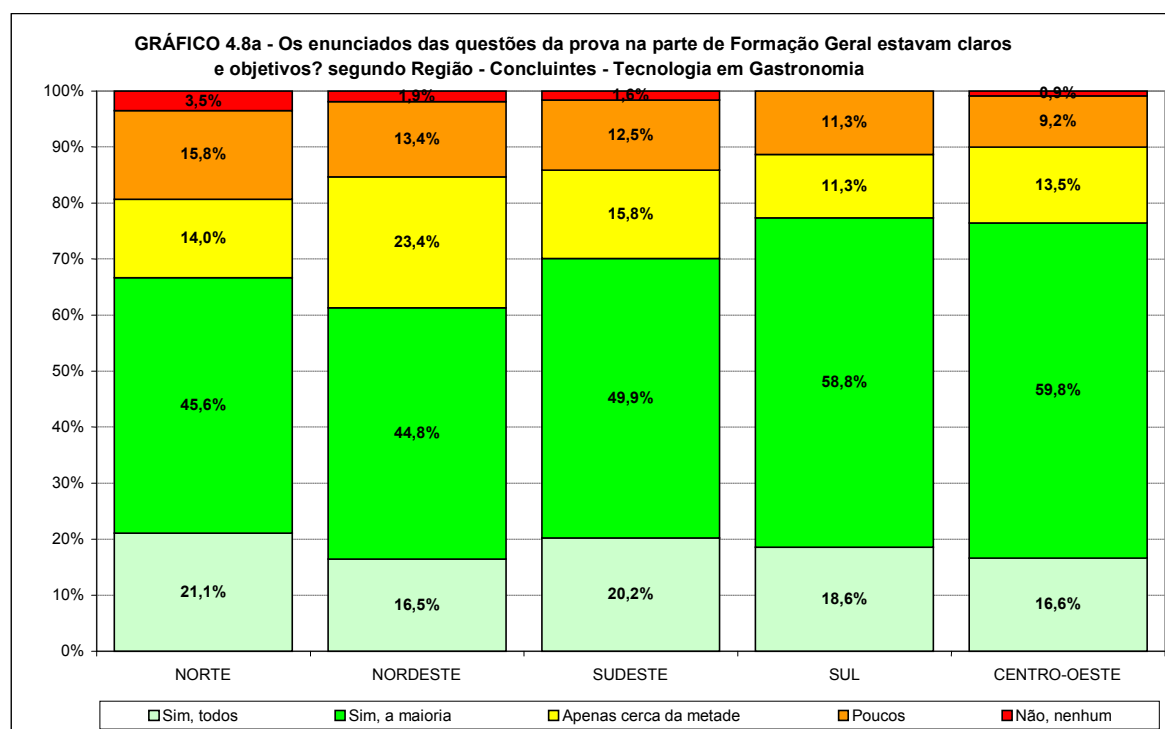
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



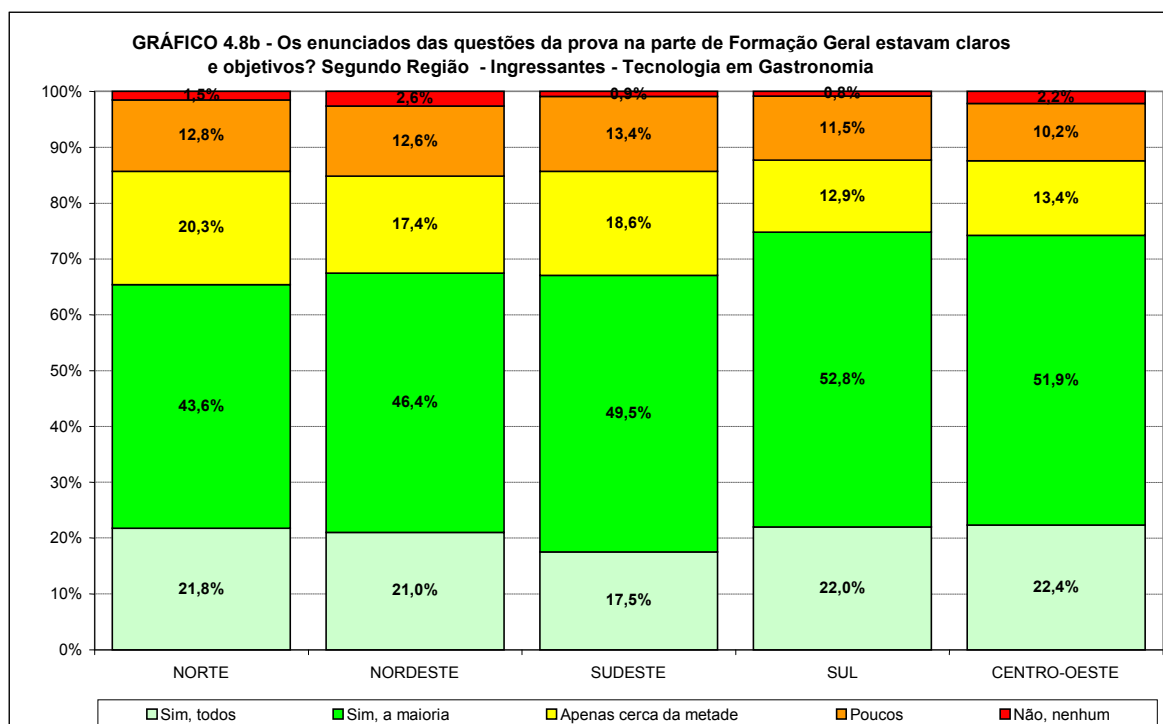
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Os Gráficos 4.8a e 4.8b apresentam a distribuição das respostas à questão “Os enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos?”, segundo a Região onde o curso está situado para os estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Em termos regionais, as proporções de estudantes que consideraram claros e objetivos os enunciados de todas ou da maioria das questões variaram entre os concluintes, de 61,3% no Nordeste a 77,4% no Sul. Já entre os ingressantes estas proporções variaram de 65,4% no Norte a 74,8% no Sul.

Com relação às respostas “poucos” e “não, nenhum” as maiores proporções ocorreram para concluintes na Região Norte (19,3%) e para ingressantes na Nordeste (15,2%).



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

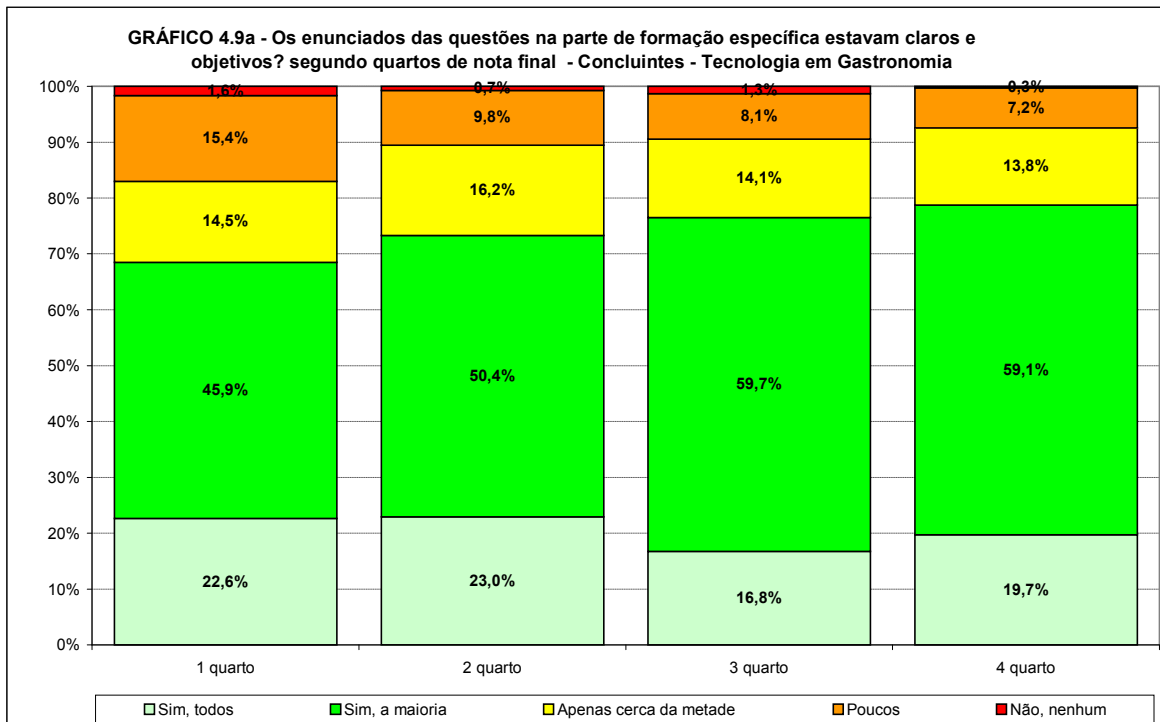


Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

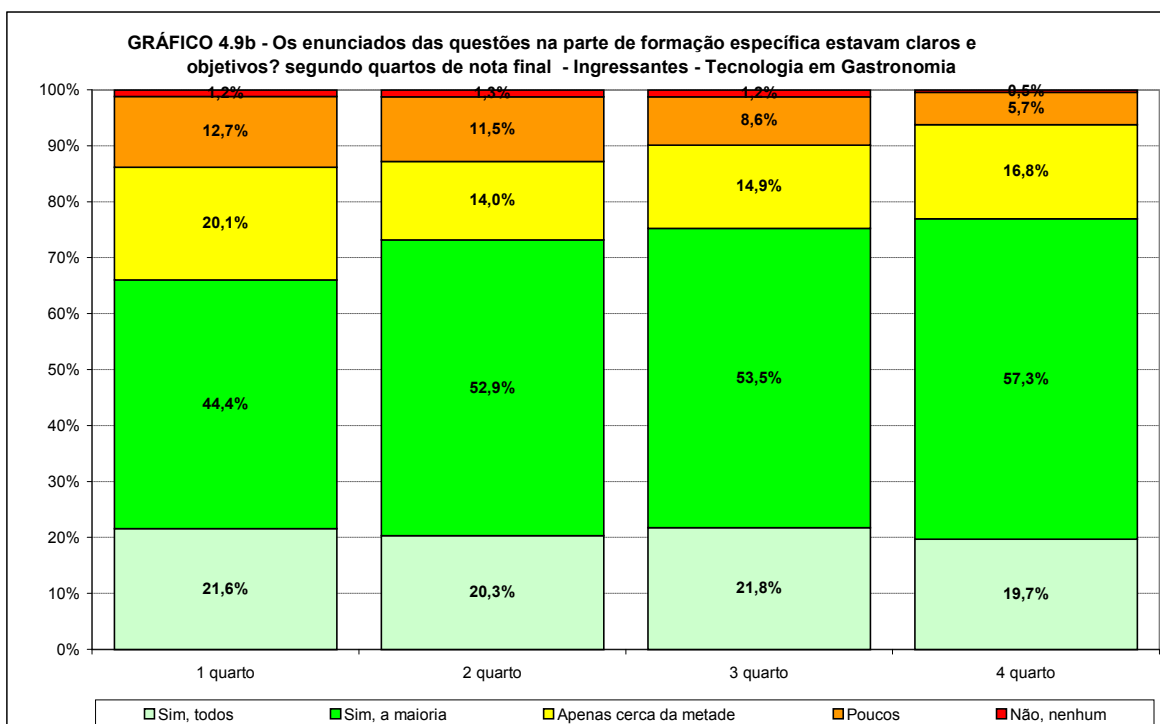
### 4.3.2 Componente Específico

Os Gráficos 4.9a, 4.9b e 4.9c apresentam a distribuição das respostas à questão “Os enunciados das questões da prova na parte de formação específica estavam claros e objetivos?”, segundo quartos de nota final e grupo de estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Com relação aos enunciados das questões da parte do Componente Específico, as opiniões foram também positivas: a grande maioria dos concluintes (75,0%) e ingressantes (72,5%) consideraram claros e objetivos os enunciados de todas ou da maioria das questões. Para os concluintes, a combinação de todas ou da maioria das questões foi crescente com o desempenho, indo de 68,5% para os concluintes com pior desempenho a 78,8% para os de melhor desempenho. Entre os ingressantes, esta proporção também foi crescente com o desempenho: indo de 66,0% para os ingressantes com pior desempenho a 77,0% para os de melhor desempenho.

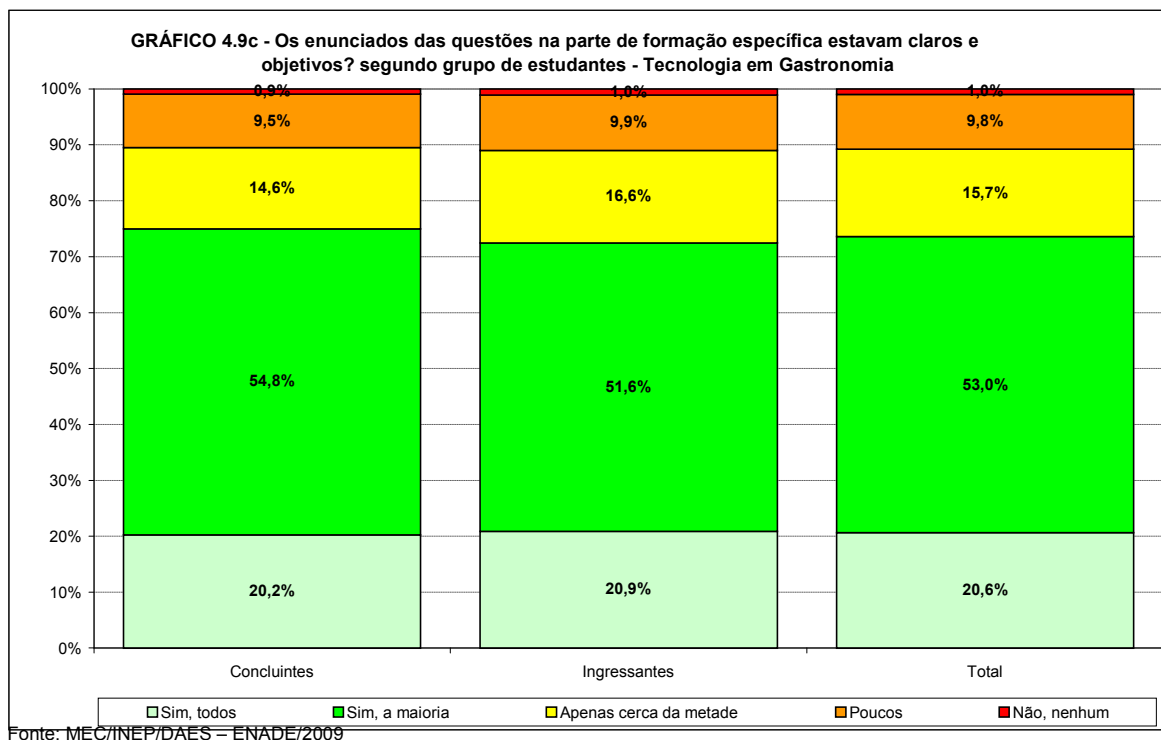
O número de estudantes que declararam que “não, nenhum” dos enunciados das questões da parte do Componente Específico era claro e objetivo, foi um pouco menor do que na parte de Formação Geral: 0,9% entre os concluintes e 1,0% entre os ingressantes. Os que responderam “poucos” são 9,5% entre os concluintes e 9,9% entre os ingressantes.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

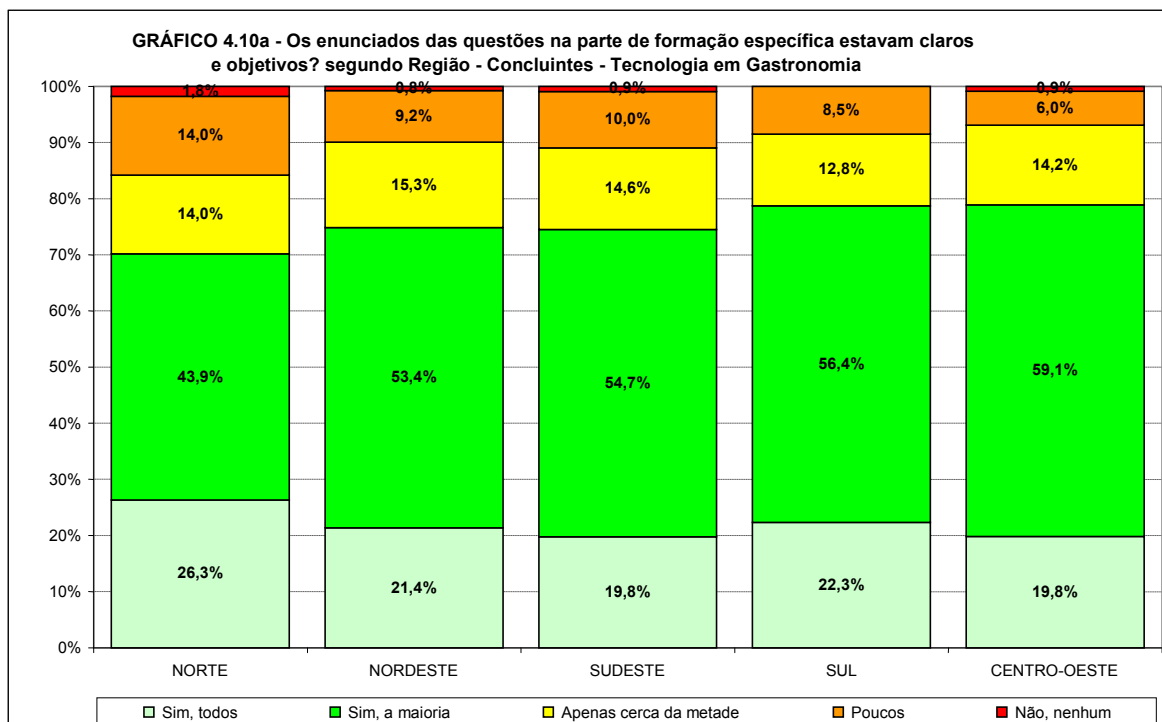


Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

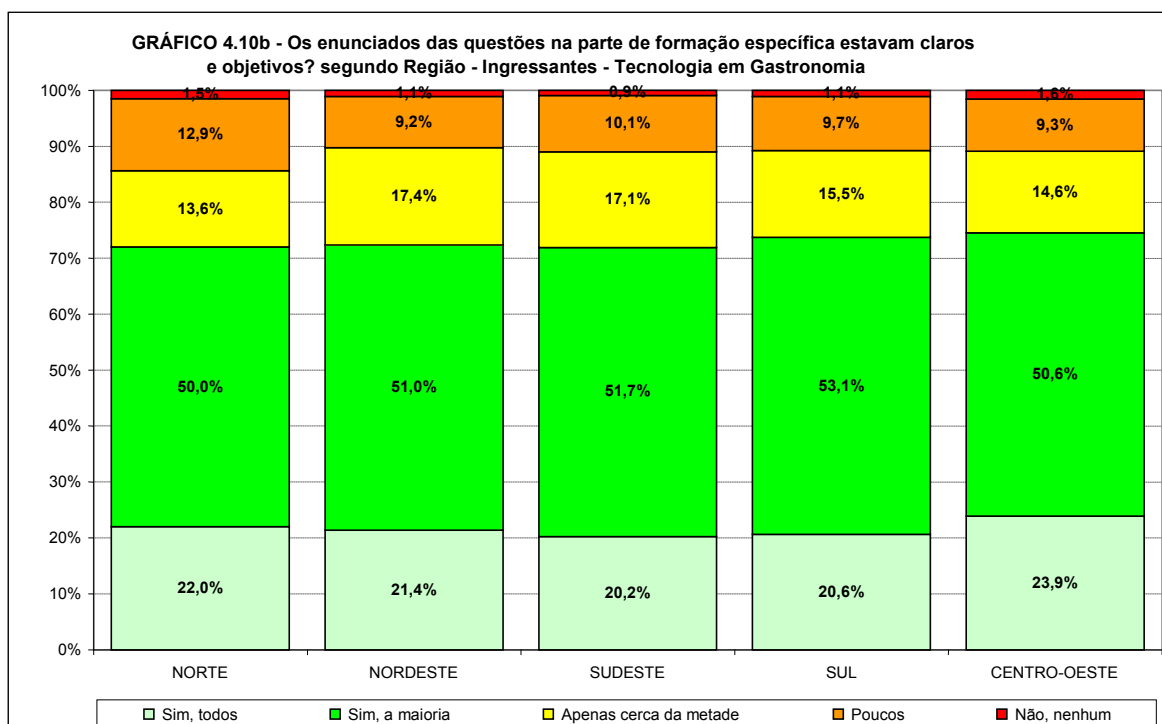


Os Gráficos 4.10a e 4.10b apresentam a distribuição das respostas à questão “Os enunciados das questões da prova na parte de Formação Específica estavam claros e objetivos?”, segundo a Região onde o curso está situado para os estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Em termos regionais, as proporções de estudantes que consideraram claros e objetivos os enunciados de todas ou da maioria das questões variaram entre os concluintes, de 70,2% no Norte a 78,9% no Centro-Oeste. Já entre os ingressantes, estas proporções variaram de 71,9% na Região Sudeste a 74,5% na Centro-Oeste.

Com relação às respostas “poucos” e “não, nenhum” para concluintes a maior proporção ocorreu na Região Norte com 15,8%. Para os ingressantes, a maior proporção ocorreu na Região Norte com 14,4%. Tanto para concluintes como para ingressantes a opção que apresentou o maior percentual de escolha foi “sim, a maioria”, com 54,7% e 51,7%, respectivamente.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

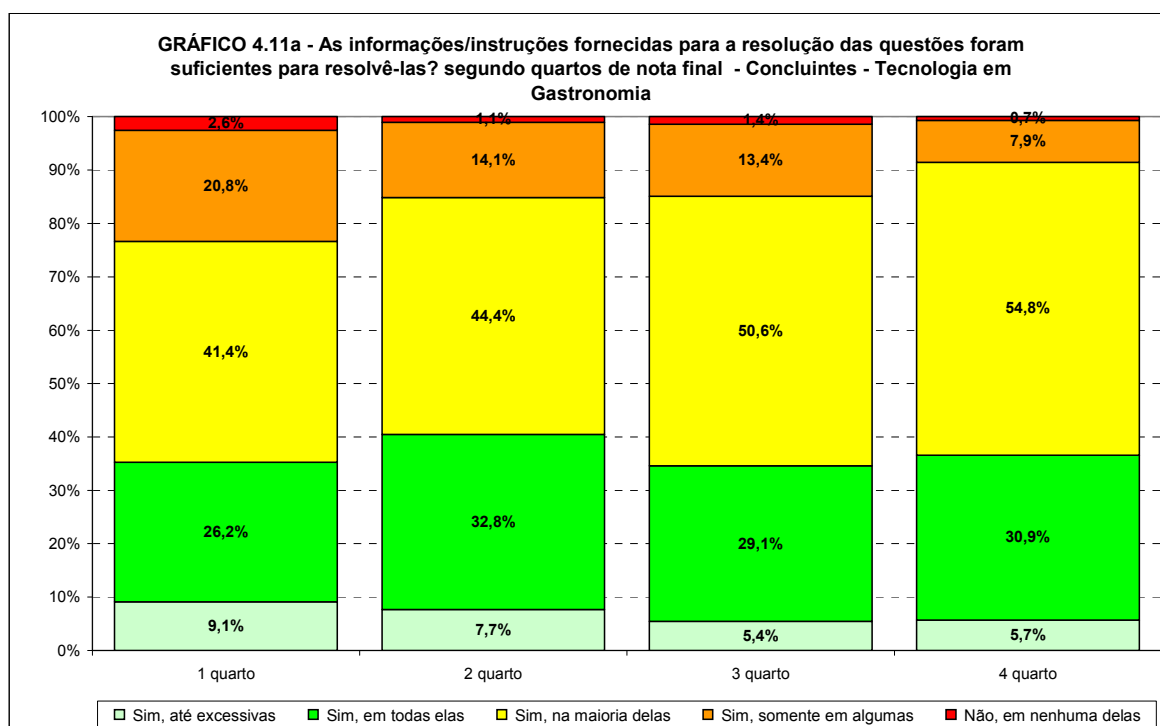


Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

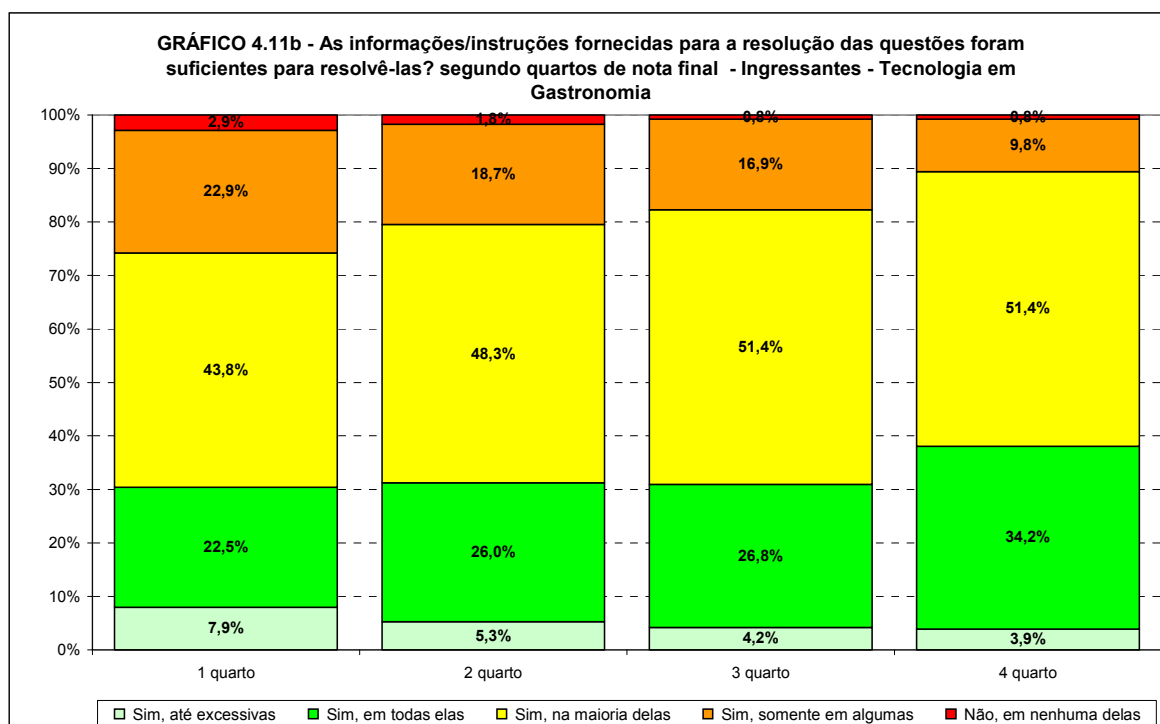
## 4.4 Suficiência das informações/instruções fornecidas

Os Gráficos 4.11a, 4.11b e 4.11c apresentam a distribuição das respostas à questão “As informações/instruções fornecidas para a resolução das questões foram suficientes para resolvê-las?”, segundo quartos de nota final e grupo de estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Quando perguntados sobre as informações/instruções fornecidas para a resolução das questões, 80,8% dos ingressantes e 85,4% dos concluintes de todo o Brasil responderam que estas eram ou excessivas ou suficientes em todas ou na maioria das questões, demonstrando uma avaliação positiva da prova. Levando-se em conta o desempenho dos participantes, percebeu-se consideráveis diferenças entre as opiniões de estudantes, ingressantes e concluintes. A proporção de estudantes com a opinião supracitada foi crescente com o desempenho, tanto para concluintes como para ingressantes. Entre os concluintes a proporção vai de 76,6% para os de pior desempenho a 91,4% para os de melhor desempenho. Entre os ingressantes as proporções equivalentes foram, respectivamente, 74,2% a 89,5%.

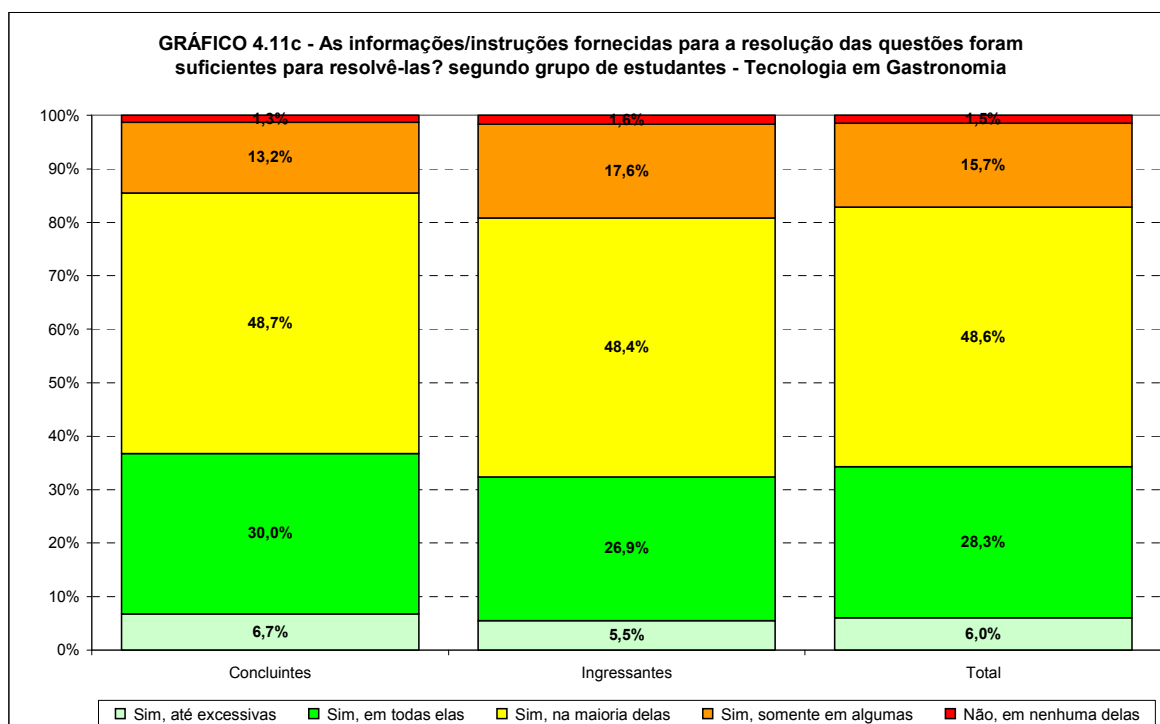
O complemento desta opinião, ou seja, os estudantes que responderam somente em algumas ou em nenhuma delas, apresentou uma proporção decrescente com o desempenho tanto para os concluintes como para os ingressantes. A resposta não, em nenhuma delas, entre os concluintes e ingressantes, apareceu em todos os grupos de desempenho.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

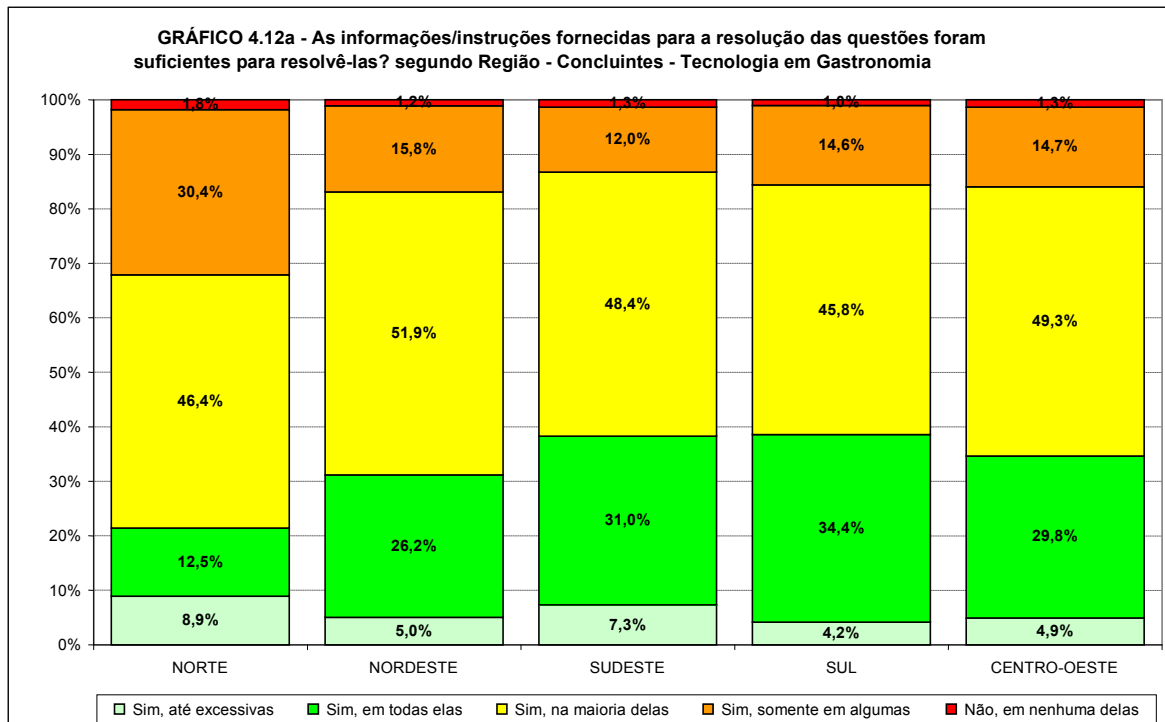


Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

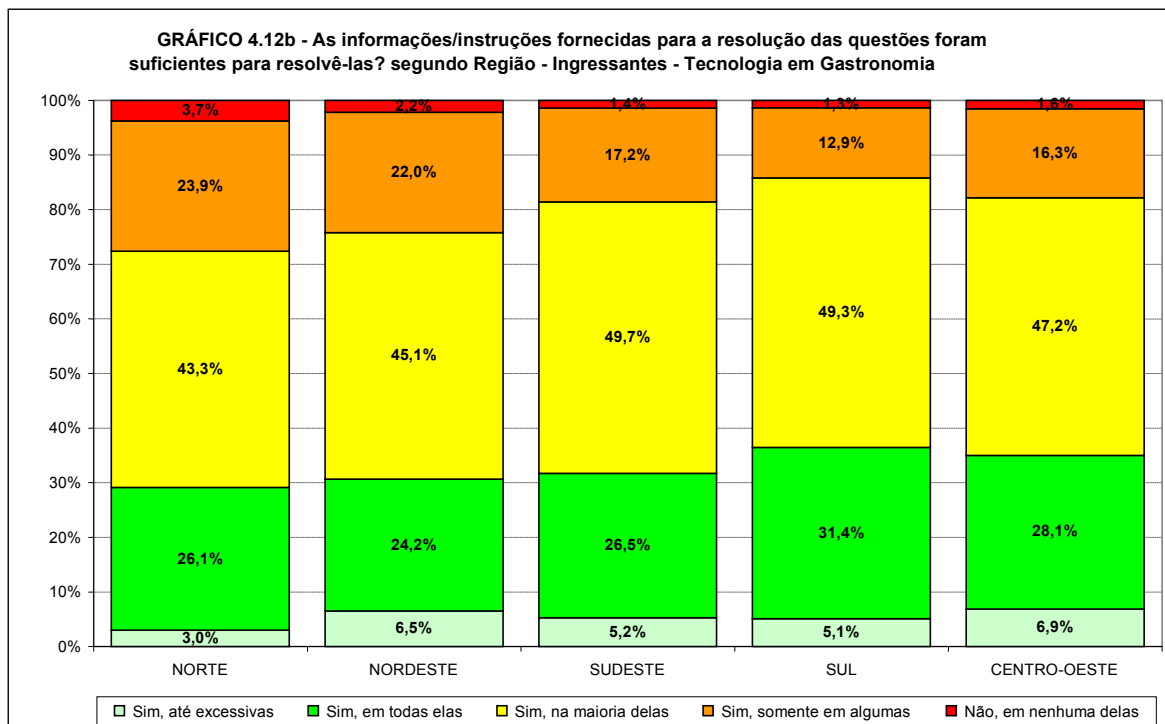


Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Os Gráficos 4.12a e 4.12b apresentam a distribuição das respostas à questão “As informações/instruções fornecidas para a resolução das questões foram suficientes para resolvê-las?”, segundo a Região onde o curso está situado para os estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.



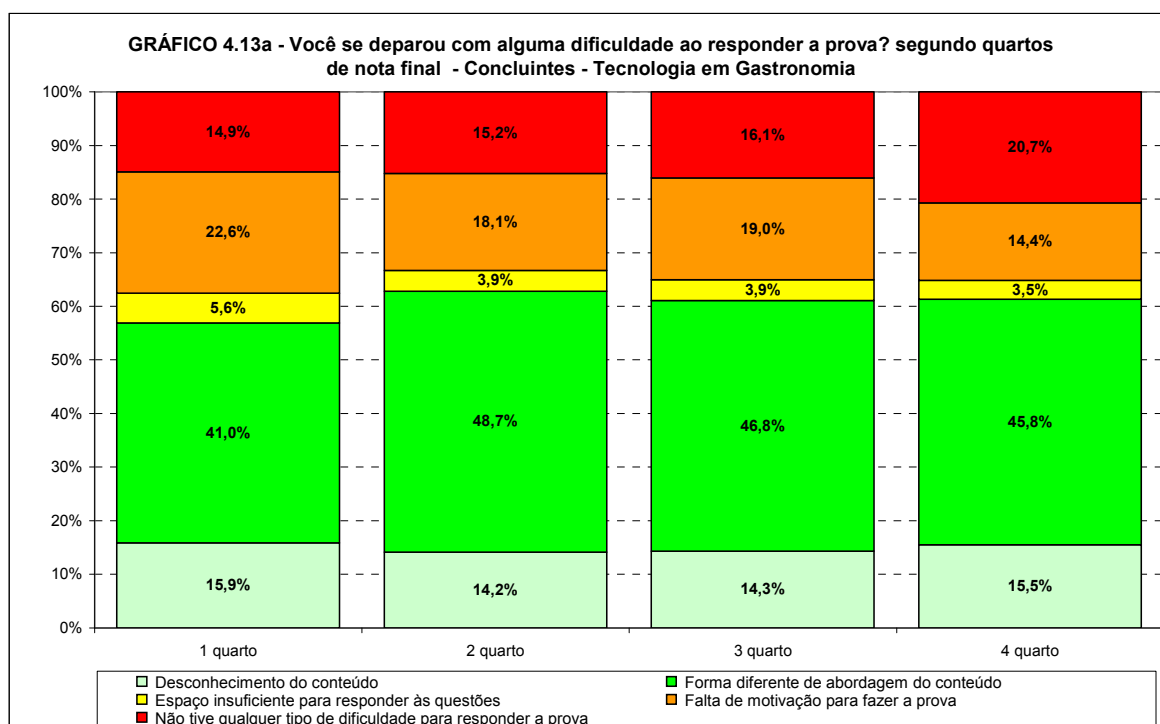
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



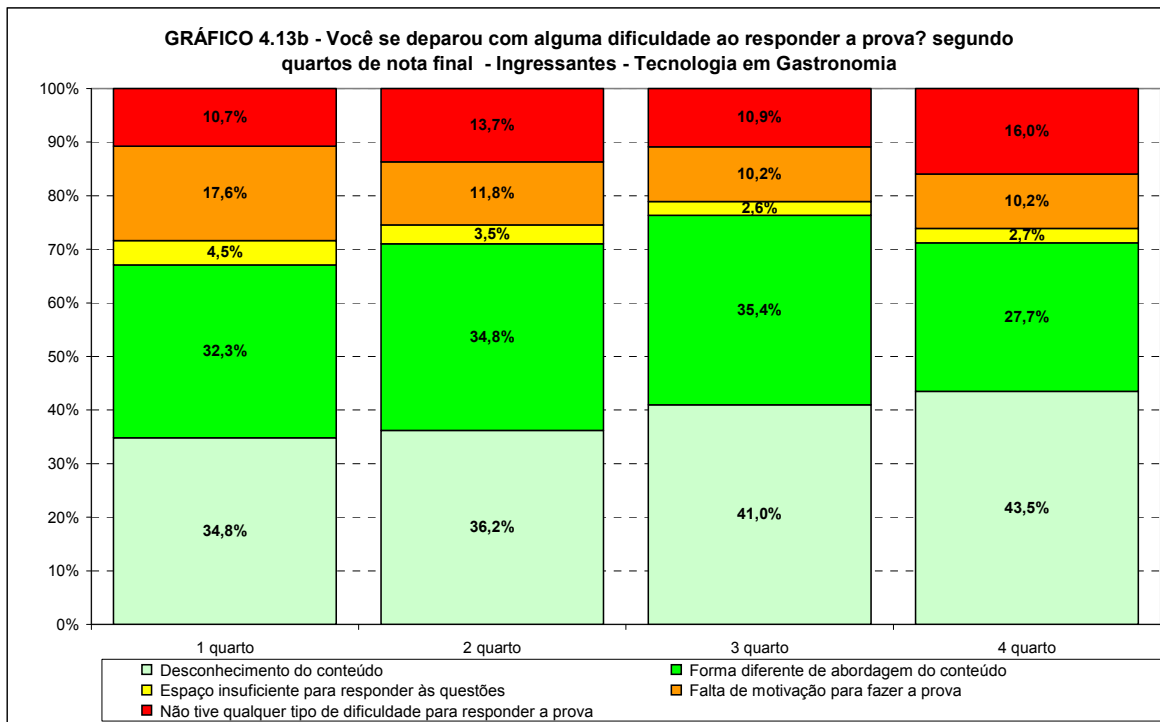
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

## 4.5 Dificuldade encontrada ao responder à prova

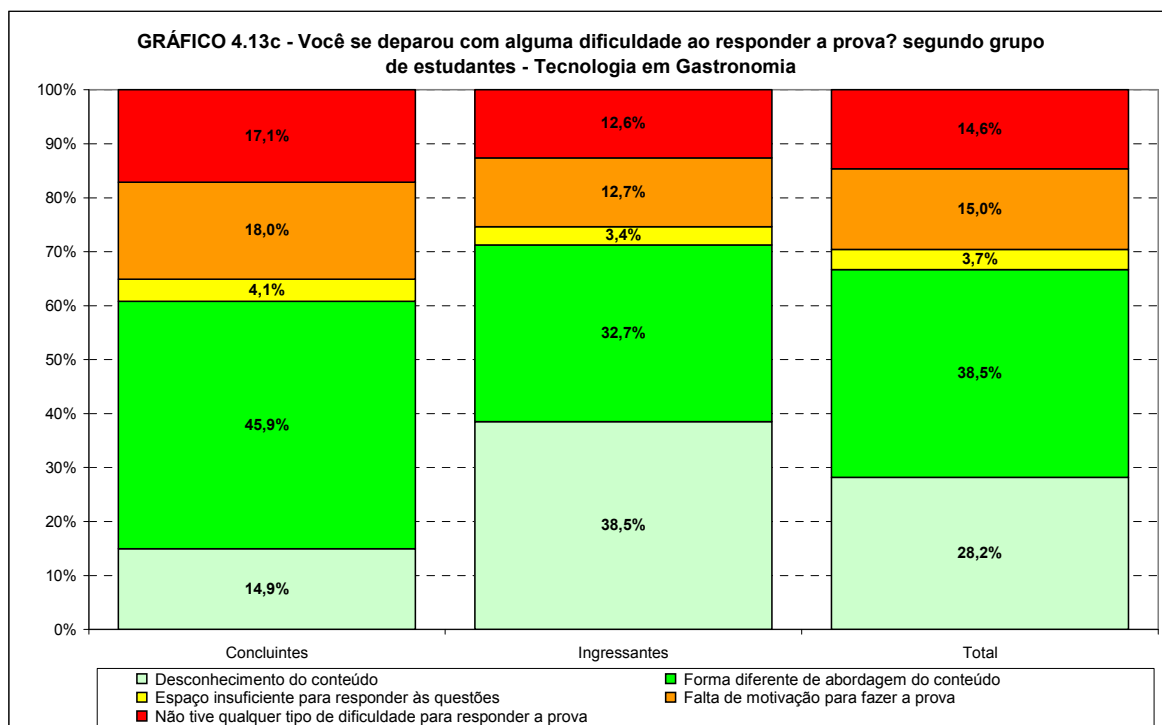
Os Gráficos 4.13a, 4.13b e 4.13c apresentam a distribuição das respostas à questão “Você se deparou com alguma dificuldade ao responder à prova?”, segundo quartos de nota final e grupo de estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Perguntados sobre as dificuldades com as quais se depararam ao responder à prova, 38,5% dos ingressantes apontaram como principal dificuldade o “desconhecimento do conteúdo”, já os concluintes apontaram como principal dificuldade a “forma diferente de abordagem do conteúdo”, 45,9%. Na verdade para a quase totalidade das áreas, ingressantes apresentaram uma proporção de estudantes bem maior do que entre os concluintes declarando como principal dificuldade o desconhecimento da matéria. O desconhecimento do conteúdo foi apontado somente por 14,9% dos concluintes, valores sem muita variação entre os grupos de desempenho. A forma diferente de abordagem do conteúdo foi considerada como maior dificuldade por 32,7% dos ingressantes, enquanto que a falta de motivação foi a principal dificuldade para 12,7% dos ingressantes. Esta dificuldade apresentou valores decrescentes conforme o desempenho de concluintes e ingressantes. Em termos nacionais, a proporção de concluintes e ingressantes que declararam não ter tido qualquer dificuldade para responder à prova foi, respectivamente, de 17,1% e 12,6%.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

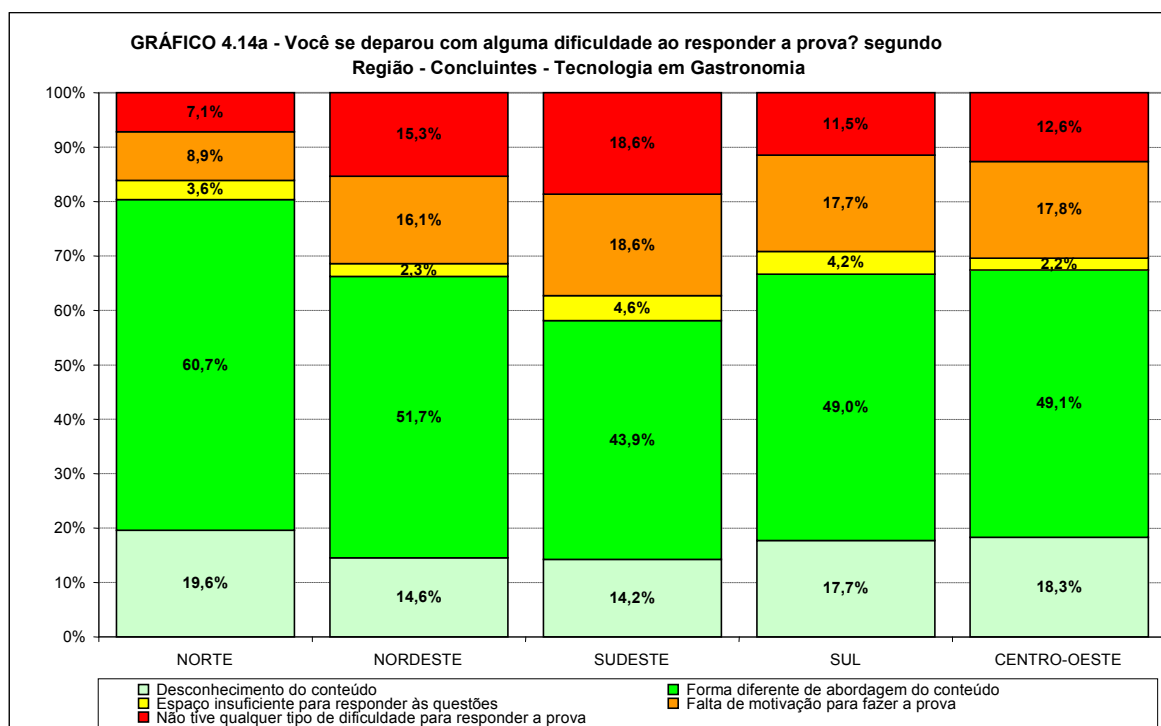


Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

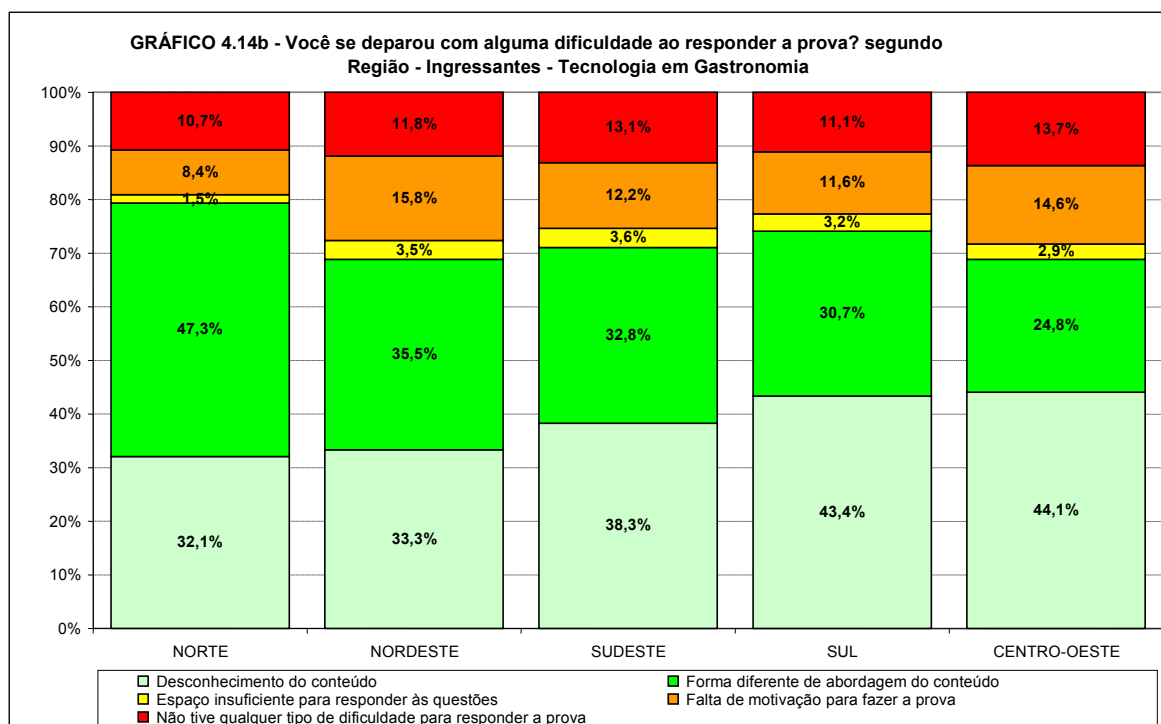


Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Os Gráficos 4.14a e 4.14b apresentam a distribuição das respostas à questão “Você se deparou com alguma dificuldade ao responder à prova?”, segundo a Região onde o curso está situado para os estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Em relação às Regiões brasileiras, o percentual de ingressantes que apontaram o desconhecimento do conteúdo como principal dificuldade ao responder à prova variou de 32,1% na Região Norte, a 44,1% na Centro-Oeste. Entre os concluintes, tal percentual variou de 14,2% na Região Sudeste, a 19,6% na Norte. A forma diferente de abordagem de conteúdo foi citada como maior dificuldade por 43,9% dos concluintes na Região Sudeste chegando a 60,7% na Região Norte. Já entre os ingressantes os valores foram de 24,8% na Região Centro-Oeste a 47,3% na Região Norte. O percentual de concluintes que citaram a falta de motivação como principal dificuldade variou de 8,9% na Região Norte a 18,6% na Região Sudeste. Entre os ingressantes, as estatísticas correspondentes foram de 8,4% na Região Norte a 15,8%, na Região Nordeste. Os que declararam que não tiveram qualquer tipo de dificuldade variaram, entre os concluintes, de 7,1% na Região Norte a 18,6% na Região Sudeste. Entre os ingressantes, as estatísticas correspondentes foram de 8,4% na Região Norte a 15,8%, na Região Nordeste. Os que declararam que não tiveram qualquer tipo de dificuldade variaram, entre os concluintes, de 7,1% na Região Norte a 18,6% na Região Sudeste. Entre os ingressantes este percentual variou de 10,7% na Região Norte a 13,7% na Região Centro-Oeste.

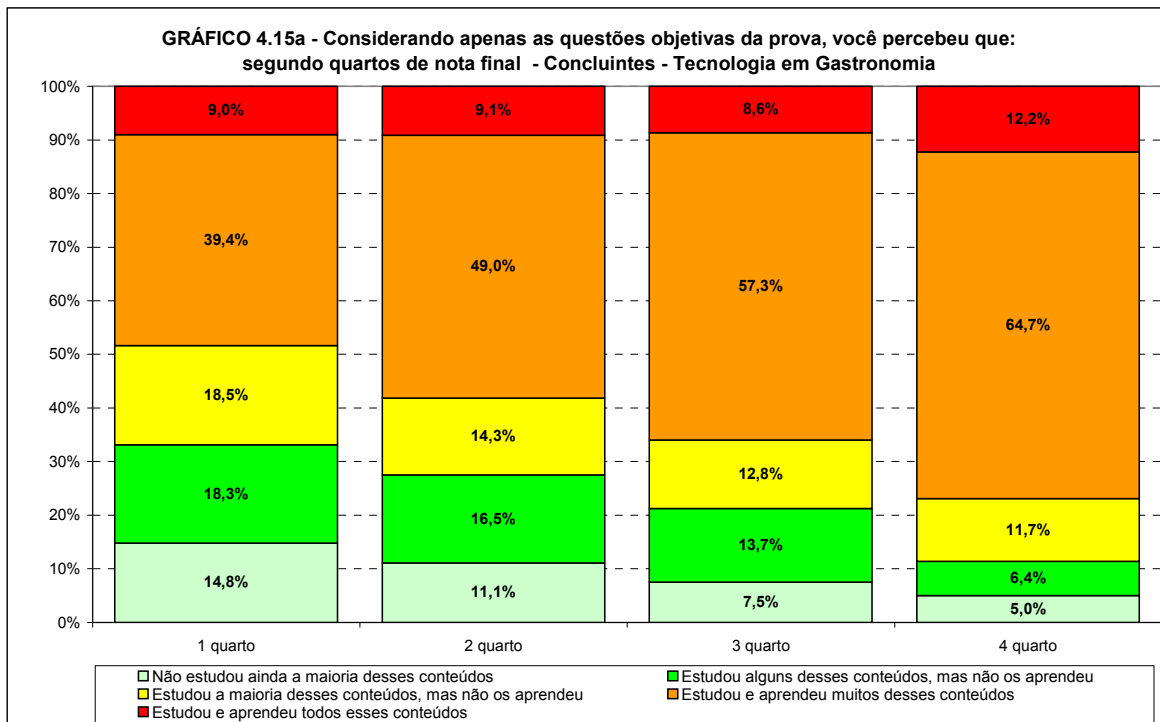


Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

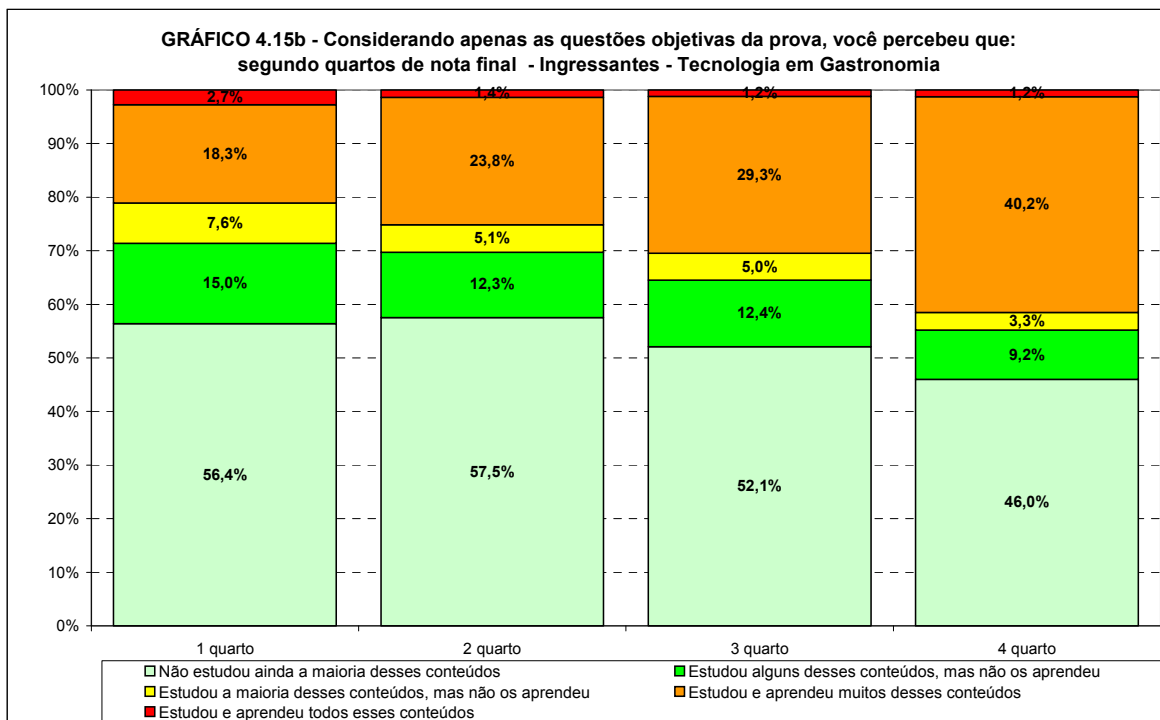


## 4.6 Percepção sobre os conteúdos das questões objetivas da prova

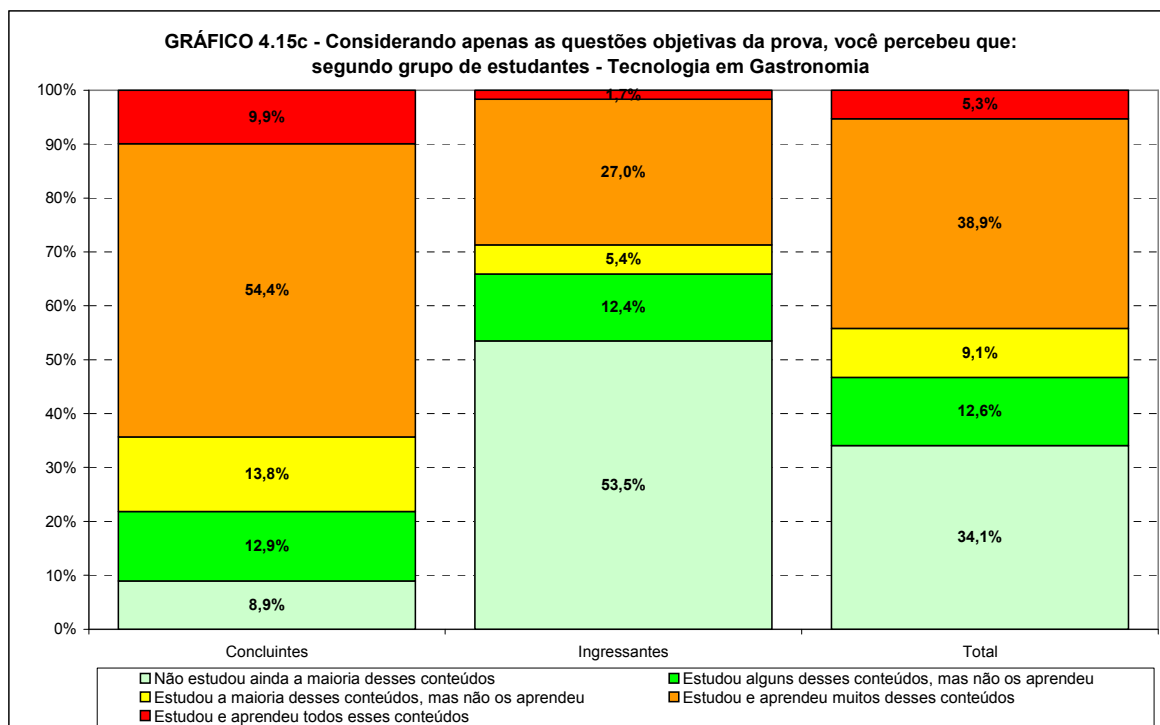
Os Gráficos 4.15a, 4.15b e 4.15c apresentam a distribuição das respostas à questão “Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que: ...”, segundo quartos de nota final e grupo de estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. As respostas possíveis para esta questão estavam relacionadas à cobertura do conteúdo das questões objetivas durante o curso. A proporção de ingressantes (53,5%) que declarou que não estudou ainda a maioria desses conteúdos foi bem maior do que entre os concluintes (8,9%). Esta proporção foi decrescente para os concluintes como função do desempenho. Por outro lado, a proporção de estudantes que declarou que estudou e aprendeu todos ou a maioria desses conteúdos, entre os ingressantes foi de 28,7% e entre os concluintes 64,3%. Esta proporção foi crescente como função do desempenho, tanto para os concluintes como para os ingressantes. A proporção de estudantes que declarou ter estudado a maioria desses conteúdos, mas não os ter aprendido foi bem maior entre os concluintes (13,8%) do que os ingressantes (5,4%).



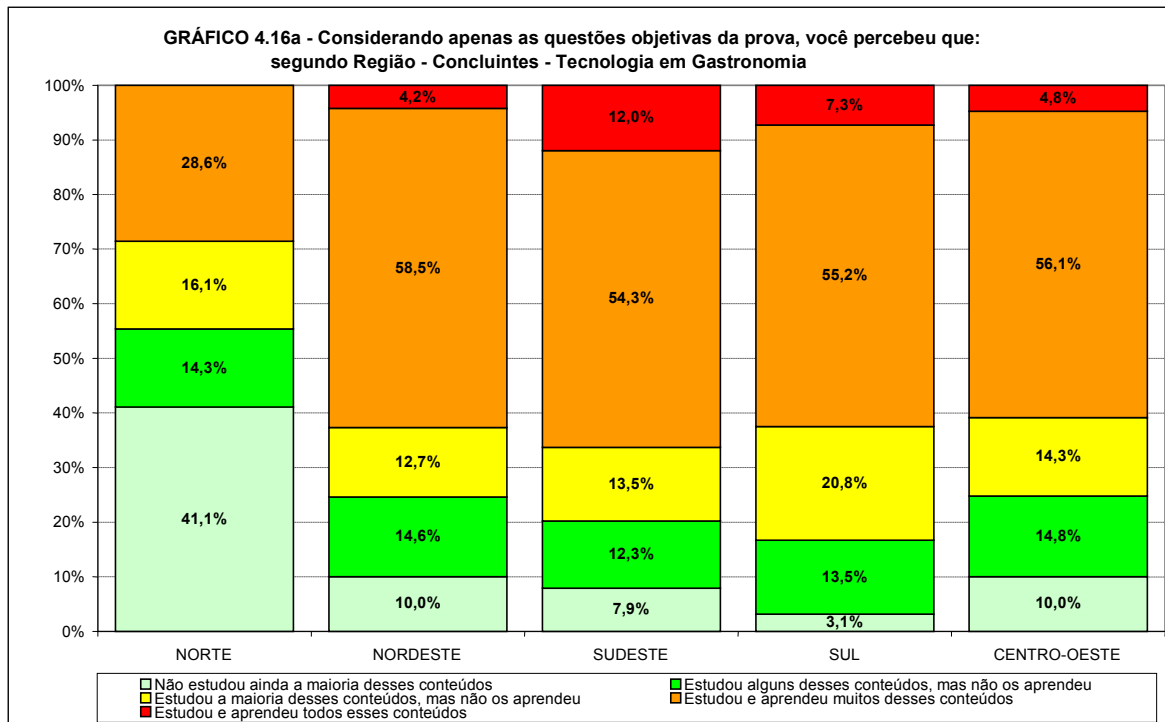
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



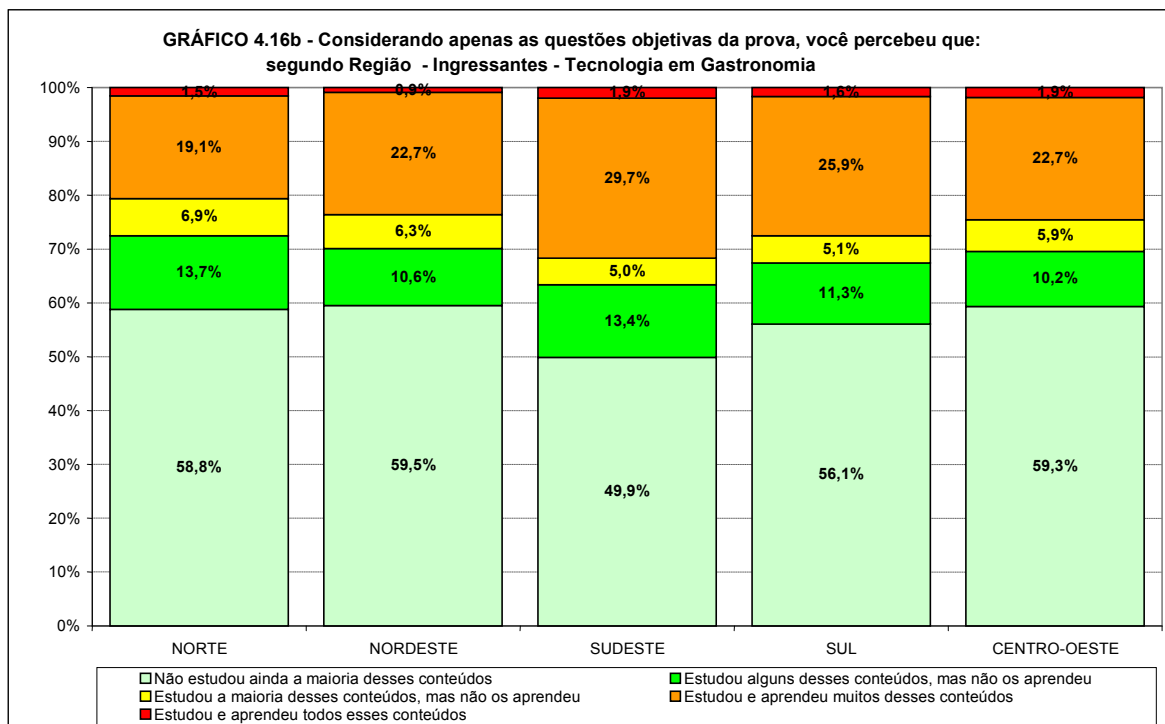
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



Os Gráficos 4.16a e 4.16b apresentam a distribuição das respostas à questão “Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que: ...”, segundo a Região onde o curso está situado para os estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Em relação às Regiões brasileiras, concluintes que afirmaram “não ter estudado ainda a maioria dos conteúdos”, variaram de 3,1% na Região Sul a 41,1%, na Norte. Entre os ingressantes, os percentuais variaram de 49,9% na Região Sudeste a 59,5%, na Nordeste. Em todas as Regiões, a maioria dos concluintes afirmou ter estudado e aprendido todos ou muitos dos conteúdos, com percentuais que variaram de 28,6% na Região Norte a 66,3%, na Sudeste. Para os ingressantes, tal percentual variou de 20,6%, na Região Norte, a 31,6%, na Sudeste.



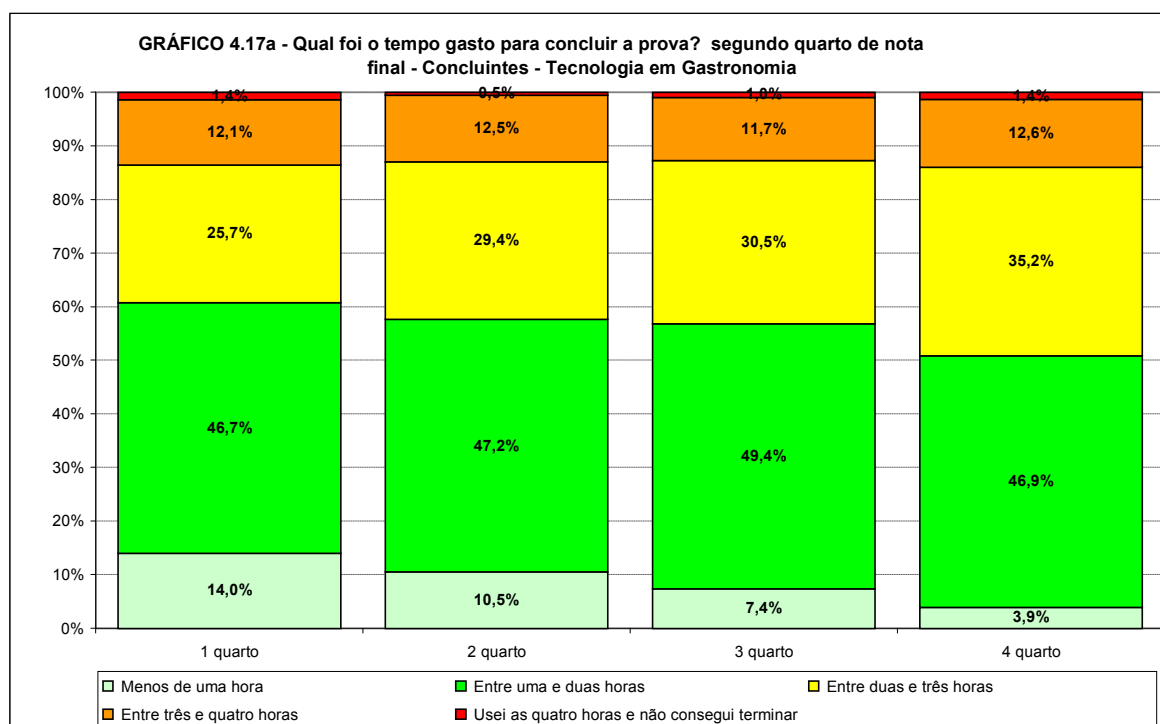
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



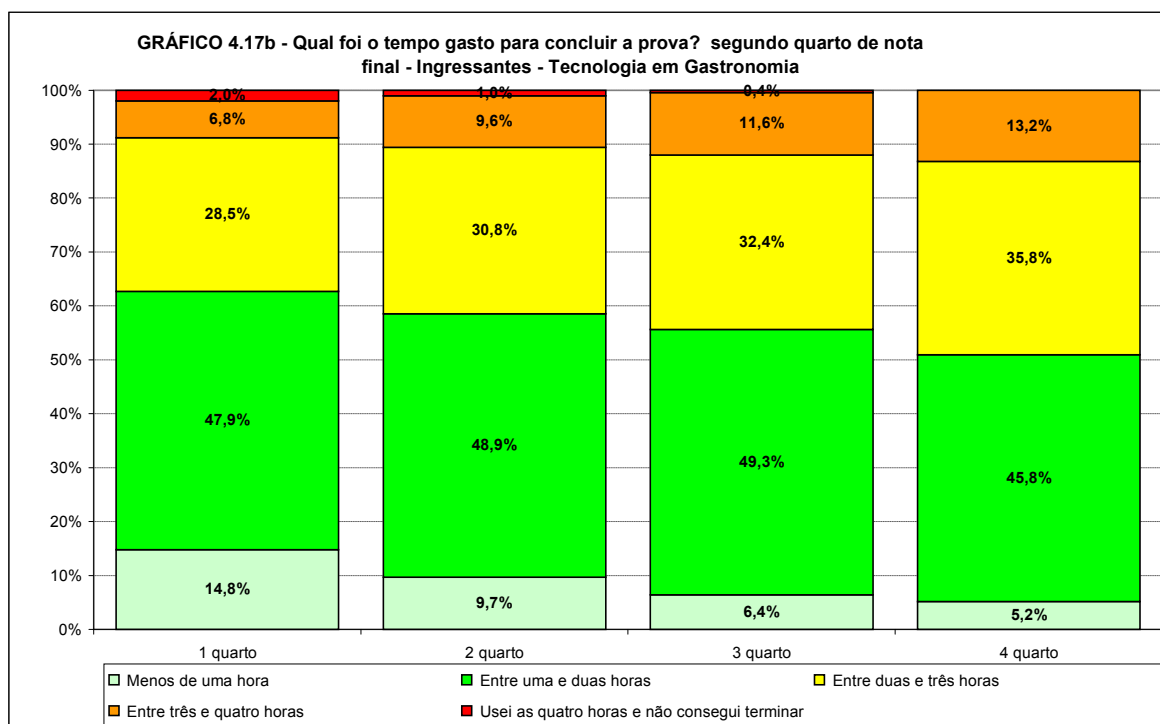
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

## 4.7 Tempo gasto para concluir a prova

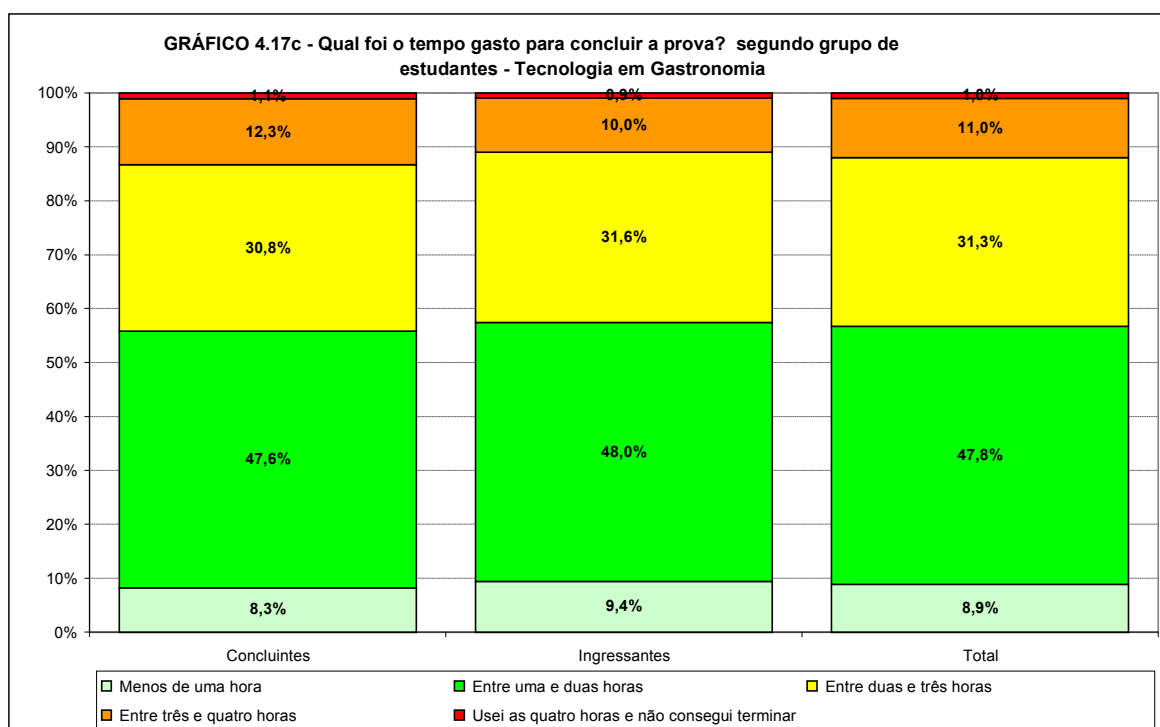
Os Gráficos 4.17a, 4.17b e 4.17c apresentam a distribuição das respostas à questão “Qual foi o tempo gasto para concluir a prova?”, segundo quartos de nota final e grupo de estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. Quando perguntados quanto ao tempo de conclusão da prova, o grupo modal respondeu entre uma e duas horas tanto entre os concluintes (47,6%) quanto entre os ingressantes (48,0%). A segunda maior incidência de respostas foi entre duas e três horas igualmente para ambos os grupos: concluintes (30,8%) e ingressantes (31,6%). A proporção daqueles que declararam ter usado as quatro horas, mas não terem conseguido terminar foi bem baixa: 0,9% entre os ingressantes e 1,1% entre os concluintes. Entre os concluintes e ingressantes percebeu-se uma tendência monotônica do tempo necessário para concluir a prova como função do desempenho: a proporção de estudantes declarando menos de 2 horas é decrescente com o desempenho, indo para os concluintes de 60,7% no primeiro quarto a 50,8% no último. Entre os ingressantes as proporções correspondentes são: 62,7% no primeiro quarto e 51,0% no último.



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



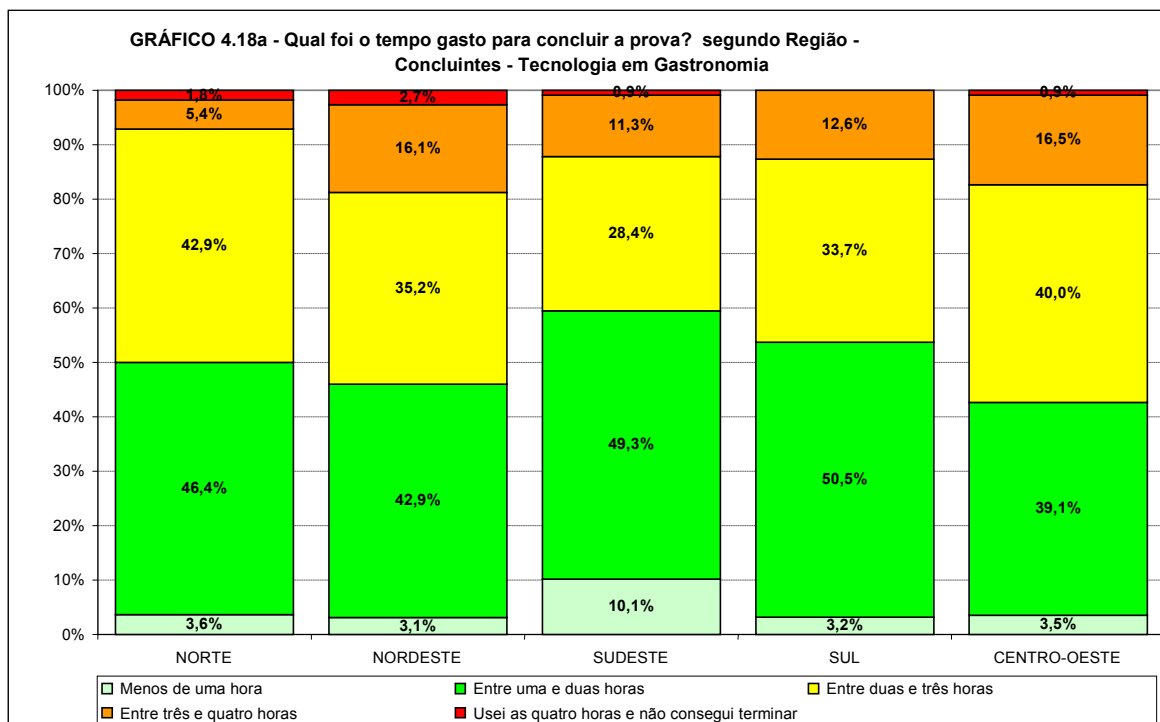
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



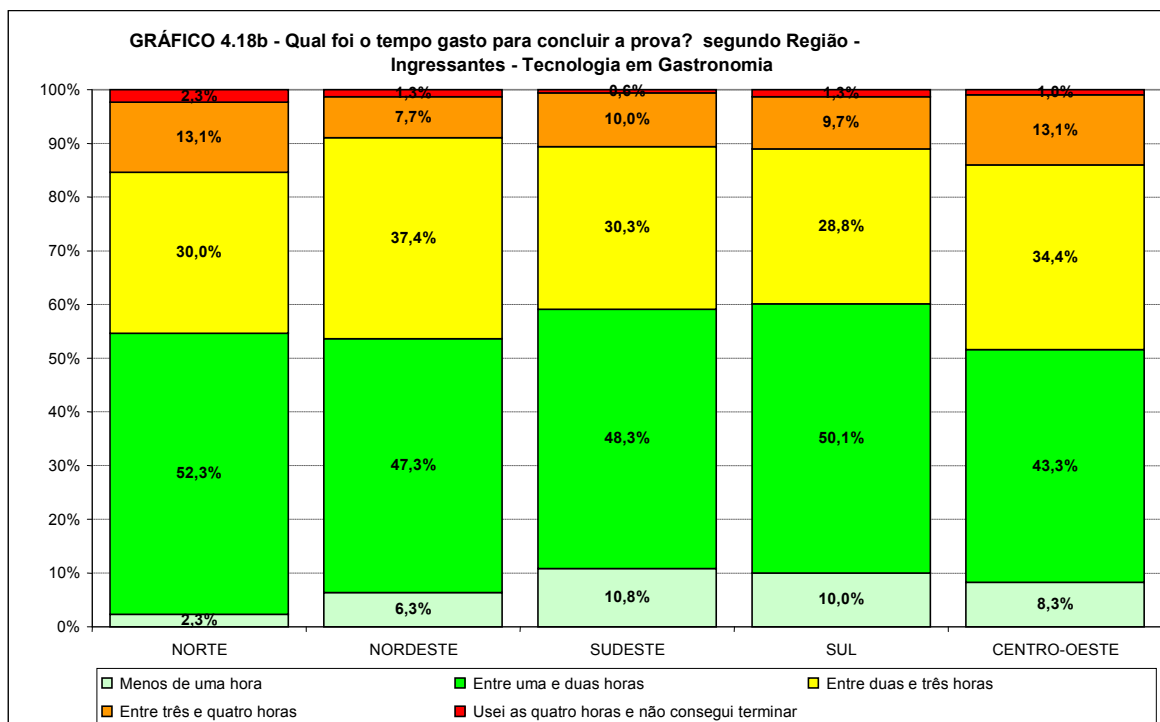
Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Os Gráficos 4.18a e 4.18b apresentam a distribuição das respostas à questão “Qual foi o tempo gasto para concluir a prova?”, segundo a Região onde o curso está situado para os estudantes concluintes e ingressantes que participaram do ENADE/2009 na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. A proporção de concluintes que gastaram entre uma e

duas horas foi maior na Região Sul (50,5%) e menor na Região Centro-Oeste (39,1%). Para ingressantes, o maior percentual para este tempo ocorreu na Região Norte (52,3%) e a menor na Região Centro-Oeste (43,3%).



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

# Capítulo 5

## Distribuição dos Conceitos

### 5.1 Panorama nacional da distribuição dos conceitos

A Tabela 5.1 apresenta a quantidade e o percentual de cursos de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA participantes do ENADE/2009 que se situaram em cada uma das faixas de conceitos, distribuídos de acordo com a Região em que se localizam os cursos das instituições de educação superior, mantenedoras dos cursos responsáveis pela oferta.

O Gráfico 5.1 apresenta a mesma informação sob a forma de diagrama de caixa para uma melhor visualização da dispersão dos conceitos obtidos. No diagrama de caixa, a caixa propriamente dita fica limitada pelos quartis. A barra dentro da caixa em negrito representa a mediana. Linhas verticais unem os quartis aos valores extremos. Se estes valores extremos se configurarem como valores atípicos, estes aparecem como pontos isolados e as linhas terminam no maior (ou menor) valor ainda não considerado atípico. Eventuais valores atípicos aparecem como pequenos círculos com a Categoria Administrativa correspondente. Valores considerados muito atípicos foram representados por estrelas. Um diagrama de caixa para poucos dados ou com dados muito concentrados pode ter alguns pontos coincidentes. Por exemplo, se mais de metade dos cursos de uma Região receberem conceito 5, o valor extremo superior, o quartil superior e a mediana coincidirão. Se o conjunto só contém um dado, este apareceria denotado como a barra da mediana. Se o conjunto apresenta todas as notas iguais, a notação é a mesma, somente uma barra horizontal.

Observando-se os dados da Tabela 5.1, percebe-se que, em termos nacionais, um pouco menos de 1/4 dos cursos ficaram sem conceito: 37,8% do total, correspondendo a 16 cursos do universo de 67. No universo dos cursos que obtiveram conceito (51), predominaram os cursos que receberam conceitos 2 e 3, correspondendo, respectivamente a 23,9% e a 31,3% do total nacional. Com conceito 1, foram 6 os cursos (9,0%). Conceitos 4 e 5 foram alocados a, respectivamente, 10,4% e 1,5% (7 e 1 cursos).

Considerando-se separadamente as cinco Regiões (ver também Gráfico 5.1), observou-se que, da Região Norte, 3 cursos participaram, dos quais 1 obteve o conceito mínimo, um outro o conceito 2 e 1 ficou sem conceito.

Na Região Nordeste, 10 cursos participaram, dos quais, o grupo modal obteve conceito 3 (50,0% correspondendo a 5 cursos). Nenhum curso desta Região obteve conceito máximo

ou conceito mínimo. Os conceitos 2 e 4 foram alocados a 1 curso cada. Foram 3 os cursos que ficaram sem conceito (30,0% do total da Região).

Na Região Sudeste, 33 cursos participaram, dos quais, 15,2% (5 cursos) ficaram sem conceito. O grupo modal entre os com conceito foi o conceito 2, 33,3% (11 cursos) com pouca diferença do conceito 3 com 30,3% (10 cursos). O conceito mínimo foi alcançado por 2 cursos (60,1%) e 1 curso (3,0%) obteve conceito máximo. O conceito 4 foi alocado a 4 cursos (12,1%).

Na Região Sul, exatamente metade dos 12 cursos participantes ficaram sem conceito. Entre os avaliados, o conceito 3 foi modal com 25% dos cursos (3 cursos). O conceito máximo não foi alcançado por nenhum curso e o conceito mínimo tão pouco foi alocado. Os conceitos 2 e 4 foram alocados a respectivamente 2 e 1 cursos (respectivamente 16,7% e 8,3%).

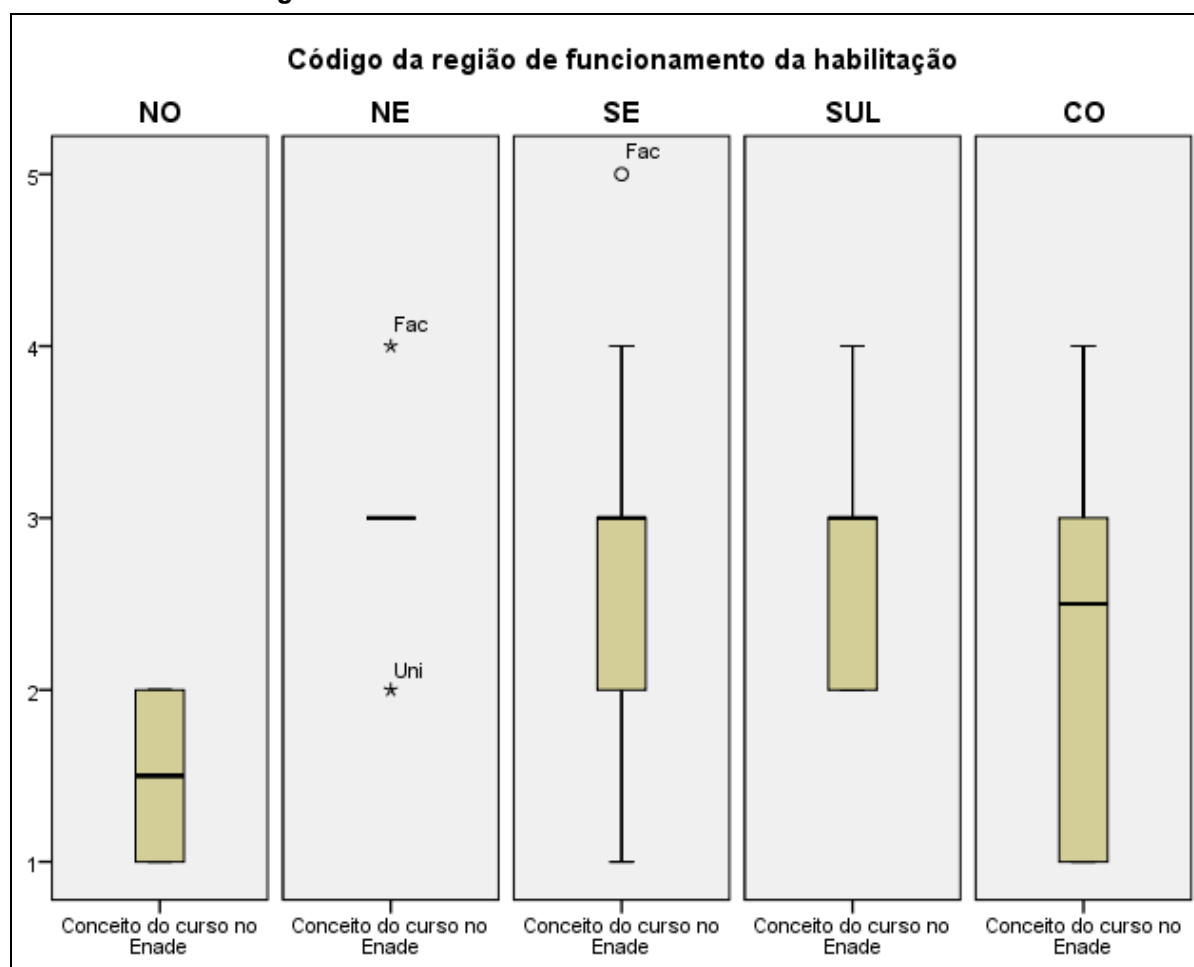
Na Região Centro-Oeste, 9 cursos participaram, sendo que 11,1% (1 curso) ficaram sem conceito. O conceito máximo não foi alcançado por nenhum curso. O mesmo número de cursos, 3, correspondendo a 33,3% obtiveram conceito mínimo e conceito 3. Apenas 1 (11,1%) curso cada obteve conceito 2 e 4.

**Tabela 5.1 – Número e Percentual de Cursos Participantes por Região segundo Conceito obtido – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Conceito	Brasil		REGIÃO									
			Norte		Nordeste		Sudeste		Sul		Centro-Oeste	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	67	100,0%	3	100,0%	10	100,0%	33	100,0%	12	100,0%	9	100,0%
1	6	9,0%	1	33,3%	0	0,0%	2	6,1%	0	0,0%	3	33,3%
2	16	23,9%	1	33,3%	1	10,0%	11	33,3%	2	16,7%	1	11,1%
3	21	31,3%	0	0,0%	5	50,0%	10	30,3%	3	25,0%	3	33,3%
4	7	10,4%	0	0,0%	1	10,0%	4	12,1%	1	8,3%	1	11,1%
5	1	1,5%	0	0,0%	0	0,0%	1	3,0%	0	0,0%	0	0,0%
Sem Conceito	16	23,9%	1	33,3%	3	30,0%	5	15,2%	6	50,0%	1	11,1%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

**Gráfico 5.1 – Distribuição dos Conceitos ENADE dos Cursos Participantes com conceito por Região – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

## 5.2 Conceitos por Categoria Administrativa e por Região

A Tabela 5.2 apresenta a distribuição dos cursos participantes do ENADE/2009 de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, por Categoria Administrativa, de acordo com os conceitos por eles alcançados, segundo Região.

O Gráfico 5.2 apresenta a mesma informação sob a forma de diagrama de caixa para uma melhor visualização da dispersão dos conceitos obtidos. Somente eventuais valores atípicos aparecem com o identificador da Região na qual o curso foi habilitado.

De acordo com as informações apresentadas, a grande maioria, 97,0%, é de cursos em instituições privadas e 3,0% dos cursos eram vinculados a instituições estaduais. Nenhum curso desta área estava vinculado a instituições federais ou municipais. As instituições privadas apresentaram, em termos nacionais, 32,3% dos cursos com conceito 3, 23,1% com conceito 2, 10,8% com conceito 4, 7,7% com conceito mínimo e apenas 1,5% dos cursos alcançaram o conceito máximo. Nas instituições privadas, 16 cursos (24,6%) ficaram sem conceito. As 2 instituições estaduais participantes se concentraram na Região Centro-Oeste, onde obtiveram conceitos 1 e 2.

Considerando-se a análise por Região observou-se que em todas as Regiões brasileiras, com exceção da Região Centro-Oeste como já comentado, todos os cursos foram oferecidos por instituições privadas.

Na Região Norte, dos 3 cursos participantes, 1 ficou sem conceito. Os demais obtiveram os conceitos 1 e 2.

Na Região Nordeste, dos 10 cursos participantes, 3 ficaram sem conceito (30,0%). Os 7 cursos avaliados obtiveram conceitos 3 (5 cursos correspondendo a 50,0%), 2 (1 curso correspondendo a 10,0%) e 4 (1 curso correspondendo a 10,0%).

Na Região Sudeste, dos 33 cursos participantes, 5 ficaram sem conceito (15,2%). Os 28 cursos avaliados obtiveram conceitos 2 (11 cursos correspondendo a 33,3%), 3 (10 cursos correspondendo a 30,3%) e 4 (4 cursos correspondendo a 12,1%). O conceito mínimo foi obtido por 2 cursos (6,1%) e o máximo por apenas 1 curso, equivalendo a 3,0% do total regional.

Na Região Sul, dos 12 cursos participantes, 6 não obtiveram conceito. Dos 6 cursos avaliados, 3 (25,0%) – o grupo modal entre os cursos avaliados, obtiveram o conceito 3, 2 (16,7%) o conceito 2 e 1 (8,3%) curso o conceito 4. nenhum curso nesta Região obteve nem o conceito mínimo nem o máximo.

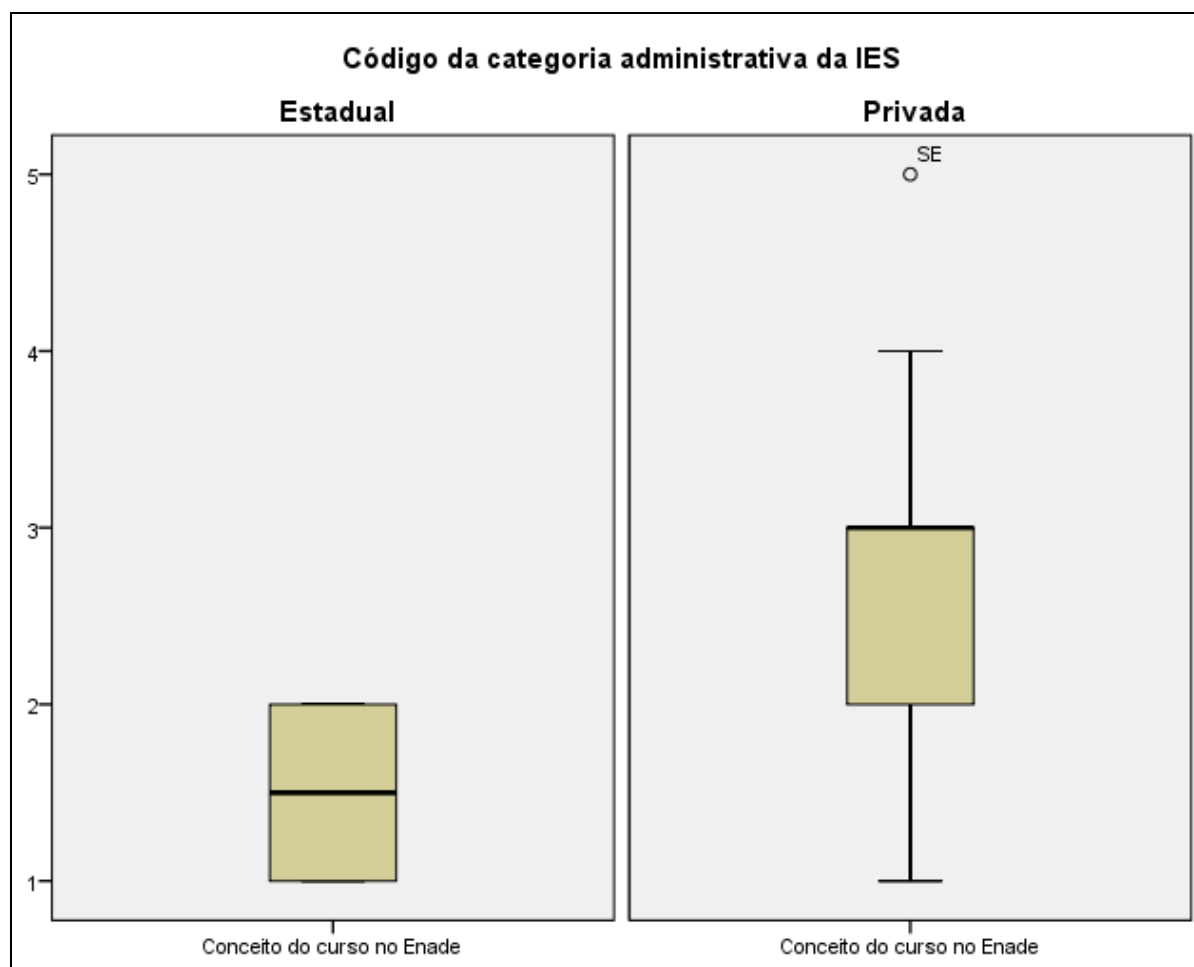
Na Região Centro-Oeste, além da participação de 2 cursos de instituições estaduais já mencionados anteriormente, participaram 7 cursos de instituições privadas que obtiveram conceitos 1 (2 cursos correspondendo a 28,6%), 3 (3 cursos correspondendo a 42,9%) e 4 (1 curso correspondendo a 14,3%). Sem conceito, ficou 1 curso (14,3%). Nenhum curso obteve conceito máximo nem conceito 2.

**Tabela 5.2 - Número de Cursos Participantes por Categoria Administrativa segundo Região e Conceitos – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Região / Conceito	Categoria Administrativa				
	Total	Federal	Estadual	Municipal	Privada
<b>Brasil</b>	<b>67</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>65</b>
1	6	0	1	0	5
2	16	0	1	0	15
3	21	0	0	0	21
4	7	0	0	0	7
5	1	0	0	0	1
Sem Conceito	16	0	0	0	16
<b>Norte</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
1	1	0	0	0	1
2	1	0	0	0	1
3	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0
5	0	0	0	0	0
Sem Conceito	1	0	0	0	1
<b>Nordeste</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
1	0	0	0	0	0
2	1	0	0	0	1
3	5	0	0	0	5
4	1	0	0	0	1
5	0	0	0	0	0
Sem Conceito	3	0	0	0	3
<b>Sudeste</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>33</b>
1	2	0	0	0	2
2	11	0	0	0	11
3	10	0	0	0	10
4	4	0	0	0	4
5	1	0	0	0	1
Sem Conceito	5	0	0	0	5
<b>Sul</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
1	0	0	0	0	0
2	2	0	0	0	2
3	3	0	0	0	3
4	1	0	0	0	1
5	0	0	0	0	0
Sem Conceito	6	0	0	0	6
<b>Centro-Oeste</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
1	3	0	1	0	2
2	1	0	1	0	0
3	3	0	0	0	3
4	1	0	0	0	1
5	0	0	0	0	0
Sem Conceito	1	0	0	0	1

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

**Gráfico 5.2 – Distribuição dos Conceitos ENADE dos Cursos Participantes com conceito por Categoria Administrativa – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

### 5.3 Conceitos por Organização Acadêmica e por Região

Na Tabela 5.3 encontra-se a distribuição dos conceitos atribuídos aos cursos participantes do ENADE/2009 de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, por Organização Acadêmica, segundo as Regiões.

O Gráfico 5.3 apresenta a mesma informação sob a forma de diagrama de caixa para uma melhor visualização da dispersão dos conceitos obtidos. Somente eventuais valores atípicos apareceram com o identificador da Categoria Administrativa.

Os cursos desta área estão principalmente alocados em Universidades (41,8%), Centros Universitários (32,8%) e Faculdades (25,4%). Não houve participação de cursos vinculados a Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET) e Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFECT). Nas Universidades, dos 28 cursos, 7 ficaram sem conceito (25,0%). Dos 21 avaliados em Universidades, o conceito modal foi 2 (35,7%). Nos Centros Universitários e Faculdades, com respectivamente 22 e 17 cursos, 6 e 3 cursos

ficaram sem conceito (correspondendo a 27,3% e 17,6%). Nestas categorias administrativas, o conceito modal entre os cursos avaliados foi 3 (respectivamente 36,4% e 41,2%). Receberam conceito mínimo em Universidades e Centros Universitários, respectivamente 10,7%, 13,6%. Em Faculdades, nenhum curso recebeu conceito mínimo. O conceito máximo só foi obtido nas Faculdades, 5,9% (correspondendo a exatamente 1 curso).

Considerando-se separadamente as cinco Regiões brasileiras, observa-se que, na Região Norte só houve participação de 2 cursos em Centros Universitários que apresentaram conceitos 1 e 2.

Na Região Nordeste houve a participação de 10 cursos, sendo 2 (20,0%) de Universidades, 3 de Centros Universitários (30,0%) e 5 de Faculdades (50,0%). Nas Universidades, os conceitos obtidos foram 2 e 3 (1 curso ficou sem conceito), nos Centros Universitários, dois cursos ficaram sem conceito e o único curso avaliado obteve conceito 3. Nas Faculdades, 3 cursos obtiveram conceito 3, 1 curso o conceito 4 e 1 curso ficou sem conceito.

A Região Sudeste apresentou 33 cursos, 42,4% (14 cursos) em Universidades, 39,4% (13 cursos) em Centros Universitários e 18,2% (6 cursos) em Faculdades. A categoria modal nas Universidades entre os avaliados foi 2 (57,1%) e nos Centros Universitários e nas Faculdades foi o conceito 3 (38,5% e 50,0%, respectivamente). O conceito máximo foi alcançado apenas nas Faculdades por apenas 1 curso (14,3%) e o conceito mínimo foi alocado somente a 2 cursos (15,4%) em Centros Universitários. Nesta Região, 5 cursos ficaram sem conceito: 3 em Universidades e 2 em Centros Universitários.

Na Região Sul, dos 12 cursos participantes na área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, 7 eram de Universidades, 2 de Centros Universitários e 3 de Faculdades. Nenhum curso em Centro Universitário foi avaliado. Nas Universidades e Faculdades, respectivamente 3 e 1 cursos não foram avaliados. Nas Universidades, 3 (42,9%) cursos apresentaram conceito 3 e 1 (14,3%) curso o conceito 4. Nas Faculdades, os 2 cursos avaliados apresentaram o conceito 2.

Na Região Centro-Oeste, dos 9 cursos participantes, 5 estavam em Universidades, 2 em Centros Universitários e 2 em Faculdades. Em Faculdades, todos os 2 cursos foram avaliados, 1 com conceito 3 e o outro com conceito 4. Nos Centros Universitários, os dois cursos foram avaliados e receberam conceito 3. Nas Universidades, 3 cursos obtiveram o conceito mínimo, 1 o conceito 2 e 1 não foi avaliado.

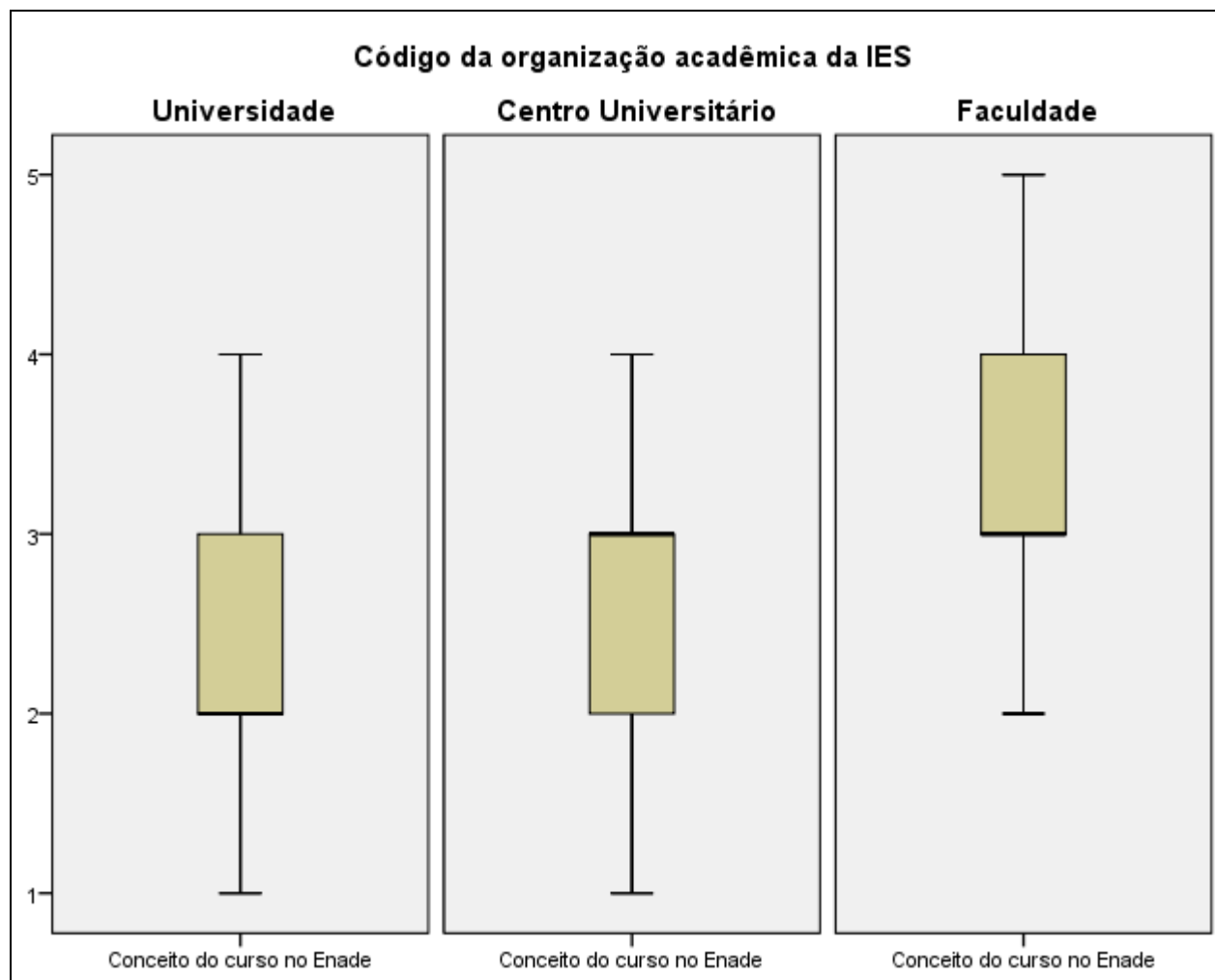
**Tabela 5.3 – Número de Cursos Participantes por Organização Acadêmica segundo Região e Conceitos – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Região / Conceito	Categoria Administrativa						
	Total	Universidade	Centro Universitário	Faculdade	Centro Federal de Educação Tecnológica	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia	Demais*
<b>Brasil</b>	<b>67</b>	<b>28</b>	<b>22</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	6	3	3	0	0	0	0
2	16	10	3	3	0	0	0
3	21	6	8	7	0	0	0
4	7	2	2	3	0	0	0
5	1	0	0	1	0	0	0
Sem Conceito	16	7	6	3	0	0	0
<b>Norte</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	1	0	1	0	0	0	0
2	1	0	1	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0	0	0
5	0	0	0	0	0	0	0
Sem Conceito	1	0	0	1	0	0	0
<b>Nordeste</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	0	0	0	0	0	0	0
2	1	1	0	0	0	0	0
3	5	1	1	3	0	0	0
4	1	0	0	1	0	0	0
5	0	0	0	0	0	0	0
Sem Conceito	3	0	2	1	0	0	0
<b>Sudeste</b>	<b>33</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	2	0	2	0	0	0	0
2	11	8	2	1	0	0	0
3	10	2	5	3	0	0	0
4	4	1	2	1	0	0	0
5	1	0	0	1	0	0	0
Sem Conceito	5	3	2	0	0	0	0
<b>Sul</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	0	0	0	0	0	0	0
2	2	0	0	2	0	0	0
3	3	3	0	0	0	0	0
4	1	1	0	0	0	0	0
5	0	0	0	0	0	0	0
Sem Conceito	6	3	2	1	0	0	0
<b>Centro-Oeste</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	3	3	0	0	0	0	0
2	1	1	0	0	0	0	0
3	3	0	2	1	0	0	0
4	1	0	0	1	0	0	0
5	0	0	0	0	0	0	0
Sem Conceito	1	1	0	0	0	0	0

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Nota: \* Faculdades, Instituto ou Escola Superior e Faculdade de Tecnologia

**Gráfico 5.3 – Distribuição dos Conceitos dos Cursos Participantes com conceito por Organização Acadêmica – ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

# Capítulo 6

## Características dos Estudantes

O processo avaliativo do ENADE contemplou, além das provas de desempenho em Formação Geral e Componente Específico, o Questionário do Estudante, que foi previamente enviado aos estudantes e deveria ser devolvido no momento da realização das provas.

O Questionário do Estudante foi de fundamental importância, já que permitiu o conhecimento e a análise do perfil socioeconômico dos ingressantes e concluintes das áreas de graduação e dos fatores que pudessem estar relacionados ao desempenho desses estudantes. Além disso, forneceu dados de percepção deles sobre o ambiente de ensino-aprendizagem. Dessa forma, tal questionário configurou-se em um conjunto importante de informações que podem contribuir para a melhoria da educação superior tanto em relação à formulação de políticas públicas quanto à atuação dos gestores de ensino e dos docentes.

Este capítulo tem como objetivo apresentar os resultados obtidos a partir da análise dos dados do Questionário do Estudante, que foi respondido por 4.345 estudantes (2.542 ingressantes e 1.803 concluintes) do curso de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA. São 1,9% oriundos de instituições estaduais e 98,1% de instituições particulares. Nenhum estudante de instituição federal nem de instituição municipal participou. Os estudantes participantes estão distribuídos por Região da seguinte forma: Norte (3,2%), Nordeste (11,1%), Sudeste (65,1%), Sul (9,5%) e Centro-Oeste (11,2%).

O Questionário do Estudante foi composto por 54 questões de múltipla escolha que abordaram temas como perfil socioeconômico, relação com recursos de informação, avaliação das condições de ensino da instituição, contribuição do curso, propostas pedagógicas, processos relacionais, entre outros. O Anexo II apresenta uma tabulação na íntegra de todas as variáveis desagregando ainda por quartos de nota geral.

Os resultados neste capítulo foram obtidos, na sua maioria, com base nas análises que consideraram cada estudante convocado e presente no exame, e que, além disso, responderam e entregaram o “Questionário do Estudante”, podendo, ser estendidos para o total de estudantes ingressantes e concluintes da instituição, supondo que não existiu um viés relacionado nem com a presença/ausência na prova, nem com o fato de responder e entregar o “Questionário do Estudante”. As informações de sexo e idade não fizeram parte deste questionário, mas foram informados diretamente quando da inscrição. Por questão de consistência as tabulações referentes a estas características foram tabuladas também para o mesmo universo: estudante convocado e presente no exame, e que responderam e entregaram o “Questionário do Estudante”.

## 6.1 Perfil do estudante

### 6.1.1 Características socioeconômicas

Os estudantes da área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA eram, no ENADE/2009, em maior parte, do sexo feminino (total de 60,0%), sendo de 40,0% o percentual de estudantes do sexo masculino. Os estudantes desta área, ingressantes e concluintes apresentaram uma distribuição com uma proporção maior do sexo feminino, com uma participação masculina ligeiramente maior entre os ingressantes. (ver Tabela 6.1).

**Tabela 6.1 – Distribuição por sexo dos estudantes ingressantes e concluintes.  
ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

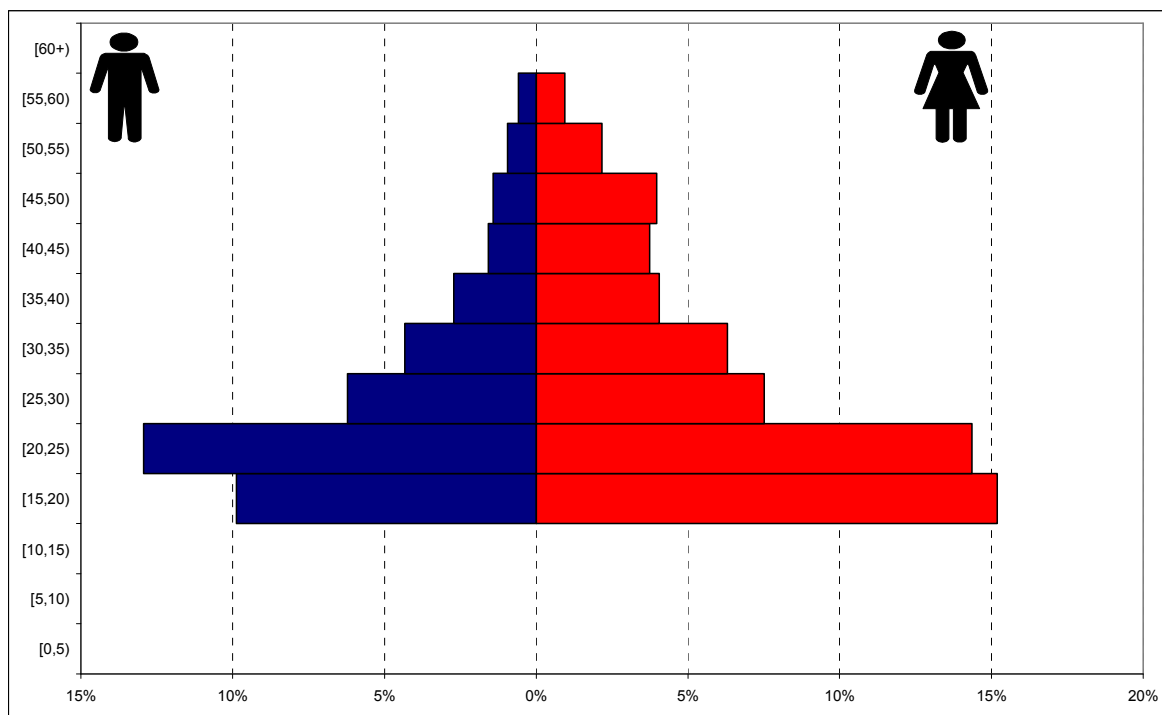
	Masculino	Feminino	Total	Masculino %	Feminino %
Concluintes	700	1103	1803	38,8%	61,2%
Ingressantes	1038	1504	2542	40,8%	59,2%
Total	1738	2607	4345	40,0%	60,0%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Com relação à idade, a faixa etária modal dos ingressantes está situada entre 20 e 25 anos (27,3%). A média de idade dos estudantes ingressantes foi de 27,7 anos. Entre os concluintes, os percentuais mais elevados encontram-se na faixa etária entre 20 e 25 anos (38,0%). A média de idade dos estudantes concluintes foi de 29,1 anos.

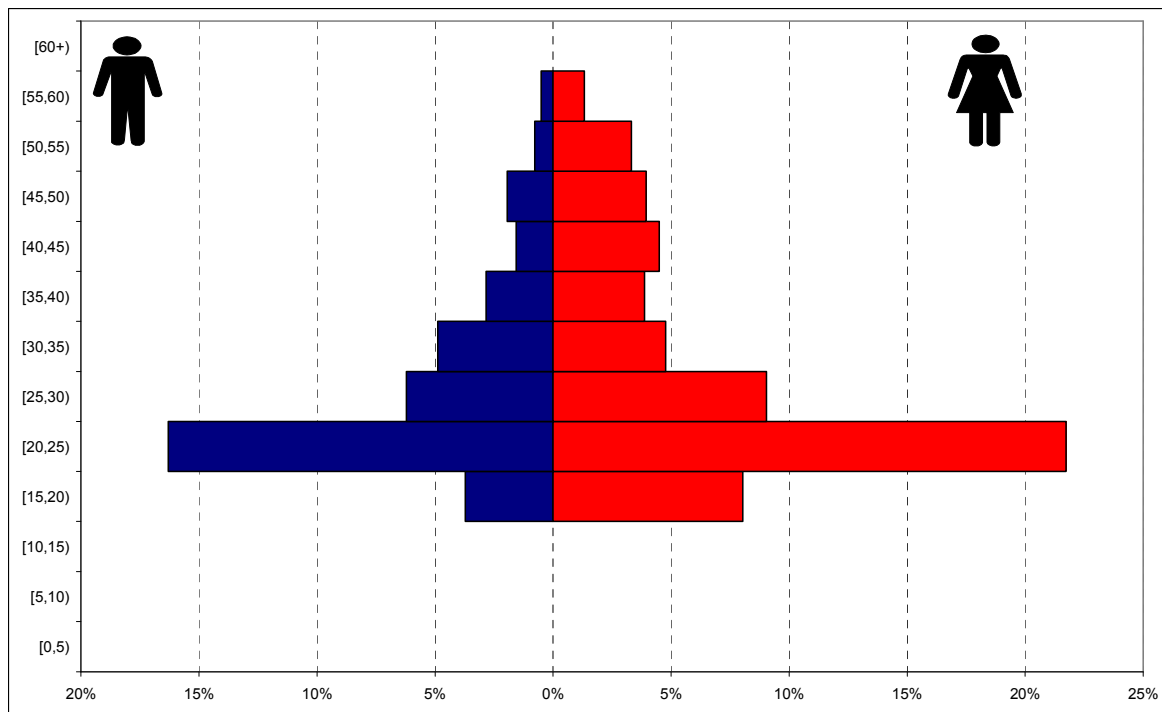
Comparando-se as duas pirâmides etárias verificou-se uma população mais jovem no grupo de ingressantes, inclusive, entre estes, com uma significativa representatividade da faixa etária de 15 a 20 anos (25,1%). Um percentual menor de concluintes (11,8%) se declarou nesta faixa etária. A concentração de estudantes ingressantes ocorreu nas faixas etárias que englobam as idades entre 15 e 35 anos (76,7%). A concentração de estudantes concluintes ocorre nas faixas etárias que englobam as idades entre 15 e 30 anos (65,1%). Em ambas as pirâmides a distribuição dos sexos apresentou uma preponderância do sexo feminino.

**Gráfico 6.1 – Pirâmide Etária dos estudantes ingressantes no ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

**Gráfico 6.2 – Pirâmide Etária dos estudantes concluintes no ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**



Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Quanto à etnia, a Tabela 6.2 ilustra a frequência das respostas dos estudantes por meio de seus relatos.

**Tabela 6.2 – Relato dos estudantes ingressantes e concluintes quanto à sua etnia. ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Como você se considera?	Ingressante	Concluente	Total
Branco(a)	68,8%	71,9%	70,2%
Negro(a)	6,5%	6,2%	6,4%
Pardo(a)/mulato(a)	20,2%	17,2%	18,9%
Amarelo(a) (de origem oriental)	3,6%	3,7%	3,6%
Indígena ou de origem indígena	0,9%	1,0%	0,9%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Como se pode verificar, a maioria dos estudantes ingressantes e concluintes da área de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA declarou-se brancos (70,2%), com uma proporção um pouco maior entre os concluintes (71,9%) do que entre os ingressantes (68,8%). O segundo grupo em representatividade foram os pardos (18,9%), com uma proporção um pouco menor entre os concluintes (17,2%) do que entre os ingressantes (20,2%). O terceiro grupo em representatividade foram os negros (6,4%). Entre os auto-declarados negros, semelhantemente ao que ocorreu entre os pardos, existiu uma proporção um pouco menor entre os concluintes (6,2%) do que entre os ingressantes (6,5%).

Existe ainda uma proporção menor de estudantes que se auto-declarou amarelo ou de origem indígena, respectivamente 3,6% e 0,9%.

O comportamento do total de estudantes apontou para uma bimodalidade, com o grupo modal principal na faixa acima de 10 até 30 salários mínimos (20,1%) e um segundo máximo local na faixa acima de 1,5 até 3 salários mínimos (18,5%). Entre as modas, existe um mínimo local na faixa acima de 4,5 até 6 salários mínimos com 11,3% (ver Tabela 6.3). Na faixa de maior renda – acima de 30 salários mínimos – se encontrou 7,8% dos estudantes. Comparando ingressantes e concluintes verifica-se, em média, um maior valor da renda para os concluintes.

**Tabela 6.3 – Faixa de renda mensal declarada pelos estudantes ingressantes e concluintes. ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Qual a faixa de renda mensal das pessoas com quem você mora?	Ingressante	Concluinte	Total
Nenhuma	3,8%	3,4%	3,6%
Até 1,5 salário mínimo (até R\$ 697,50)	7,5%	4,9%	6,4%
Acima de 1,5 até 3 salários mínimos (R\$ 697,51 a R\$ 1.395,00)	20,1%	16,1%	18,5%
Acima de 3 até 4,5 salários mínimos (R\$ 1.395,01 a R\$ 2.092,50)	14,8%	14,8%	14,8%
Acima de 4,5 até 6 salários mínimos (R\$ 2.092,51 a R\$ 2.790,00)	10,7%	12,3%	11,3%
Acima de 6 até 10 salários mínimos (R\$ 2.790,01 a R\$ 4.650,00)	17,1%	17,9%	17,5%
Acima de 10 até 30 salários mínimos (R\$ 4.650,01 a R\$ 13.950,00)	19,3%	21,1%	20,1%
Acima de 30 salários mínimos (mais de R\$ 13.950,01)	6,7%	9,5%	7,8%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Quanto a existência de renda, 60,6% declararam ter renda, mas nem todos conseguem se sustentar integralmente (ver Tabela 6.4): 31,8% dos estudantes apesar de terem declarado ter renda, afirmaram receber ajuda financeira da família para o financiamento de seus gastos. Comparando ingressantes e concluintes, verifica-se que 29,4% dos concluintes contra 28,4% dos ingressantes auferiram renda e se sustentaram integralmente, inclusive com uma boa parcela desse grupo contribuindo ou sendo o principal responsável pelo sustento familiar.

**Tabela 6.4 – Existência de renda e contribuição para seu próprio sustento estudantes ingressantes e concluintes. ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Existência de renda e contribuição para o próprio sustento.	Ingressante	Concluinte	Total
Não tenho renda e meus gastos são financiados pela minha família ou por outras pessoas.	40,9%	37,1%	39,4%
Tenho renda, mas recebo ajuda da família ou de outras pessoas para financiar meus gastos.	30,7%	33,4%	31,8%
Tenho renda e me sustento totalmente.	11,2%	10,7%	11,0%
Tenho renda, me sustento e contribuo com o sustento da família	11,4%	13,1%	12,1%
Tenho renda, me sustento e sou o principal responsável pelo sustento da família	5,8%	5,7%	5,7%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

A respeito do tipo de curso frequentado no ensino médio (Tabela 6.5), verificou-se que a maior parte dos estudantes (total de 73,6%) é proveniente do ensino médio tradicional. Constatou-se, também, que uma parcela menor de estudantes é oriunda dos cursos profissionalizantes (total de 14,2%), incluindo o de magistério.

**Tabela 6.5 – Tipo de curso frequentado no ensino médio por estudantes ingressantes e concluintes. ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Que tipo de curso de ensino médio você concluiu?	Ingressante	Concluinte	Total
Ensino médio tradicional.	73,3%	74,1%	73,6%
Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, etc.).	10,0%	11,5%	10,6%
Profissionalizante magistério (Curso Normal).	3,6%	3,5%	3,6%
Educação de Jovens e Adultos – EJA/Supletivo.	11,5%	9,4%	10,7%
Outro.	1,6%	1,5%	1,5%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Verificou-se certa uniformidade da procedência dos estudantes entre escolas públicas e privadas, pois praticamente a metade é proveniente de Escola Pública - quer tenha feito neste tipo de instituição todo o Ensino Médio ou apenas a maior parte dele (48,6%). Este comportamento ocorre tanto para estudantes ingressantes (51,5% são provenientes de Escola Pública, tendo feito integralmente ou a maior parte) ou por concluintes (44,2%).

**Tabela 6.6 – Tipo de escola cursada no ensino médio por ingressantes e concluintes. ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Em que tipo de escola você cursou o ensino médio?	Ingressante	Concluinte	Total
Todo em escola pública.	44,6%	38,1%	42,0%
Todo em escola privada (particular).	38,1%	43,6%	40,3%
A maior parte em escola pública.	6,9%	6,1%	6,6%
A maior parte em escola privada (particular).	5,0%	6,7%	5,7%
Metade em escola pública e metade em escola privada (particular).	5,4%	5,5%	5,4%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

### 6.1.2 Características relacionadas às fontes de informação e de pesquisa, ao hábito de estudo e à participação em atividades acadêmicas extraclasse

No Questionário do Estudante do ENADE/2009, os quesitos acerca das fontes de informações para estudo cobriram tanto o acesso à Internet quanto à biblioteca. A Tabela 6.7 apresenta a informação sobre o acesso à Internet proporcionada pela instituição de ensino.

Nota-se uma opinião diferenciada entre ingressantes e concluintes no tocante à forma de viabilização do acesso à Internet pela instituição de ensino (ver Tabela 6.7). Entre os estudantes ingressantes, 68,8% afirmaram que a instituição viabilizou plenamente o acesso, valor muito parecido com a proporção entre os estudantes concluintes 68,2%. Pode-se afirmar que o acesso à Internet ocorreu para um percentual elevado de estudantes, pois 96,4% dos estudantes afirmaram ter algum tipo de acesso viabilizado pela instituição.

**Tabela 6.7 – Acesso à Internet por ingressantes e concluintes. ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Como a sua instituição viabiliza o acesso dos estudantes de graduação à Internet para atender às necessidades do curso?	Ingressante	Concluinte	Total
Plenamente.	68,8%	68,2%	68,7%
Parcialmente.	27,1%	28,6%	27,7%
Não viabiliza para os estudantes do meu curso.	2,6%	2,3%	2,4%
Não viabiliza para nenhum estudante.	1,5%	0,9%	1,2%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

A Tabela 6.8 indica a frequência de utilização da biblioteca. Somente 0,4% de estudantes declararam estar em instituições que não dispunham de uma biblioteca. Dentre os estudantes que declararam estar em instituições com biblioteca. Um pouco mais de 10% afirmou nunca a utilizar.

Um grupo de estudantes declarou estar em instituições com biblioteca e afirmaram utilizá-la apenas em épocas de provas e/ou trabalhos (31,7%). Um contingente expressivo (45,1%) dos estudantes declarou utilizar a biblioteca pelo menos uma vez por semana.

**Tabela 6.8 – Frequência de utilização da biblioteca por ingressantes e concluintes. ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Com que frequência você normalmente utiliza a biblioteca de sua instituição?	Ingressante	Concluente	Total
Diariamente.	6,3%	7,7%	6,9%
Entre duas e quatro vezes por semana.	16,9%	19,3%	17,9%
Uma vez por semana.	21,4%	18,8%	20,3%
Uma vez a cada 15 dias.	12,3%	11,7%	12,1%
Somente em épocas de provas e/ou trabalhos.	30,5%	33,6%	31,7%
Nunca a utilizo.	12,2%	8,6%	10,7%
A instituição não tem biblioteca.	0,4%	0,3%	0,4%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Com relação ao hábito de estudo dos estudantes, 56,2% afirmaram estudar entre 1 e 3 horas semanais e 17,7% entre 4 e 7 horas (ver Tabela 6.9). Entre os ingressantes foi maior o número de estudantes que estudaram entre 1 e 3 horas semanais (ingressantes 57,6% e concluintes 54,0%), por outro lado, foi maior a proporção de estudantes concluintes estudando quatro ou mais horas (ingressantes 27,6% e concluintes 29,2%).

**Tabela 6.9 – Hábito de estudo de ingressantes e concluintes por meio do número de horas de estudo. ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Quantas horas por semana, aproximadamente, você dedica aos estudos, excetuando as horas de aula?	Ingressante	Concluente	Total
Nenhuma, apenas assisto às aulas.	14,8%	16,8%	15,6%
Uma a três.	57,6%	54,0%	56,2%
Quatro a sete.	18,2%	17,1%	17,7%
Oito a doze.	5,6%	6,0%	5,7%
Mais de doze.	3,8%	6,1%	4,8%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Por fim, serão apresentados os resultados referentes à inserção dos estudantes em atividades acadêmicas extraclasse de iniciação científica, projetos de pesquisa, monitoria e extensão. Na Tabela 6.10 estão expostos os resultados referentes a essa inserção.

Verificou-se que, em todas as atividades acadêmicas investigadas, a participação dos ingressantes é menor que a dos concluintes. Entre os estudantes, no geral, as atividades de extensão conseguem atrair um contingente maior (24,2%). As atividades de monitoria, que preparam o estudante para a cátedra são menos procuradas (15,2%).

**Tabela 6.10 – Inserção dos estudantes ingressantes e concluintes em atividades acadêmicas extraclasse. ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Que tipo de atividade acadêmica você desenvolve/desenvolveu, predominantemente, durante o curso, além daquelas obrigatórias?	Ingressante	Concluinte	Total
Atividades de Iniciação Científica ou tecnológica	20,0%	26,3%	22,6%
Atividades de Monitoria	12,8%	18,6%	15,2%
Atividades de Extensão promovidas pela instituição	20,0%	30,0%	24,2%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

As Tabelas 6.11, 6.12, 6.13 e 6.14 tentam dar conta da inserção dos estudantes nos diferentes programas.

É grande a proporção (75,3%) dos estudantes em instituições que oferecem programa de iniciação científica. No entanto, 52,7% afirmam nunca ter participado de qualquer atividade ligada a este programa. Entre os estudantes concluintes, 16,5% afirmam que a sua participação no programa trouxe uma grande contribuição, por oposição a 12,3% entre os ingressantes.

**Tabela 6.11 – Inserção dos estudantes ingressantes e concluintes em programas de iniciação científica. ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Você participou de programas de iniciação científica? Como foi a contribuição para a sua formação?	Ingressante	Concluinte	Total
Sim, participei e tive grande contribuição.	12,3%	16,5%	14,0%
Sim, participei e tive pouca contribuição.	6,0%	7,3%	6,5%
Sim, participei e não percebi nenhuma contribuição.	1,8%	2,5%	2,1%
Não participei, mas a instituição oferece.	57,0%	46,6%	52,7%
A instituição não oferece esse tipo de programa.	22,9%	27,1%	24,7%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

No curso de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, 80,2% dos estudantes estão em instituições que têm programa de monitoria. Mas, 64,9% afirmaram nunca ter participado deste programa ou de qualquer atividade ligada a ele. Entre os 15,3% que de alguma forma participaram do programa, 10,7% afirmaram que sua participação teve uma grande contribuição para sua formação, percentual ligeiramente maior entre os concluintes, 13,5%.

**Tabela 6.12 – Inserção dos estudantes ingressantes e concluintes em programas de monitoria. ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Você participou de programas de monitoria? Como foi a contribuição para a sua formação?	Ingressante	Concluinte	Total
Sim, participei e teve grande contribuição.	8,6%	13,5%	10,7%
Sim, participei e teve pouca contribuição.	2,8%	3,6%	3,2%
Sim, participei e não percebi nenhuma contribuição.	1,3%	1,4%	1,4%
Não participei, mas a instituição oferece.	69,2%	59,4%	64,9%
A instituição não oferece esse tipo de programa.	18,1%	22,1%	19,8%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Para os programas de extensão 80,9% dos estudantes de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA afirmaram a existência do programa em suas instituições de ensino. Apesar do percentual elevado de estudantes que nunca participaram do programa (56,7%) é também elevado, entre os que participaram o percentual que afirma ter o programa contribuído de forma contundente para sua formação (17,7% num total de 24,2% que participaram, ou seja, 73,1%), percentual maior entre os concluintes (22,5% num total de 30,1% que participaram, ou seja, 74,8%).

**Tabela 6.13 – Inserção dos estudantes ingressantes e concluintes em programas de extensão. ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Você participou de programas de extensão? Como foi a contribuição para a sua formação?	Ingressante	Concluinte	Total
Sim, participei e teve grande contribuição.	14,2%	22,5%	17,7%
Sim, participei e teve pouca contribuição.	4,5%	5,5%	4,9%
Sim, participei e não percebi nenhuma contribuição.	1,3%	2,1%	1,6%
Não participei, mas a instituição oferece.	62,1%	49,1%	56,7%
A instituição não oferece esse tipo de programa.	17,9%	20,8%	19,1%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Nota-se que 44,6% dos estudantes estão em cursos que não apóiam financeiramente a participação dos seus estudantes em eventos como congressos, encontros, seminários, visitas técnicas e etc. Tal percentual foi maior entre os estudantes concluintes (45,3%).

**Tabela 6.14 – Apoio aos estudantes ingressantes e concluintes para participação em eventos (congressos, encontros, seminários, visitas técnicas, etc.). ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Seu curso apóia financeiramente a participação dos estudantes em eventos (congressos, encontros, seminários, visitas técnicas, etc.)?	Ingressante	Concluinte	Total
Sim, sem restrições.	20,3%	17,2%	19,0%
Sim, mas apenas eventualmente.	35,7%	37,5%	36,4%
Não apóia de modo algum.	44,0%	45,3%	44,6%

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009



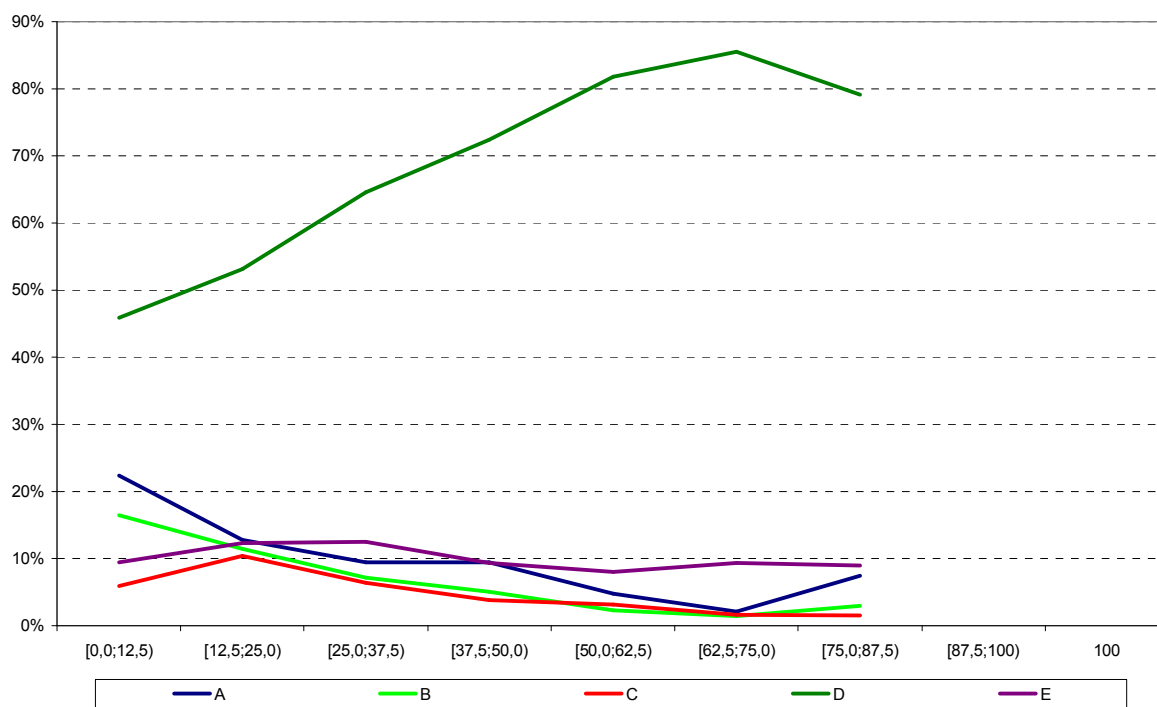
**ENADE** 2009  
EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES

# ANEXOS

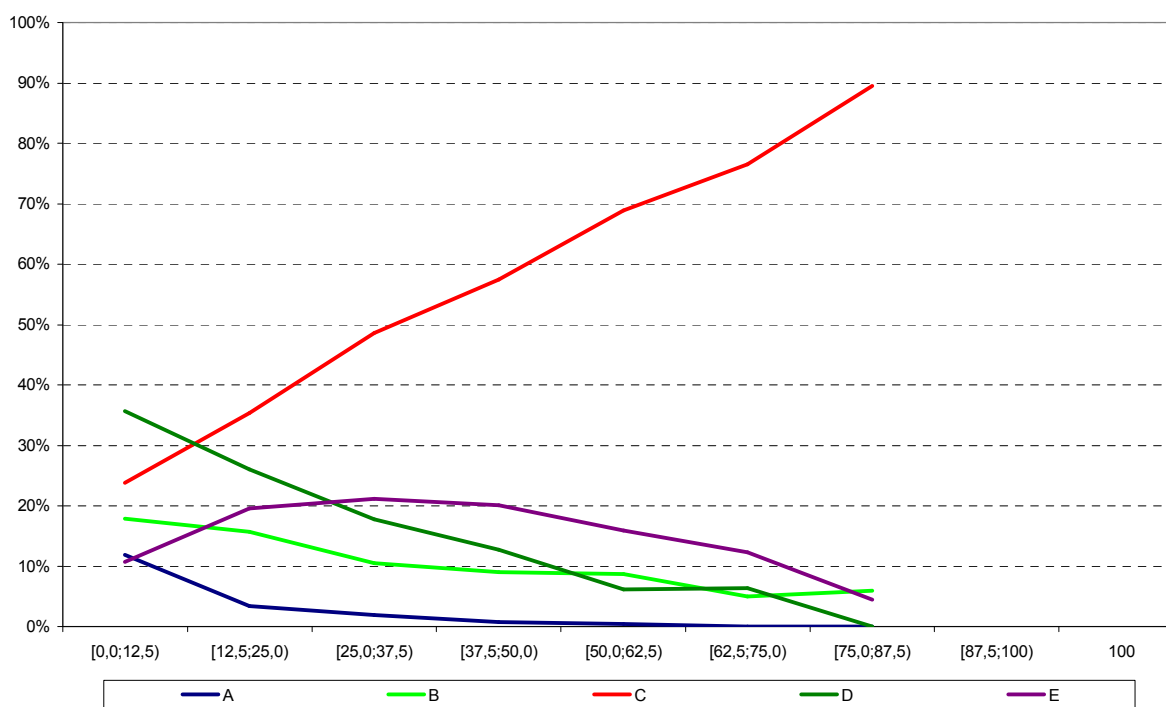
# **ANEXO I**

## **Análise Gráfica dos Itens**

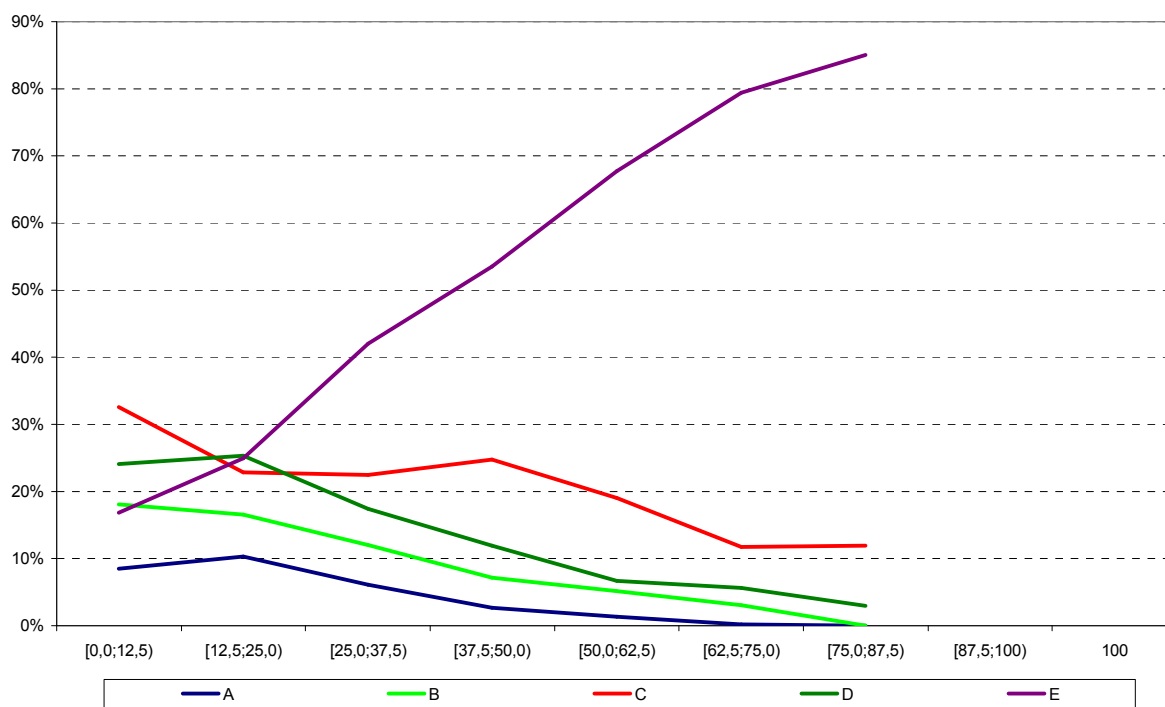
Análise Gráfica do item 1 - Formação Geral ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



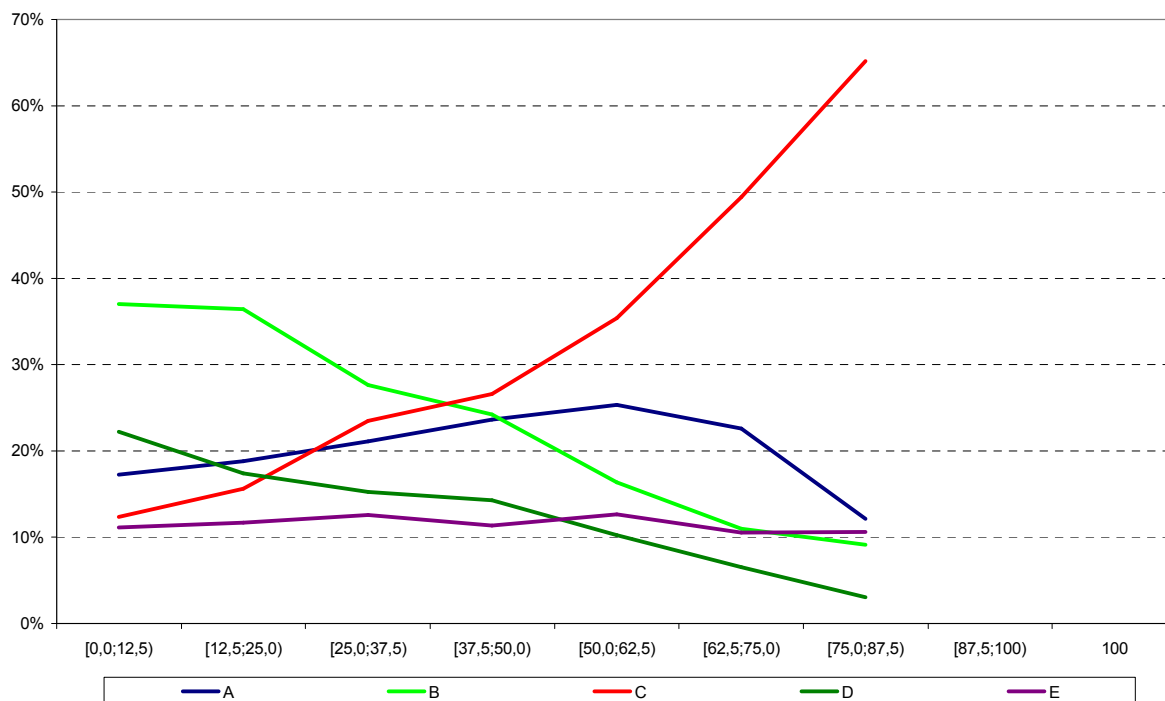
Análise Gráfica do item 2 - Formação Geral ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



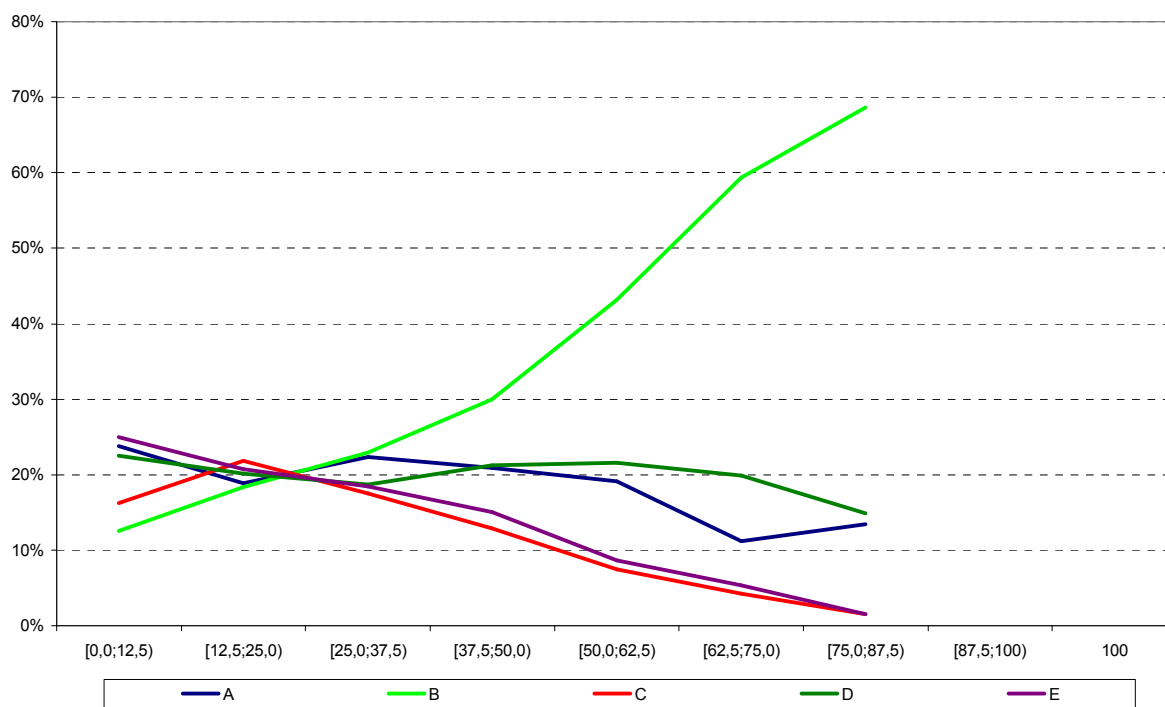
Análise Gráfica do item 3 - Formação Geral ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



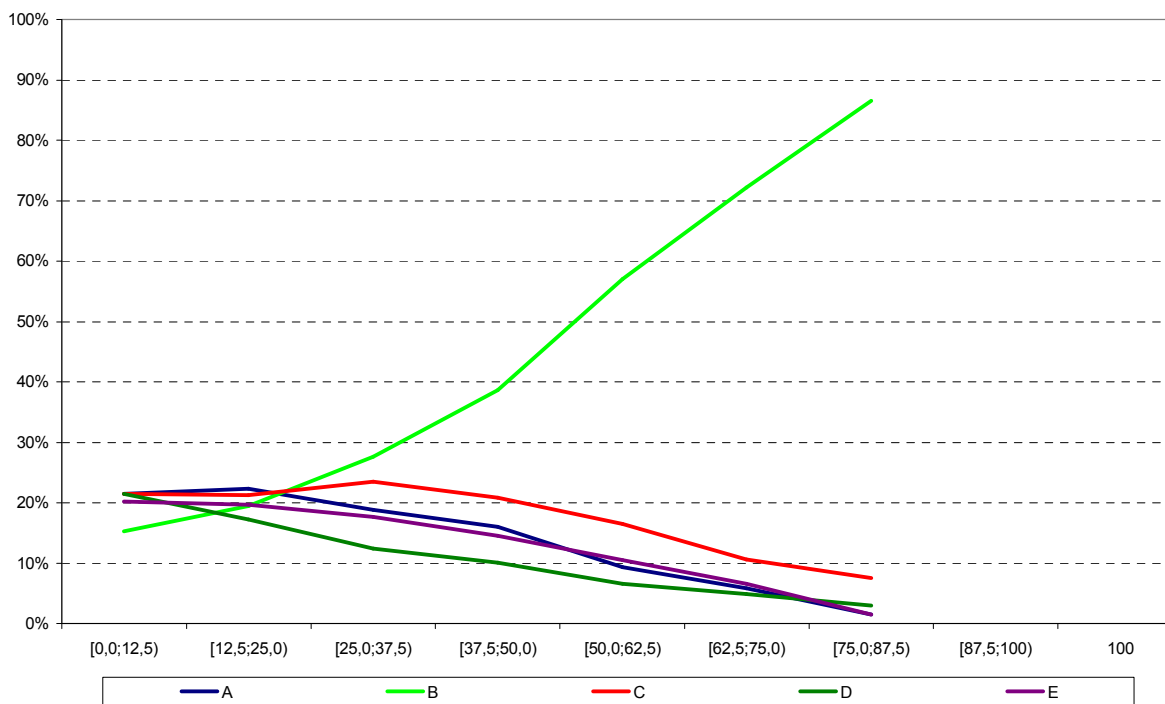
Análise Gráfica do item 4 - Formação Geral ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



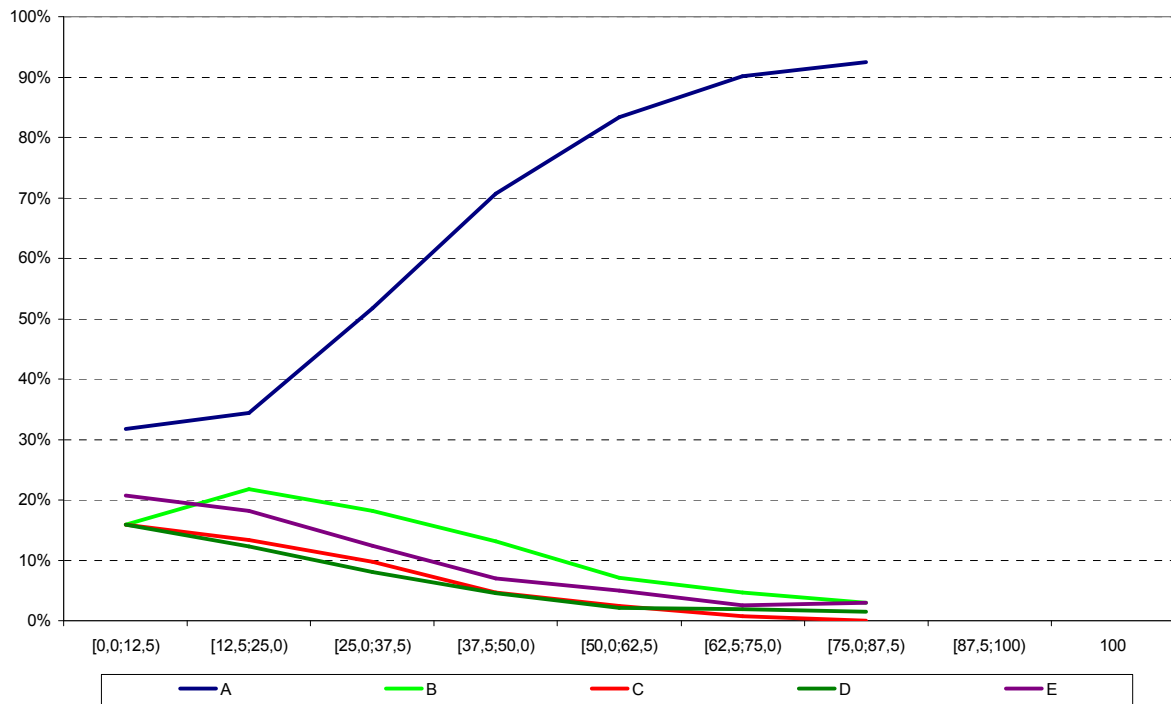
**Análise Gráfica do item 5 - Formação Geral ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia**



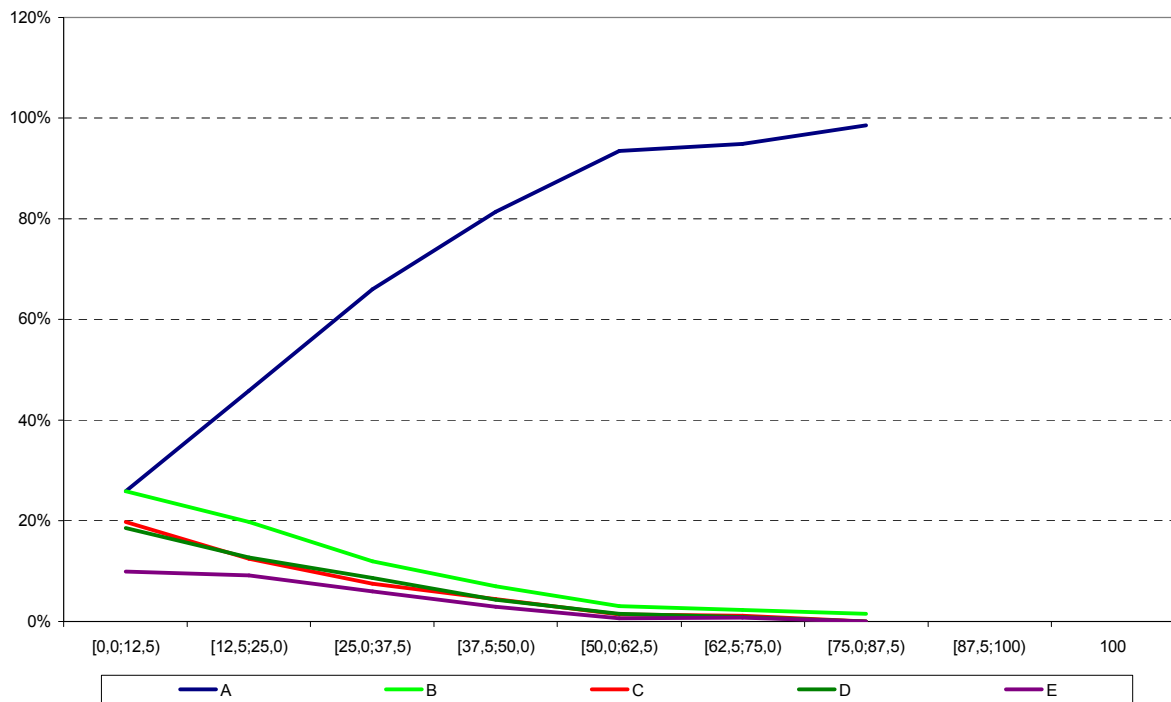
**Análise Gráfica do item 6 - Formação Geral ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia**



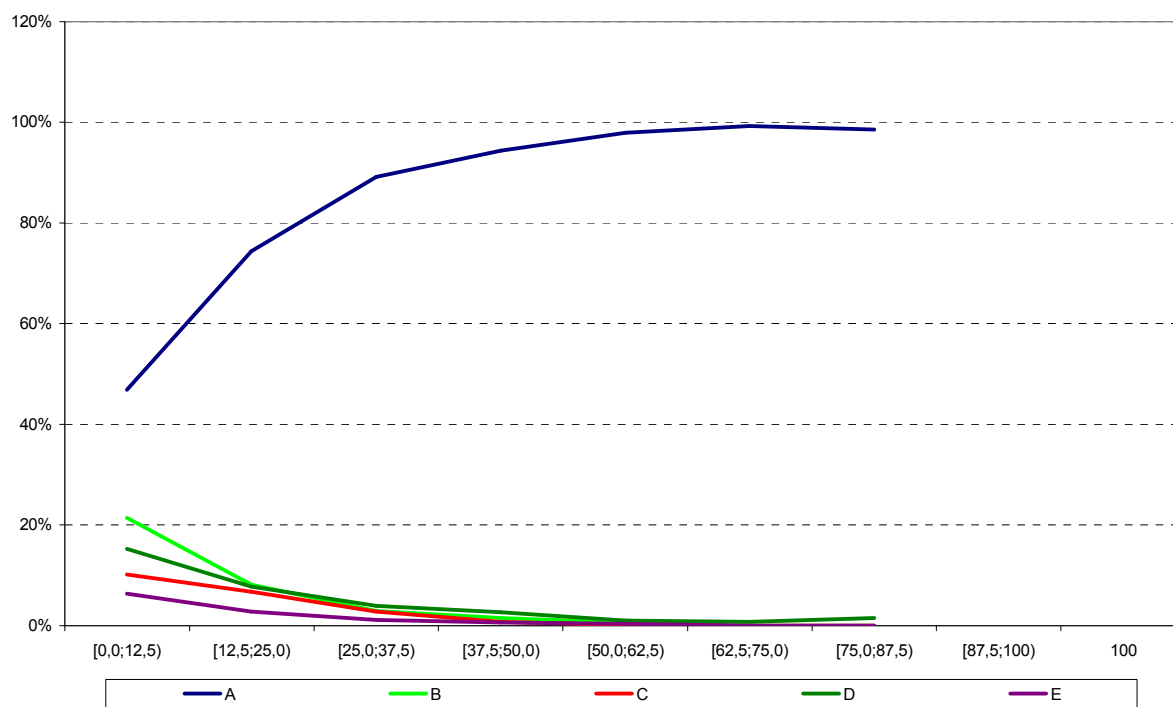
Análise Gráfica do item 7 - Formação Geral ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



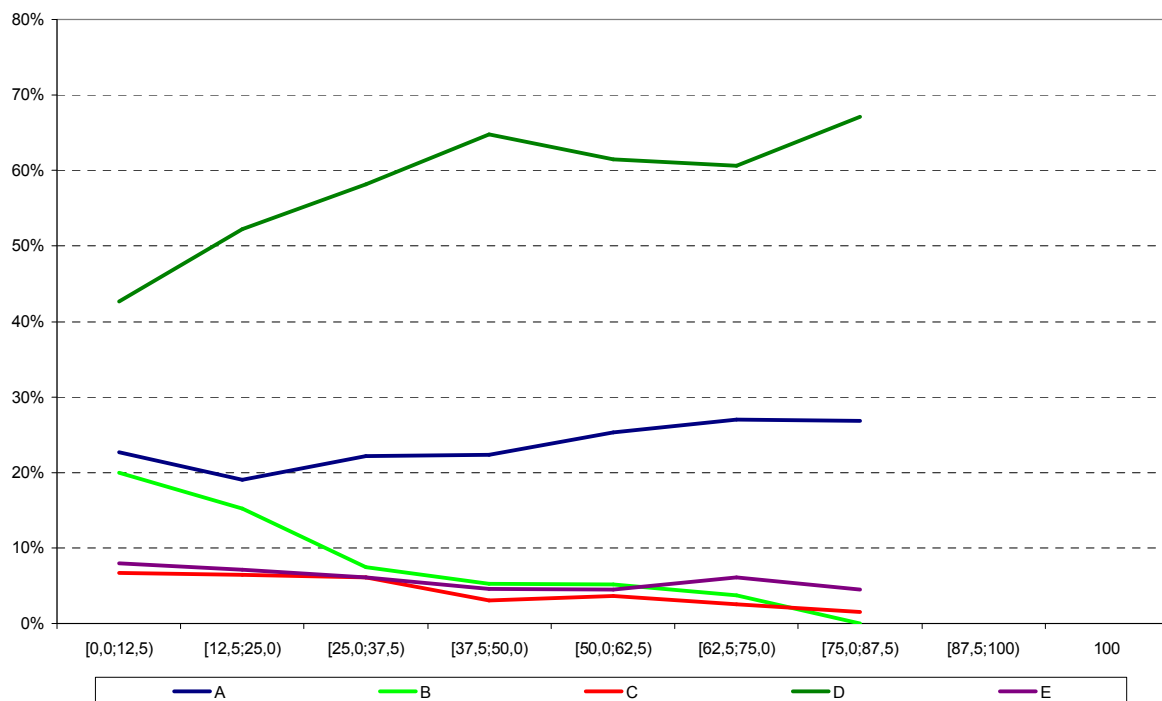
Análise Gráfica do item 8 - Formação Geral ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



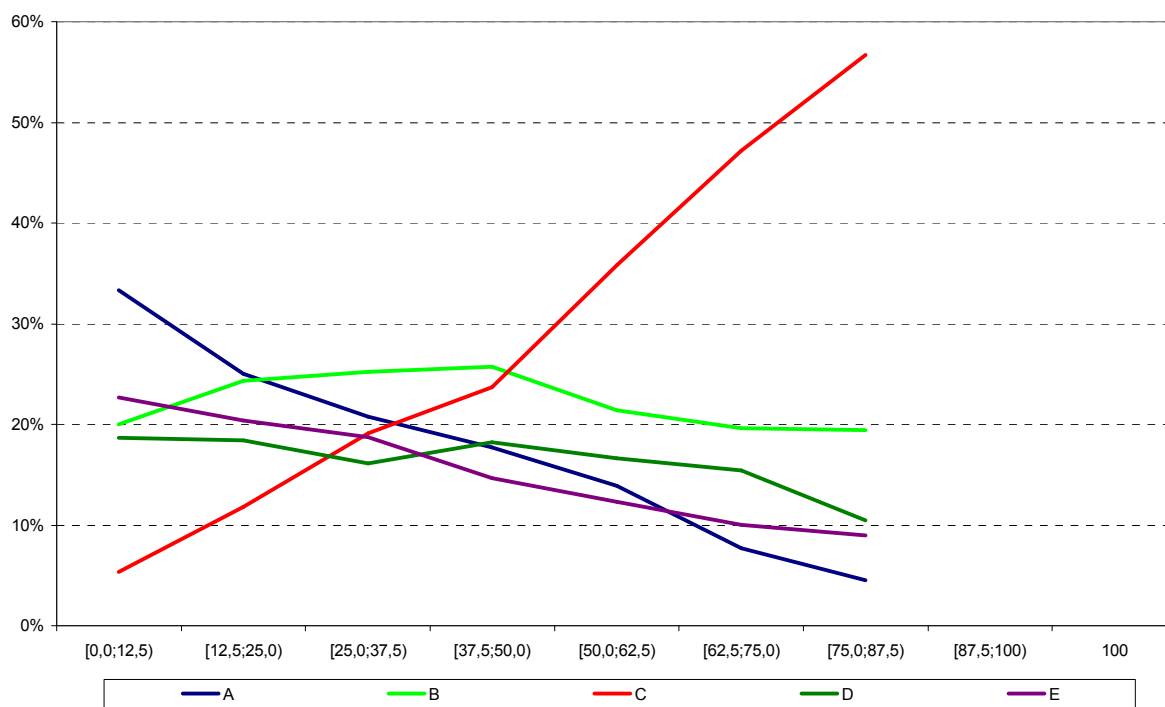
Análise Gráfica do item 11 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



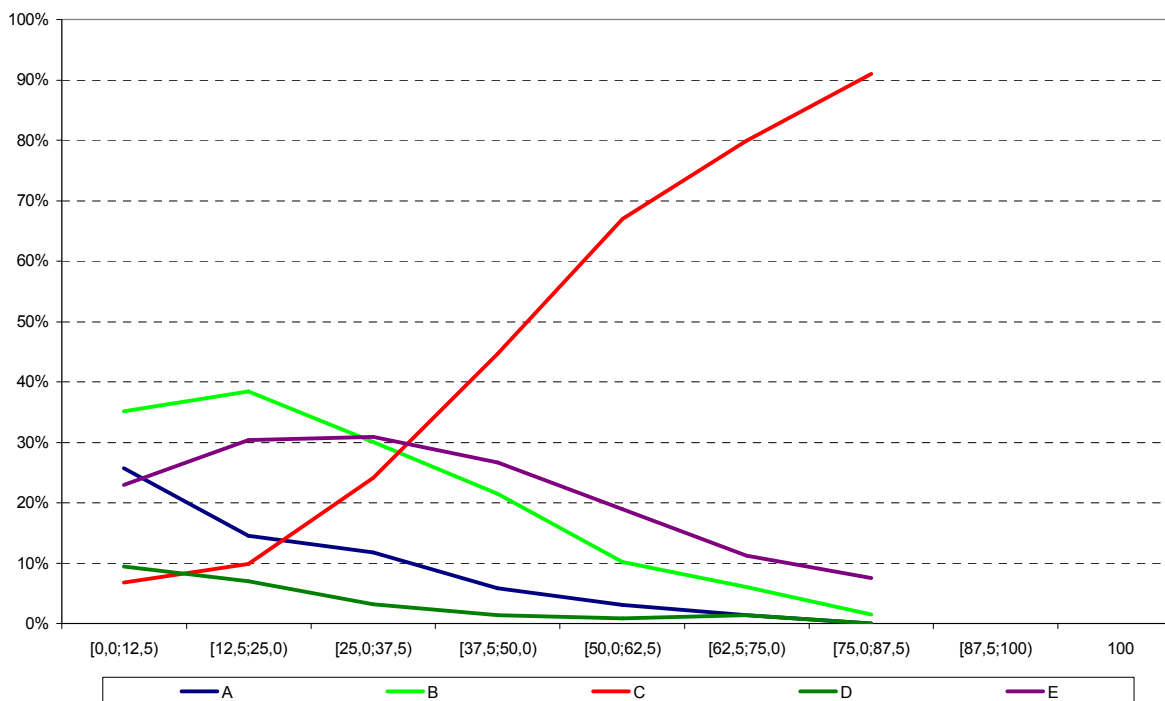
Análise Gráfica do item 12 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



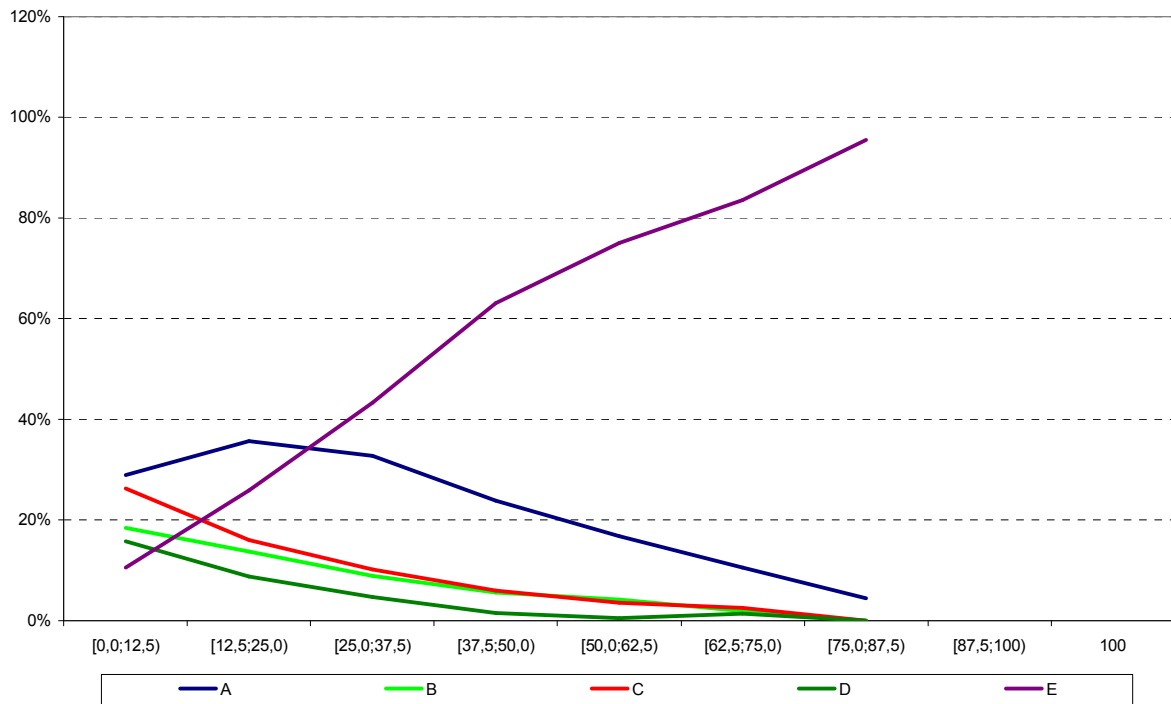
Análise Gráfica do item 13 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



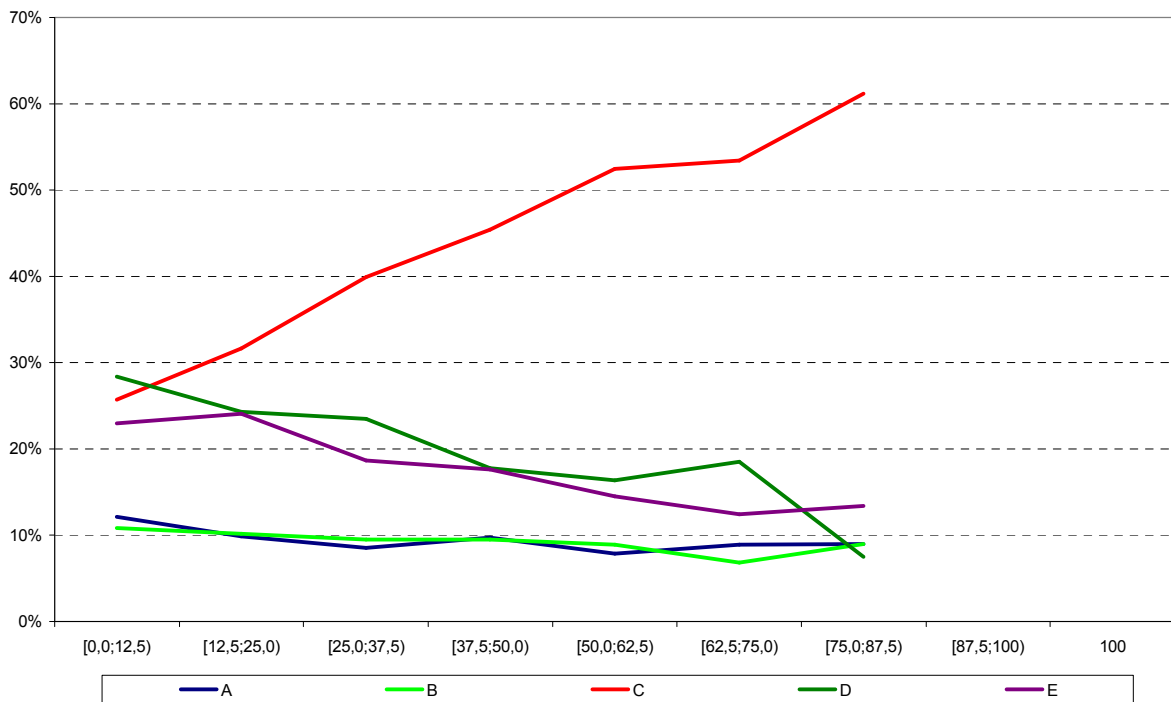
Análise Gráfica do item 14 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



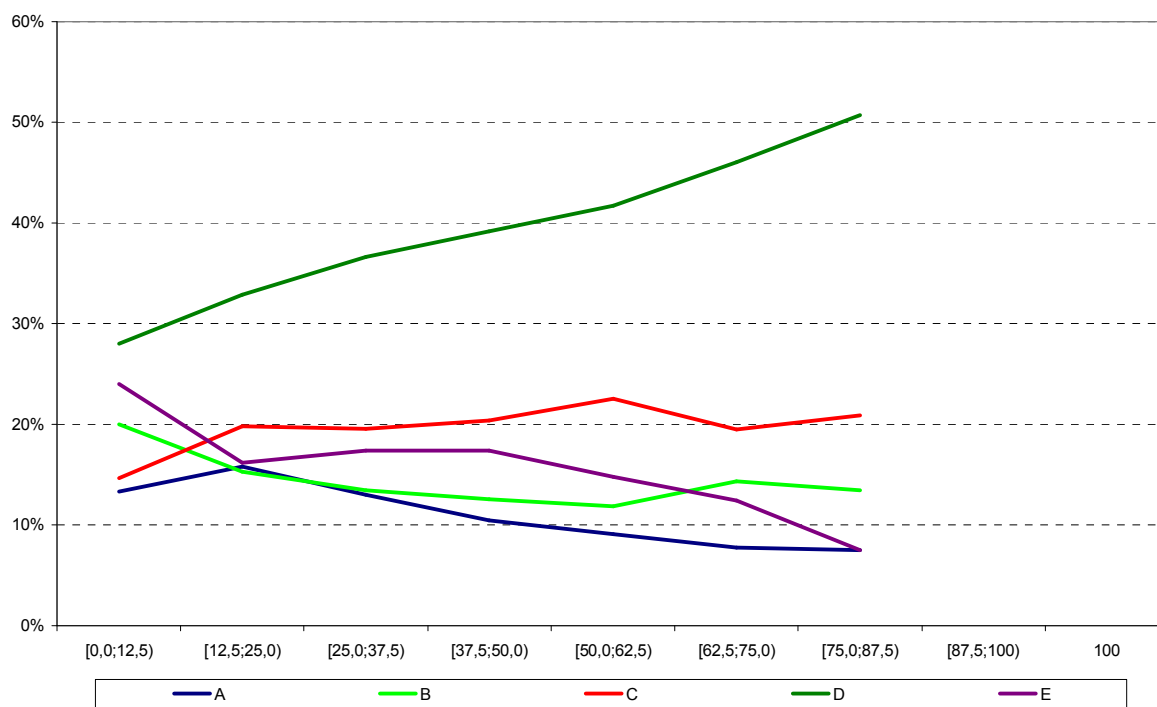
Análise Gráfica do item 15 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



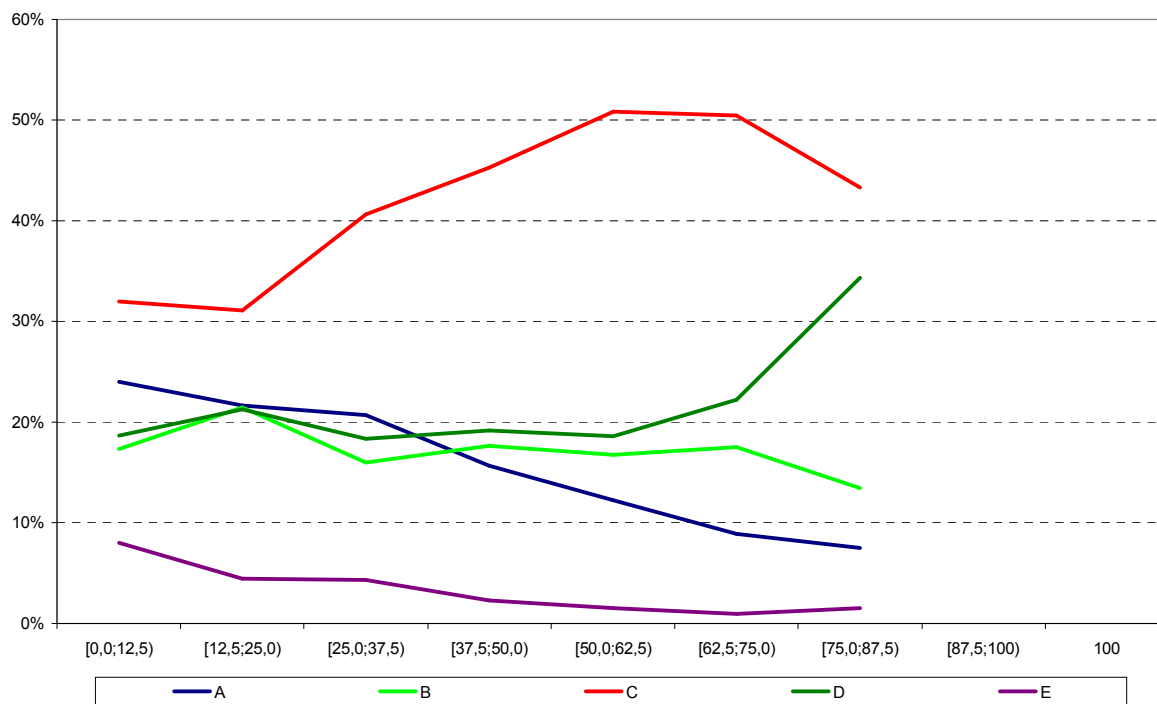
Análise Gráfica do item 16 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



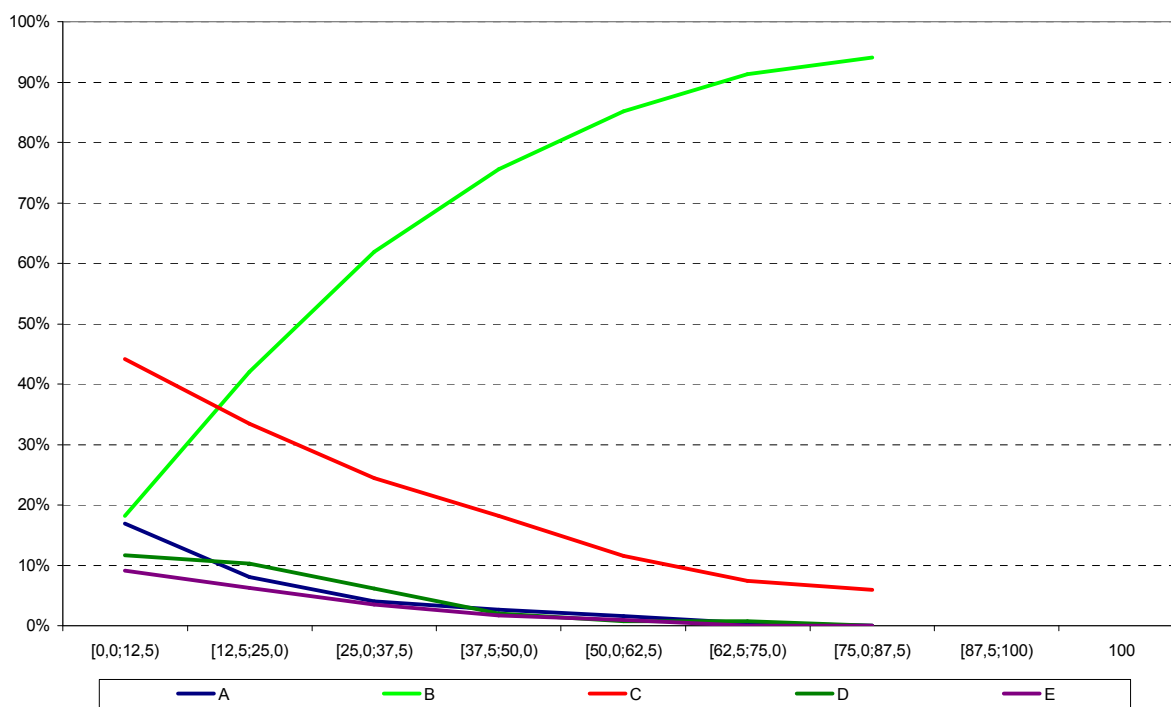
Análise Gráfica do item 17 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



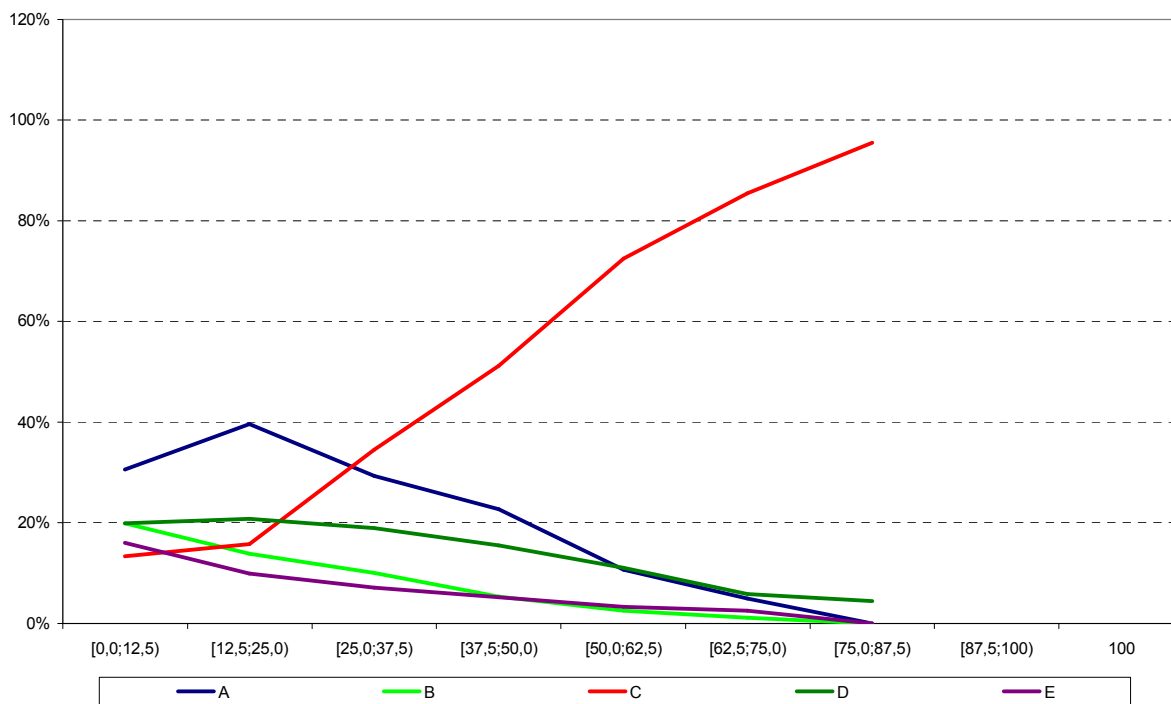
Análise Gráfica do item 18 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



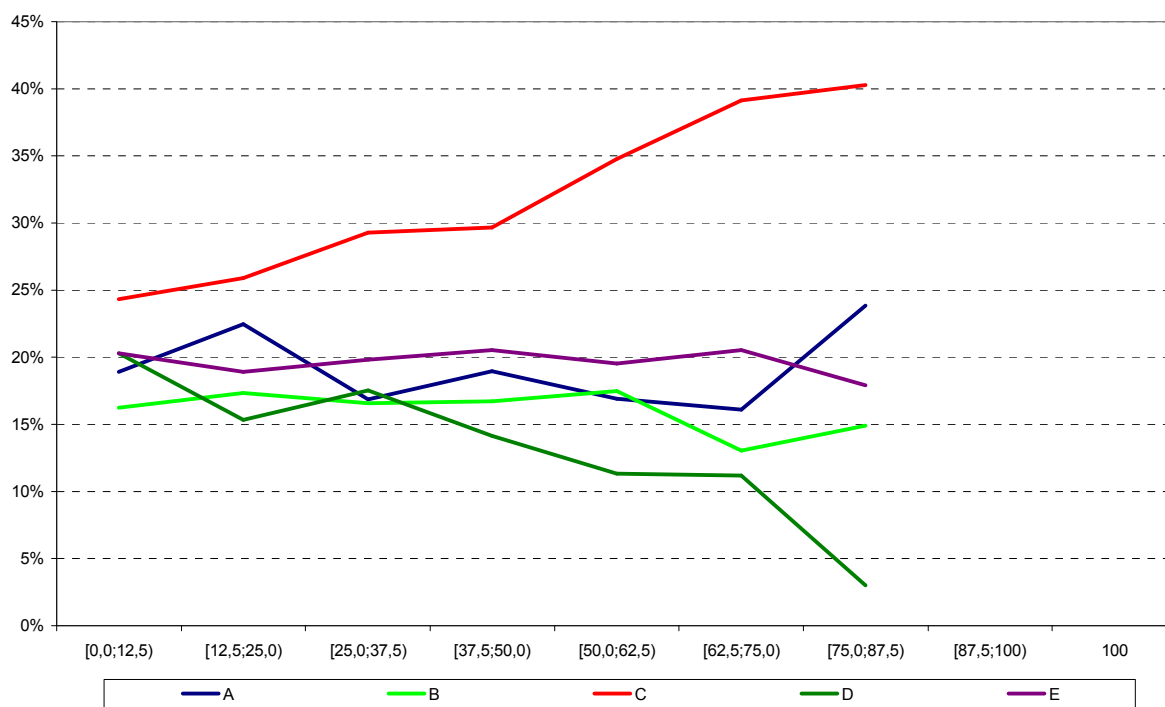
**Análise Gráfica do item 19 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia**



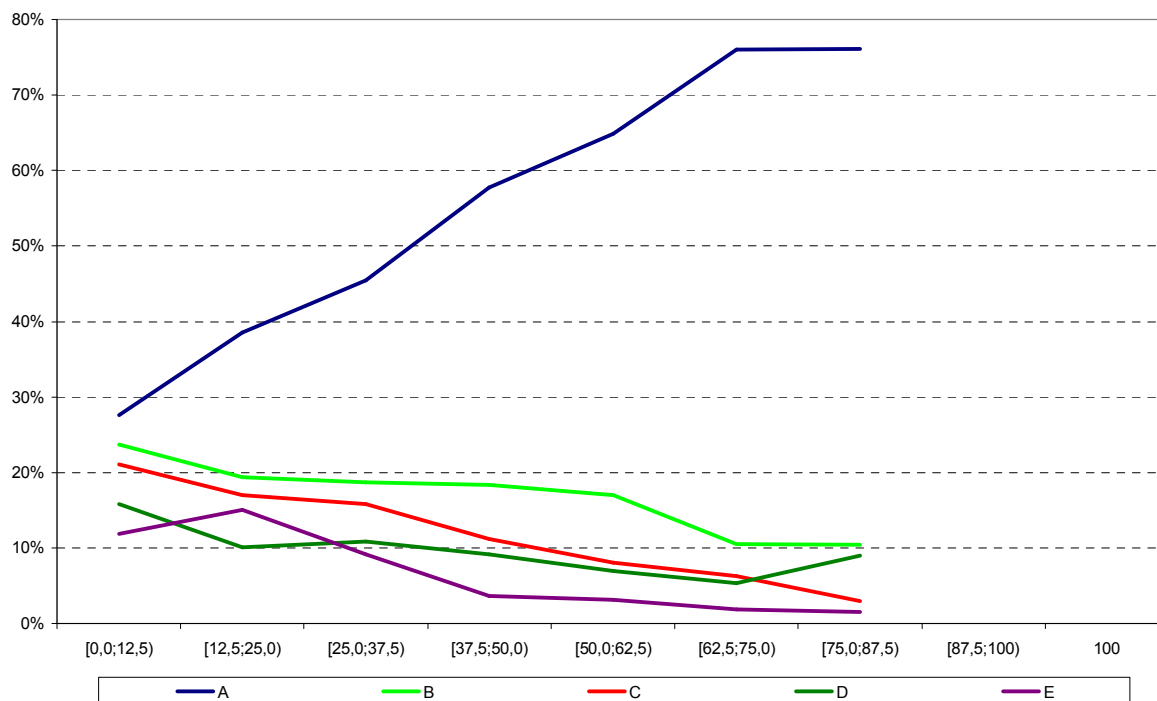
**Análise Gráfica do item 20 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia**



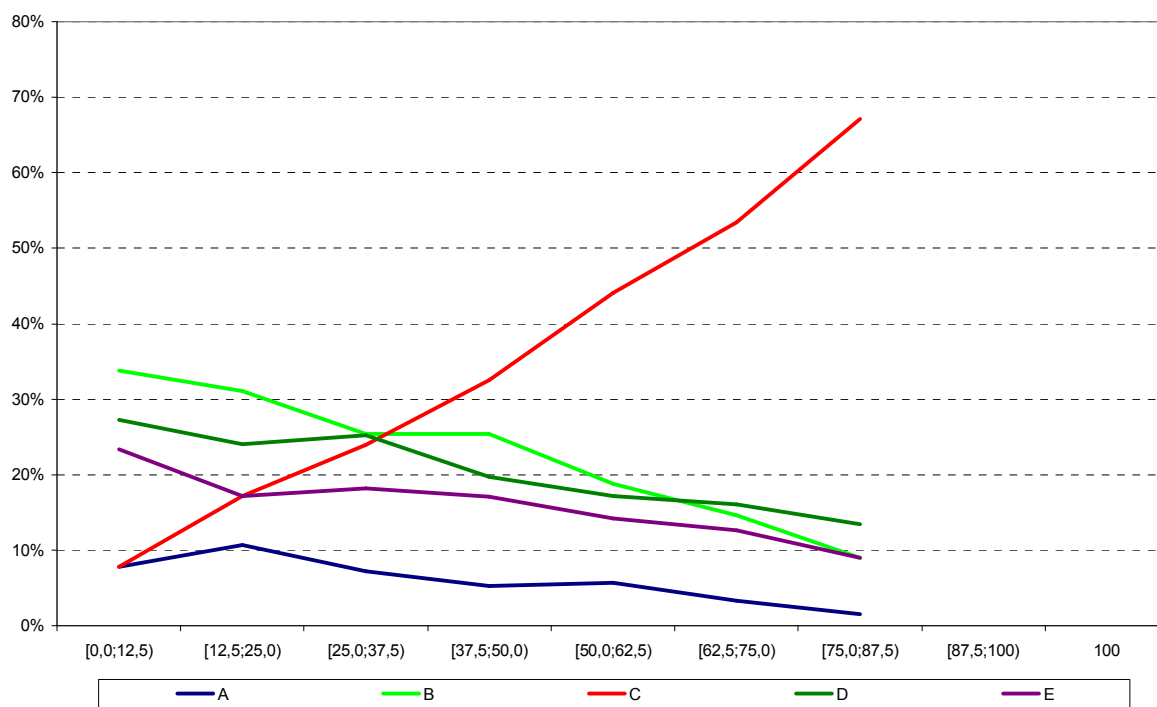
Análise Gráfica do item 21 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



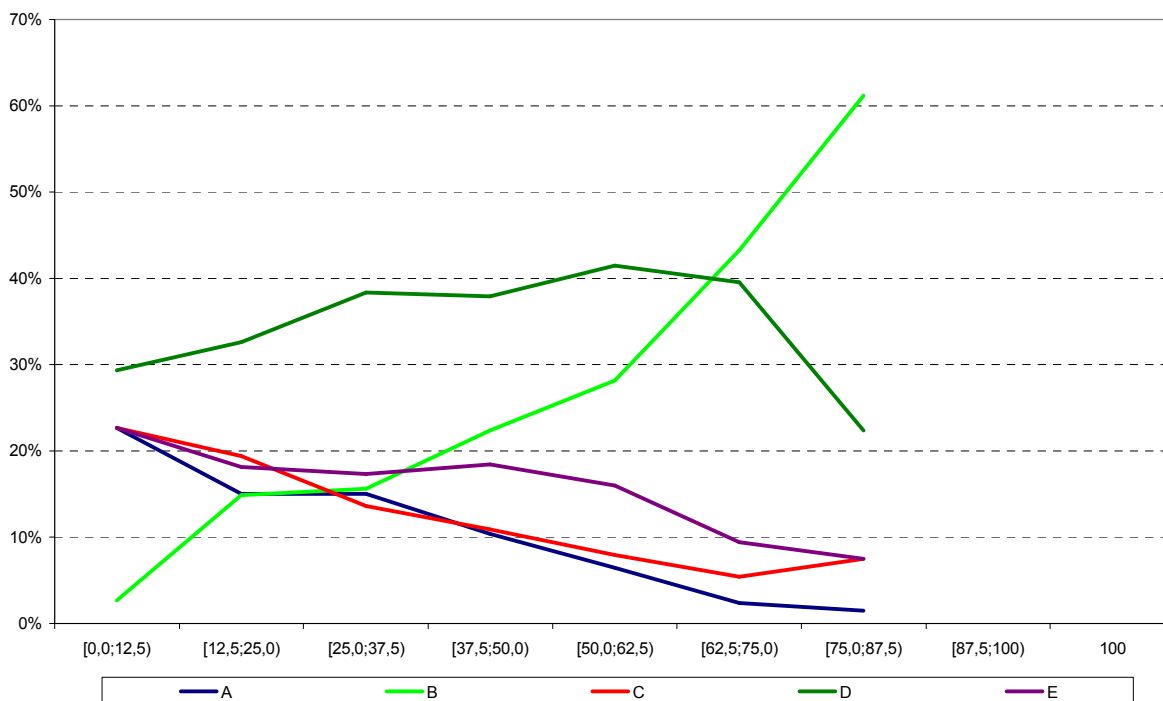
Análise Gráfica do item 22 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



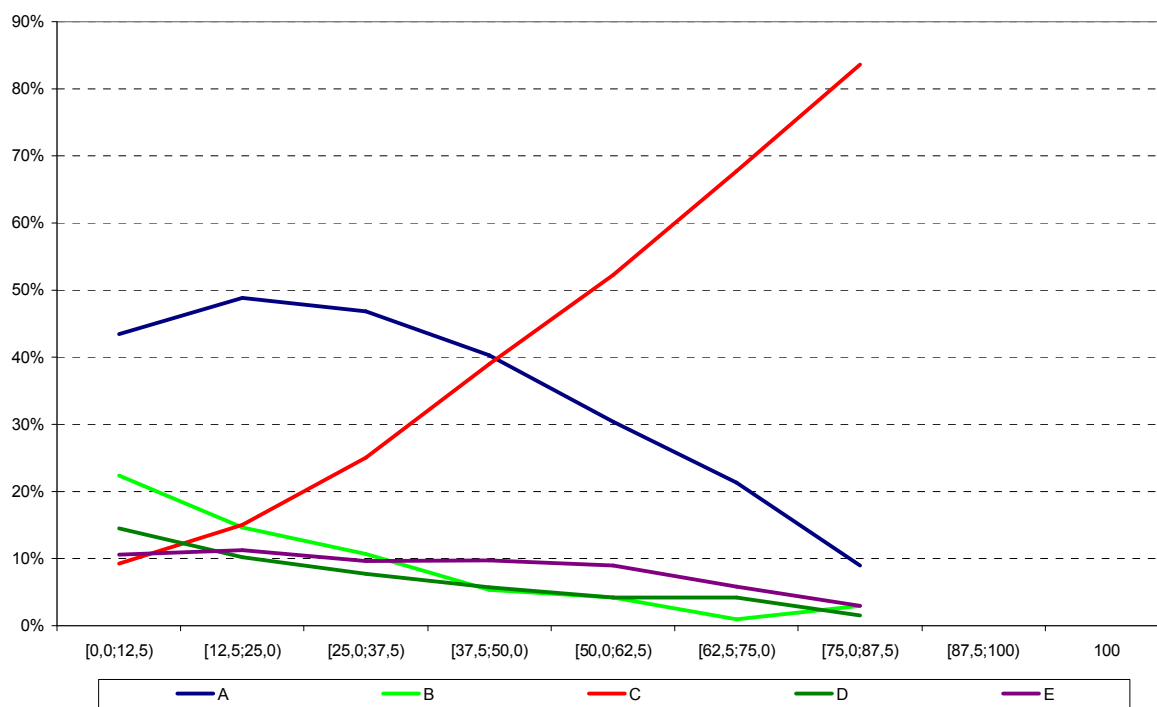
Análise Gráfica do item 23 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



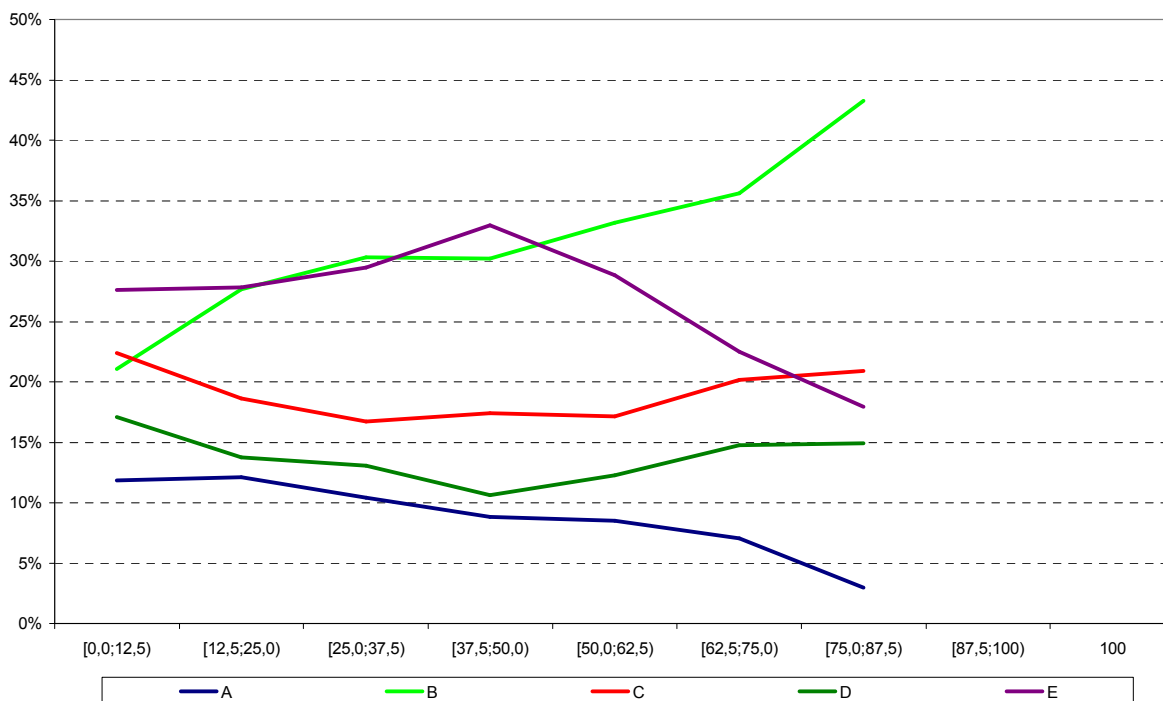
Análise Gráfica do item 24 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



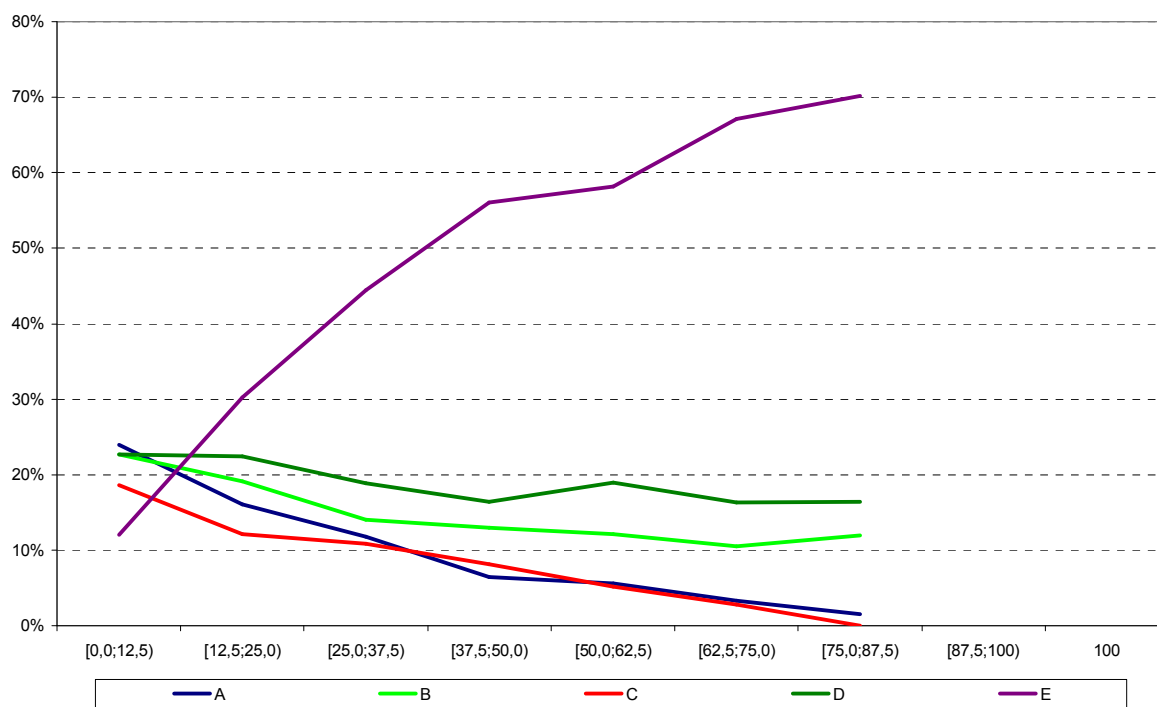
Análise Gráfica do item 25 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



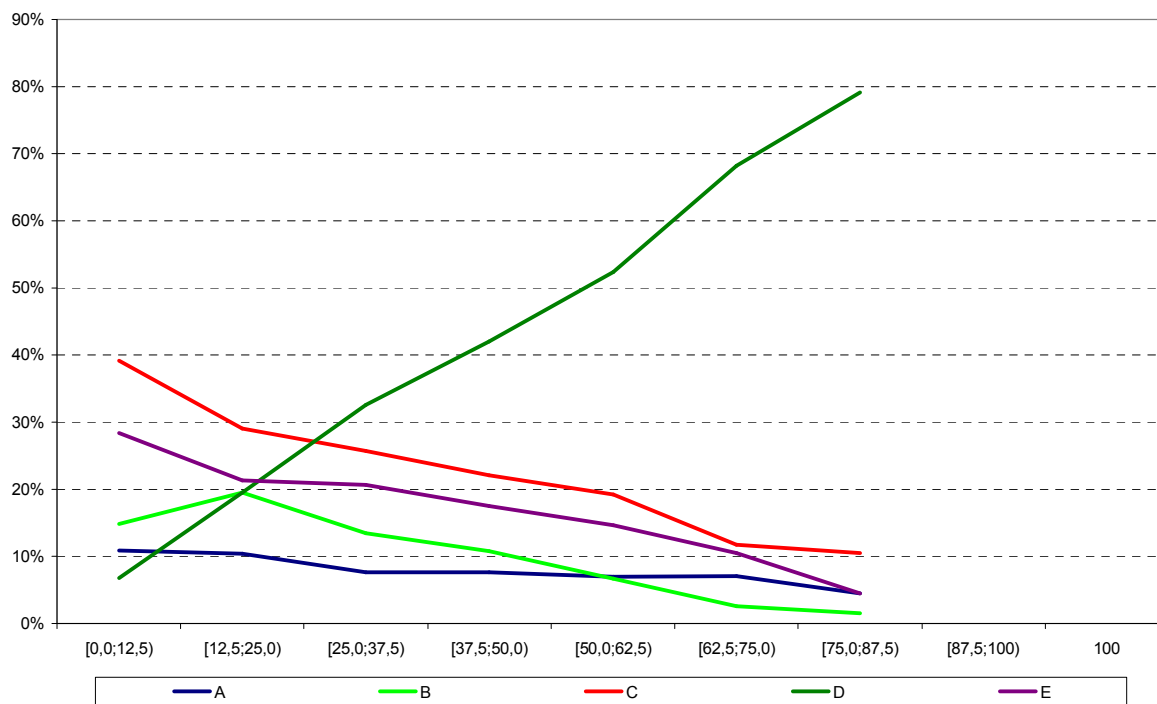
Análise Gráfica do item 26 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



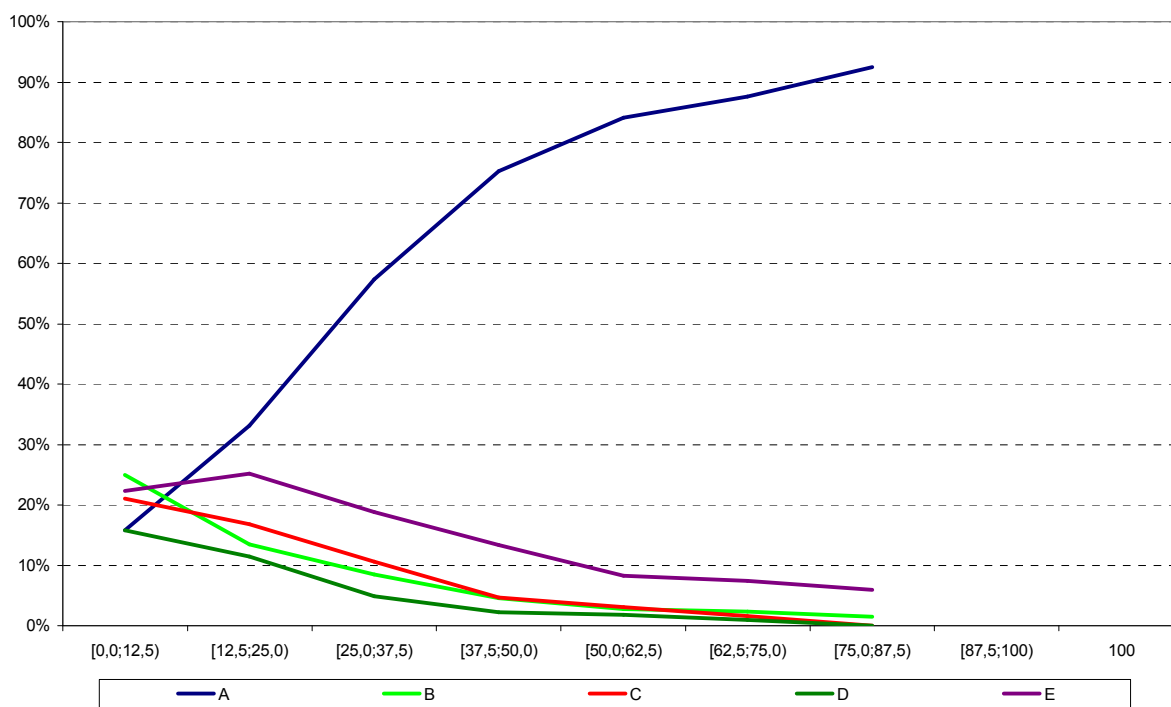
Análise Gráfica do item 27 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



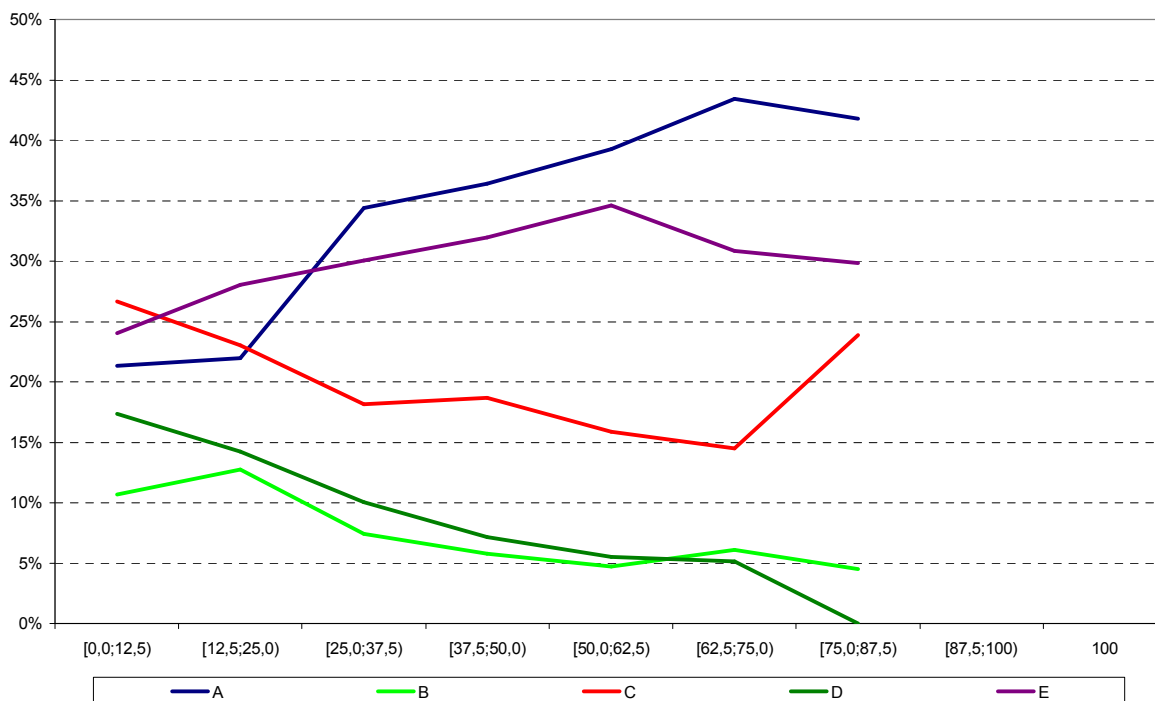
Análise Gráfica do item 28 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



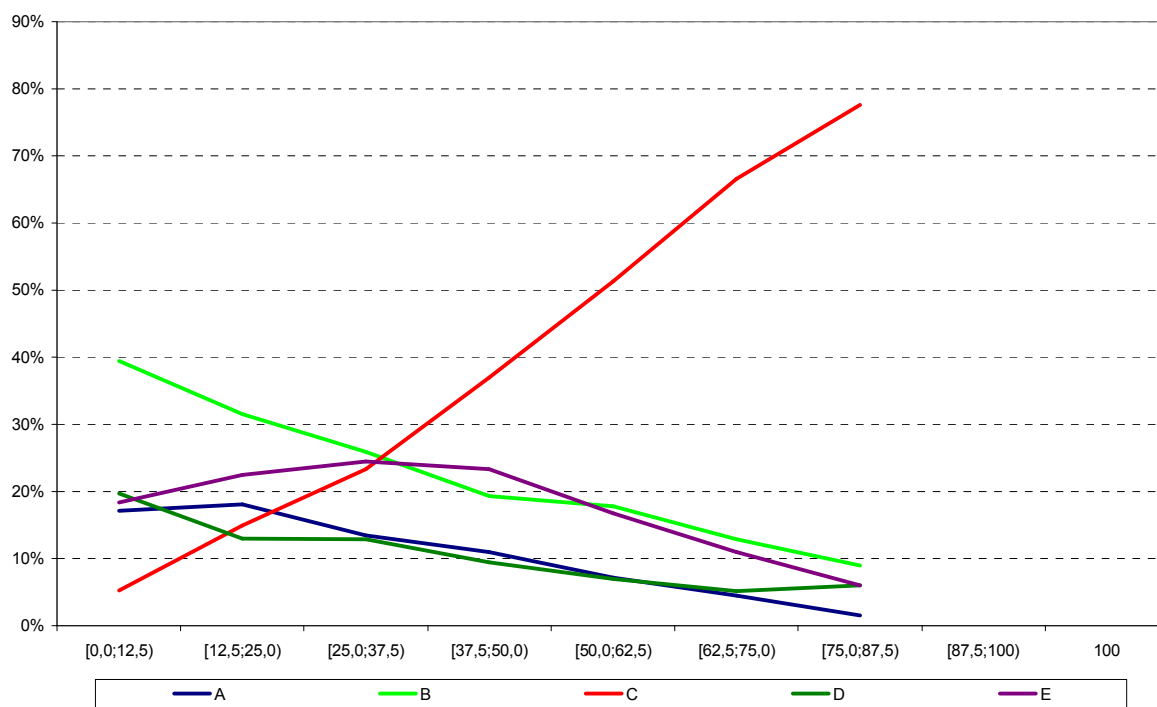
Análise Gráfica do item 29 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



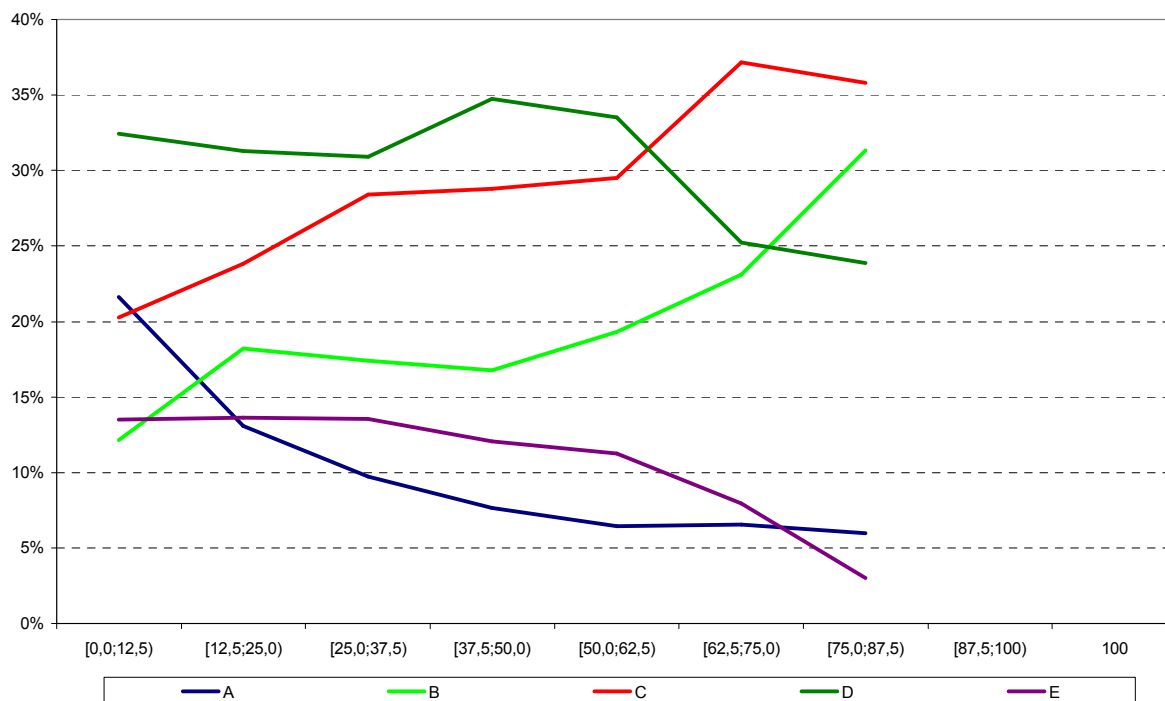
Análise Gráfica do item 30 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



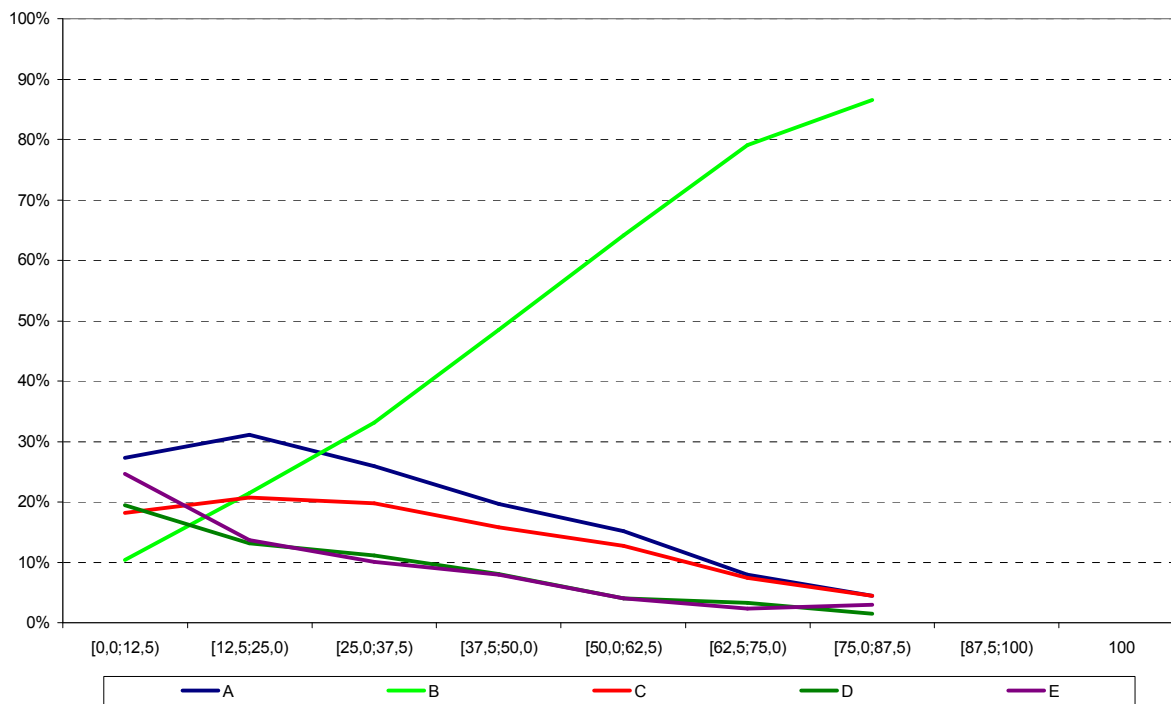
Análise Gráfica do item 31 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



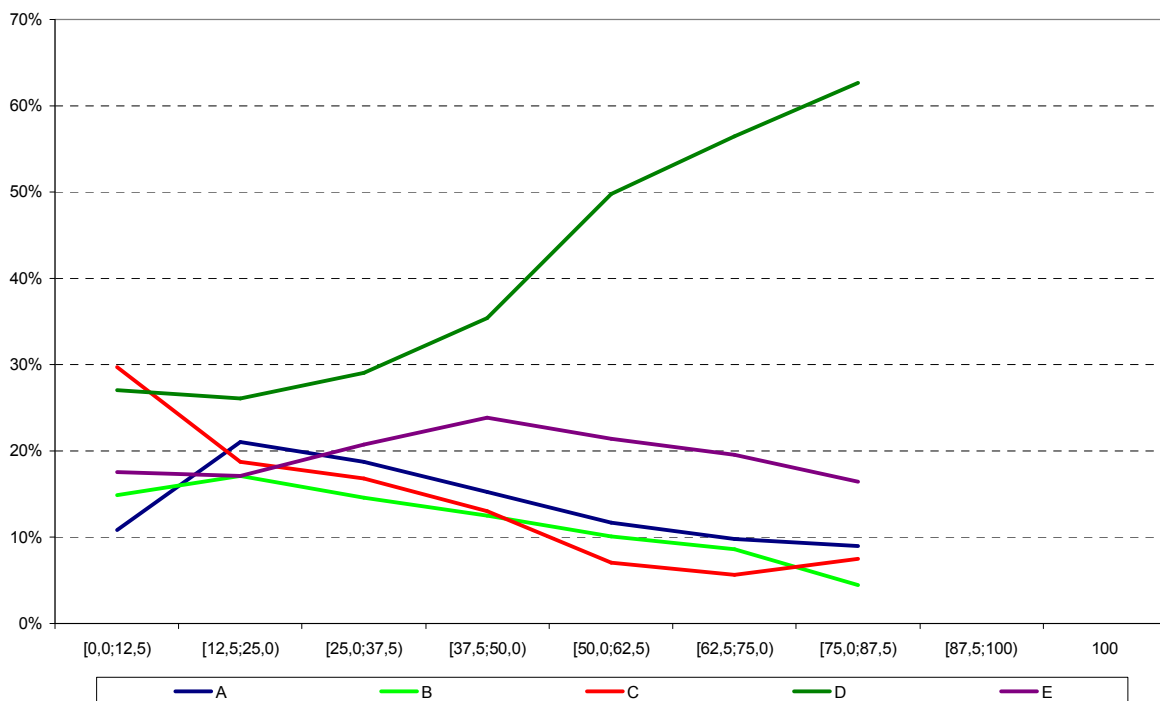
Análise Gráfica do item 32 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



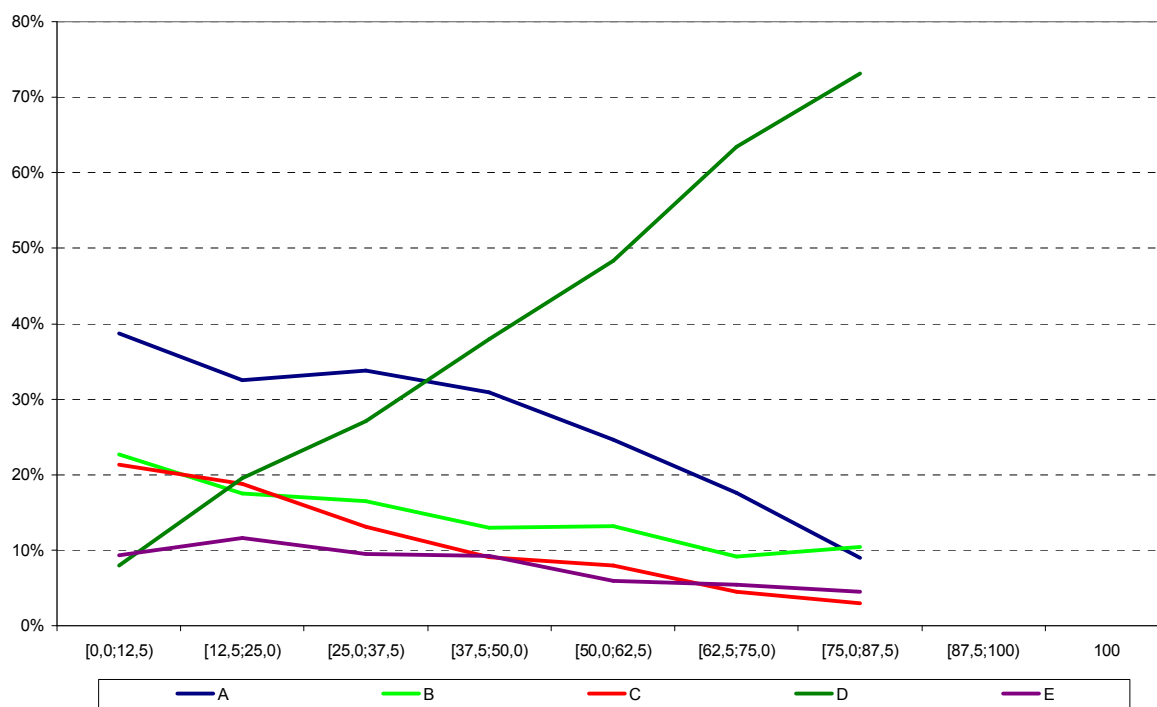
**Análise Gráfica do item 33 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia**



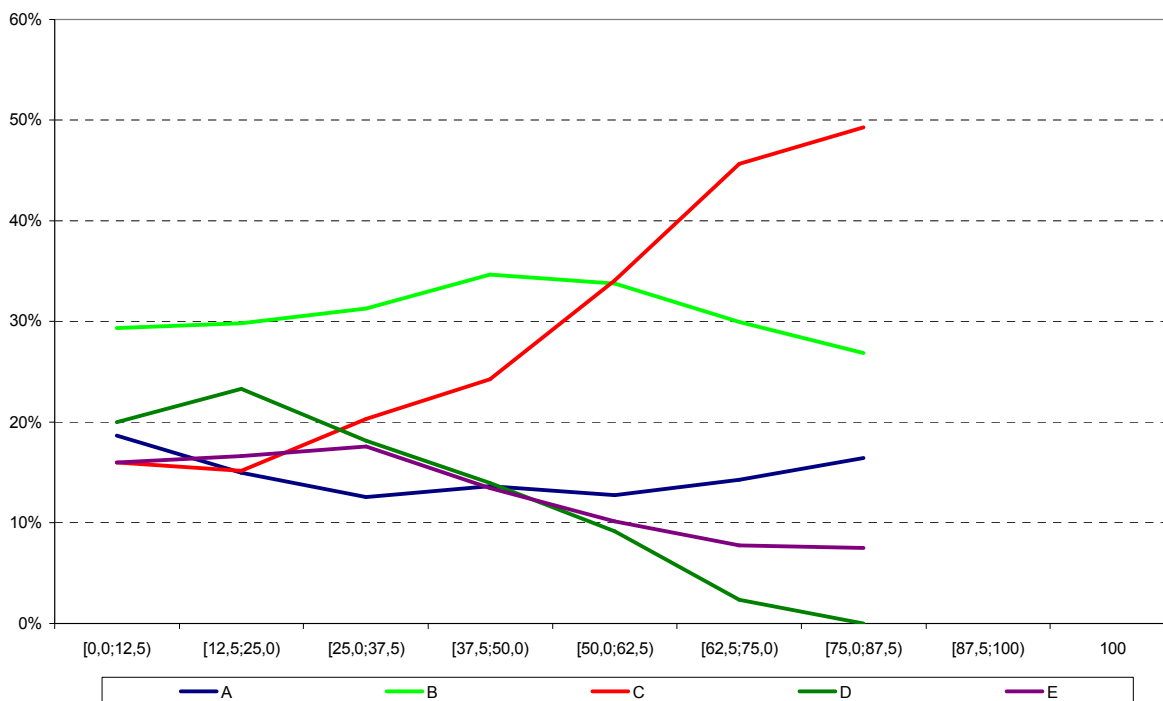
**Análise Gráfica do item 34 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia**



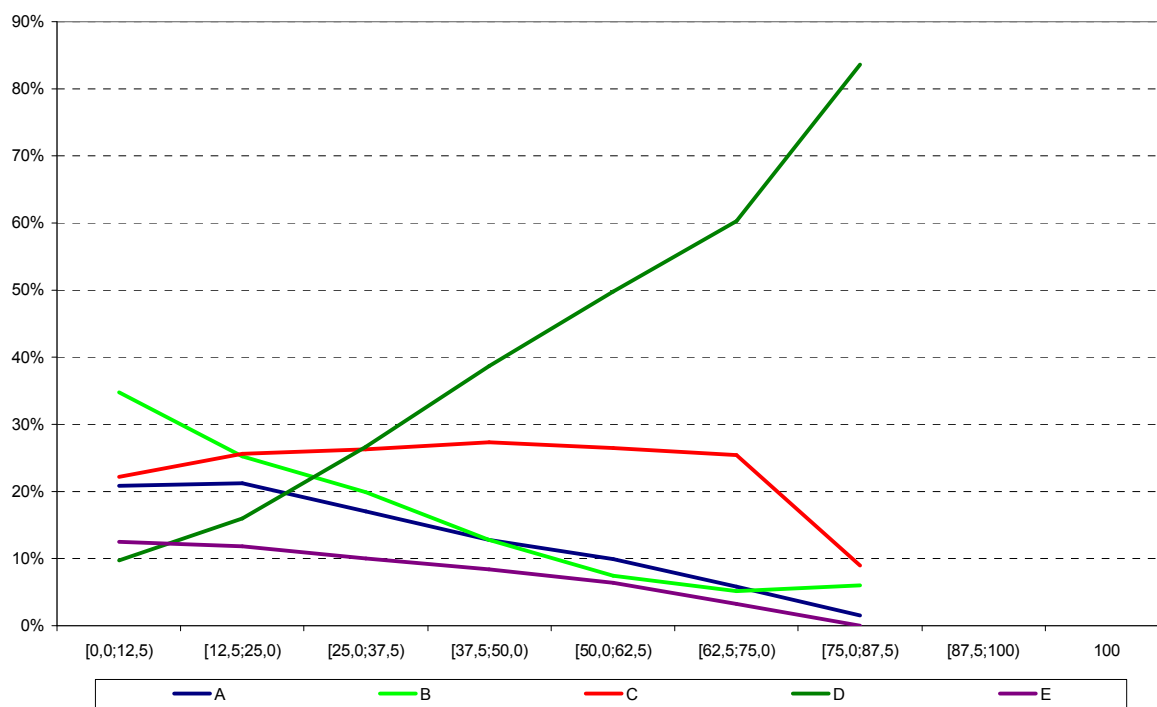
**Análise Gráfica do item 35 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia**



**Análise Gráfica do item 36 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia**



Análise Gráfica do item 37 - Componente Específico ENADE/2009 - Tecnologia em Gastronomia



**ANEXO II**

**Tabulação do**

**Questionário do**

**Estudante por Quartos**

**de Desempenho e**

**Grupo de Estudantes**

Tabela II.1 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por Categoria Administrativa  
ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Federal	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Estadual	2,2%	2,6%	1,3%	0,4%	3,7%	4,1%	1,3%	0,9%
Municipal	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Privada	97,8%	97,4%	98,7%	99,6%	96,3%	95,9%	98,7%	99,1%
<b>População</b>	<b>720</b>	<b>653</b>	<b>601</b>	<b>511</b>	<b>347</b>	<b>411</b>	<b>467</b>	<b>558</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.2 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por Organização Acadêmica  
ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Universidade	45,3%	40,6%	37,6%	37,4%	43,2%	39,2%	34,0%	28,5%
Centro Universitário	31,5%	33,5%	34,3%	29,3%	33,7%	31,6%	32,8%	38,0%
Faculdade	23,2%	25,9%	28,1%	33,3%	23,1%	29,2%	33,2%	33,5%
Centro Federal de Educação Tecnológica	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
<b>População</b>	<b>720</b>	<b>653</b>	<b>601</b>	<b>511</b>	<b>347</b>	<b>411</b>	<b>467</b>	<b>558</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.3 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por Sexo  
ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Sexo	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Masculino	43,2%	40,9%	39,1%	38,0%	43,5%	36,0%	37,7%	38,0%
Feminino	56,8%	59,1%	60,9%	62,0%	56,5%	64,0%	62,3%	62,0%
<b>População</b>	<b>720</b>	<b>653</b>	<b>601</b>	<b>511</b>	<b>347</b>	<b>411</b>	<b>467</b>	<b>558</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.4 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por Grupo Etário  
ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Faixa Etária	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
[15,20)	24,7%	26,3%	28,0%	22,5%	7,2%	11,4%	14,6%	12,9%
[20,25)	31,1%	28,3%	26,1%	20,4%	44,7%	40,1%	34,0%	35,8%
[25,30)	12,6%	12,9%	13,5%	15,7%	15,0%	13,1%	15,8%	16,1%
[30,35)	10,8%	10,1%	9,7%	11,5%	9,8%	8,8%	9,4%	10,0%
[35,40)	7,1%	6,0%	5,3%	9,0%	6,6%	5,8%	6,2%	7,7%
[40,45)	4,6%	5,2%	6,2%	5,9%	6,3%	8,0%	5,4%	4,8%
[45,50)	4,4%	4,7%	5,7%	7,8%	6,1%	6,1%	6,0%	5,9%
[50+]	4,7%	6,5%	5,5%	7,2%	4,3%	6,7%	8,6%	6,8%
<b>População</b>	<b>720</b>	<b>653</b>	<b>601</b>	<b>511</b>	<b>347</b>	<b>411</b>	<b>467</b>	<b>558</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.5 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 01 – Qual o seu estado civil?

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Solteiro(a)	76,1%	72,1%	69,6%	63,3%	77,5%	69,8%	68,7%	69,1%
Casado(a)	16,0%	20,5%	21,7%	26,5%	17,0%	22,0%	23,4%	21,7%
Separado(a)/desquitado(a)/divorciado(a)	3,8%	3,7%	5,5%	5,5%	4,0%	5,2%	4,2%	5,6%
Viúvo(a)	1,0%	1,1%	0,7%	1,0%	0,0%	1,0%	1,1%	0,5%
Outro	3,1%	2,6%	2,5%	3,7%	1,5%	2,0%	2,6%	3,1%
<b>População</b>	<b>719</b>	<b>648</b>	<b>598</b>	<b>509</b>	<b>347</b>	<b>410</b>	<b>466</b>	<b>554</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.6 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 02 – Como você se considera?

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Branco(a)	64,2%	68,0%	70,7%	74,3%	68,0%	68,5%	74,7%	74,5%
Negro(a)	8,1%	7,7%	6,5%	2,8%	8,4%	6,1%	5,4%	5,6%
Pardo(a)/mulato(a)	23,3%	19,7%	19,8%	17,0%	18,9%	23,0%	15,8%	13,0%
Amarelo(a) (de origem oriental)	3,1%	3,5%	2,3%	5,7%	2,3%	1,7%	3,5%	6,1%
Indígena ou de origem indígena	1,3%	1,1%	0,7%	0,2%	2,4%	0,7%	0,6%	0,8%
<b>População</b>	<b>712</b>	<b>650</b>	<b>597</b>	<b>505</b>	<b>344</b>	<b>409</b>	<b>462</b>	<b>554</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.7 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 03 – Onde e como você mora atualmente?

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Em casa ou apartamento, sozinho	7,5%	7,9%	6,7%	7,7%	5,5%	9,2%	6,5%	10,5%
Em casa ou apartamento, com pais e/ou parentes	63,1%	59,7%	59,4%	54,1%	67,0%	59,1%	58,4%	55,0%
Em casa ou apartamento, cônjuge e/ou filhos	23,4%	26,3%	28,2%	33,3%	21,7%	26,9%	28,7%	26,8%
Em casa ou apartamento, com outras pessoas (incluindo república)	5,3%	5,1%	5,0%	4,9%	5,5%	4,6%	5,8%	6,8%
Em alojamento universitário da própria instituição de ensino	0,0%	0,2%	0,0%	0,0%	0,3%	0,0%	0,0%	0,0%
Em outros tipos de habitação individual ou coletiva (hotel, hospedaria, pensionato, etc.)	0,7%	0,8%	0,7%	0,0%	0,0%	0,2%	0,6%	0,9%
<b>População</b>	<b>718</b>	<b>647</b>	<b>599</b>	<b>508</b>	<b>345</b>	<b>411</b>	<b>464</b>	<b>553</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.8 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 04 – Quantas pessoas, da sua família, moram com você na mesma casa? (Contando com seus pais, irmãos, cônjuge, filhos ou outros parentes que moram na mesma casa com você.)

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Nenhuma	10,2%	12,1%	9,9%	11,1%	7,9%	11,7%	9,3%	14,3%
Uma	14,2%	12,9%	14,2%	18,0%	12,0%	9,0%	12,8%	13,8%
Duas	16,7%	17,8%	20,6%	17,2%	17,2%	20,5%	18,8%	20,3%
Três	25,1%	25,4%	26,1%	23,0%	25,7%	23,4%	29,2%	25,2%
Quatro	17,4%	16,9%	17,6%	19,4%	20,4%	19,3%	18,6%	16,3%
Cinco	9,5%	9,1%	7,2%	6,7%	10,5%	8,3%	6,9%	5,8%
Seis	4,0%	2,5%	2,6%	3,0%	3,7%	5,6%	2,8%	2,7%
Mais de seis	2,9%	3,3%	1,8%	1,6%	2,6%	2,2%	1,6%	1,6%
<b>População</b>	<b>718</b>	<b>645</b>	<b>597</b>	<b>505</b>	<b>343</b>	<b>410</b>	<b>462</b>	<b>552</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.9 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 05 – Somando a sua renda com a renda dos familiares que moram com você, quanto é, aproximadamente, a renda familiar? (Considere a renda de todos os seus familiares que moram na sua casa com você.)

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Nenhuma	4,2%	4,5%	3,0%	3,0%	3,8%	2,9%	2,6%	4,0%
Até 1,5 salário mínimo (até R\$ 697,50)	9,7%	7,1%	6,6%	6,0%	6,2%	7,6%	3,7%	3,1%
Acima de 1,5 até 3 salários mínimos (R\$ 697,51 a R\$ 1.395,00)	21,8%	24,1%	17,2%	16,2%	21,2%	16,2%	16,2%	12,8%
Acima de 3 até 4,5 salários mínimos (R\$ 1.395,01 a R\$ 2.092,50)	17,4%	13,8%	15,0%	12,2%	16,8%	13,7%	15,9%	13,5%
Acima de 4,5 até 6 salários mínimos (R\$ 2.092,51 a R\$ 2.790,00)	10,5%	11,4%	12,8%	7,6%	11,2%	15,0%	12,7%	10,6%
Acima de 6 até 10 salários mínimos (R\$ 2.790,01 a R\$ 4.650,00)	16,9%	18,0%	18,2%	15,0%	13,4%	17,9%	18,1%	20,5%
Acima de 10 até 30 salários mínimos (R\$ 4.650,01 a R\$ 13.950,00)	15,6%	15,5%	20,4%	28,2%	16,8%	18,9%	22,3%	24,8%
Acima de 30 salários mínimos (mais de R\$ 13.950,01)	3,9%	5,6%	6,8%	11,8%	10,6%	7,8%	8,5%	10,7%
<b>População</b>	<b>712</b>	<b>646</b>	<b>592</b>	<b>500</b>	<b>340</b>	<b>408</b>	<b>458</b>	<b>549</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.10 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 06 – Assinale a situação abaixo que melhor descreve o seu caso.

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Não tenho renda e meus gastos são financiados pela minha família ou por outras pessoas	40,5%	42,5%	40,7%	39,8%	35,6%	36,7%	37,5%	38,3%
Tenho renda, mas recebo ajuda da família ou de outras pessoas para financiar meus gastos	32,3%	30,8%	32,1%	26,8%	33,8%	33,4%	34,5%	32,1%
Tenho renda e me sustento totalmente	10,2%	12,4%	10,2%	12,5%	9,9%	11,5%	9,8%	11,4%
Tenho renda, me sustento e contribuo com o sustento da família	11,2%	10,2%	11,5%	13,0%	15,2%	14,2%	11,7%	12,1%
Tenho renda, me sustento e sou o principal responsável pelo sustento da família	5,8%	4,1%	5,5%	7,9%	5,5%	4,2%	6,5%	6,1%
<b>População</b>	<b>716</b>	<b>647</b>	<b>599</b>	<b>507</b>	<b>343</b>	<b>409</b>	<b>461</b>	<b>554</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.11 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 07 – Indique a resposta que melhor descreve sua atual situação de trabalho. (Não contar estágio, bolsas de pesquisa ou monitoria.)

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Não estou trabalhando	43,0%	48,7%	44,0%	45,0%	36,8%	37,7%	36,2%	37,6%
Trabalho eventualmente	9,9%	7,7%	6,9%	12,1%	13,6%	14,4%	15,3%	13,9%
Trabalho até 20 horas semanais	4,2%	4,5%	4,8%	5,1%	3,8%	4,1%	3,5%	4,8%
Trabalho mais de 20 horas semanais e menos de 40 horas semanais	12,7%	11,1%	13,8%	11,3%	13,0%	12,7%	12,7%	11,9%
Trabalho em tempo integral - 40 horas semanais ou mais	30,2%	28,0%	30,5%	26,5%	32,8%	31,1%	32,3%	31,8%
<b>População</b>	<b>718</b>	<b>651</b>	<b>596</b>	<b>505</b>	<b>345</b>	<b>411</b>	<b>464</b>	<b>553</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.12 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 08 – Durante o curso de graduação (responder somente no caso de ser concluinte)

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Não fiz nenhum tipo de estágio	59,9%	63,3%	60,7%	50,4%	24,3%	24,8%	21,3%	19,8%
Fiz ou faço somente estágio obrigatório	14,4%	13,5%	12,7%	12,8%	38,6%	39,6%	41,0%	36,5%
Fiz ou faço somente estágio não obrigatório	13,7%	14,0%	11,6%	20,8%	10,3%	7,4%	8,0%	10,1%
Fiz ou faço estágio obrigatório e não obrigatório	12,0%	9,2%	15,0%	16,0%	26,8%	28,2%	29,7%	33,6%
<b>População</b>	<b>299</b>	<b>229</b>	<b>173</b>	<b>125</b>	<b>321</b>	<b>379</b>	<b>437</b>	<b>524</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Nota: Apesar da instrução alguns ingressantes responderam a questão

Tabela II.13 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 09 – Você recebe ou recebeu algum tipo de bolsa de estudos ou financiamento para custear as mensalidades do curso?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim	20,8%	22,2%	27,9%	26,9%	18,0%	25,1%	25,7%	28,8%
Não se aplica - meu curso é gratuito (Passe para a pergunta 11)	4,1%	4,0%	2,4%	1,6%	6,0%	5,8%	1,9%	1,1%
Não (Passe para a pergunta 11)	75,1%	73,8%	69,7%	71,5%	76,0%	69,1%	72,4%	70,1%
<b>População</b>	<b>666</b>	<b>623</b>	<b>577</b>	<b>498</b>	<b>334</b>	<b>398</b>	<b>463</b>	<b>542</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.14 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 10 – Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento você recebe ou recebeu para custear as mensalidades do curso?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
ProUni Integral	11,5%	14,3%	23,2%	39,6%	8,9%	7,1%	12,8%	21,5%
ProUni parcial	4,4%	2,5%	6,1%	10,1%	3,3%	8,8%	6,0%	9,8%
FIES	6,0%	5,6%	1,7%	2,9%	2,2%	2,7%	3,8%	1,8%
ProUni Parcial e FIES	2,2%	1,9%	0,0%	0,0%	1,1%	0,9%	3,0%	1,2%
Outro tipo de bolsa oferecido por governo estadual, distrital ou municipal	26,2%	21,1%	11,6%	7,2%	22,2%	13,3%	7,5%	5,5%
Bolsa integral ou parcial oferecida pela própria instituição de ensino	24,0%	29,8%	33,1%	33,1%	30,0%	39,8%	41,4%	42,3%
Bolsa integral ou parcial oferecida por outra entidade (empresa, ONG, etc)	7,1%	11,2%	9,4%	2,8%	8,9%	11,5%	8,3%	6,3%
Financiamento oferecido pela própria instituição de ensino	9,3%	7,5%	7,2%	1,4%	18,9%	8,0%	10,4%	4,9%
Financiamento oferecido por outra entidade (banco privado, etc)	6,0%	4,3%	6,6%	0,7%	3,4%	5,2%	6,0%	4,9%
Mais de um dos tipos de bolsa ou financiamento citados	3,3%	1,8%	1,1%	2,2%	1,1%	2,7%	0,8%	1,8%
<b>População</b>	<b>183</b>	<b>161</b>	<b>181</b>	<b>139</b>	<b>90</b>	<b>113</b>	<b>133</b>	<b>163</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.15 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 11 – Você recebe ou recebeu alguma bolsa para custear outras despesas do curso (exceto mensalidades)?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, bolsa permanência do ProUni	0,7%	0,5%	1,0%	0,8%	0,6%	0,2%	0,5%	0,9%
Sim, bolsa da própria instituição de ensino	2,0%	2,5%	3,9%	1,6%	3,8%	3,7%	5,0%	4,8%
Sim, outro tipo de bolsa oferecido por órgão governamental	1,9%	0,5%	0,3%	0,4%	0,6%	0,7%	0,4%	0,4%
Sim, outro tipo de bolsa oferecido por órgão não-governamental	1,4%	0,9%	0,2%	0,2%	1,5%	1,5%	1,3%	0,5%
Não	94,0%	95,6%	94,6%	97,0%	93,5%	93,9%	92,8%	93,4%
<b>População</b>	<b>699</b>	<b>639</b>	<b>593</b>	<b>504</b>	<b>339</b>	<b>407</b>	<b>460</b>	<b>548</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.16 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 12 – Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Não	85,1%	86,4%	86,6%	84,6%	83,2%	84,9%	86,7%	87,8%
Sim, por critérios étnico-racial (negros, pardos e indígenas)	1,6%	1,6%	1,0%	1,2%	1,8%	0,7%	1,1%	0,9%
Sim, por critério de renda	3,2%	2,9%	2,0%	2,6%	4,2%	3,2%	2,6%	1,6%
Sim, por ter estudado em escola pública ou particular com bolsa de estudos	2,2%	2,2%	2,0%	2,6%	2,4%	2,2%	1,3%	2,0%
Sim, por sistema que combina dois ou mais critérios anteriores	3,1%	2,2%	5,1%	6,4%	1,5%	4,1%	3,9%	4,8%
Sim, por sistema diferentes dos anteriores	4,8%	4,7%	3,1%	2,6%	6,9%	4,9%	4,4%	2,9%
<b>População</b>	<b>685</b>	<b>623</b>	<b>586</b>	<b>500</b>	<b>333</b>	<b>405</b>	<b>458</b>	<b>547</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.17 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 13 – Qual o grau de escolaridade do seu pai?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Nenhuma escolaridade	7,5%	5,0%	4,7%	3,4%	8,8%	8,9%	4,1%	2,4%
Ensino fundamental: 1º ao 5º ano (antiga 1ª à 4ª série)	23,8%	22,0%	20,1%	23,2%	22,3%	21,2%	22,7%	16,9%
Ensino fundamental: 6º ao 9º ano (antiga 5ª à 8ª série)	11,1%	10,4%	10,4%	12,6%	6,7%	11,9%	10,8%	10,6%
Ensino médio	30,1%	30,3%	30,0%	25,1%	27,0%	29,4%	29,7%	31,5%
Ensino superior	20,0%	24,6%	27,2%	25,9%	23,8%	19,5%	25,5%	28,1%
Pós-graduação	7,5%	7,7%	7,6%	9,8%	11,4%	9,1%	7,2%	10,5%
<b>População</b>	<b>711</b>	<b>646</b>	<b>596</b>	<b>501</b>	<b>341</b>	<b>405</b>	<b>462</b>	<b>549</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.18 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 14 – Qual o grau de escolaridade de sua mãe?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Nenhuma escolaridade	7,6%	5,1%	3,7%	3,6%	8,5%	7,7%	3,2%	2,5%
Ensino fundamental: 1º ao 5º ano (antiga 1ª à 4ª série)	20,0%	22,1%	21,1%	21,5%	20,8%	20,4%	22,0%	16,6%
Ensino fundamental: 6º ao 9º ano (antiga 5ª à 8ª série)	13,9%	12,1%	12,6%	11,0%	8,5%	9,5%	11,4%	12,1%
Ensino médio	28,0%	28,6%	29,8%	30,1%	27,9%	27,6%	30,6%	29,8%
Ensino superior	21,1%	22,7%	24,1%	24,8%	22,6%	29,3%	25,6%	26,0%
Pós-graduação	9,4%	9,4%	8,7%	9,0%	11,7%	5,5%	7,2%	13,0%
<b>População</b>	<b>714</b>	<b>647</b>	<b>597</b>	<b>502</b>	<b>341</b>	<b>402</b>	<b>464</b>	<b>554</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.19 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 15 – Onde você concluiu o ensino médio?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressantes				Concluintes			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
AC	0,3%	0,3%	0,2%	0,0%	0,3%	0,2%	0,0%	0,2%
AL	0,1%	0,3%	0,3%	0,6%	0,3%	0,5%	0,4%	0,0%
AM	5,4%	2,0%	3,9%	2,0%	6,2%	2,0%	0,4%	0,5%
AP	0,0%	0,0%	0,2%	0,0%	0,3%	0,0%	0,0%	0,0%
BA	2,0%	1,1%	2,0%	2,4%	1,2%	3,7%	2,4%	1,8%
CE	1,0%	1,1%	0,3%	1,0%	1,8%	1,7%	2,8%	2,0%
DF	3,3%	4,2%	5,2%	6,5%	4,1%	2,7%	4,1%	6,6%
ES	1,3%	1,9%	1,8%	1,8%	3,2%	2,5%	1,5%	1,8%
GO	4,4%	4,7%	4,7%	3,2%	2,9%	4,5%	2,2%	1,3%
MA	0,7%	0,5%	0,0%	0,2%	0,6%	0,2%	0,0%	0,0%
MG	2,3%	2,6%	3,9%	6,7%	3,2%	4,2%	5,0%	9,1%
MS	0,1%	0,5%	0,2%	0,0%	0,3%	0,2%	0,0%	0,2%
MT	2,3%	0,8%	1,2%	0,4%	3,2%	3,2%	0,9%	0,4%
PA	0,1%	0,3%	0,3%	0,2%	0,3%	0,2%	0,2%	0,2%
PB	0,1%	0,2%	0,2%	0,2%	0,6%	0,0%	0,0%	0,2%
PE	5,6%	5,0%	5,5%	4,2%	2,1%	1,0%	1,7%	0,5%
PI	0,0%	0,0%	0,2%	0,6%	0,0%	0,2%	0,0%	0,0%
PR	4,3%	4,0%	4,4%	4,2%	0,3%	0,2%	0,4%	0,7%
RJ	8,2%	7,0%	5,7%	5,0%	10,0%	6,2%	6,9%	6,0%
RN	7,3%	5,5%	2,8%	2,6%	2,7%	1,7%	3,7%	3,3%
RO	0,3%	0,0%	0,5%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
RR	2,1%	1,9%	1,7%	3,2%	0,6%	0,5%	0,2%	0,2%
RS	1,1%	2,0%	2,5%	3,0%	0,6%	1,5%	1,1%	3,1%
SC	5,6%	3,3%	3,9%	3,2%	2,9%	2,2%	4,1%	3,1%
SE	0,1%	0,2%	0,0%	0,2%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
SP	41,4%	50,3%	48,1%	48,0%	52,2%	59,9%	61,6%	57,8%
TO	0,0%	0,0%	0,2%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Exterior	0,3%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
<b>População</b>	<b>698</b>	<b>642</b>	<b>597</b>	<b>504</b>	<b>339</b>	<b>404</b>	<b>463</b>	<b>547</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.20 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 16 – Você mudou de cidade, estado ou país para realizar este curso?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Não	82,7%	82,9%	82,6%	84,4%	79,6%	79,6%	79,6%	79,4%
Sim, mudei de uma cidade para outra, dentro do mesmo estado	9,7%	9,4%	11,4%	7,7%	13,1%	14,6%	14,2%	14,3%
Sim, mudei de estado	6,9%	7,2%	5,8%	7,3%	7,0%	5,8%	5,6%	6,1%
Sim, mudei de país	0,7%	0,5%	0,2%	0,6%	0,3%	0,0%	0,6%	0,2%
<b>População</b>	<b>711</b>	<b>651</b>	<b>596</b>	<b>507</b>	<b>344</b>	<b>411</b>	<b>466</b>	<b>553</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.21 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 17 – Em que tipo de escola você cursou o ensino médio?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Todo em escola pública	46,8%	45,8%	44,2%	40,4%	41,1%	42,1%	37,8%	33,5%
Todo em escola privada (particular)	34,9%	35,6%	37,7%	46,1%	41,4%	34,5%	42,1%	52,7%
A maior parte em escola pública	7,5%	7,2%	7,1%	5,9%	3,8%	7,5%	8,0%	4,9%
A maior parte em escola privada (particular)	3,9%	6,2%	5,5%	4,5%	5,5%	9,8%	6,5%	5,5%
Metade em escola pública e metade em escola privada (particular)	6,9%	5,2%	5,5%	3,1%	8,2%	6,1%	5,6%	3,4%
<b>População</b>	<b>713</b>	<b>648</b>	<b>597</b>	<b>508</b>	<b>343</b>	<b>409</b>	<b>463</b>	<b>552</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.22 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 18 – Que tipo de curso de ensino médio você concluiu?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Ensino médio tradicional	70,6%	72,5%	75,8%	75,1%	72,5%	70,6%	72,1%	79,3%
Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, etc.)	9,7%	8,5%	10,1%	11,9%	7,0%	12,7%	12,6%	12,5%
Profissionalizante magistério (Curso Normal)	3,8%	4,6%	2,9%	3,2%	3,8%	4,2%	4,3%	2,2%
Educação de Jovens e Adultos – EJA/Supletivo	13,8%	12,5%	10,3%	8,4%	15,9%	10,8%	8,4%	5,3%
Outro	2,1%	1,9%	1,0%	1,2%	0,9%	1,7%	2,6%	0,7%
<b>População</b>	<b>708</b>	<b>647</b>	<b>594</b>	<b>503</b>	<b>342</b>	<b>408</b>	<b>462</b>	<b>550</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.23 – Questão 19 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Excetuando-se os livros indicados na bibliografia do seu curso, quantos livros você leu este ano?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Nenhum	19,7%	12,8%	12,7%	9,5%	15,5%	10,2%	11,3%	10,1%
Um ou dois	42,6%	39,8%	37,3%	32,4%	37,1%	31,4%	32,9%	23,7%
Entre três e cinco	26,2%	31,3%	26,3%	33,0%	27,2%	34,8%	31,2%	30,8%
Entre seis e oito	6,5%	7,5%	11,3%	9,4%	10,8%	10,0%	10,0%	13,5%
Mais de oito	5,0%	8,6%	12,4%	15,7%	9,4%	13,6%	14,6%	21,9%
<b>População</b>	<b>714</b>	<b>648</b>	<b>598</b>	<b>503</b>	<b>342</b>	<b>411</b>	<b>462</b>	<b>552</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.24 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 20 – Quantas horas por semana, aproximadamente, você dedica aos estudos, excetuando as horas de aula?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Nenhuma, apenas assisto às aulas	19,3%	13,4%	14,1%	10,9%	21,6%	15,1%	16,5%	15,2%
Uma a três	60,6%	61,0%	55,6%	51,8%	55,3%	55,6%	53,9%	52,2%
Quatro a sete	12,2%	16,8%	20,8%	25,4%	15,2%	16,8%	18,0%	17,7%
Oito a doze	4,7%	4,8%	6,0%	7,3%	4,4%	6,8%	5,0%	7,2%
Mais de doze	3,2%	4,0%	3,5%	4,6%	3,5%	5,7%	6,6%	7,7%
<b>População</b>	<b>714</b>	<b>648</b>	<b>597</b>	<b>504</b>	<b>342</b>	<b>410</b>	<b>460</b>	<b>554</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.25 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 21 – Até o momento, qual turno concentrou a maior parte das disciplinas do seu curso?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Diurno (integral)	4,2%	4,7%	4,5%	3,4%	5,6%	5,4%	4,1%	4,3%
Diurno (matutino)	25,8%	30,9%	28,9%	31,0%	31,9%	29,2%	29,2%	29,0%
Diurno (vespertino)	9,5%	8,4%	8,7%	11,7%	10,0%	10,1%	16,0%	17,4%
Noturno	55,8%	51,3%	52,4%	49,4%	50,4%	51,0%	47,4%	46,6%
Não há concentração em um turno	4,7%	4,7%	5,5%	4,5%	2,1%	4,3%	3,3%	2,7%
<b>População</b>	<b>706</b>	<b>645</b>	<b>595</b>	<b>504</b>	<b>339</b>	<b>404</b>	<b>462</b>	<b>552</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.26 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 22 – As condições gerais das instalações físicas de salas de aula, bibliotecas e ambientes de trabalho e estudo para o funcionamento do curso são adequadas? (Se for estudante de EAD – Educação a distância, considere as condições do pólo de apoio presencial e/ou sede.)

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todas	51,0%	46,8%	47,1%	46,7%	45,1%	42,3%	49,0%	50,0%
Sim, a maior parte	32,1%	35,3%	37,9%	41,2%	33,4%	39,9%	37,4%	38,4%
Somente algumas	15,3%	15,9%	14,3%	11,7%	18,9%	17,3%	12,5%	10,7%
Nenhuma	1,6%	2,0%	0,7%	0,4%	2,6%	0,5%	1,1%	0,9%
<b>População</b>	<b>708</b>	<b>648</b>	<b>596</b>	<b>505</b>	<b>344</b>	<b>411</b>	<b>465</b>	<b>550</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.27 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 23 – As salas de aula são adequadas à quantidade de estudantes? (Se for estudante de EAD – Educação a distância, considere as condições do pólo de apoio presencial e/ou sede.)

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todas	61,3%	56,6%	58,2%	58,5%	58,2%	57,0%	58,1%	58,3%
Sim, a maior parte	26,7%	29,8%	30,6%	31,0%	27,2%	31,0%	29,4%	31,4%
Somente algumas	10,6%	11,3%	9,9%	9,6%	13,5%	11,0%	11,6%	9,6%
Nenhuma	1,4%	2,3%	1,3%	0,8%	1,2%	1,0%	0,9%	0,7%
<b>População</b>	<b>710</b>	<b>647</b>	<b>598</b>	<b>506</b>	<b>342</b>	<b>410</b>	<b>465</b>	<b>551</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.28 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 24 – As instalações de laboratórios, os equipamentos, os materiais e os serviços de apoio específicos do curso são adequados? (Se for estudante de EAD – Educação a distância, considere as condições do pólo de apoio presencial e/ou sede.)

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todos	48,4%	46,1%	44,6%	45,2%	34,9%	40,8%	42,9%	40,8%
Sim, a maior parte	34,2%	33,1%	39,0%	39,3%	39,3%	36,9%	39,9%	43,8%
Somente alguns	15,3%	17,7%	14,7%	13,7 %	22,3%	18,8%	15,9%	14,7%
Nenhum	2,1%	3,1%	1,7%	1,8%	3,5%	3,5%	1,3%	0,7%
<b>População</b>	<b>711</b>	<b>649</b>	<b>598</b>	<b>507</b>	<b>341</b>	<b>409</b>	<b>466</b>	<b>552</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.29 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 25 – Os ambientes para aulas práticas específicas do curso são adequados à quantidade de estudantes? (Se for estudante de EAD – Educação a distância, considere as condições do pólo de apoio presencial e/ou sede.)

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todos	48,9%	45,7%	49,2%	45,2%	41,9%	44,3%	47,2%	45,7%
Sim, a maior parte	30,8%	32,4%	29,4%	34,3%	34,3%	32,8%	33,0%	34,6%
Somente alguns	15,6%	15,6%	18,4%	16,6%	17,3%	19,0%	16,3%	15,9%
Nenhum	4,7%	6,3%	3,0%	3,9%	6,5%	3,9%	3,5%	3,8%
<b>População</b>	<b>712</b>	<b>646</b>	<b>599</b>	<b>507</b>	<b>341</b>	<b>411</b>	<b>466</b>	<b>552</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.30 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 26 – Os equipamentos e/ou materiais disponíveis nos ambientes para aulas práticas são suficientes para o número de estudantes? (Se for estudante de EAD – Educação a distância, considere as condições do pólo de apoio presencial e/ou sede.)

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todos	41,2%	37,2%	36,9%	37,4%	35,0%	36,0%	37,8%	33,8%
Sim, a maior parte	35,4%	35,8%	36,9%	39,2%	35,0%	37,7%	39,3%	42,0%
Somente alguns	18,8%	20,6%	23,5%	20,6%	23,3%	22,1%	20,6%	21,5%
Nenhum	4,6%	6,4%	2,7%	2,8%	6,7%	4,2%	2,3%	2,7%
<b>População</b>	<b>711</b>	<b>645</b>	<b>596</b>	<b>505</b>	<b>343</b>	<b>411</b>	<b>466</b>	<b>553</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.31 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 27 – Como a sua instituição viabiliza o acesso dos estudantes de graduação à Internet para atender às necessidades do curso?

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Plenamente	65,6%	67,8%	71,8%	71,6%	58,9%	66,3%	71,6%	72,6%
Parcialmente	29,7%	27,4%	24,8%	25,4%	35,9%	30,8%	25,6%	25,0%
Não viabiliza para os estudantes do meu curso	2,3%	2,8%	2,4%	3,0%	3,5%	2,4%	1,7%	1,8%
Não viabiliza para nenhum estudante	2,4%	2,0%	1,0%	0,0%	1,7%	0,5%	1,1%	0,6%
<b>População</b>	<b>706</b>	<b>649</b>	<b>595</b>	<b>504</b>	<b>343</b>	<b>409</b>	<b>465</b>	<b>551</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.32 Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 28 – Como você caracteriza o uso de recursos audiovisuais e tecnológicos no seu curso?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Amplo e adequado	66,5%	69,7%	66,6%	68,2%	59,2%	63,6%	62,8%	59,3%
Amplo, mas inadequado	10,9%	6,3%	9,2%	7,9%	10,0%	9,0%	6,9%	10,7%
Restrito, mas adequado	17,4%	18,2%	19,2%	19,7%	21,7%	19,8%	23,4%	22,9%
Restrito e inadequado	3,2%	4,9%	4,8%	4,2%	7,9%	6,8%	5,8%	6,5%
A minha instituição não dispõe desses recursos/meios	2,0%	0,9%	0,2%	0,0%	1,2%	0,8%	1,1%	0,6%
<b>População</b>	<b>705</b>	<b>647</b>	<b>595</b>	<b>506</b>	<b>341</b>	<b>409</b>	<b>465</b>	<b>551</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.33 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 29 – Com que frequência você normalmente utiliza a biblioteca de sua instituição? (Se for estudante de EAD – Educação a distância, considere as condições do pólo de apoio presencial e/ou sede)  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Diariamente	7,7%	6,5%	4,9%	5,6%	8,5%	8,6%	7,8%	6,4%
Entre duas e quatro vezes por semana	15,8%	16,5%	18,9%	16,4%	12,9%	19,1%	20,0%	22,8%
Uma vez por semana	18,9%	21,2%	23,1%	23,2%	20,9%	19,1%	17,8%	18,2%
Uma vez a cada 15 dias	10,6%	13,4%	13,2%	12,4%	9,4%	10,3%	11,7%	14,2%
Somente em épocas de provas e/ou trabalhos	33,8%	29,8%	27,9%	29,8%	34,5%	34,6%	34,3%	31,4%
Nunca a utilizo	12,8%	12,1%	11,5%	12,6%	12,9%	8,3%	8,2%	6,6%
A instituição não tem biblioteca	0,4%	0,5%	0,5%	0,0%	0,9%	0,0%	0,2%	0,4%
<b>População</b>	<b>698</b>	<b>643</b>	<b>592</b>	<b>500</b>	<b>340</b>	<b>408</b>	<b>461</b>	<b>549</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.34 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 30 – Dentro as vezes em que precisou utilizar o acervo da biblioteca, você conseguiu? (Se for estudante de EAD – Educação a distância, considere as condições do pólo de apoio presencial e/ou sede.)  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todas as vezes	60,1%	57,1%	60,7%	62,1%	52,6%	59,6%	60,3%	60,5%
Sim, a maior parte das vezes	24,4%	26,0%	23,1%	25,2%	27,3%	28,1%	26,3%	30,7%
Somente algumas vezes	9,2%	9,3%	10,0%	8,9%	14,0%	8,6%	10,8%	6,4%
Nunca	6,3%	7,6%	6,2%	3,8%	6,1%	3,7%	2,6%	2,4%
<b>População</b>	<b>696</b>	<b>634</b>	<b>588</b>	<b>494</b>	<b>342</b>	<b>406</b>	<b>463</b>	<b>550</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.35 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 31 – Como você avalia o acervo da biblioteca, quanto à atualização, em face das necessidades curriculares do seu curso?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
É Atualizado	57,7%	52,8%	56,8%	52,2%	47,2%	52,6%	52,9%	47,8%
É parcialmente atualizado	28,1%	32,5%	28,1%	31,6%	37,3%	31,9%	32,9%	37,6%
É pouco atualizado	9,0%	9,7%	10,0%	10,1%	8,8%	10,3%	9,8%	11,7%
É desatualizado	5,2%	5,0%	5,1%	6,1%	6,7%	5,2%	4,4%	2,9%
<b>População</b>	<b>698</b>	<b>640</b>	<b>588</b>	<b>494</b>	<b>341</b>	<b>407</b>	<b>459</b>	<b>550</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.36 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 32 – Como você avalia o acervo de periódicos científicos/acadêmicos disponíveis na biblioteca quanto à atualização?

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
É atualizado	54,5%	50,4%	53,8%	53,5%	45,3%	49,4%	50,2%	50,5%
É parcialmente atualizado	36,9%	41,0%	36,6%	33,5%	42,4%	41,2%	42,6%	40,9%
É desatualizado	5,4%	4,9%	5,3%	7,7%	5,0%	6,2%	4,6%	5,5%
Não existe acervo de periódicos especializados	3,2%	3,7%	4,3%	5,3%	7,3%	3,2%	2,6%	3,1%
<b>População</b>	<b>697</b>	<b>631</b>	<b>582</b>	<b>492</b>	<b>340</b>	<b>403</b>	<b>458</b>	<b>548</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.37 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 33 – O horário de funcionamento da biblioteca atende às suas necessidades? (Se for estudante de EAD – Educação a distância, considere as condições do pólo de apoio presencial e/ou sede.)

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Plenamente	82,2%	83,4%	84,1%	85,7%	76,8%	86,2%	83,8%	84,5%
Parcialmente	15,2%	13,3%	13,5%	11,5%	20,6%	13,0%	15,1%	14,4%
Não atende	2,6%	3,3%	2,4%	2,8%	2,6%	0,8%	1,1%	1,1%
<b>População</b>	<b>702</b>	<b>638</b>	<b>590</b>	<b>498</b>	<b>340</b>	<b>407</b>	<b>465</b>	<b>550</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.38 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 34 – Os planos de ensino apresentados pelos professores contêm os seguintes aspectos: objetivos, metodologias de ensino e critérios de avaliação, conteúdos e bibliografia da disciplina?

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todos	58,2%	55,3%	59,8%	55,9%	50,3%	48,3%	49,8%	50,2%
Sim, a maior parte	31,9%	33,5%	31,3%	34,1%	38,2%	38,4%	33,9%	33,6%
Somente alguns	8,6%	10,7%	8,6%	9,6%	10,6%	12,8%	15,4%	14,7%
Nenhum	1,3%	0,5%	0,3%	0,4%	0,9%	0,5%	0,9%	1,5%
<b>População</b>	<b>708</b>	<b>647</b>	<b>590</b>	<b>501</b>	<b>340</b>	<b>406</b>	<b>460</b>	<b>548</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.39 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 35 – Os conteúdos trabalhados pelos professores são coerentes com os que foram apresentados nos planos de ensino?

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todos os conteúdos	57,5%	52,5%	55,0%	46,0%	43,2%	45,1%	40,6%	39,3%
Sim, a maior parte	32,9%	38,4%	36,8%	45,0%	46,2%	42,6%	44,3%	46,3%
Somente alguns	8,9%	8,8%	7,5%	8,6%	9,7%	11,8%	14,7%	14,0%
Nenhum	0,7%	0,3%	0,7%	0,4%	0,9%	0,5%	0,4%	0,4%
<b>População</b>	<b>709</b>	<b>648</b>	<b>595</b>	<b>502</b>	<b>340</b>	<b>406</b>	<b>463</b>	<b>551</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.40 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 36 – Os professores solicitam em suas disciplinas a realização de atividades de pesquisa?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todos os professores	53,4%	49,8%	46,4%	42,6%	49,3%	44,7%	41,5%	36,6%
Sim, a maior parte	34,9%	39,2%	42,1%	45,4%	34,4%	39,4%	39,0%	42,6%
Somente alguns	11,3%	10,4%	10,7%	11,6%	16,0%	15,4%	18,2%	20,1%
Nenhum	0,4%	0,6%	0,8%	0,4%	0,3%	0,5%	1,3%	0,7%
<b>População</b>	<b>711</b>	<b>645</b>	<b>596</b>	<b>502</b>	<b>343</b>	<b>409</b>	<b>462</b>	<b>552</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.41 – Questão – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 37 – Os professores indicam como material de estudo a utilização de livros-texto e/ou manuais?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todos os professores	48,9%	45,1%	47,1%	42,4%	42,3%	41,8%	39,3%	38,3%
Sim, a maior parte	36,0%	38,9%	38,8%	41,0%	39,7%	43,0%	38,6%	40,4%
Somente alguns	13,3%	14,6%	12,8%	15,4%	16,8%	14,2%	19,3%	20,0%
Nenhum	1,8%	1,4%	1,3%	1,2%	1,2%	1,0%	2,8%	1,3%
<b>População</b>	<b>713</b>	<b>647</b>	<b>595</b>	<b>505</b>	<b>343</b>	<b>409</b>	<b>461</b>	<b>551</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.42 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 38 – Os professores indicam como material de estudo a utilização de artigos de periódicos especializados (artigos científicos)?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todos os professores	30,1%	27,4%	26,4%	20,0%	24,0%	23,0%	18,5%	15,6%
Sim, a maior parte	39,2%	35,2%	39,2%	32,2%	35,2%	36,7%	36,0%	30,2%
Somente alguns	24,4%	29,3%	25,8%	33,6%	33,4%	32,5%	34,5%	43,3%
Nenhum	6,3%	8,1%	8,6%	14,2%	7,4%	7,8%	11,0%	10,9%
<b>População</b>	<b>712</b>	<b>645</b>	<b>592</b>	<b>506</b>	<b>338</b>	<b>409</b>	<b>464</b>	<b>550</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.43 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 39 – Os professores indicam a utilização em suas disciplinas de materiais elaborados por eles?  
**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todos os professores	40,7%	39,1%	37,9%	32,4%	34,4%	33,8%	36,4%	27,6%
Sim, a maior parte	37,1%	29,2%	33,3%	33,0%	38,0%	36,5%	33,2%	37,0%
Somente alguns	16,1%	23,2%	20,6%	26,2%	22,8%	23,5%	23,9%	27,8%
Nenhum	6,1%	8,5%	8,2%	8,4%	4,8%	6,2%	6,5%	7,6%
<b>População</b>	<b>707</b>	<b>647</b>	<b>591</b>	<b>500</b>	<b>337</b>	<b>408</b>	<b>461</b>	<b>551</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.44 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 40 – As disciplinas do curso exigem domínio de língua estrangeira?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, em todas as disciplinas	8,0%	7,2%	5,3%	2,8%	5,3%	6,2%	3,9%	4,0%
Sim, na maior parte das disciplinas	14,2%	12,8%	13,6%	11,5%	10,6%	9,7%	7,2%	9,7%
Sim, somente em algumas disciplinas	42,6%	41,0%	45,3%	38,8%	40,7%	43,2%	42,5%	39,8%
Não, nenhuma disciplina exige	35,2%	39,0%	35,8%	46,9%	43,4%	40,9%	46,4%	46,5%
<b>População</b>	<b>711</b>	<b>641</b>	<b>581</b>	<b>497</b>	<b>339</b>	<b>403</b>	<b>461</b>	<b>545</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.45 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 41 – Os professores têm disponibilidade para atendimento fora do período de aula?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todos os professores	24,0%	22,3%	19,5%	19,0%	19,9%	19,0%	16,8%	16,6%
Sim, a maior parte	32,9%	33,8%	35,6%	35,3%	32,3%	34,8%	36,4%	41,0%
Somente alguns	35,6%	36,4%	37,5%	41,5%	39,0%	38,3%	39,9%	38,6%
Nenhum	7,5%	7,5%	7,4%	4,2%	8,8%	7,9%	6,9%	3,8%
<b>População</b>	<b>705</b>	<b>642</b>	<b>590</b>	<b>499</b>	<b>341</b>	<b>405</b>	<b>464</b>	<b>547</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.46 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 42 – Os professores demonstram domínio do conteúdo das disciplinas?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, todos os professores	53,4%	51,5%	50,0%	41,9%	38,4%	39,1%	33,6%	28,5%
Sim, a maior parte	36,8%	36,4%	39,4%	48,4%	43,2%	42,6%	47,6%	55,0%
Somente alguns	9,4%	11,3%	10,3%	9,3%	16,9%	17,8%	18,6%	15,8%
Nenhum	0,4%	0,8%	0,3%	0,4%	1,5%	0,5%	0,2%	0,7%
<b>População</b>	<b>702</b>	<b>639</b>	<b>584</b>	<b>494</b>	<b>338</b>	<b>404</b>	<b>452</b>	<b>545</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.47 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 43 – O curso contextualiza o conhecimento da área (teorias, procedimentos, técnicas, instrumentos, etc.) com os temas gerais e situações do cotidiano da realidade brasileira?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, em todas as disciplinas	46,2%	42,0%	41,7%	35,6%	34,3%	37,0%	33,8%	29,6%
Sim, na maior parte das disciplinas	35,7%	38,6%	39,8%	44,6%	37,3%	39,0%	43,5%	44,8%
Sim, somente em algumas disciplinas	16,7%	16,7%	16,1%	17,8%	22,2%	20,2%	19,6%	22,3%
Não contextualiza	1,4%	2,7%	2,4%	2,0%	6,2%	3,8%	3,1%	3,3%
<b>População</b>	<b>701</b>	<b>645</b>	<b>585</b>	<b>495</b>	<b>338</b>	<b>405</b>	<b>455</b>	<b>547</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.48 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 44 – Como você avalia o currículo do seu curso em relação à integração entre os conteúdos das diferentes disciplinas?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
É bem integrado	55,7%	55,0%	55,4%	53,6%	42,4%	44,7%	50,7%	43,0%
É relativamente integrado	35,9%	35,8%	35,3%	37,0%	44,8%	44,0%	39,3%	48,0%
É pouco integrado	6,8%	7,8%	7,4%	7,9%	9,8%	9,3%	8,3%	8,4%
Não apresenta integração	1,6%	1,4%	1,9%	1,5%	3,0%	2,0%	1,7%	0,6%
<b>População</b>	<b>702</b>	<b>646</b>	<b>583</b>	<b>494</b>	<b>337</b>	<b>407</b>	<b>458</b>	<b>546</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.49 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 45 – Seu curso oferece atividades complementares?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, regularmente, com programação diversificada	51,3%	45,9%	45,8%	43,6%	40,1%	37,9%	37,8%	34,7%
Sim, regularmente, com programação pouco diversificada	13,8%	13,0%	10,6%	9,8%	14,7%	12,8%	13,8%	12,3%
Sim, eventualmente, com programação diversificada	18,4%	20,5%	23,1%	23,0%	19,5%	25,1%	21,4%	24,3%
Sim, eventualmente, com programação pouco diversificada	7,7%	11,0%	11,0%	15,8%	16,2%	14,5%	18,1%	19,4%
Não oferece atividades complementares	8,8%	9,6%	9,5%	7,8%	9,5%	9,7%	8,9%	9,3%
<b>População</b>	<b>702</b>	<b>645</b>	<b>592</b>	<b>500</b>	<b>339</b>	<b>406</b>	<b>463</b>	<b>551</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.50 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 46 – Você participou de programas de iniciação científica? Como foi a contribuição para a sua formação?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, participei e teve grande contribuição	16,7%	12,2%	10,9%	7,9%	20,5%	17,3%	15,0%	14,5%
Sim, participei e teve pouca contribuição	8,6%	5,3%	4,7%	4,7%	9,8%	9,3%	5,9%	5,5%
Sim, participei e não percebi nenhuma contribuição	2,1%	1,7%	1,4%	1,8%	3,3%	2,3%	3,3%	1,6%
Não participei, mas a instituição oferece	53,0%	57,2%	59,2%	60,3%	40,9%	46,7%	48,6%	48,4%
A instituição não oferece esse tipo de programa	19,6%	23,6%	23,8%	25,3%	25,5%	24,4%	27,2%	30,0%
<b>População</b>	<b>675</b>	<b>640</b>	<b>579</b>	<b>491</b>	<b>337</b>	<b>398</b>	<b>459</b>	<b>550</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.51 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 47 – Você participou de programas de monitoria? Como foi a contribuição para a sua formação?

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, participei e teve grande contribuição	11,3%	7,5%	8,1%	6,7%	18,3%	15,2%	10,5%	11,8%
Sim, participei e teve pouca contribuição	4,1%	3,3%	1,4%	2,0%	5,9%	4,5%	2,6%	2,4%
Sim, participei e não percebi nenhuma contribuição	1,9%	1,7%	0,9%	0,6%	2,4%	2,0%	1,1%	0,7%
Não participei, mas a instituição oferece	66,2%	69,2%	70,7%	71,2%	54,1%	57,7%	63,0%	60,8%
A instituição não oferece esse tipo de programa	16,5%	18,3%	18,9%	19,5%	19,3%	20,6%	22,8%	24,3%
<b>População</b>	<b>680</b>	<b>629</b>	<b>577</b>	<b>490</b>	<b>338</b>	<b>402</b>	<b>457</b>	<b>549</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.52 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 48 – Você participou de programas de extensão? Como foi a contribuição para a sua formação?

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, participei e teve grande contribuição	14,6%	14,3%	14,9%	12,8%	22,7%	22,3%	23,6%	21,6%
Sim, participei e teve pouca contribuição	6,5%	4,4%	3,8%	2,4%	7,8%	5,5%	4,6%	4,9%
Sim, participei e não percebi nenhuma contribuição	1,6%	2,1%	0,3%	1,0%	3,9%	1,5%	2,4%	1,1%
Não participei, mas a instituição oferece	60,6%	61,6%	63,3%	63,6%	45,1%	49,7%	50,6%	50,0%
A instituição não oferece esse tipo de programa	16,7%	17,6%	17,7%	20,2%	20,5%	21,0%	18,8%	22,4%
<b>População</b>	<b>678</b>	<b>631</b>	<b>576</b>	<b>491</b>	<b>335</b>	<b>400</b>	<b>458</b>	<b>552</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.53 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 49 – Seu curso apoia financeiramente a participação dos estudantes em eventos (congressos, encontros, seminários, visitas técnicas etc.)?

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Sim, sem restrições	24,9%	17,9%	20,7%	16,4%	21,3%	16,8%	16,9%	15,3%
Sim, mas apenas eventualmente	37,7%	36,4%	32,4%	35,9%	32,1%	38,8%	38,4%	39,1%
Não apoia de modo algum	37,4%	45,7%	46,9%	47,7%	46,6%	44,4%	44,7%	45,6%
<b>População</b>	<b>698</b>	<b>643</b>	<b>584</b>	<b>488</b>	<b>343</b>	<b>405</b>	<b>461</b>	<b>550</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.54 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 50 – Como você avalia o nível de exigência do curso?

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Deveria exigir muito mais	17,4%	16,8%	18,6%	18,4%	27,6%	41,6%	21,7%	30,0%
Deveria exigir um pouco mais	26,8%	33,7%	31,3%	38,8%	32,1%	0,0%	44,3%	42,4%
Exige na medida certa	51,2%	46,7%	47,3%	41,2%	36,8%	51,1%	30,2%	25,8%
Deveria exigir um pouco menos	4,5%	2,3%	2,6%	1,6%	2,6%	6,5%	3,0%	1,4%
Deveria exigir muito menos	0,1%	0,5%	0,2%	0,0%	0,9%	0,8%	0,8%	0,4%
<b>População</b>	<b>695</b>	<b>638</b>	<b>575</b>	<b>495</b>	<b>340</b>	<b>262</b>	<b>460</b>	<b>550</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

Tabela II.55 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 51 – Você considera que seu curso contribui para a aquisição de cultura geral?

ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Contribui amplamente	54,8%	51,4%	55,1%	49,1%	44,7%	47,8%	46,2%	44,8%
Contribui parcialmente	37,2%	39,6%	36,9%	42,5%	40,6%	38,6%	41,0%	46,1%
Contribui muito pouco	6,4%	7,4%	6,6%	7,6%	11,8%	10,6%	11,3%	8,0%
Não contribui	1,6%	1,6%	1,4%	0,8%	2,9%	3,0%	1,5%	1,1%
<b>População</b>	<b>693</b>	<b>644</b>	<b>588</b>	<b>497</b>	<b>340</b>	<b>404</b>	<b>461</b>	<b>549</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

**Tabela II.56 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 52 – Você considera que seu curso contribui para a aquisição de formação teórica na área? ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Contribui amplamente	61,3%	58,9%	66,5%	58,6%	43,5%	52,3%	51,5%	51,1%
Contribui parcialmente	32,7%	34,9%	30,1%	36,7%	46,7%	40,0%	41,0%	42,9%
Contribui muito pouco	5,3%	5,4%	3,2%	4,5%	8,0%	6,7%	6,8%	5,5%
Não contribui	0,7%	0,8%	0,2%	0,2%	1,8%	1,0%	0,7%	0,5%
<b>População</b>	<b>698</b>	<b>644</b>	<b>588</b>	<b>493</b>	<b>338</b>	<b>405</b>	<b>459</b>	<b>548</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

**Tabela II.57 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 53 – Você considera que seu curso contribui para a preparação para o exercício profissional? ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Contribui amplamente	63,6%	61,8%	62,5%	54,2%	39,4%	47,8%	47,9%	43,6%
Contribui parcialmente	29,9%	32,5%	31,9%	41,0%	48,2%	40,1%	41,0%	48,8%
Contribui muito pouco	5,9%	4,8%	4,6%	4,2%	10,0%	10,4%	9,4%	6,7%
Não contribui	0,6%	0,9%	1,0%	0,6%	2,4%	1,7%	1,7%	0,9%
<b>População</b>	<b>700</b>	<b>641</b>	<b>590</b>	<b>498</b>	<b>340</b>	<b>404</b>	<b>461</b>	<b>551</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009

**Tabela II.58 – Distribuição dos estudantes presentes segundo grupo (Concluintes/Ingressantes) e quartos de nota por respostas à Questão 54 – Como você avalia a contribuição do curso para a sua formação? ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**ENADE/2009 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Categoria de Respostas	Ingressante				Concluinte			
	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto	1 quarto	2 quarto	3 quarto	4 quarto
Muito boa	49,6%	50,9%	52,3%	47,6%	32,4%	67,2%	38,2%	37,2%
Boa	40,8%	35,9%	36,5%	36,8%	49,2%	0,0%	43,9%	47,2%
Regular	5,5%	9,1%	8,1%	9,9%	10,2%	21,8%	11,8%	11,8%
Fraca	2,7%	3,4%	2,5%	4,9%	6,6%	9,6%	5,0%	2,7%
Muito fraca	1,4%	0,7%	0,6%	0,8%	1,6%	1,4%	1,1%	1,1%
<b>População</b>	<b>693</b>	<b>638</b>	<b>589</b>	<b>494</b>	<b>333</b>	<b>229</b>	<b>458</b>	<b>551</b>

Fonte: MEC/INEP/DAES – ENADE/2009