

**RELATÓRIO
SÍNTESE DE ÁREA**

TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA

DIRETORIA DE AVALIAÇÃO
DA EDUCAÇÃO SUPERIOR
DAES



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO | **MEC**

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

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

**RELATÓRIO
SÍNTESE DE ÁREA
TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA**

Brasília-DF
Inep/MEC
2018

DIRETORIA DE AVALIAÇÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR (DAES)

COORDENAÇÃO-GERAL DE CONTROLE DE QUALIDADE DA EDUCAÇÃO SUPERIOR (CGCQES)

COORDENAÇÃO-GERAL DO ENADE (CGENADE)

EQUIPE TÉCNICA

Amanda Atallah de Sennes	Marcela Aparecida de Oliveira
Ana Cristina de Lima Lopes	Marcelo Pardellas Cazzola
Andreia das Graças Jonas da Silva	Mariangela Abrão
Atair Silva de Sousa	Marina Nunes Teixeira Soares
Caio Gedeon de Araujo	Paulo Roberto Martins Santana
Carla Cristiane Gomes Mesquita	Priscilla Bessa Castilho
Claudia Regina Raimundo	Rafaella Bandeira Cabral Cunha
Davi Contente Toledo	Renato Augusto dos Santos
Fabiana Paula Simoes Cunha	Ricardo Coda
Fernanda Cristina dos Santos Campos	Roberto Ternes Arrial
Henrique Correa Soares Junior	Robson Quintilio
Jansen Carlos de Oliveira	Rosilene Cerri
Johanes Severo dos Santos	Rubens Campos de Lacerda Junior
Jose Reynaldo de Salles Carvalho	Sergio Ricardo Godinho Salazar
Leandro de Castro Fiuza	Suzi Mesquita Vargas
Leticia Terreri Serra Lima	Ulysses Tavares Teixeira
Luciana Fonseca de Aguilar Moraes	Vanessa Cardoso Tomaz

REVISÃO

Fundação Cesgranrio

DIAGRAMAÇÃO E ARTE-FINAL

Fundação Cesgranrio

DIRETORIA DE ESTUDOS EDUCACIONAIS (DIRED)

COORDENAÇÃO DE EDITORAÇÃO E PUBLICAÇÕES (COEP)

CAPA

Marcos Hartwich

Esta publicação deverá ser citada da seguinte forma:

BRASIL. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep). Relatório síntese de área: Artes Visuais (licenciatura). Brasília: Inep, 2019.

Esta publicação é um dos produtos integrantes do contrato celebrado entre o Inep e a Fundação Cesgranrio, referente ao 2º Termo Aditivo do Contrato nº 17/2016 com vigência de 30 de agosto de 2018 a 29 de agosto de 2019.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	1
CAPÍTULO 1 DIRETRIZES PARA O ENADE/2018	7
1.1 OBJETIVOS.....	7
1.2 MATRIZ DE AVALIAÇÃO	9
1.3 FORMATO DA PROVA.....	13
1.4 CÁLCULO DO CONCEITO ENADE.....	14
1.5 OUTRAS CONVENÇÕES NO ÂMBITO DO ENADE	20
1.5.1 ÍNDICE DE FACILIDADE	20
1.5.2 CORRELAÇÃO PONTO-BISSERIAL	21
CAPÍTULO 2 DISTRIBUIÇÃO DOS CURSOS E DOS ESTUDANTES NO BRASIL	23
CAPÍTULO 3 CARACTERÍSTICAS DOS ESTUDANTES E COORDENADORES E IMPRESSÕES SOBRE ATIVIDADES ACADÊMICAS E EXTRACURRICULARES	37
3.1 PERFIL DO ESTUDANTE	37
3.1.1 CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS E SOCIOECONÔMICAS	37
3.1.2 CARACTERÍSTICAS RELACIONADAS AO HÁBITO DE ESTUDO, ACERVO DA BIBLIOTECA E ESTUDO EXTRACLASSE.....	55
3.1.3 COMPARAÇÃO DO NÍVEL DE DISCORDÂNCIA/CONCORDÂNCIA DE ESTUDANTES E COORDENADORES COM RESPEITO ÀS ATIVIDADES ACADÊMICAS E EXTRACLASSES	58
3.2 - PERFIL DO COORDENADOR	63
CAPÍTULO 4 PERCEPÇÃO DA PROVA.....	72
4.1 GRAU DE DIFICULDADE DA PROVA	73
4.1.1 COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL.....	73
4.1.2 COMPONENTE DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO.....	75
4.2 EXTENSÃO DA PROVA EM RELAÇÃO AO TEMPO TOTAL.....	77
4.3 COMPREENSÃO DOS ENUNCIADOS DAS QUESTÕES	79
4.3.1 COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL.....	79
4.3.2 COMPONENTE DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO.....	81
4.4 SUFICIÊNCIA DAS INFORMAÇÕES/INSTRUÇÕES FORNECIDAS.....	83
4.5 DIFICULDADE ENCONTRADA AO RESPONDER À PROVA	85
4.6 CONTEÚDOS DAS QUESTÕES OBJETIVAS DA PROVA	87

4.7 TEMPO GASTO PARA CONCLUIR A PROVA	89
CAPÍTULO 5 DISTRIBUIÇÃO DOS CONCEITOS.....	92
5.1 PANORAMA NACIONAL DA DISTRIBUIÇÃO DOS CONCEITOS	92
5.2 CONCEITOS POR CATEGORIA ADMINISTRATIVA, POR MODALIDADE DE ENSINO E GRANDE REGIÃO	94
5.3 CONCEITOS POR ORGANIZAÇÃO ACADÊMICA E GRANDE REGIÃO	99
CAPÍTULO 6 ANÁLISE TÉCNICA DA PROVA	105
6.1 ESTATÍSTICAS BÁSICAS DA PROVA.....	106
6.1.1 ESTATÍSTICAS BÁSICAS GERAIS	106
6.1.2 ESTATÍSTICAS BÁSICAS NO COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL	108
6.1.3 - ESTATÍSTICAS BÁSICAS DO COMPONENTE DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO	111
6.2 ANÁLISE DAS QUESTÕES OBJETIVAS.....	113
6.2.1 COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL	114
6.2.2 COMPONENTE DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO.....	117
6.3 ANÁLISE DAS QUESTÕES DISCURSIVAS	121
6.3.1 COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL.....	121
6.3.1.1 ANÁLISE DE CONTEÚDO DA QUESTÃO DISCURSIVA 1 DO COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL	124
6.3.1.2 COMENTÁRIOS SOBRE A CORREÇÃO DE CONTEÚDO DAS RESPOSTAS À QUESTÃO DISCURSIVA 1	125
6.3.1.3 ANÁLISE DE CONTEÚDO DA QUESTÃO DISCURSIVA 2 DO COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL	129
6.3.1.4 COMENTÁRIOS SOBRE A CORREÇÃO DE CONTEÚDO DAS RESPOSTAS À QUESTÃO DISCURSIVA 2	130
6.3.1.5 ANÁLISE DE LÍNGUA PORTUGUESA DAS QUESTÕES DISCURSIVAS DO COMPONENTE DE FORMAÇÃO GERAL	133
6.3.1.6 COMENTÁRIOS SOBRE A CORREÇÃO DAS RESPOSTAS DE FORMAÇÃO GERAL COM RESPEITO À LÍNGUA PORTUGUESA	135
6.3.2 COMPONENTE DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO.....	141
6.3.2.1 ANÁLISE DA QUESTÃO DISCURSIVA 3 DO COMPONENTE DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO	143
6.3.2.2 - COMENTÁRIOS SOBRE AS RESPOSTAS À QUESTÃO DISCURSIVA 3	145

6.3.2.3 - ANÁLISE DA QUESTÃO DISCURSIVA 4 DO COMPONENTE DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO	147
6.3.2.4 COMENTÁRIOS SOBRE AS RESPOSTAS À QUESTÃO DISCURSIVA 4	148
6.3.2.5 ANÁLISE DA QUESTÃO DISCURSIVA 5 DO COMPONENTE DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO	151
6.3.2.6 COMENTÁRIOS SOBRE AS RESPOSTAS À QUESTÃO DISCURSIVA 5	153
6.3.3 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	155
GLOSSÁRIO DE TERMOS ESTATÍSTICOS UTILIZADOS NOS RELATÓRIOS SÍNTESE DO ENADE	157
ANEXO I ANÁLISE GRÁFICA DAS QUESTÕES	166
ANEXO II TABULAÇÃO DAS RESPOSTAS DO “QUESTIONÁRIO DA PERCEPÇÃO DA PROVA” POR QUARTOS DE DESEMPENHO E GRANDES REGIÕES	201
ANEXO III TABULAÇÃO DAS RESPOSTAS DO “QUESTIONÁRIO DO ESTUDANTE” SEGUNDO SEXO E QUARTOS DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES	211
ANEXO IV COMPARAÇÃO DA OPINIÃO DOS ESTUDANTES E COORDENADORES COM RESPEITO ÀS ATIVIDADES ACADÊMICAS E EXTRACLASSES	284
ANEXO V QUESTIONÁRIO DO ESTUDANTE	322
ANEXO VI QUESTIONÁRIO DO COORDENADOR DE CURSO	331
ANEXO VII PROVA DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	341
ANEXO VIII PADRÃO DE RESPOSTA QUESTÕES DISCURSIVAS E GABARITO DEFINITIVO DAS QUESTÕES OBJETIVAS – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.....	374
ANEXO IX CONCEPÇÃO E ELABORAÇÃO DAS PROVAS DO ENADE	388

Convenções para as tabelas numéricas

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

APRESENTAÇÃO

Os resultados do Enade/2018, da Área de Tecnologia em Gastronomia, expressos neste relatório, apresentam, para além da mensuração quantitativa decorrente do desempenho dos estudantes na prova a potencialidade da correlação entre indicadores quantitativos e qualitativos acerca das características desejadas à formação do perfil profissional pretendido.

O Exame Nacional de Desempenho dos estudantes (Enade) é um dos pilares da avaliação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes), criado pela Lei nº. 10.861, de 14 de abril de 2004. Além do Enade, os processos de Avaliação de Cursos de Graduação e de Avaliação Institucional constituem o tripé avaliativo do Sinaes; os resultados desses instrumentos avaliativos, reunidos, permitem conhecer em profundidade o modo de funcionamento e a qualidade dos cursos e Instituições de Educação Superior (IES) de todo o Brasil.

Em seus 15 anos de existência, o Enade passou por diversas modificações. Dentre as inovações mais recentes, estão o tempo mínimo de permanência do estudante na sala de aplicação da prova (por uma hora), adotado em 2013, a obrigatoriedade de resposta ao Questionário do estudante e a publicação do Manual do estudante, adotadas em 2014, e o curso como unidade de análise em 2015. Até 2015, a unidade de análise era a combinação de Área, IES e município, ou seja, se a IES oferecesse curso na Área em vários *campi* na mesma cidade, a nota era calculada de forma agregada. A partir de 2016, as provas passaram a ser identificadas nominalmente.

Os relatórios de análise dos resultados do Enade/2018 mantiveram, a princípio, a estrutura adotada no Enade/2015 com as inovações desde então introduzidas. Dentre essas destacam-se: (i) um relatório específico sobre o desempenho das diferentes Áreas na prova de Formação Geral; (ii) uma análise do perfil dos coordenadores de curso; (iii) uma análise sobre a percepção de coordenadores de curso e de estudantes sobre o processo de formação ao longo da graduação; (iv) uma análise do desempenho linguístico dos concluintes, a partir das respostas discursivas na prova de Formação Geral; e (v) uma análise em separado para cursos presenciais e a distância (quando for o caso).

Essas medidas adotadas fazem parte de um amplo processo de revisão e reflexão sobre os caminhos percorridos nestes 15 primeiros anos do Sinaes, a fim de aperfeiçoar os processos, instrumentos e procedimentos de aplicação e, por extensão, de qualificar a avaliação da educação superior brasileira, ampliando ainda sua visibilidade e utilização de resultados.

O Enade, no ano de 2018, com base na Portaria nº 501/2018, foi aplicado para fins de avaliação de desempenho dos estudantes dos cursos:

I - Que conferem diploma de Bacharelado nas áreas de:

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

II) que conferem o diploma de tecnólogo nas áreas de:

- a) Comércio Exterior;
- b) Design de Interiores;
- c) Design de Moda;
- d) Design Gráfico;
- e) Gastronomia;
- f) Gestão Comercial;
- g) Gestão da Qualidade;
- h) Gestão de Recursos Humanos;
- i) Gestão Financeira;
- j) Gestão Pública;

- k) Logística;
- l) Marketing; e
- m) Processos Gerenciais.

Essa edição do Enade foi aplicada, no dia 25 de novembro de 2018, aos estudantes habilitados, com o objetivo geral de avaliar o desempenho desses em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares, às habilidades e competências para a atualização permanente e aos conhecimentos sobre a realidade brasileira, mundial e sobre outras Áreas do conhecimento.

O Enade foi aplicado aos estudantes dos Cursos de Bacharelado que tinham expectativa de conclusão do curso até julho de 2019 ou com oitenta por cento ou mais da carga horária mínima do currículo do curso da IES concluída até o final das inscrições do Enade/2018. E no caso dos Cursos Superiores de Tecnologia, para os estudantes que tinham expectativa de conclusão do curso até dezembro de 2018 ou com setenta e cinco por cento ou mais da carga horária mínima do currículo do curso até o final das inscrições do Enade/2018.

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

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

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

ESTRUTURA DO RELATÓRIO

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

Capítulo 1: Diretrizes para o Enade/2018

Capítulo 2: Distribuição dos Cursos e dos estudantes no Brasil

Capítulo 3: Características dos estudantes e Coordenadores e Impressões sobre Atividades Acadêmicas e Extracurriculares

Capítulo 4: Percepção da Prova

Capítulo 5: Distribuição dos Conceitos

Capítulo 6: Análise Técnica da Prova

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

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

O Capítulo 3 enfatiza as características dos estudantes, reveladas a partir dos resultados obtidos no Questionário do estudante (Anexo V). O estudo desses dados favorece o conhecimento e a análise do perfil socioeconômico, a percepção sobre o ambiente de ensino-aprendizagem e dos fatores que podem estar relacionados ao desempenho dos estudantes, cujas características são articuladas ao seu desempenho na prova, à Grande Região de funcionamento do curso e à Categoria Administrativa da IES. Os questionários do estudante e o questionário do coordenador (Anexo VI) apresentam algumas questões em comum. Num segundo conjunto, tabelas apresentam uma comparação das impressões de estudantes e coordenadores sobre os programas e projetos desenvolvidos no ambiente acadêmico (mais tabelas deste tipo estão disponibilizadas no Anexo IV) utilizando essas questões em comum. Adicionalmente, são apresentadas tabelas com características selecionadas dos coordenadores, obtidas a partir dos resultados do Questionário de

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

Coordenador do Curso (ver Anexo VI). Um procedimento de Escalamento Ideal², seguido de uma Análise Fatorial, é aplicado às questões nas quais o Coordenador explicita graus de concordância/discordância a uma série de asserções.

O Capítulo 4 trata das percepções dos estudantes quanto à prova Enade/2018, as quais foram analisadas por meio de nove perguntas que avaliaram desde o grau de dificuldade do exame até o tempo gasto para resolver as questões. Nesse capítulo, objetivou-se a descrição desses resultados, relacionando os estudantes a quatro grupos de desempenho (limitados pelos percentis: 25%; 50% ou mediana; e 75%), bem como à Grande Região onde os cursos estavam sendo oferecidos.

O Capítulo 5 expõe o panorama nacional da distribuição dos conceitos dos cursos avaliados no Enade/2018, por meio de tabelas, gráficos e análises que articulam os conceitos à Categoria Administrativa e à Organização Acadêmica, estratificadas por Grande Região. Nas Áreas que oferecem cursos nas modalidades presenciais e a distância, a informação dos conceitos é também disponibilizada considerando esta desagregação.

O Capítulo 6 traz as análises gerais da prova quanto ao desempenho dos estudantes no Enade/2018, expressas pelo cálculo das estatísticas básicas, além das estatísticas e análises, em separado, sobre os Componentes de Formação Geral e Conhecimento Específico. Nas tabelas, são disponibilizados os totais da população e dos presentes, além de estatísticas das notas obtidas pelos estudantes: a média, o erro padrão da média, o desvio padrão, a nota mínima, a mediana e a nota máxima. São também disponibilizados histogramas das notas dos participantes nas questões. Os dados foram calculados tendo em vista agregações resultantes dos seguintes critérios: nível nacional e por Grande Região, Categoria Administrativa e Organização Acadêmica. Nas Áreas que oferecem cursos nas modalidades presenciais e a distância, estatísticas selecionadas são também disponibilizadas considerando esta desagregação. Questões discursivas e objetivas são analisadas também em separado. Como as questões discursivas de Formação Geral foram avaliadas segundo dois critérios (língua portuguesa e conteúdo), estes também são analisados em separado.

Complementarmente, são apresentados, ainda, nove anexos e um glossário de termos estatísticos. O Anexo I apresenta a Análise Gráfica das Questões, os Anexos II e III apresentam, respectivamente, as tabulações das respostas do “Questionário da Percepção da Prova” e do “Questionário do estudante” por Quartos de Desempenho e Grande Região, o Anexo IV apresenta o cruzamento das informações correspondentes aos questionários dos

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

estudantes e dos coordenadores de curso, os Anexos V e VI, respectivamente, a íntegra dos Questionários do estudante e do coordenador, o Anexo VII, a íntegra da Prova de Tecnologia em Gastronomia, o Anexo VIII, o padrão de respostas das questões discursivas e o gabarito das objetivas, e o Anexo IX, a concepção e elaboração das provas do Enade.

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

CAPÍTULO 1

DIRETRIZES PARA O ENADE/2018

1.1 OBJETIVOS

A Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes), com o objetivo de “...assegurar o processo nacional de avaliação das Instituições de educação superior, dos cursos de graduação e do desempenho acadêmico de seus estudantes”. De acordo com o § 1º do Artigo 1º da referida lei, o Sinaes tem por finalidades:

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

O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), como parte integrante do Sinaes, foi definido pela mesma lei, conforme a perspectiva da avaliação dinâmica que está subjacente ao Sinaes. O Enade tem por objetivo geral aferir o “desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares da respectiva Área de graduação, suas habilidades para ajustamento às exigências decorrentes da evolução do conhecimento e suas competências para compreender temas exteriores ao âmbito específico de sua profissão, ligados à realidade brasileira e mundial e a outras Áreas do conhecimento.” A prova foi pautada pelas diretrizes e matrizes elaboradas pela Comissão Assessora de Área de Tecnologia em Gastronomia e pela Comissão Assessora de Área de Formação Geral do Enade.

O Enade é complementado pelo Questionário do Estudante (com 68 questões, preenchido *on-line* pelo estudante – ver Anexo V), o Questionário dos Coordenadores de Curso (com 74 questões, preenchido *on-line* pelo coordenador – ver Anexo VI), as questões de avaliação da prova (nove questões respondidas pelo estudante ao final da prova - ver Anexo VII com a íntegra da prova de Tecnologia em Gastronomia) e os dados do Censo da Educação Superior³.

O Enade é aplicado, periodicamente, aos estudantes das diversas Áreas do conhecimento que tenham cumprido os requisitos mínimos estabelecidos. Em 2018, o Enade foi aplicado somente aos estudantes dos Cursos de Bacharelado que tinham expectativa de conclusão do curso até julho de 2019 ou com oitenta por cento ou mais da carga horária

³ <http://portal.inep.gov.br/microdados>

mínima do currículo do curso da IES concluída até o final das inscrições do Enade/2018. E no caso dos Cursos Superiores de Tecnologia, para os estudantes que tinham expectativa de conclusão do curso até dezembro de 2018 ou com setenta e cinco por cento ou mais da carga horária mínima do currículo do curso concluída até o final das inscrições do Enade/2018.

O desempenho dos estudantes de cada curso participante do Enade é expresso por meio de conceitos, ordenados em uma escala com 5 (cinco) níveis.

A Comissão Assessora de Área de Tecnologia em Gastronomia é composta pelos seguintes professores, nomeados pela Portaria Inep nº 151, de 5 de março de 2018:

- Alcides Gomes Neto, Universidade Federal de Pelotas;
- Alessandro Adrelle Eller Dias, Universidade Vila Velha;
- Annamaria Barbosa do Nascimento, Universidade Potiguar;
- Cláudia Fortes Carvalho, Universidade Estácio de Sá;
- Heloisa de Almeida Fernandes Rodrigues, Universidade Anhembi Morumbi;
- Soraya Kobarg Oliveira, Instituto Federal de Santa Catarina; e
- Ulisses Dias de Souza, Universidade do Oeste Paulista.

Fazem parte da Comissão Assessora de Área de Formação Geral os seguintes professores, designados pelas Portarias Inep nº 151, de 5 de março de 2018:

- Fernanda Carla Wasner Vasconcelos, Centro Universitário UNA;
- Franciana Carneiro de Castro, Universidade Federal do Acre;
- Luciano Patrício Souza de Castro, Universidade Federal de Santa Catarina;
- Magda Rodrigues da Cunha, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul;
- Mariléia Silva dos Reis, Universidade Federal de Sergipe;
- Maurício Homma, Universidade Anhembi Morumbi; e
- Rosane Maria Pio da Silva, Universidade de Brasília.

1.2 MATRIZ DE AVALIAÇÃO

As diretrizes para a elaboração da prova da Área de Tecnologia em Gastronomia estão definidas na Portaria Inep nº 445, de 30 de maio de 2018.

A prova do Enade/2018, aplicada aos estudantes da Área de Tecnologia em Gastronomia, com duração total de 4 (quatro) horas, apresentou questões discursivas e de múltipla escolha, relativas a um Componente de avaliação da Formação Geral, comum aos cursos de todas as Áreas, e a um Componente Específico da Área de Tecnologia em Gastronomia.

No Componente de avaliação da Formação Geral⁴, foram consideradas as seguintes características integrantes do perfil profissional:

“I - ético e comprometido com as questões sociais, culturais e ambientais;

II - humanista e crítico, apoiado em conhecimentos científico, social e cultural, historicamente construídos, que transcendam a área de sua formação;

III - protagonista do saber, com visão do mundo em sua diversidade para práticas de multiletramentos, voltadas para o exercício da cidadania;

IV - proativo, solidário, autônomo e consciente na tomada de decisões, considerando o contexto situacional; e

V - colaborativo e propositivo no trabalho em equipes, grupos e redes, atuando com respeito, cooperação, iniciativa e responsabilidade social.”

No Componente de Formação Geral, de acordo com o art. 6º da Portaria Inep nº 444, de 30 de maio de 2018, foram verificadas as seguintes competências:

“I. fazer escolhas éticas e responsabilizar-se por suas consequências;

II. promover diálogo e práticas de convivência, compartilhando saberes e conhecimentos;

III. trabalhar em equipe, de forma flexível e colaborativa;

IV. buscar soluções viáveis e inovadoras na resolução de situações-problema;

V. organizar, interpretar e sintetizar informações para tomada de decisões;

VI. planejar e elaborar projetos de ação e intervenção a partir da análise de necessidades, de forma coerente, em contextos diversos;

4 Art. 5º, Portaria Inep nº 444, de 30 de maio de 2018.

VII. compreender as linguagens e suas respectivas variações como expressão das diferentes manifestações étnico-culturais;

VIII. identificar representações verbais, gráficas e numéricas de um mesmo significado;

IX. formular e articular argumentos e contra-argumentos consistentes em situações sociocomunicativas; e

X. ler, interpretar e produzir textos com clareza e coerência.”

De acordo com o Artigo art. 7º da Portaria Inep nº 444, de 30 de maio de 2018, as questões do Componente de Formação Geral versam sobre os seguintes temas:

“I. Ética, democracia e cidadania;

II. Estado, sociedade e trabalho;

III. Educação e Ciência;

IV. Cultura e arte;

V. Tecnologia e inovação;

VI. Meio ambiente: natureza e intervenção humana;

VII. Processos de globalização e política internacional; e

VIII. Sociodiversidade e multiculturalismo: solidariedade/violência, tolerância/intolerância, inclusão/exclusão, sexualidade, relações de gênero e relações étnico-raciais.”

O Componente de avaliação de Formação Geral do Enade/2018 foi composto por 10 (dez) questões, sendo 2 (duas) questões discursivas e 8 (oito) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de casos. As questões discursivas do Componente de Formação Geral buscaram investigar aspectos como clareza, coerência, coesão, estratégias argumentativas, utilização de vocabulário adequado e correção gramatical do texto.

A prova do Enade/2018, no Componente de Conhecimento Específico da Área de Tecnologia em Gastronomia, avaliou se o estudante desenvolveu, no processo de formação, as seguintes competências⁵:

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

II. planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas;

5 Art. 6º, Portaria Inep nº 445, de 30 de maio de 2018.

- III. gerenciar e operacionalizar os custos das atividades de produções gastronômicas;
- IV. identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas;
- V. organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança de alimentos e bebidas;
- VI. preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais;
- VII. aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades;
- VIII. elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços;
- IX. aplicar legislações e normas técnicas relacionadas à atividade profissional;
- X. planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e de bebidas em diversos segmentos de mercado;
- XI. dimensionar, selecionar, capacitar e gerir equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão; e
- XII. realizar pesquisas de mercado, de tendências e inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional.”

A prova do Enade/2018, no Componente Específico da Área de Tecnologia em Gastronomia, teve como subsídio o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, as normativas associadas ao Catálogo e a legislação profissional, tendo tomado como referência do perfil do Concluinte as seguintes características:⁶

- “I. criativo, com visão sistêmica e empreendedora em relação às diversas etapas e aos diferentes ambientes associados aos serviços de alimentação;
- II. crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão;
- III. sensível aos hábitos alimentares e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia;
- IV. responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional;
- V. assertivo na gestão de negócios e pessoas; e
- VI. comprometido com a ética profissional.”

6 Art. 5º, Portaria Inep nº 445, de 30 de maio de 2018.

A prova do Enade/2018, no Componente Específico da Área de Tecnologia em Gastronomia, tomou como referencial os seguintes conteúdos curriculares⁷:

- “I. História da alimentação e da gastronomia;
- II. Fundamentos da nutrição humana;
- III. Segurança dos alimentos;
- IV. Planejamento de cardápio;
- V. Técnicas básicas de cozinha;
- VI. Técnicas de confeitaria;
- VII. Técnicas de panificação;
- VIII. Cozinhas clássicas: Francesa e Italiana;
- IX. Cozinha brasileira;
- X. Cozinha internacional;
- XI. Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas;
- XII. Gestão de pessoas em serviços de alimentos e bebidas;
- XIII. Plano de negócios, custos e controles, marketing, promoção e vendas em serviços de alimentos e bebidas;
- XIV. Planejamento físico funcional de serviços de alimentos e bebidas;
- XV. Sustentabilidade na gastronomia;
- XVI. Tipologia de restaurantes, de eventos e de serviços; e
- XVII. Bebidas.”

A parte relativa ao Componente de Conhecimento Específico da Área de Tecnologia em Gastronomia do Enade/2018 foi elaborada atendendo à seguinte distribuição⁸: 30 (trinta) questões, sendo 3 (três) discursivas e 27 (vinte e sete) de múltipla escolha, envolvendo situações-problema e estudos de caso.

7 Art. 7º, Portaria Inep nº 445, de 30 de maio de 2018.

8 Art. 4º, parágrafo único da Portaria Inep nº 445, de 30 de maio de 2018.

1.3 FORMATO DA PROVA

Como já comentado, a prova do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes de 2018 foi estruturada em duas partes: a primeira, comum a todos os cursos, e a segunda, específica de cada uma das Áreas avaliadas:

- Formação Geral (FG): composta de 10 questões, sendo 8 objetivas e 2 discursivas;
- Componente Específico (CE): composta de 30 questões, sendo 27 objetivas e 3 discursivas.

A nota final do estudante no Enade é obtida pela média ponderada na qual a parte de Formação Geral responde por 25,0%, e a parte de conhecimento específico, por 75,0%⁹.

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

- 8 (oito) questões objetivas com peso idêntico, perfazendo 100,0%. Assim, a nota bruta das questões objetivas de FG é a proporção de acertos dessas questões;
- 2 (duas) questões discursivas, cuja correção leva em consideração o conteúdo, com peso de 80,0%, e aspectos referentes à Língua Portuguesa com peso de 20,0% distribuídos da seguinte maneira: Aspectos Ortográficos (30,0%); Aspectos textuais (20,0%); e Aspectos morfosintáticos e vocabulares (50,0%). A Nota das questões discursivas de Formação Geral é a média simples das notas das duas questões discursivas.

A nota de Formação Geral é a média ponderada das duas notas, objetiva e discursiva, com pesos de 60,0% e 40,0%, respectivamente.

O Componente de Conhecimento Específico é constituído por:

- 27 (vinte e sete) questões objetivas, com peso idêntico. Assim, a nota das questões de conhecimento específico é a proporção de acertos destas questões;
- 3 (três) questões discursivas nas quais 100,0% da nota referem-se ao conteúdo. A nota das questões discursivas de Conhecimento Específico é a média simples das notas dessas 3 questões.

A nota de Conhecimento Específico é a média ponderada das duas notas, objetiva e discursiva, com pesos iguais a, respectivamente, 15,0% e 85,0%.

9 Nota técnica nº 20/2019/CGCQES/DAES

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

1.4 CÁLCULO DO CONCEITO ENADE¹⁰

Até 2014, o Conceito Enade era calculado para cada Unidade de Observação, constituída pelo conjunto de cursos que compõe uma área de avaliação específica do Enade, de uma mesma Instituição de Educação Superior (IES) em um determinado município. A partir de 2015, o Conceito Enade foi calculado para cada Curso de Graduação avaliado, conforme enquadramento pelas Instituições de Educação Superior em uma das áreas de avaliação elencadas no artigo 1º da Portaria Normativa do MEC nº 501, de 25 de maio de 2018, de acordo com a metodologia explicitada na Nota Técnica nº 16/2018/CGCQES/DAES¹¹. É importante notar que as provas do Enade podem apresentar diferentes níveis de dificuldade de ano para ano. Diferentemente de outras provas aplicadas pelo Inep, como o Saeb e o Enem, que utilizam a Teoria de Resposta ao Item (TRI), o que permite a comparação de diferentes edições, o Enade utiliza a Teoria Clássica dos Itens – TCT, o que não garante a comparabilidade entre edições do exame. A padronização para o cálculo do Conceito Enade garante a comparabilidade dentro de uma determinada área e para um determinado ano, nunca entre diferentes edições do Enade e tampouco entre áreas do mesmo ano.

A partir de 2008, o Conceito Enade passou a considerar em seu cálculo apenas o desempenho dos alunos Concluintes. Assim sendo, todos os cálculos descritos a seguir consideram apenas os alunos dos Cursos de Bacharelado que tinham expectativa de conclusão do curso até julho de 2019 ou com oitenta por cento ou mais da carga horária mínima do currículo do curso da IES concluída até o final das inscrições do Enade/2018. E no caso dos Cursos Superiores de Tecnologia, os alunos que tinham expectativa de conclusão do curso até dezembro de 2018 ou com setenta e cinco por cento ou mais da carga horária mínima do currículo do curso até o final das inscrições do Enade/2018. Assim sendo, todos os cálculos descritos a seguir consideram apenas os referidos alunos, inscritos na condição de regular, que compareceram ao exame, ou seja, os alunos Concluintes participantes do Enade em 2018.

¹⁰ Adaptado da Nota Técnica CGCQES/DAES nº 16/2018.

¹¹ Para a modalidade a distância (EAD), considera-se o município de funcionamento da sede do curso.

O passo inicial para o cálculo do Conceito Enade de um curso é a obtenção do desempenho médio¹² de seus Concluintes no Componente de Formação Geral (FG) e no Componente de Conhecimento Específico (CE). Para o cálculo do desempenho médio do j -ésimo curso, no Componente de Formação Geral, utiliza-se a equação seguinte.

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

Onde:

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

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

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

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

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

Onde:

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

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

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

O segundo passo é a obtenção da média nacional¹³ da área de avaliação k no Componente de Formação Geral e no Componente de Conhecimento Específico. Para o cálculo da média nacional da área de avaliação k no Componente de Formação Geral, utiliza-se a equação subsequente.

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

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

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

Onde:

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

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

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

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

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

Onde:

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

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

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

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

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

Onde:

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

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

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

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

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

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

Onde:

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

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

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

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

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

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

Onde:

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

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

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

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

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

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

Onde:

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

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

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

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

Para que todas os cursos tenham suas notas no Componente de Formação Geral e no Componente de Conhecimento Específico numa escala de 0 a 5, efetua-se a interpolação linear¹⁴, obtendo-se, assim, respectivamente, as Notas Padronizadas no Componente de Formação Geral e no Componente de Conhecimento Específico de cada curso j . No que se refere ao Componente de Formação Geral, utiliza-se a seguinte equação:

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

Onde:

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

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

¹⁴ Os cursos com afastamento padronizado menor que -3,0 e maior que +3,0 recebem nota padronizada igual a 0 (zero) e 5 (cinco), respectivamente, e não são utilizadas como mínimo ou máximo na fórmula, pelo fato de terem valores discrepantes (*outliers*) dos demais.

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

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

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

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

Onde:

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

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

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

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

Por fim, a *Nota dos Concluintes no Enade* do j -ésimo curso (NC_{kj}) da área de avaliação k é a média ponderada das notas padronizadas do respectivo curso no Componente de Formação Geral e no Componente de Conhecimento Específico, sendo 25% o peso do Componente de Formação Geral e 75% o peso do Componente de Conhecimento Específico da nota final, como mostra a equação 11.

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

Onde:

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

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

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

O Conceito Enade é uma variável discreta que assume valores de 1 a 5, resultantes da conversão do valor contínuo calculado conforme definido na Tabela 1.1.

Tabela 1.1 – Parâmetro de conversão do $NCKj$ em Conceito Enade – Enade/2018

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

Fonte: MEC/Inep/Daes – Nota Técnica CGCQES/DAES nº 16/2018

Os cursos com menos de 2 participantes e também aqueles com desempenho médio igual a zero não são considerados no cálculo das médias e dos desvios-padrão nacionais da área de avaliação. Os cursos com menos de 2 (dois) concluintes participantes no Exame não obtêm o Conceito Enade, ficando “Sem Conceito (SC)”. Isso ocorre para preservar a identidade do estudante, de acordo com o exposto no § 9º do artigo 5º da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004¹⁵. Os cursos com desempenho médio igual a zero tampouco recebem conceito, ficando igualmente “Sem Conceito (SC)”.

1.5 OUTRAS CONVENÇÕES NO ÂMBITO DO ENADE

1.5.1 Índice de facilidade

As questões aplicadas na prova do Enade são avaliadas quanto ao nível de facilidade. Para isso, verifica-se o percentual de acerto de cada questão objetiva. A Tabela 1.2 apresenta as classificações de questões segundo o percentual de acerto, considerado como índice de facilidade. Questões acertadas por 86% dos estudantes, ou mais, são consideradas *muito*

¹⁵ O texto oficial está assim enunciado: “Na divulgação dos resultados da avaliação é vedada a identificação nominal do resultado individual obtido pelo aluno examinado, que será a ele exclusivamente fornecido em documento específico, emitido pelo Inep”.

fáceis. No extremo oposto, questões com percentual de acerto igual ou inferior a 15% são consideradas *muito difíceis*.

Tabela 1.2 - Classificação de questões segundo Índice de Facilidade – Enade/2018

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

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

1.5.2 Correlação Ponto-Bisserial

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

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

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

Frequentemente mais de uma questão pode ser eliminada de uma prova pelo critério Ponto-Bisserial. No momento que uma questão é eliminada de uma prova por não apresentar coerência entre o acerto da questão e a nota da prova, esta eliminação afeta obviamente a

nota e a relação das demais questões com a nota. A eliminação sequencial pode então diminuir o número total de questões eliminadas. O procedimento utilizado foi numa primeira etapa, a eliminação da questão com o menor coeficiente de correlação Ponto-Bisserial e o recálculo da nota da prova e das correlações. Numa segunda etapa, foi verificado se ainda existia alguma questão com coeficiente abaixo do limite estipulado (ver Tabela 1.3). Caso positivo, esta questão era também eliminada e as notas e as correlações recalculadas. Este passo era reiterado até que todas as questões remanescentes apresentassem coeficientes de correlação Ponto-Bisserial acima do limite estipulado.

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

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

Tabela 1.3 – Classificação de questões segundo Índice de Discriminação (Ponto-Bisserial) – Enade/2018

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

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

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

CAPÍTULO 2

DISTRIBUIÇÃO DOS CURSOS E DOS ESTUDANTES NO BRASIL

Em 2018, o Exame Nacional de Desempenho de estudantes na Área de Tecnologia em Gastronomia contou com a participação de estudantes de 157 cursos.

Considerando-se a Categoria Administrativa da IES, destaca-se a predominância das Instituições *Privadas* de ensino, que concentraram 146 dos 157 cursos de Tecnologia em Gastronomia, número correspondente a 93,0% dos cursos avaliados (Tabela 2.1).

Como mostrado na Tabela 2.1, a região Sudeste foi a de maior representação, concentrando 63 cursos, ou 40,1% do total nacional. A região Nordeste participou com 38 cursos, correspondendo a 24,2% do total de cursos. A região Sul teve 36 cursos participantes, correspondendo a 22,9% do total. A região Centro-Oeste participou com 13 cursos (8,3% do total). A região de menor representação foi a Norte, com sete cursos ou 4,5% do total.

Considerando-se a distribuição dos cursos por Categoria Administrativa em cada Grande Região, a região Centro-Oeste é a que apresenta a maior proporção de cursos em Instituições *Públicas* (15,4%). Em contrapartida, a região Norte é a que apresenta a maior proporção de cursos em Instituições *Privadas* (100,0%). Na região Sudeste, encontra-se a maior quantidade de cursos em Instituições *Privadas* do país, com 62 dentre os 146 dessa categoria.

Nas demais regiões, também se observa o predomínio de cursos em Instituições *Privadas*: 98,4%, na região Sudeste, 89,5%, na região Nordeste, 88,9%, na região Sul e 84,6%, na região Centro-Oeste.

Considerando-se a Modalidade de Ensino, constata-se que a quase totalidade dos cursos - 148 dos 157 - oferece *Educação Presencial*.

Os nove cursos (5,7%) na Modalidade de Ensino *a Distância* são assim distribuídos: dois, na região Nordeste, cinco, na região Sudeste e dois, na região Sul.

Tabela 2.1 – Distribuição absoluta e percentual na linha de Cursos participantes por Categoria Administrativa e por Modalidade de Ensino, segundo a Grande Região – Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Grande Região	Categoria Administrativa			Modalidade de Ensino	
	Total	Públicas	Privadas	Educação Presencial	Educação a Distância
Brasil	157	11	146	148	9
	100,0%	7,0%	93,0%	94,3%	5,7%
NO	7	0	7	7	0
	100,0%	0,0%	100,0%	100,0%	0,0%
NE	38	4	34	36	2
	100,0%	10,5%	89,5%	94,7%	5,3%
SE	63	1	62	58	5
	100,0%	1,6%	98,4%	92,1%	7,9%
SUL	36	4	32	34	2
	100,0%	11,1%	88,9%	94,4%	5,6%
CO	13	2	11	13	0
	100,0%	15,4%	84,6%	100,0%	0,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Na Tabela 2.2, é disponibilizado o número de cursos de Tecnologia em Gastronomia, por Organização Acadêmica, segundo as Grandes Regiões brasileiras. Dos 157 cursos de Tecnologia em Gastronomia avaliados no exame, 51, equivalentes a 32,5% do total, eram oferecidos em *Universidades*. As *Faculdades* apresentaram 44 cursos (28,0% do total), e os *Centros Universitários* ofereceram 55 (35,0% do total). Os *CEFET/IFET*, por sua vez, ofereceram sete cursos, o que corresponde a 4,5% do total de cursos.

Dentre as Grandes Regiões, a Sudeste apresentou quantitativo mais elevado de cursos em três tipos de Organização Acadêmica: *Universidades* (23), *Faculdades* (15) e *Centros Universitários* (24) quando comparada às demais regiões. Nessa região, um curso estava vinculado a *CEFET/IFET*.

Na sequência de regiões que apresentaram maiores quantitativos, a Nordeste figurou na segunda posição, com 38 cursos, dos quais sete eram vinculados a *Universidades*; 13, a *Faculdades*; 14, a *Centros Universitários*; e quatro, a *CEFET/IFET*. Essa região apresentou a maior proporção de cursos em *CEFET/IFET* (10,5%) e a menor proporção em *Universidades* (18,4%).

Já a região Sul contou com 15 cursos em *Universidades*, nove cursos em *Faculdades*, dez em *Centros Universitários* e dois em *CEFET/IFET*, em um total de 36 cursos, apresentando essa região, ainda, a maior proporção de cursos em *Universidades* (41,7%), e a menor em *Centros Universitários* (27,8%).

A região Centro-Oeste contou com quatro cursos em *Universidades*, quatro em *Faculdades* e cinco em *Centros Universitários*, num total de 13 cursos. Foi a região com a maior proporção em *Centros Universitários* (38,5%).

Como já mencionado, a região Norte foi a com menor representação no total nacional de cursos de Tecnologia em Gastronomia, sete cursos, sendo dois em *Universidades*, três em *Faculdades* e dois em *Centros Universitários*. Essa região foi a com menores quantitativos de cursos em todas as categorias de Organização Acadêmica, mas com a maior proporção em *Faculdades* (42,9%).

Tabela 2.2 – Distribuição absoluta e percentual na linha de Cursos participantes por Organização Acadêmica, segundo a Grande Região – Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Grande Região	Organização Acadêmica				
	Total	Universidades	Centro Universitários	Faculdades	CEFET/IFET
Brasil	157 100,0%	51 32,5%	55 35,0%	44 28,0%	7 4,5%
NO	7 100,0%	2 28,6%	2 28,6%	3 42,9%	0 0,0%
NE	38 100,0%	7 18,4%	14 36,8%	13 34,2%	4 10,5%
SE	63 100,0%	23 36,5%	24 38,1%	15 23,8%	1 1,6%
SUL	36 100,0%	15 41,7%	10 27,8%	9 25,0%	2 5,6%
CO	13 100,0%	4 30,8%	5 38,5%	4 30,8%	0 0,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

A distribuição dos cursos avaliados no Enade/2018, na Área de Tecnologia em Gastronomia, por Unidade da Federação, é apresentada na Figura 2.1 e no Gráfico 2.1. Na legenda do mapa (Figuras 2.1), observam-se seis grupos, cada um composto por uma quantidade aproximadamente igual de UF e, a partir dessa subdivisão, foi estabelecido um número mínimo (x) e um número máximo (y) de cursos oferecidos em cada grupo de UF. A notação $x \text{---} y$ indica que o intervalo não inclui x e inclui y.

Foram avaliados cursos de Tecnologia em Gastronomia em quase todas as UF, exceto Acre, Roraima, Amapá e Tocantins. Pode-se observar que São Paulo e Paraná foram os estados com maior representação, seguidos de Rio Grande do Sul, Minas Gerais e Santa Catarina. Os cinco primeiros estados correspondem a 58,0% dos cursos de Tecnologia em Gastronomia avaliados no Enade de 2018. No outro extremo, além dos estados sem oferta de cursos, os estados com menor participação foram Rondônia, Maranhão e Mato Grosso do Sul, com um curso cada, correspondendo a 1,9% dos cursos avaliados.

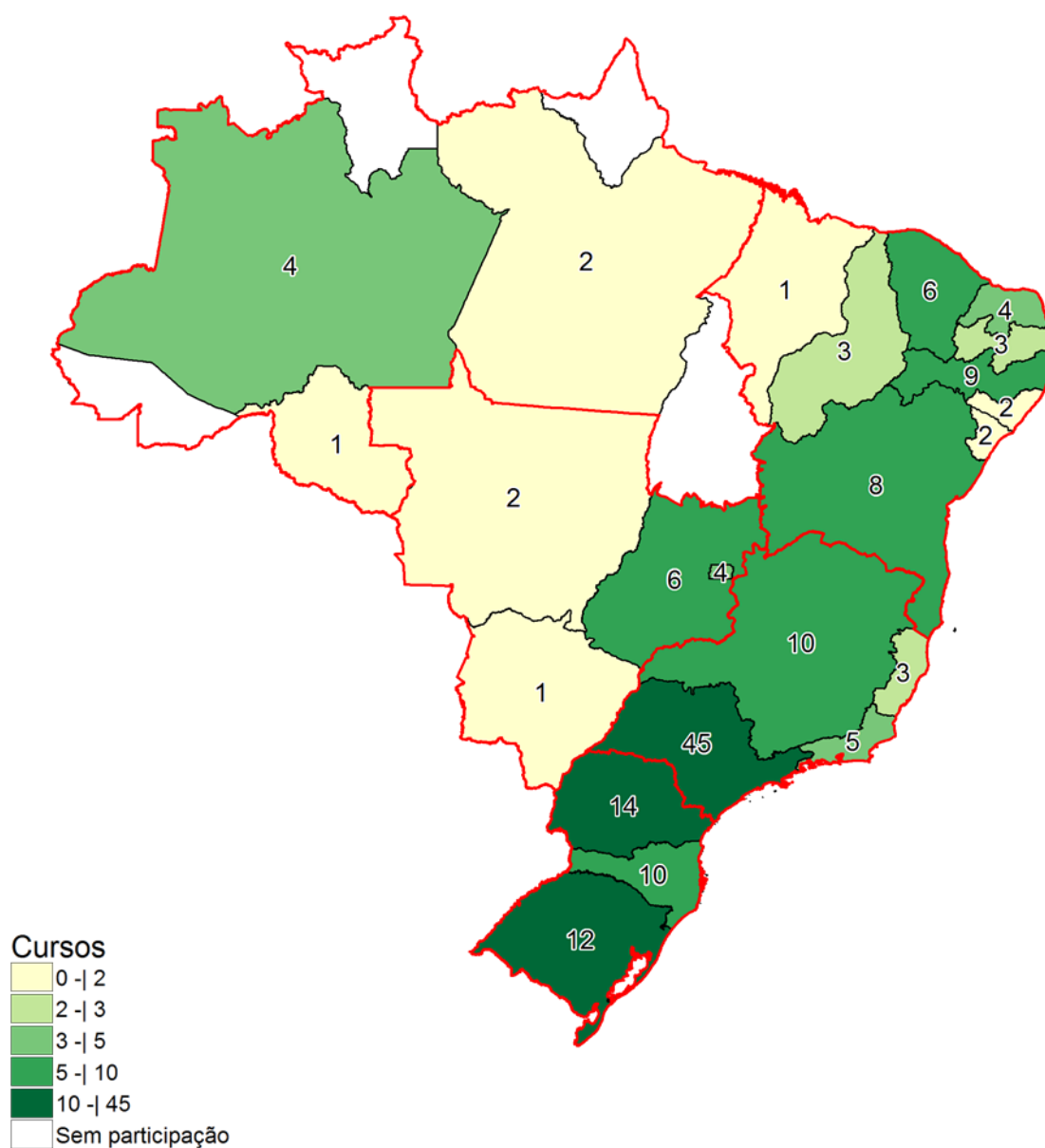


Figura 2.1 – Cursos participantes, por Unidade da Federação, com indicação de Grande Região – Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

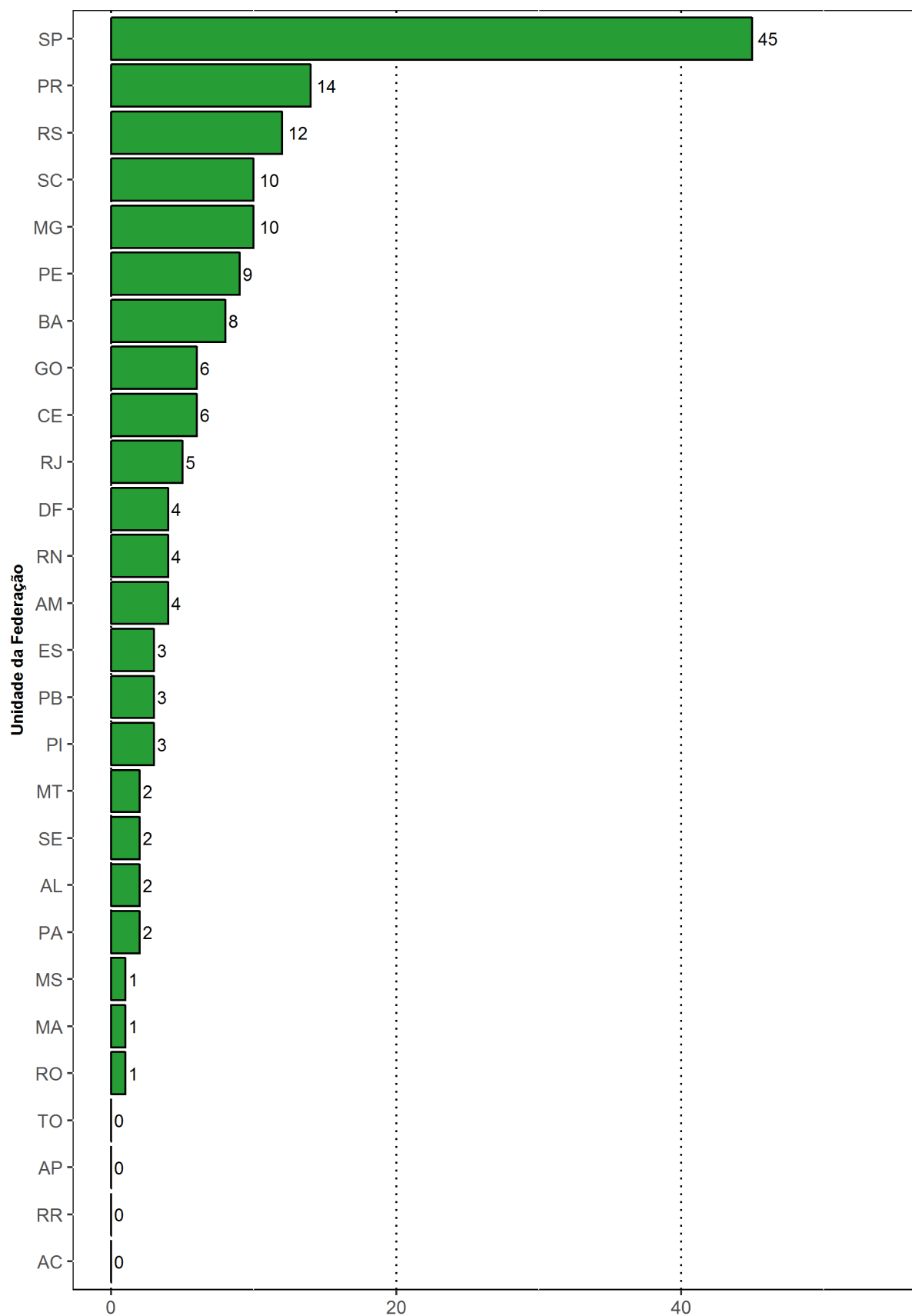


**Gráfico 2.1 - Cursos Participantes por Unidade da Federação - Enade/2018
Tecnologia em Gastronomia**

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

O número de estudantes inscritos e *Ausentes*, bem como o de estudantes *Presentes*, no Enade/2018 de Tecnologia em Gastronomia, por Categoria Administrativa e Modalidade de Ensino, é apresentado na Tabela 2.3. Em todo o Brasil, inscreveram-se no exame 5.746 estudantes, sendo que 4.588 estavam *Presentes* (20,2% de ausências) e 5.378 (93,6%) eram oriundos de cursos de *Educação Presencial*. Os inscritos que frequentavam *Educação a Distância* eram 368 alunos. A menor taxa de absenteísmo aconteceu na região Norte (13,6%), e a maior, na região Sudeste (22,5%). No que se refere à Categoria Administrativa, o absenteísmo foi ligeiramente menor entre os estudantes de Instituições *Privadas* (20,1%) do que entre os de Instituições *Públicas* (21,0%). Quando se considera a Modalidade de Ensino, observa-se que o absenteísmo foi maior entre os alunos provenientes da *Educação Presencial* (20,4%) em relação aos de *Educação a Distância* (16,8%).

Paralelamente ao observado em todas as regiões brasileiras quanto à distribuição dos cursos, a maioria dos estudantes estava vinculada a cursos em Instituições *Privadas*. Tais Instituições concentraram 94,9% dos estudantes de Tecnologia em Gastronomia de todo o país inscritos no Enade/2018 (5.455 estudantes em IES *Privadas* e 291 em IES *Públicas*).

A maioria dos estudantes, também, estava vinculada a Modalidade *Presencial* de Ensino (93,6% dos estudantes). Os 368 estudantes vinculados a Modalidade *a Distância* estavam nas regiões Nordeste, Sudeste e Sul.

A região Sudeste apresentou o maior número de estudantes inscritos, 2.536 alunos, correspondendo a 44,1% do total nacional. O percentual de estudantes, cursando Tecnologia em Gastronomia em IES *Privadas*, foi de 99,6%. Nessa região, a maior parte dos alunos (2.443, correspondentes a 96,3%) cursava a Modalidade *Presencial*, e o restante (93, correspondendo a 3,7%), a Modalidade *a Distância*. O absenteísmo nessa região foi de 22,5%, a maior taxa dentre as regiões, como já mencionado.

A região Nordeste apresentou o segundo maior contingente de inscritos, 1.497, dos quais 1.378 (92,1%) estudavam em Instituições *Privadas*, enquanto 119 (7,9%), em Instituições *Públicas*. Esse contingente correspondeu a 26,1% dos alunos inscritos na área. Quanto à Modalidade de Ensino, nessa região, 1.432 (95,7%) cursavam a Modalidade *Presencial*, e 65 (4,3%) a Modalidade *a Distância*. O absenteísmo nessa região foi de 18,8%.

Na região Sul, inscreveram-se 1.061 estudantes, correspondendo a 18,5% em termos nacionais. Nessa região, a rede Privada concentrou 956 inscritos (90,1% do total regional) e as Instituições *Públicas*, 105 estudantes, o que correspondeu a 9,9% do total regional. A maior parte dos estudantes dessa região, 851 (80,2%), cursava a Modalidade *Presencial*, enquanto 210 (19,8%), a Modalidade *a Distância*. O absenteísmo nessa região foi de 18,1%.

A região Norte apresentou 337 inscritos, correspondendo a 5,9% em termos de Brasil. Todos eram alunos de Instituições *Privadas* e da Modalidade *Presencial*. O absenteísmo nessa região foi de 13,6%, a menor taxa dentre as regiões, como já mencionado

A região Centro-Oeste apresentou a menor quantidade de estudantes na Área de Tecnologia em Gastronomia, 315 estudantes inscritos, correspondendo a 5,5% do total nacional. Nessa região, a maioria dos estudantes também era da rede Privada, 258, enquanto a rede Pública participou com 57 estudantes, correspondendo, respectivamente, a 81,9% e a 18,1% do total regional. Todos os cursos dessa região eram da Modalidade *Presencial*. O absenteísmo nessa região foi de 21,6%.

Tabela 2.3 – Distribuição absoluta e percentual na linha de estudantes, por Categoria Administrativa e por Modalidade de Ensino, segundo a Grande Região e a Condição de Presença – Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Grande Região	Condição de Presença	Categoria Administrativa			Modalidade de Ensino	
		Total	Públicas	Privadas	Educação Presencial	Educação a Distância
Brasil	Ausentes	1.158	61	1.097	1.096	62
		100,0%	5,3%	94,7%	94,6%	5,4%
	Presentes	4.588	230	4.358	4.282	306
		100,0%	5,0%	95,0%	93,3%	6,7%
	% Ausentes	20,2%	21,0%	20,1%	20,4%	16,8%
NO	Ausentes	46	0	46	46	0
		100,0%	0,0%	100,0%	100,0%	0,0%
	Presentes	291	0	291	291	0
		100,0%	0,0%	100,0%	100,0%	0,0%
	% Ausentes	13,6%	-	13,6%	13,6%	-
NE	Ausentes	281	13	268	279	2
		100,0%	4,6%	95,4%	99,3%	0,7%
	Presentes	1.216	106	1.110	1.153	63
		100,0%	8,7%	91,3%	94,8%	5,2%
	% Ausentes	18,8%	10,9%	19,4%	19,5%	3,1%
SE	Ausentes	571	2	569	543	28
		100,0%	0,4%	99,6%	95,1%	4,9%
	Presentes	1.965	8	1.957	1.900	65
		100,0%	0,4%	99,6%	96,7%	3,3%
	% Ausentes	22,5%	20,0%	22,5%	22,2%	30,1%
SUL	Ausentes	192	41	151	160	32
		100,0%	21,4%	78,6%	83,3%	16,7%
	Presentes	869	64	805	691	178
		100,0%	7,4%	92,6%	79,5%	20,5%
	% Ausentes	18,1%	39,0%	15,8%	18,8%	15,2%
CO	Ausentes	68	5	63	68	0
		100,0%	7,4%	92,6%	100,0%	0,0%
	Presentes	247	52	195	247	0
		100,0%	21,1%	78,9%	100,0%	0,0%
	% Ausentes	21,6%	8,8%	24,4%	21,6%	-

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Na Tabela 2.4, mostra-se o número de estudantes inscritos, *Presentes* e *Ausentes*, por Organização Acadêmica, segundo as Grandes Regiões. Dos 4.588 estudantes de Tecnologia em Gastronomia, inscritos e *Presentes* para o exame de 2018 em todo o Brasil, 1.779 (38,8%) estudavam em *Universidades*; 1.656 (36,1%), em *Centros Universitários*; 1.008 (22,0%), em *Faculdades*; e 145 (3,2%), em *CEFET/IFET*.

Dentre as Grandes Regiões, a região Sudeste foi aquela que registrou o maior contingente de participantes (estudantes inscritos e *Presentes*) estudando em *Universidades* (834), *Faculdades* (435) e *Centros Universitários* (688), correspondendo a, respectivamente, 46,9%, 43,2% e 41,5% dos participantes nesses tipos de Organização Acadêmica em todo o

país. Já o Nordeste apresentou o maior contingente em *CEFET/IFET*, com 106 participantes, correspondendo a 73,1% de participantes *Presentes* nesse tipo de Organização.

Considerando-se a distribuição intrarregional dos participantes *Presentes*, na região Sudeste, dos 1.965 participantes (42,8% do total), 834 estavam em *Universidades*; 688, em *Centros Universitários*; 435, em *Faculdades*; e oito, em *CEFET/IFET*, correspondendo a, respectivamente, 42,4%, 35,0%, 22,1% e 0,4%. Trata-se da região com a maior proporção de alunos vinculados a *Universidades*.

Já os 1.216 participantes da região Nordeste (26,5% do total) estavam, principalmente, em *Universidades* (34,0%) e em *Centros Universitários* (30,4%), e, com menor representatividade, em *Faculdades* (26,9%) e em *CEFET/IFET* (8,7%).

A região Sul apresentou o terceiro maior contingente de participantes. Nessa região, dos 869 participantes (18,9% do total), 363 estavam em *Universidades*; 355, em *Centros Universitários*; 120, em *Faculdades*; e 31, em *CEFET/IFET*, correspondendo a, respectivamente, 41,8%, 40,9%, 13,8% e 3,6% do total regional.

Dos 291 alunos participantes da região Norte (6,3% do total), 35,4% estavam em *Universidades*; 46,7%, em *Centros Universitários*; e 17,9%, em *Faculdades*, respectivamente, 103, 136 e 52 estudantes. É a região com maior proporção de alunos vinculados a *Centros Universitários*.

Na região Centro-Oeste, que apresentou o menor contingente de participantes (247), além do menor contingente de inscritos, os 66 participantes de *Universidades* correspondiam a 26,7% do total regional, sendo de 43,3% a proporção dos alunos de *Centros Universitários* (107) e de 30,0% a dos de *Faculdades* (74). Trata-se da região com maior percentual de participantes vinculados a *Faculdades*.

Tabela 2.4 – Número de estudantes concluintes, por Organização Acadêmica segundo a Grande Região e a Condição de Presença – Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

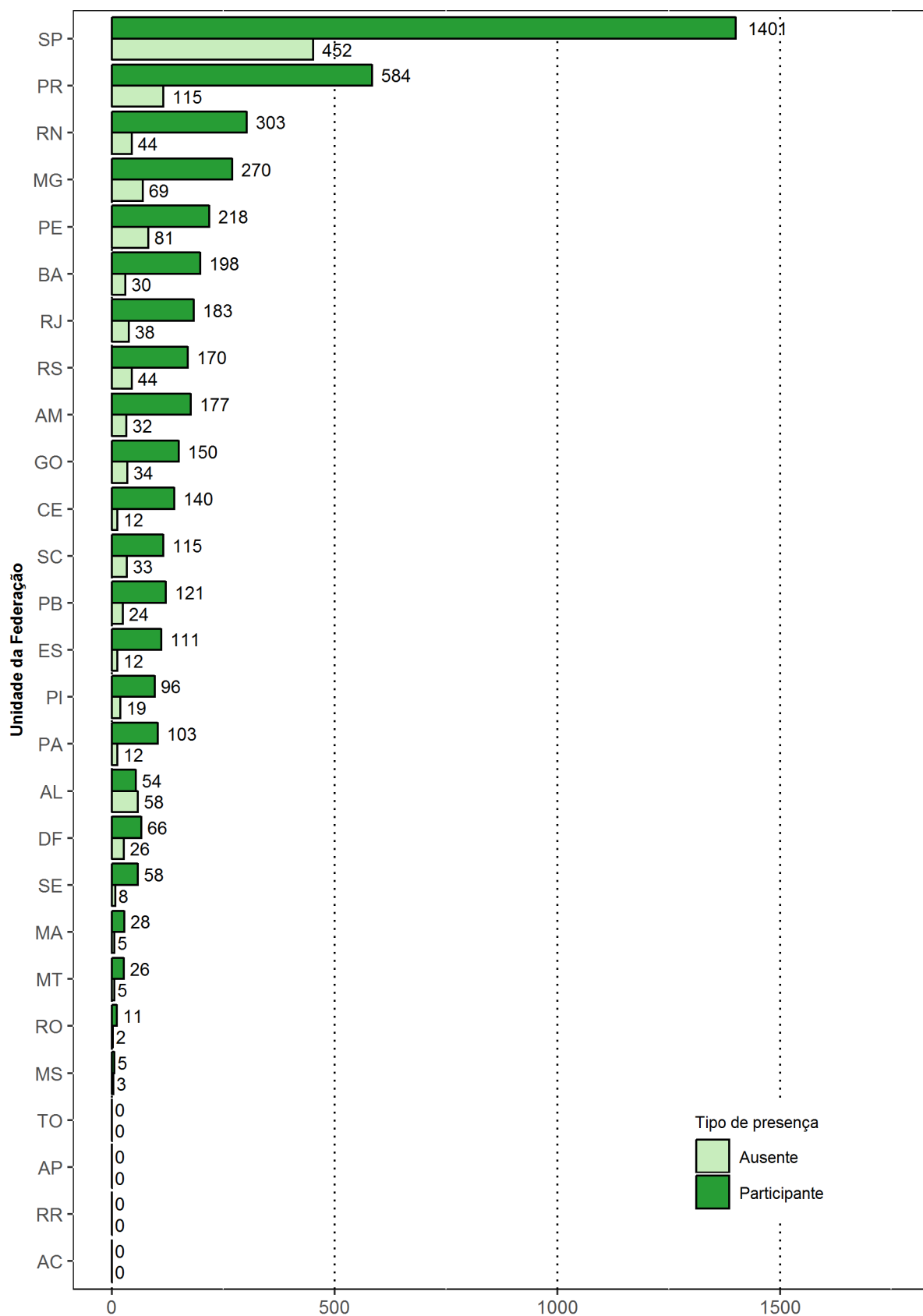
Grande Região	Condição de Presença	Organização Acadêmica				
		Total	Universidades	Centro Universitários	Faculdades	CEFET/IFET
Brasil	Ausentes	1.158	512	428	195	23
		100,0%	44,2%	37,0%	16,8%	2,0%
	Presentes	4.588	1.779	1.656	1.008	145
		100,0%	38,8%	36,1%	22,0%	3,2%
	% Ausentes	20,2%	22,3%	20,5%	16,2%	13,7%
NO	Ausentes	46	12	30	4	0
		100,0%	26,1%	65,2%	8,7%	0,0%
	Presentes	291	103	136	52	0
		100,0%	35,4%	46,7%	17,9%	0,0%
	% Ausentes	13,6%	10,4%	18,1%	7,1%	-
NE	Ausentes	281	68	139	61	13
		100,0%	24,2%	49,5%	21,7%	4,6%
	Presentes	1.216	413	370	327	106
		100,0%	34,0%	30,4%	26,9%	8,7%
	% Ausentes	18,8%	14,1%	27,3%	15,7%	10,9%
SE	Ausentes	571	300	178	91	2
		100,0%	52,5%	31,2%	15,9%	0,4%
	Presentes	1.965	834	688	435	8
		100,0%	42,4%	35,0%	22,1%	0,4%
	% Ausentes	22,5%	26,5%	20,6%	17,3%	20,0%
SUL	Ausentes	192	117	46	21	8
		100,0%	60,9%	24,0%	10,9%	4,2%
	Presentes	869	363	355	120	31
		100,0%	41,8%	40,9%	13,8%	3,6%
	% Ausentes	18,1%	24,4%	11,5%	14,9%	20,5%
CO	Ausentes	68	15	35	18	0
		100,0%	22,1%	51,5%	26,5%	0,0%
	Presentes	247	66	107	74	0
		100,0%	26,7%	43,3%	30,0%	0,0%
	% Ausentes	21,6%	18,5%	24,6%	19,6%	-

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Foram avaliados estudantes inscritos em 23 UF, exceto Acre, Roraima, Amapá e Tocantins (ver Gráfico 2.2) e em 60 mesorregiões (77 mesorregiões, 56,2%, não apresentaram alunos e estão representadas por áreas brancas) que constam na Figura 2.2. Os dados disponibilizados neste mapa incluem, também, os alunos de dupla graduação; portanto, os valores podem diferir um pouco daqueles contidos nas tabelas e no gráfico.

Na figura 2.2, é apresentada a distribuição dos estudantes inscritos (*Presentes* e *Ausentes*) no Enade/2018, na Área de Tecnologia em Gastronomia por mesorregião, com indicação da UF. Os estados de São Paulo, Paraná, Rio Grande do Norte e Minas Gerais, nessa ordem, foram os que contaram com maior número de inscritos, somando 56,3% dos estudantes. No outro extremo, os estados com menor participação de alunos inscritos foram

Maranhão, Mato Grosso, Rondônia e Mato Grosso do Sul, com uma participação muito pequena, totalizando 1,5% dos estudantes inscritos. As dez mesorregiões com o maior número de estudantes inscritos concentraram 58,0% e são mesorregiões ligadas, principalmente, aos municípios de grandes capitais (São Paulo, Natal, Curitiba, Recife, Rio de Janeiro, Salvador, Manaus e Belo Horizonte), além da Norte Central Paranaense (PR) e de Campinas (SP). A mesorregião com maior número de inscritos é a Metropolitana de São Paulo, com 20,7% dos estudantes.



Número de estudantes
Gráfico 2.2 - Estudantes Concluintes por Unidade da Federação,
segundo a Condição de Presença - Enade/2018
Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

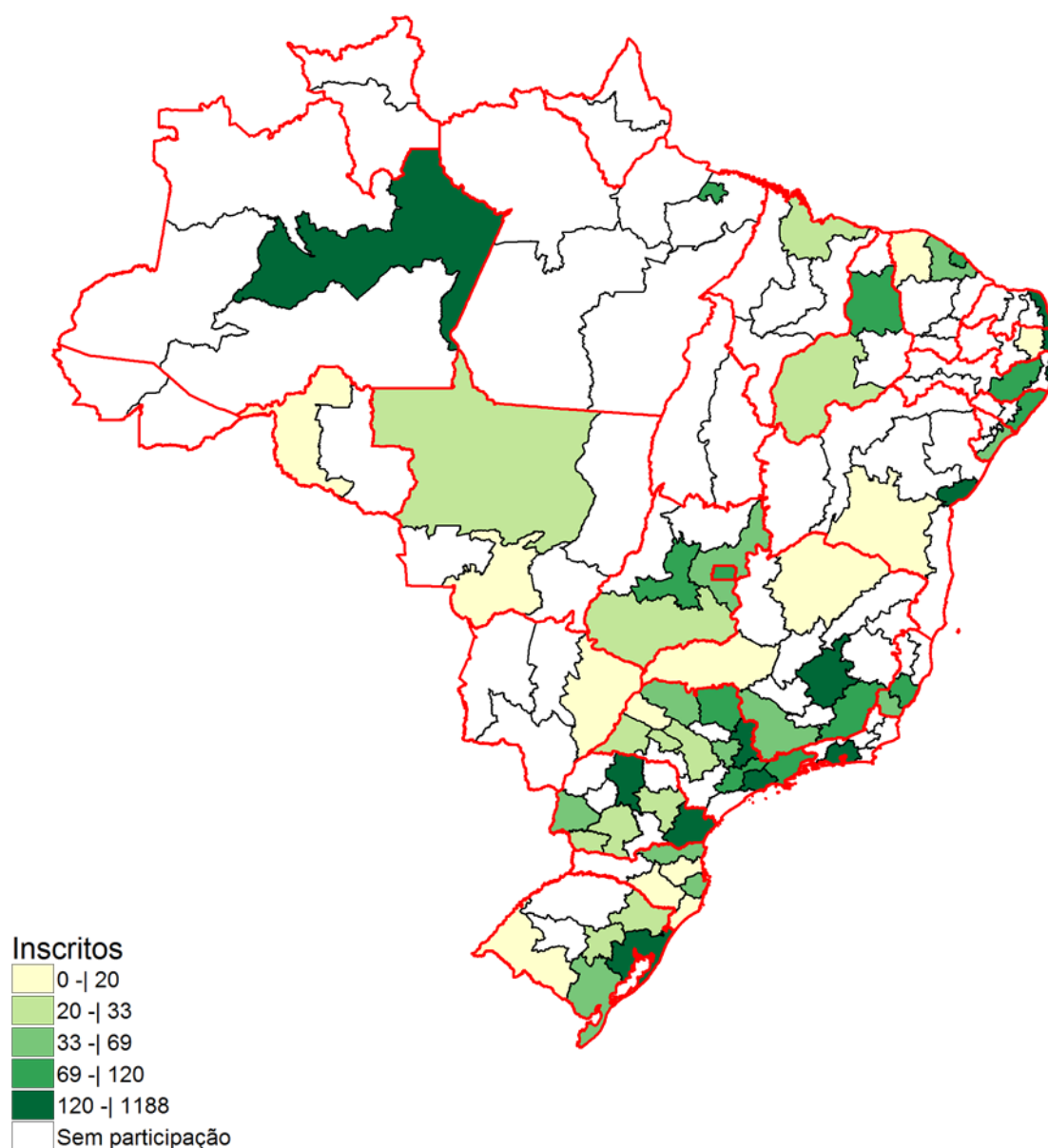


Figura 2.2 – estudantes, por mesorregião, com indicação de Unidade da Federação – Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

A percentagem de faltas no Brasil, como um todo, foi de 20,1%, mas os valores foram bem diversificados, segundo a mesorregião. Para mostrar essa diversidade, na Figura 2.3, apresenta-se a percentagem de faltas dentre os alunos inscritos da área de Tecnologia em Gastronomia, segundo mesorregião, com indicação de UF. Neste mapa, no primeiro intervalo, estão alocadas as mesorregiões sem alunos faltando (0,0% de faltas). Neste mapa também, as mesorregiões que não apresentaram alunos estão representadas por áreas brancas.

As mesorregiões com maior percentual de *Ausentes* foram o Agreste Pernambucano (PE), com 70 inscritos e 39 *Ausentes* (55,7%), e o Leste Alagoano (AL), com 112 inscritos e 58 *Ausentes* (51,8%).

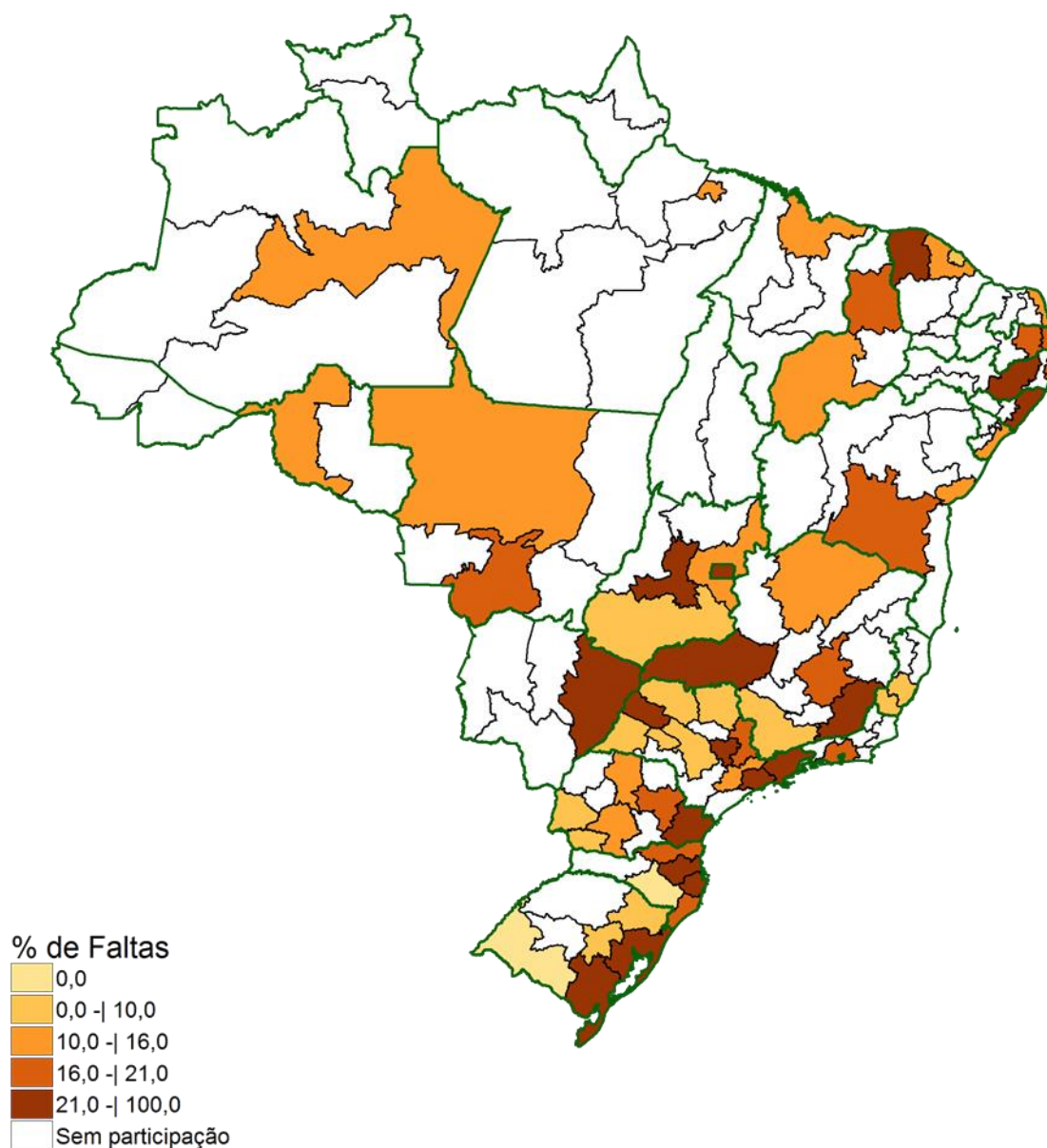


Figura 2.3 – Percentual de estudantes, ausentes por mesorregião, com indicação de Unidade da Federação – Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

CAPÍTULO 3

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

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

3.1 PERFIL DO ESTUDANTE

Para o levantamento das características dos estudantes de Tecnologia em Gastronomia que participaram do Enade/2018, o universo foi constituído por 4.563 inscritos que compareceram à prova e responderam ao “Questionário do Estudante” na página do Inep. É possível que alguns estudantes não tenham respondido integralmente ao questionário e em algumas tabelas, a população analisada não será de todos os participantes. Nesta seção, serão apresentadas tabelas com informações selecionadas do questionário, além das informações de sexo e idade fornecidas pela IES. Algumas impressões dos estudantes e dos coordenadores sobre o funcionamento do curso são cotejadas nesta seção.

3.1.1 Características demográficas e socioeconômicas¹⁶

A Tabela 3.1 apresenta a distribuição por sexo e idade do total de respondentes segundo a modalidade do curso: *Educação a Distância* e *Educação Presencial*. As

¹⁶ Cumpre lembrar uma das convenções para tabelas numéricas (pág. iii) sobre a possibilidade de a soma das partes não resultar em 100% por questão de arredondamento.

percentagens que representam as participações de uma dada combinação de sexo e grupo etário somam 100% para cada modalidade.

Constatou-se que os estudantes da Área de Tecnologia em Gastronomia eram, em sua maior parte, do sexo *Feminino*, tanto na modalidade de *Educação a Distância* quanto na de *Educação Presencial* (respectivamente, 68,0% e 60,8%). Os estudantes desse sexo no segmento mais jovem, *até 24 anos*, constituíram 6,5% na *Educação a Distância* e 29,2% na Presencial. A proporção de estudantes nos grupos etários diminui com o aumento da idade para os estudantes em ambos os sexos na modalidade Presencial, exceto na faixa de *acima de 45 anos*, em que se observa crescimento. Já entre os alunos concluintes de cursos a Distância, não há um padrão nítido para a distribuição da proporção de estudantes ao longo dos grupos etários. Dentre os alunos na *Educação Presencial* o grupo modal para ambos os sexos foi o segmento mais jovem, *até 24 anos*, enquanto para os estudantes na *Educação a Distância*, o grupo modal para ambos os sexos foi o segmento *acima de 45 anos*.

O grupo etário que apresentou a segunda maior frequência de estudantes, na modalidade a Distância, foi o *entre 30 e 34 anos*, com 18,3% do total (4,2% sendo do sexo *Masculino* nesse grupo etário e 14,1%, do sexo *Feminino*). Entre os estudantes na modalidade Presencial, a segunda maior frequência foi o *entre 25 e 29 anos*, com 16,1% do total (7,5% sendo do sexo *Masculino* nesse grupo etário e 8,7%, do sexo *Feminino*).

Em 2018, a *Média* das idades dos concluintes de Tecnologia em Gastronomia do sexo *Masculino* na modalidade Presencial foi menor do que a do sexo *Feminino*, respectivamente, 27,8 e 29,5 anos. Para os concluintes na modalidade a Distância, a situação foi a mesma: média 37,7 e 38,9 anos, respectivamente, para alunos e alunas. O *Desvio padrão* das idades, também, foi menor para os estudantes do sexo *Masculino* do que para os do sexo *Feminino*, tanto na modalidade Presencial quanto na modalidade a Distância.

Tabela 3.1 - Distribuição percentual do total de estudantes por Modalidade de ensino e Sexo, segundo o Grupo etário, a Média e o Desvio padrão das idades - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Grupo etário	Modalidade de Ensino					
	Educação Presencial			Educação a Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
até 24 anos	49,0%	19,8%	29,2%	10,1%	3,6%	6,5%
entre 25 a 29 anos	16,1%	7,5%	8,7%	11,4%	5,2%	6,2%
entre 30 a 34 anos	10,2%	4,1%	6,1%	18,3%	4,2%	14,1%
entre 35 a 39 anos	8,8%	3,0%	5,8%	18,0%	5,9%	12,1%
entre 40 a 44 anos	5,0%	1,6%	3,4%	13,1%	3,9%	9,2%
acima de 45 anos	10,9%	3,1%	7,7%	29,1%	9,2%	19,9%
Total	100,0%	39,2%	60,8%	100,0%	32,0%	68,0%
Média	28,8	27,8	29,5	38,5	37,7	38,9
Desvio padrão	10,5	9,5	11,1	10,9	10,6	11,1

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

As Tabelas 3.2a e 3.2b ilustram a distribuição das respostas dos estudantes segundo a sua cor ou raça, por sexo do inscrito e Indicação de *Ingresso por Política de Ação Afirmativa*

ou *Inclusão Social*, segundo Modalidade de Ensino do curso. Entre os concluintes de cursos Presenciais (Tabela 3.2a), 58,0% dos estudantes se declararam de Cor ou raça *Branca* (22,6% do sexo *Masculino* e 35,4% do sexo *Feminino*). Os que se declararam de cor ou raça *Parda* corresponderam a 28,1% do total de estudantes (10,5% do sexo *Masculino* e 17,5% do sexo *Feminino*). Já os que declararam ser de cor *Preta* representam 7,7% do universo: 3,4% do sexo *Masculino* e 4,3% do sexo *Feminino*. Além disso, os demais se declararam de Cor ou raça: *Amarela* (3,2%), *Indígena* (0,5%), e 2,5% dos estudantes não declararam sua Cor ou raça (*Não quero declarar.*).

Entre os concluintes de cursos a Distância (Tabela 3.2b), a distribuição da cor ou raça declarada é parecida: 67,0% *Branca* (20,3% do sexo *Masculino* e 46,7% do sexo *Feminino*), 23,5% *Parda* (8,5% do sexo *Masculino* e 15,0% do sexo *Feminino*), 5,2% *Preta* (2,0% do sexo *Masculino* e 3,3% do sexo *Feminino*), 2,3% *Amarela* e 0,7% *Indígena*, e 1,3% dos concluintes não quiseram declarar sua Cor ou raça.

Já quando se considera também o *Ingresso por política de ação afirmativa ou inclusão social*, é maior a proporção dos que se declararam brancos entre os que não ingressaram por alguma política de ação afirmativa ou inclusão social. Situação inversa se observa para os que se declararam Pretos ou Pardos.

Tabela 3.2a - Distribuição percentual do total de estudantes por Indicação de Ingresso por Política de Ação Afirmativa ou Inclusão Social e Sexo, segundo a Cor ou raça - Enade/2018 - Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Cor/raça	Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?								
	Total			Sim			Não		
	Sexo			Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Branca.	58,0%	22,6%	35,4%	43,5%	15,1%	28,4%	61,2%	24,3%	36,9%
Preta.	7,7%	3,4%	4,3%	13,3%	5,5%	7,8%	6,4%	2,9%	3,5%
Amarela.	3,2%	1,2%	2,0%	2,0%	0,9%	1,0%	3,5%	1,3%	2,2%
Parda.	28,1%	10,5%	17,5%	38,5%	14,8%	23,7%	25,8%	9,6%	16,2%
Indígena.	0,5%	0,2%	0,3%	0,5%	0,3%	0,3%	0,5%	0,2%	0,3%
Não quero declarar.	2,5%	1,2%	1,4%	2,2%	0,8%	1,4%	2,6%	1,2%	1,3%
Total	100,0%	39,2%	60,8%	100,0%	37,4%	62,6%	100,0%	39,6%	60,4%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Tabela 3.2b - Distribuição percentual do total de estudantes por Indicação de Ingresso por Política de Ação Afirmativa ou Inclusão Social e Sexo, segundo a Cor ou raça - Enade/2018 - Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Cor/raça	Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?								
	Total			Sim			Não		
	Sexo			Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Branca.	67,0%	20,3%	46,7%	44,4%	18,5%	25,9%	69,2%	20,4%	48,7%
Preta.	5,2%	2,0%	3,3%	14,8%	0,0%	14,8%	4,3%	2,2%	2,2%
Amarela.	2,3%	0,7%	1,6%	0,0%	0,0%	0,0%	2,5%	0,7%	1,8%
Parda.	23,5%	8,5%	15,0%	33,3%	14,8%	18,5%	22,6%	7,9%	14,7%
Indígena.	0,7%	0,3%	0,3%	3,7%	3,7%	0,0%	0,4%	0,0%	0,4%
Não quero declarar.	1,3%	0,3%	1,0%	3,7%	0,0%	3,7%	1,1%	0,4%	0,7%
Total	100,0%	32,0%	68,0%	100,0%	37,0%	63,0%	100,0%	31,5%	68,5%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Em relação à faixa de renda mensal familiar declarada pelos estudantes de Tecnologia em Gastronomia, a Tabela 3.3 detalha os resultados obtidos. As faixas de renda familiar mensal modais para os estudantes de *Educação a Distância* foram as De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00) e De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00), ambas com 20,3% do total, assim distribuídos quanto ao sexo: 6,5% para o sexo *Masculino* e 13,7% para o sexo *Feminino* na faixa De 1,5 a 3 SM, e 6,9% para o sexo *Masculino* e 13,4% para o sexo *Feminino* na faixa De 6 a 10 SM. Para os de *Educação Presencial*, a faixa de renda familiar mensal modal foi a De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00), com 21,8% do total (8,6% para o sexo *Masculino* e 13,3% para o sexo *Feminino*).

Somando-se os percentuais totais das três faixas de renda mais elevadas (acima de 6 salários mínimos ou R\$ 5.724,01), obtém-se o correspondente a 37,0% dos estudantes de *Educação a Distância* (12,4% do sexo *Masculino* e 24,5% dos estudantes do sexo *Feminino*) e 27,3% dos estudantes de *Educação Presencial* (11,3% do sexo *Masculino* e 16,0% dos estudantes do sexo *Feminino*). No extremo oposto da renda familiar, respectivamente, 10,1% e 20,6% dos estudantes dos cursos a Distância e Presenciais declararam que a renda familiar era de *Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00)*.

Tabela 3.3 - Distribuição percentual do total de estudantes por Modalidade de ensino e Sexo, segundo a Faixa de renda mensal familiar em salários mínimos e em reais - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Renda mensal familiar	Modalidade de Ensino					
	Educação Presencial			Educação a Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	20,6%	7,1%	13,5%	10,1%	3,3%	6,9%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	21,8%	8,6%	13,3%	20,3%	6,5%	13,7%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	18,5%	7,4%	11,1%	18,6%	6,5%	12,1%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	11,8%	4,8%	7,0%	14,1%	3,3%	10,8%
De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	13,4%	5,4%	7,9%	20,3%	6,9%	13,4%
De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	11,2%	4,8%	6,4%	15,4%	5,2%	10,1%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	2,7%	1,1%	1,7%	1,3%	0,3%	1,0%
Total	100,0%	39,2%	60,8%	100,0%	32,0%	68,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.4 apresenta a distribuição dos estudantes com respeito à existência de renda e sustento. Entre os concluintes da Modalidade a Distância, a alternativa mais frequente foi *Tenho renda e contribuo com o sustento da família* (30,1%). Já entre os concluintes de cursos Presenciais, a classe modal foi *Não tenho renda e meus gastos são financiados pela minha família ou por outras pessoas.* (31,3%). A proporção de respondentes com gastos financiados por programas governamentais foi maior entre os alunos de cursos Presenciais (9,3% contra 2,6% nos cursos a Distância). Em contrapartida, aqueles que declararam ser o *principal responsável pelo sustento da família* foi maior entre os do ensino a Distância (14,7% contra 5,7% nos cursos Presenciais).

Agrupando as três primeiras categorias, já que todas se referem a indivíduos que dependem de outros para o seu sustento, esse grupo constitui mais de um terço dos alunos de cursos a Distância (34,3%) e mais de dois terços entre os de cursos Presenciais (68,4%).

Tabela 3.4 - Distribuição percentual do total de estudantes por Modalidade de ensino e Sexo, segundo a Situação financeira e o sustento da família - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Situação financeira e sustento da família	Modalidade de Ensino					
	Educação Presencial			Educação a Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Não tenho renda e meus gastos são financiados por programas governamentais.	9,3%	3,2%	6,0%	2,6%	1,0%	1,6%
Não tenho renda e meus gastos são financiados pela minha família ou por outras pessoas.	31,3%	9,8%	21,6%	13,7%	2,0%	11,8%
Tenho renda, mas recebo ajuda da família ou de outras pessoas para financiar meus gastos.	27,8%	11,8%	15,9%	18,0%	5,2%	12,7%
Tenho renda e não preciso de ajuda para financiar meus gastos.	12,0%	5,9%	6,1%	20,9%	8,2%	12,7%
Tenho renda e contribuo com o sustento da família.	14,0%	5,3%	8,6%	30,1%	7,8%	22,2%
Sou o principal responsável pelo sustento da família.	5,7%	3,1%	2,6%	14,7%	7,8%	6,9%
Total	100,0%	39,2%	60,8%	100,0%	32,0%	68,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Os concluintes das duas modalidades de ensino apresentaram distribuições diferentes para o grau de escolaridade do pai, como pode ser verificado na Tabela 3.5. Em particular, esse fato pode ser constatado comparando-se aqueles que declararam que o pai concluiu o *Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série)*, entre os alunos de *Educação a Distância* com 28,4% (9,5% do sexo *Masculino* e 19,0% do sexo *Feminino*) e entre aqueles que concluíram cursos na *Educação Presencial* com 18,7% (6,0% do sexo *Masculino* e 12,6% do sexo *Feminino*). Para a modalidade *Educação Presencial*, a escolaridade modal foi *Ensino Médio*, com 32,5% (13,2% do sexo *Masculino* e 19,3% do sexo *Feminino*). Para a modalidade *Educação a Distância*, a escolaridade modal também foi *Ensino Médio*, com 32,4% (10,5% do sexo *Masculino* e 21,9% do sexo *Feminino*). A segunda alternativa de resposta com maior frequência foi, para estudantes da *Educação a Distância*, o *Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série)*, alternativa que, como já destacado anteriormente, concentrou 28,4% das respostas (9,5% do sexo *Masculino* e 19,0% do sexo *Feminino*). Já para os estudantes da *Educação Presencial*, a segunda alternativa de resposta com maior frequência foi *Ensino Superior – Graduação*, com 19,1% (8,8% do sexo *Masculino* e 10,4% do *Feminino*). Para os que afirmaram que o pai cursou o *Ensino Fundamental* do 6º até o 9º ano, a percentagem foi de 11,4% do total de estudantes de ensino a Distância (3,9% do sexo *Masculino* e 7,5% do *Feminino*) e 12,7% dos estudantes na modalidade Presencial (4,3% do sexo *Masculino* e 8,4% do sexo *Feminino*). Quanto aos estudantes que declararam que o pai possui o *Ensino Superior - Graduação*, encontram-se, respectivamente, 12,4% e 19,1% dos alunos de *Educação a Distância* e *Educação Presencial*. No extremo oposto, estão aqueles que afirmaram que a escolaridade do pai era *Nenhuma*, com, respectivamente, 9,5% e 10,2% dos alunos de *Educação a Distância* e *Educação Presencial*.

Tabela 3.5 - Distribuição percentual do total de estudantes por Modalidade de ensino e Sexo, segundo o Grau de escolaridade do pai - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Grau de escolaridade do pai	Modalidade de Ensino					
	Educação Presencial			Educação a Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Nenhuma.	10,2%	3,8%	6,4%	9,5%	2,6%	6,9%
Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série).	18,7%	6,0%	12,6%	28,4%	9,5%	19,0%
Ensino Fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série).	12,7%	4,3%	8,4%	11,4%	3,9%	7,5%
Ensino Médio.	32,5%	13,2%	19,3%	32,4%	10,5%	21,9%
Ensino Superior - Graduação.	19,1%	8,8%	10,4%	12,4%	3,6%	8,8%
Pós-graduação.	6,8%	3,0%	3,8%	5,9%	2,0%	3,9%
Total	100,0%	39,2%	60,8%	100,0%	32,0%	68,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Quanto à escolaridade da mãe, a Tabela 3.6 revela que 28,4% dos estudantes de *Educação a Distância* (5,6% do sexo *Masculino* e 22,9% do sexo *Feminino*) e 31,8% dos estudantes de *Educação Presencial* (12,6% do sexo *Masculino* e 19,1% do sexo *Feminino*) declararam ter mãe com *Ensino Médio*. Essa foi a escolaridade modal da mãe para estudantes da *Educação Presencial*. Para estudantes da *Educação a Distância*, a escolaridade modal da mãe foi Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série), com 30,1% (10,1% do sexo *Masculino* e 19,9% do sexo *Feminino*). A escolaridade da mãe, quando comparada à declarada para o pai, foi ligeiramente superior para ambas as modalidades de ensino: uma proporção menor de mães do que de pais está declarada como sem *Nenhuma* escolaridade. No outro extremo, a proporção de mães com pelo menos *Educação Superior – Graduação* (agregando-se essa escolaridade à de *Pós-graduação*) corresponde a, respectivamente, 20,5% e 31,1% na modalidade a Distância e Presencial. A proporção equivalente dos pais é, menor, 18,3% e 25,9%. Na *Educação Presencial* (mais do que na *Educação a Distância*), as mães dos alunos apresentam uma escolaridade, em média, mais baixa do que as mães das alunas.

Tabela 3.6 - Distribuição percentual do total de estudantes por Modalidade de ensino e Sexo, segundo o Grau de escolaridade da mãe - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Grau de escolaridade da mãe	Modalidade de Ensino					
	Educação Presencial			Educação a Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Nenhuma.	8,4%	2,8%	5,6%	7,5%	2,9%	4,6%
Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série).	16,4%	5,6%	10,8%	30,1%	10,1%	19,9%
Ensino Fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série).	12,4%	4,7%	7,6%	13,4%	5,9%	7,5%
Ensino Médio.	31,8%	12,6%	19,1%	28,4%	5,6%	22,9%
Ensino Superior - Graduação.	20,2%	8,7%	11,5%	12,7%	4,6%	8,2%
Pós-graduação.	10,9%	4,7%	6,2%	7,8%	2,9%	4,9%
Total	100,0%	39,2%	60,8%	100,0%	32,0%	68,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A respeito do *tipo de curso concluído no Ensino Médio*, cujos resultados estão expostos na Tabela 3.7, verifica-se que a maior parte dos estudantes realizou o *Ensino médio tradicional*, 71,6% (23,9% do sexo *Masculino* e 47,7% do sexo *Feminino*) entre aqueles

concluindo cursos na modalidade a Distância e 82,0% (32,4% do sexo *Masculino* e 49,7% do sexo *Feminino*) entre aqueles concluindo cursos na modalidade Presencial. Nota-se a maior proporção de alunos oriundos de EJA, de curso Normal ou de cursos *Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro)* entre os que concluíram o curso a Distância quando comparada às proporções da modalidade Presencial.

Tabela 3.7 - Distribuição percentual do total de estudantes por Modalidade de ensino e Sexo, segundo o Tipo de Ensino Médio concluído - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Tipo de Ensino Médio concluído	Modalidade de Ensino					
	Educação Presencial			Educação a Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Ensino médio tradicional.	82,0%	32,4%	49,7%	71,6%	23,9%	47,7%
Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro).	7,6%	3,2%	4,4%	12,1%	4,2%	7,8%
Profissionalizante magistério (Curso Normal).	1,8%	0,2%	1,6%	3,9%	0,0%	3,9%
Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo.	7,5%	2,9%	4,6%	9,8%	2,9%	6,9%
Outra modalidade.	1,2%	0,5%	0,6%	2,6%	1,0%	1,6%
Total	100,0%	39,2%	60,8%	100,0%	32,0%	68,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.8a apresenta a distribuição do *tipo de escola cursada* no Ensino Médio, segundo a Categoria Administrativa da Instituição frequentada no Ensino Superior e o sexo dos estudantes para os concluintes de cursos Presenciais -Tecnologia em Gastronomia. Nas IES *Públicas* o percentual de estudantes que cursaram todo o Ensino Médio em escolas privadas foi de 19,6% contra 70,4% de estudantes que cursaram o Ensino Médio em escolas públicas. Nas IES *Privadas*, essa relação se mantém com o percentual de estudantes que cursaram todo o Ensino Médio em escolas privadas igual a 33,0%, contra 55,0% de escolas públicas.

Tais resultados mostram para os cursos Presenciais de Tecnologia em Gastronomia uma situação diferente de boa parte dos cursos de Ensino Superior: alunos provenientes de escolas públicas realizam cursos superiores, em maior medida, em IES *Públicas*, ao passo que estudantes que frequentaram escolas privadas no Ensino Médio têm menor probabilidade de realizar a educação superior em IES *Públicas*. Esta situação acontece na Área de Tecnologia em Gastronomia, como pode ser constatado na Tabela 3.8a. Essa observação é corroborada por um teste qui-quadrado realizado para verificar se a distribuição de tipo de escola cursada no segundo grau foi a mesma para os estudantes graduando-se em IES *Públicas* e *Privadas*, para o qual a hipótese de que alunos em IES *Públicas* e *Privadas* teriam as mesmas distribuições de tipo de escola cursada é rejeitada.

Tabela 3.8a - Distribuição percentual na coluna de estudantes por Sexo e Categoria Administrativa da IES, segundo o Tipo de escola cursada no Ensino Médio - Enade/2018 - Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada	Sexo					
	Total		Masculino		Feminino	
	Categoria Administrativa		Categoria Administrativa		Categoria Administrativa	
	Pública	Privada	Pública	Privada	Pública	Privada
Todo em escola pública.	70,4%	55,0%	69,2%	53,0%	70,9%	56,3%
Todo em escola privada (particular).	19,6%	33,0%	20,0%	33,3%	19,4%	32,7%
Todo no exterior.	0,0%	0,3%	0,0%	0,4%	0,0%	0,2%
A maior parte em escola pública.	4,3%	5,8%	1,5%	6,2%	5,5%	5,6%
A maior parte em escola privada (particular).	5,2%	5,5%	9,2%	6,4%	3,6%	4,8%
Parte no Brasil e parte no exterior.	0,4%	0,5%	0,0%	0,6%	0,6%	0,4%
Total	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.8b apresenta a distribuição do *tipo de escola cursada no Ensino Médio*, segundo a Categoria Administrativa da Instituição frequentada no Ensino Superior e o sexo dos estudantes concluintes de cursos a Distância de Tecnologia em Gastronomia. Nas IES *Privadas* o percentual de estudantes que cursaram *todo o Ensino Médio em escolas públicas* foi de 59,2% contra 24,8% de estudantes que cursaram o Ensino Médio em escolas privadas. Como não houve participação de estudantes de cursos a Distância de IES *Públicas*, não foi possível realizar um teste qui-quadrado para verificar se a distribuição de tipo de escola cursada no segundo grau foi a mesma para os estudantes graduando-se em IES *Públicas* e *Privadas*.

Tabela 3.8b - Distribuição percentual na coluna de estudantes por Sexo e Categoria Administrativa da IES, segundo o Tipo de escola cursada no Ensino Médio - Enade/2018 - Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada	Sexo					
	Total		Masculino		Feminino	
	Categoria Administrativa		Categoria Administrativa		Categoria Administrativa	
	Pública	Privada	Pública	Privada	Pública	Privada
Todo em escola pública.	-	59,2%	-	59,2%	-	59,1%
Todo em escola privada (particular).	-	24,8%	-	22,4%	-	26,0%
Todo no exterior.	-	0,3%	-	1,0%	-	0,0%
A maior parte em escola pública.	-	7,2%	-	6,1%	-	7,7%
A maior parte em escola privada (particular).	-	8,5%	-	11,2%	-	7,2%
Parte no Brasil e parte no exterior.	-	0,0%	-	0,0%	-	0,0%
Total	-	100,0%	-	100,0%	-	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.9a apresenta a informação sobre o recebimento de bolsas de estudo ou financiamento recebido para custear todas ou a maior parte das mensalidades segundo a cor ou raça declarada do estudante e a faixa de renda familiar para os cursos Presenciais na Área de Tecnologia em Gastronomia. Um pouco menos da metade (46,3%) declara que teria recebido bolsa de estudo ou financiamento. Já 43,3% declararam que não haviam recebido bolsa/financiamento, embora o curso não fosse gratuito. A proporção dos que receberam bolsa/financiamento diminui, em linhas gerais, com o aumento da renda, é menor para Brancos e Amarelos, e maior para Pretos, Pardos e Indígenas.

Tabela 3.9a – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades?” por alternativa de resposta, segundo a cor ou raça e a faixa de renda mensal familiar em salários mínimos e em reais – Enade/2018 – Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça e faixa de Renda mensal familiar		Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento
Branca.	Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	226	80	170
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	20	155	262
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	14	214	210
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	13	185	109
	De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	12	232	124
	De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	12	254	84
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	1	77	15
Preta.	Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	8	8	68
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	5	25	63
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	2	21	42
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	2	13	13
	De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	0	21	10
	De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	1	10	14
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	1	0
Amarela.	Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	2	3	7
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	3	7	14
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	3	12	20
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	0	14	7
	De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	1	17	5
	De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	0	17	2
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	4	0
Parda.	Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	46	53	175
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	38	99	215
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	12	75	140
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	9	55	67
	De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	4	78	47
	De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	2	43	23
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	11	3
Indígena.	Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	0	1	5
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	0	1	4
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	0	2	3
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	0	0	1
	De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	0	1	2
	De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	0	1	0
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	0	0
Não quero declarar.	Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	4	9	12
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	0	8	10
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	0	10	8
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	0	9	5
	De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	0	6	9
	De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	0	10	3
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	3	1

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.9b apresenta a informação sobre o recebimento de bolsas de estudo ou financiamento para custear todas ou a maior parte das mensalidades, segundo a cor ou raça declarada do estudante e a faixa de renda familiar para os estudantes dos cursos a Distância na Área de Tecnologia em Gastronomia. Menos de um terço (29,4%) declara que teria recebido bolsa de estudo ou financiamento. Já mais de dois terços (68,6%) declararam que não haviam recebido bolsa/financiamento, embora o curso não fosse gratuito. A proporção dos que receberam bolsa/financiamento é crescente para as três primeiras faixas de menor renda, declinando a partir daí para as três faixas seguintes, de maior renda. No que concerne à cor ou raça declarada, a proporção dos que receberam bolsa/financiamento é menor para Brancos e Amarelos, e maior para Pretos, Pardos e Indígenas.

Tabela 3.9b – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades?” por alternativa de resposta, segundo a cor ou raça e a faixa de renda mensal familiar em salários mínimos e em reais – Enade/2018 – Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça e faixa de Renda mensal familiar		Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento
Branca.	Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	4	10	2
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	0	26	11
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	1	28	14
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	1	22	7
	De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	0	33	9
	De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	0	27	7
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	3	0
Preta.	Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	0	0	2
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	0	4	2
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	0	0	2
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	0	0	0
	De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	0	2	1
	De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	0	3	0
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	0	0
Amarela.	Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	0	1	1
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	0	1	0
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	0	0	0
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	0	0	0
	De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	0	1	1
	De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	0	2	0
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	0	0
Parda.	Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	0	8	3
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	0	6	11
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	0	5	6
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	0	7	4
	De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	0	10	4
	De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	0	6	1
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	1	0
Indígena.	Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	0	0	0
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	0	0	0
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	0	0	0
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	0	0	0
	De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	0	1	0
	De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	0	0	1
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	0	0
Não quero declarar.	Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	0	0	0
	De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	0	1	0
	De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	0	0	1
	De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	0	2	0
	De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	0	0	0
	De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	0	0	0
	Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	0	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.10a apresenta a informação sobre o recebimento de bolsas de estudo ou financiamento para custear todas ou a maior parte das mensalidades, por sexo segundo a faixa de renda familiar para os cursos Presenciais na Área de Tecnologia em Gastronomia. A situação predominantemente declarada pelos alunos de ambos os sexos foi de que teriam recebido bolsa de estudo ou financiamento 46,4% dos alunos do sexo *Masculino* e 46,3% do sexo *Feminino*. Para ambos os sexos, a proporção dos que receberam bolsa, em termos gerais, decai com o aumento da renda.

Tabela 3.10a – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades?” por sexo e alternativa de resposta, segundo a faixa de Renda mensal familiar em salários mínimos e em reais – Enade/2018– Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de Renda mensal familiar	Masculino			Feminino		
	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento
Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	92	53	157	194	101	280
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	21	117	226	45	178	342
De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	8	142	166	23	192	257
De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	7	115	84	17	161	118
De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	4	146	81	13	209	116
De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	8	144	51	7	191	75
Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	36	9	1	60	10

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.10b apresenta a informação sobre o recebimento de bolsas de estudo ou financiamento para custear todas ou a maior parte das mensalidades, por sexo, segundo a faixa de renda familiar para os cursos a Distância na Área Tecnologia em Gastronomia. A situação predominantemente declarada pelos alunos de ambos os sexos foi de que não teriam recebido bolsa de estudo ou financiamento, embora o curso não fosse gratuito: 65,3% dos alunos do sexo *Masculino* e 70,2% do sexo *Feminino*.

Tabela 3.10b – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades?” por sexo e alternativa de resposta, segundo a faixa de Renda mensal familiar em salários mínimos e em reais – Enade/2018– Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Faixa de Renda mensal familiar	Masculino			Feminino		
	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento
Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	1	7	2	3	12	6
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	0	13	7	0	25	17
De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	1	11	8	0	22	15
De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	0	7	3	1	24	8
De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	0	12	9	0	35	6
De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	0	13	3	0	25	6
Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	0	1	0	0	3	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.11 apresenta a informação sobre o recebimento de bolsas de estudo ou financiamento para custear todas ou a maior parte das mensalidades, por Modalidade de Ensino, segundo a faixa de renda familiar, para os estudantes na Área de Tecnologia em Gastronomia. Um pouco menos da metade dos alunos dos cursos da modalidade Presencial e menos de um terço dos alunos a Distância declararam que teria recebido bolsa de estudo ou financiamento, respectivamente, 46,3% e 29,4%.

Tabela 3.11 – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades?” por Modalidade de ensino e alternativa de resposta, segundo a faixa de Renda mensal familiar em salários mínimos e em reais – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Faixa de Renda mensal familiar	Educação Presencial			Educação a Distância		
	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento	Nenhum, pois meu curso é gratuito	Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	Algum tipo de bolsa ou financiamento
Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00).	286	154	437	4	19	8
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).	66	295	568	0	38	24
De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).	31	334	423	1	33	23
De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).	24	276	202	1	31	11
De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).	17	355	197	0	47	15
De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).	15	335	126	0	38	9
Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00).	1	96	19	0	4	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.12a apresenta a informação de existência de familiares com curso superior por sexo do aluno, segundo a cor ou raça declarada, para os cursos Presenciais de Tecnologia em Gastronomia. A situação predominantemente declarada para ambos os sexos é de que *Sim*, alguém da família tem curso superior. Para o total de alunos de cursos Presenciais de Tecnologia em Gastronomia, a proporção de famílias com indivíduos que concluíram curso superior é semelhante para estudantes dos sexos Masculino e *Feminino*, com uma ligeira predominância para estudantes do sexo *Feminino*.

Tabela 3.12a - Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Alguém em sua família concluiu um curso superior?” por sexo e alternativa de resposta, segundo cor ou raça – Enade/2018– Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Masculino		Feminino	
	Sim.	Não.	Sim.	Não.
Branca.	783	180	1252	254
Preta.	93	51	119	64
Amarela.	42	11	72	13
Parda.	316	133	508	238
Indígena.	6	3	6	6
Não quero declarar.	44	5	42	16

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.12b apresenta a informação de existência de familiares com curso superior por sexo do aluno, segundo a cor ou raça declarada, para os cursos a Distância de Tecnologia em Gastronomia. A situação predominantemente declarada para ambos os sexos é de que *Sim*, alguém da família tem curso superior. Para estudantes de cursos a Distância, a proporção dos que declararam existir na família indivíduos que concluíram curso superior é maior entre estudantes de sexo *Feminino*.

Tabela 3.12b - Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Alguém em sua família concluiu um curso superior?” por sexo e alternativa de resposta, segundo cor ou raça – Enade/2018– Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Masculino		Feminino	
	Sim.	Não.	Sim.	Não.
Branca.	44	18	122	21
Preta.	4	2	6	4
Amarela.	1	1	5	0
Parda.	14	12	37	9
Indígena.	1	0	1	0
Não quero declarar.	1	0	2	1

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.13 apresenta a informação de existência de familiares com curso superior por Modalidade de Ensino, segundo o tipo de bolsa ou financiamento recebido para os cursos na Área de Tecnologia em Gastronomia. A situação predominantemente declarada pelos alunos, tanto na *Educação Presencial* quanto na *Educação a Distância*, é de que *Sim*, alguém da família tem curso superior. Essas proporções são menores para aqueles alunos que declaram receber alguma bolsa ou financiamento.

Tabela 3.13 – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Alguém em sua família concluiu um curso superior?” por Modalidade de ensino e alternativa de resposta, segundo o Tipo de bolsa ou financiamento do curso – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de bolsa ou financiamento	Educação Presencial		Educação a Distância	
	Sim.	Não.	Sim.	Não.
Nenhum, pois meu curso é gratuito	375	65	6	0
Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	1536	309	171	39
Algum tipo de bolsa ou financiamento	1372	600	61	29

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.14 apresenta a informação de existência de algum tipo de auxílio permanência por Habilitação e Modalidade de Ensino para os alunos da área de Tecnologia em Gastronomia. A situação predominantemente declarada pelos alunos, tanto para os cursos Presenciais quanto para os a Distância, é de que *Não*.

Tabela 3.14 – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Ao longo da sua trajetória acadêmica, você recebeu algum tipo de auxílio permanência?” por Modalidade de ensino segundo a alternativa de resposta – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Alternativa de resposta	Educação Presencial	Educação a Distância
Não	4110	298
Sim	147	8

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.15 apresenta a informação para os concluintes de Tecnologia em Gastronomia sobre recebimento de algum tipo de bolsa acadêmica, por Modalidade de Ensino, segundo a UF. Entre os alunos, de ambas as modalidades, em nenhuma UF o recebimento de bolsas acadêmicas é a situação mais comum.

Tabela 3.15 – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Ao longo da sua trajetória acadêmica, você recebeu algum tipo de bolsa acadêmica?” por Modalidade de ensino e alternativa de resposta, segundo a Unidade da Federação – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Unidade da Federação	Educação Presencial				Educação a Distância			
	Não		Sim		Não		Sim	
	N	% da linha	N	% da linha	N	% da linha	N	% da linha
AC	212	99,5%	1	0,5%	4	100,0%	0	0,0%
AL	47	87,0%	7	13,0%	0	0,0%	0	0,0%
AM	145	88,4%	19	11,6%	1	100,0%	0	0,0%
AP	3	100,0%	0	0,0%	2	100,0%	0	0,0%
BA	174	82,1%	38	17,9%	5	83,3%	1	16,7%
CE	85	78,0%	24	22,0%	7	100,0%	0	0,0%
DF	53	93,0%	4	7,0%	2	100,0%	0	0,0%
ES	95	93,1%	7	6,9%	3	100,0%	0	0,0%
GO	108	85,7%	18	14,3%	7	100,0%	0	0,0%
MA	39	95,1%	2	4,9%	1	100,0%	0	0,0%
MG	258	82,2%	56	17,8%	30	93,8%	2	6,3%
MS	11	91,7%	1	8,3%	2	100,0%	0	0,0%
MT	21	87,5%	3	12,5%	11	100,0%	0	0,0%
PA	113	95,0%	6	5,0%	3	100,0%	0	0,0%
PB	113	93,4%	8	6,6%	2	100,0%	0	0,0%
PE	164	97,0%	5	3,0%	8	100,0%	0	0,0%
PI	64	77,1%	19	22,9%	2	100,0%	0	0,0%
PR	359	93,7%	24	6,3%	59	90,8%	6	9,2%
RJ	174	90,6%	18	9,4%	13	86,7%	2	13,3%
RN	198	91,2%	19	8,8%	41	97,6%	1	2,4%
RO	12	100,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
RR	3	100,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
RS	127	89,4%	15	10,6%	11	100,0%	0	0,0%
SC	84	83,2%	17	16,8%	10	71,4%	4	28,6%
SE	46	93,9%	3	6,1%	0	0,0%	0	0,0%
SP	1090	90,2%	119	9,8%	63	100,0%	0	0,0%
TO	7	100,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
Não se aplica	18	94,7%	1	5,3%	3	100,0%	0	0,0%
Total	3823	89,8%	434	10,2%	290	94,8%	16	5,2%

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

A Tabela 3.16a apresenta a informação de ingresso no curso de graduação por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social para os alunos de cursos Presenciais de Tecnologia em Gastronomia, segundo a cor ou raça declarada. Para o total de alunos, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é de 18,0%, com valores um pouco menores para o sexo masculino: 17,2% para os alunos e 18,6% para as alunas. Essas proporções são menores para estudantes que se autodeclararam de cor/raça *Branca* ou *Amarela* e maiores para os que se autodeclararam Pretos, Pardos ou Indígenas.

Tabela 3.16a – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?” por sexo e alternativa de resposta, segundo a cor ou raça – Enade/2018– Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Masculino		Feminino	
	Não	Sim	Não	Sim
Branca.	847	116	1288	218
Preta.	102	42	123	60
Amarela.	46	7	77	8
Parda.	335	114	564	182
Indígena.	7	2	10	2
Não quero declarar.	43	6	47	11

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.16b apresenta a informação de ingresso no curso de graduação por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social para os alunos de cursos a Distância de Tecnologia em Gastronomia, segundo a cor ou raça declarada. Para o total de alunos, a

proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é de 8,8%, com valores um pouco menores para o sexo feminino: 8,2% para as alunas e 10,2% para os alunos. Essas proporções são menores para estudantes que se autodeclararam de cor/raça *Branca* ou *Amarela* e maiores para os que se autodeclararam Pretos, Pardos ou Indígenas. Para as alunas que se se autodeclararam de cor/raça *Preta*, a proporção daquelas que ingressaram por meio de alguma política específica é de 40,0%.

Tabela 3.16b – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?” por sexo e alternativa de resposta, segundo a cor ou raça – Enade/2018– Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Masculino		Feminino	
	Não	Sim	Não	Sim
Branca.	57	5	136	7
Preta.	6	0	6	4
Amarela.	2	0	5	0
Parda.	22	4	41	5
Indígena.	0	1	1	0
Não quero declarar.	1	0	2	1

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.17 apresenta a informação de ingresso no curso de graduação por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social para os alunos de cursos na Área de Tecnologia em Gastronomia, por Modalidade de Ensino, segundo a cor ou raça declarada. Como já comentado, para o total de alunos de cursos Presenciais, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é menor do que um quinto: 18,0%. Essas proporções são menores para alunos que se autodeclararam de cor/raça *Branca* ou *Amarela* e maiores para os que se autodeclararam Pretos, Pardos ou Indígenas. Já para o total de alunos de cursos a Distância, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é de 8,8%. Essas proporções são menores para alunos que se autodeclararam de cor/raça *Branca* e *Amarela* e maiores para os que se autodeclararam de cor ou raça *Preta*, *Parda* e *Indígena*.

Tabela 3.17 – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?” por Modalidade de ensino e alternativa de resposta, segundo a cor ou raça – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Cor ou raça	Educação Presencial		Educação a Distância	
	Não	Sim	Não	Sim
Branca.	2135	334	193	12
Preta.	225	102	12	4
Amarela.	123	15	7	0
Parda.	899	296	63	9
Indígena.	17	4	1	1
Não quero declarar.	90	17	3	1

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.18a apresenta a informação de ingresso no curso de graduação por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social para os alunos de cursos Presenciais de Tecnologia em Gastronomia, por cor ou raça declarada, segundo o tipo de escola cursada no

Ensino Médio. A proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é maior para os alunos que cursaram todo o Ensino Médio em escolas públicas e menor para os que cursaram todo o Ensino Médio no exterior. Essas proporções são maiores para alunos que se autodeclararam de cor/raça *Preta* ou *Amarela* independentemente, em termos gerais, do tipo de escola cursada.

Tabela 3.18a – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?” por alternativa de resposta e cor ou raça, segundo o Tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2018 - Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada no Ensino Médio	Não					Não quero declarar.	Sim					Não quero declarar.
	Branca.	Preta.	Amarela.	Parda.	Indígena.		Branca.	Preta.	Amarela.	Parda.	Indígena.	
Todo em escola pública.	1018	139	43	531	6	35	246	89	10	247	2	11
Todo em escola privada (particular).	838	59	58	265	7	42	58	6	3	34	0	3
Todo no exterior.	6	2	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0
A maior parte em escola pública.	114	14	11	65	2	4	16	6	1	9	1	1
A maior parte em escola privada (particular).	143	11	9	36	2	7	14	1	1	6	1	1
Parte no Brasil e parte no exterior.	16	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.18b apresenta a informação de ingresso no curso de graduação por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social para os alunos de cursos a Distância de Tecnologia em Gastronomia, por cor ou raça declarada, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio. A proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é maior para os alunos que cursaram todo o Ensino Médio em escolas públicas e menor para os que cursaram todo o Ensino Médio no exterior.

Tabela 3.18b – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?” por alternativa de resposta e cor ou raça, segundo o Tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2018 - Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada no Ensino Médio	Não					Não quero declarar.	Sim					Não quero declarar.
	Branca.	Preta.	Amarela.	Parda.	Indígena.		Branca.	Preta.	Amarela.	Parda.	Indígena.	
Todo em escola pública.	108	9	3	37	1	1	8	4	0	8	1	1
Todo em escola privada (particular).	54	1	2	16	0	1	2	0	0	0	0	0
Todo no exterior.	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
A maior parte em escola pública.	15	0	1	5	0	0	1	0	0	0	0	0
A maior parte em escola privada (particular).	16	2	1	5	0	0	1	0	0	1	0	0
Parte no Brasil e parte no exterior.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.19a apresenta a informação de ingresso no curso de graduação, por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social para os alunos de cursos Presenciais de Tecnologia em Gastronomia, por sexo, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio. A proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica, para ambos os sexos, é maior para os alunos que cursaram todo o Ensino Médio em escolas públicas e menor para os que cursaram todo o Ensino Médio no exterior. Essas proporções são maiores entre as alunas.

Tabela 3.19a – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?” por sexo e alternativa de resposta, segundo o Tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2018 – Cursos em modalidade Presencial – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada no Ensino Médio	Masculino		Feminino	
	Não	Sim	Não	Sim
Todo em escola pública.	672	222	1100	383
Todo em escola privada (particular).	514	33	755	71
Todo no exterior.	7	0	4	0
A maior parte em escola pública.	84	16	126	18
A maior parte em escola privada (particular).	94	15	114	9
Parte no Brasil e parte no exterior.	9	1	10	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.19b apresenta a informação de ingresso no curso de graduação por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social para os alunos de cursos a Distância de Tecnologia em Gastronomia, por sexo, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio. A proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é maior para os alunos que cursaram a todo o Ensino Médio em escolas públicas e menor para os que cursaram todo o Ensino Médio no exterior.

Tabela 3.19b – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?” por sexo e alternativa de resposta, segundo o Tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2018 – Cursos em modalidade a Distância – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada no Ensino Médio	Masculino		Feminino	
	Não	Sim	Não	Sim
Todo em escola pública.	50	8	109	14
Todo em escola privada (particular).	21	1	53	1
Todo no exterior.	1	0	0	0
A maior parte em escola pública.	6	0	15	1
A maior parte em escola privada (particular).	10	1	14	1
Parte no Brasil e parte no exterior.	0	0	0	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.20a apresenta a informação de ingresso no curso de graduação por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social para os alunos de cursos Presenciais de Tecnologia em Gastronomia, por sexo, segundo o tipo de Ensino Médio concluído. A proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica, para ambos os sexos, é menor para os alunos que concluíram o *Profissionalizante magistério (Curso Normal)* e maior para aqueles que concluíram o Ensino Médio em *Outra modalidade*. Para o conjunto de alunos, essas proporções são maiores entre as alunas, exceto para as que concluíram o Ensino Médio em *Outra modalidade*.

Tabela 3.20a – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?” por sexo e alternativa de resposta, segundo o Tipo de Ensino Médio concluído – Enade/2018 – Cursos em modalidade Presencial – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de Ensino Médio concluído	Masculino		Feminino	
	Não	Sim	Não	Sim
Ensino médio tradicional.	1144	234	1733	381
Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro).	113	23	145	42
Profissionalizante magistério (Curso Normal).	7	0	57	11
Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo.	101	23	154	40
Outra modalidade.	15	7	20	7

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.20b apresenta a informação de ingresso no curso de graduação por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social para os alunos de cursos a Distância de Tecnologia em Gastronomia, por sexo, segundo o tipo de Ensino Médio concluído. A proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é, para o sexo *Masculino*, menor para os alunos que concluíram o *Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro)* e maior para aqueles que concluíram em *Outra modalidade*. Para o sexo *Feminino*, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é menor para as alunas que concluíram *Profissionalizante magistério (Curso Normal)* ou em *Outra modalidade* e maior para aqueles que concluíram *Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo*.

Tabela 3.20b – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?” por sexo e alternativa de resposta, segundo o Tipo de Ensino Médio concluído – Enade/2018 – Cursos em modalidade a Distância – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de Ensino Médio concluído	Masculino		Feminino	
	Não	Sim	Não	Sim
Ensino médio tradicional.	66	7	136	10
Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro).	12	1	22	2
Profissionalizante magistério (Curso Normal).	0	0	12	0
Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo.	8	1	16	5
Outra modalidade.	2	1	5	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.21 apresenta a informação de ingresso no curso de graduação por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social para os alunos de cursos de Tecnologia em Gastronomia, por Modalidade de Ensino, segundo o tipo de escola cursada no Ensino Médio. Tanto para os cursos Presenciais quanto a Distância, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é maior para os alunos que cursaram todo o Ensino Médio em escola pública e menor para aqueles que cursaram todo Ensino Médio no exterior.

Tabela 3.21 – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?” por Modalidade de ensino e alternativa de resposta, segundo o Tipo de escola cursada no Ensino Médio – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de escola cursada no Ensino Médio	Educação Presencial		Educação a Distância	
	Não	Sim	Não	Sim
Todo em escola pública.	1772	605	159	22
Todo em escola privada (particular).	1269	104	74	2
Todo no exterior.	11	0	1	0
A maior parte em escola pública.	210	34	21	1
A maior parte em escola privada (particular).	208	24	24	2
Parte no Brasil e parte no exterior.	19	1	0	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.22 apresenta a informação de ingresso no curso de graduação por meio de políticas de ação afirmativa ou de inclusão social para os alunos de cursos de Tecnologia em Gastronomia, por Modalidade de Ensino, segundo o tipo de Ensino Médio concluído. Para a *Educação Presencial*, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é menor para os alunos que concluíram o *Profissionalizante magistério (Curso Normal)* e maior para aqueles que concluíram em *Outra modalidade*. Já para *Educação a Distância*, a proporção daqueles que ingressaram por meio de alguma política específica é menor para os alunos que concluíram o *Profissionalizante magistério (Curso Normal)* e maior para aqueles que concluíram *Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo*.

Tabela 3.22 – Total de Respostas Válidas de estudantes à questão “Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?” por Modalidade de ensino e alternativa de resposta, segundo o Tipo de Ensino Médio concluído – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de Ensino Médio concluído	Educação Presencial		Educação a Distância	
	Não	Sim	Não	Sim
Ensino médio tradicional.	2877	615	202	17
Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro).	258	65	34	3
Profissionalizante magistério (Curso Normal).	64	11	12	0
Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo.	255	63	24	6
Outra modalidade.	35	14	7	1

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

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

Com relação aos hábitos de estudo, no tocante às *Horas de estudo* fora das aulas, o grupo modal para os estudantes de Tecnologia em Gastronomia afirmou *estudar de uma a três horas por semana*, correspondendo a 45,4% dos estudantes de *Educação a Distância* (14,1% do sexo *Masculino* e 31,4% do sexo *Feminino*) e a 51,1% dos estudantes de *Educação Presencial* (20,0% do sexo *Masculino* e 31,1% do sexo *Feminino*).

Estudaram *de quatro a sete horas por semana* 25,8% dos concluintes de *Educação a Distância* e 23,8% dos estudantes de *Educação Presencial*. A declaração de que estudaram *de oito a doze horas semanais* foi dada por, respectivamente, 15,0% e 7,6% do total de estudantes concluintes de *Educação a Distância* e de *Educação Presencial*. Os valores

correspondentes para os que declararam estudar *mais de doze* horas semanais foram, respectivamente, 9,2% e 5,2%. A Tabela 3.23 apresenta os resultados relativos a esse quesito de forma mais detalhada.

Tabela 3.23 - Distribuição percentual do total de estudantes por Modalidade de ensino e Sexo, segundo as Horas de estudo semanais fora das aulas - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Horas de estudo	Modalidade de Ensino					
	Educação Presencial			Educação a Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Nenhuma, apenas assisto às aulas.	12,2%	5,3%	6,9%	4,6%	0,7%	3,9%
De uma a três.	51,1%	20,0%	31,1%	45,4%	14,1%	31,4%
De quatro a sete.	23,8%	8,6%	15,2%	25,8%	8,5%	17,3%
De oito a doze.	7,6%	2,9%	4,7%	15,0%	4,9%	10,1%
Mais de doze.	5,2%	2,3%	2,9%	9,2%	3,9%	5,2%
Total	100,0%	39,2%	60,8%	100,0%	32,0%	68,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Algumas questões propostas no “Questionário do Estudante” pedem que seja manifestado um grau de discordância/concordância numa escala numérica ordinal de níveis que podem ser descritos como: *Discordo Totalmente*, *Discordo*, *Discordo Parcialmente*, *Concordo Parcialmente*, *Concordo* e *Concordo Totalmente*. As questões analisadas no restante da Seção são desse tipo por sexo e Modalidade de Ensino.

Com relação à assertiva *A biblioteca dispôs das referências bibliográficas que os estudantes necessitaram*, 47,0% do total de estudantes de *Educação a Distância* e 62,4% dos de *Educação Presencial* optaram pelo nível mais alto de concordância, *Concordo Totalmente*, a alternativa modal (ver Tabela 3.24).

Como já comentado, existe um gradiente entre as respostas, e nota-se que, depois da classe modal, há uma queda nas proporções com as escolhas que se distanciam de concordância plena. A exceção é a classe mais alta de discordância, que cresce em relação à classe contígua, tanto para os concluintes de Ensino a Distância quanto para os de Ensino Presencial.

A segunda classe de concordância/discordância mais mencionada foi o nível contíguo, *Concordo*, indicada por 22,8% do total de estudantes da modalidade a Distância (6,7% do sexo *Masculino* e 16,0% do sexo *Feminino*) e por 17,9% do total de estudantes da modalidade Presencial (7,2% do sexo *Masculino* e 10,7% do sexo *Feminino*). Já 9,7% do total de estudantes da modalidade a Distância concordaram parcialmente com essa declaração (3,0% do sexo *Masculino* e 6,7% do sexo *Feminino*), assim como 8,4% dos estudantes da modalidade Presencial (3,0% do sexo *Masculino* e 5,4% do sexo *Feminino*).

Os estudantes que optaram pelo nível de concordância/discordância seguinte, *Discordo Parcialmente*, foram 6,7% entre os de *Educação a Distância* e 3,8% entre os de

Educação Presencial. Optaram por algum nível de discordância com a asserção, 20,5% do total de estudantes de *Educação a Distância* e 11,3% dos de *Educação Presencial*. Tais dados podem ser observados na Tabela 3.24.

Tabela 3.24 - Distribuição percentual do total de estudantes por Modalidade de ensino e Sexo, segundo o Nível de Discordância/Concordância com a assertiva "A biblioteca dispôs das referências bibliográficas que os estudantes necessitaram" - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Nível de Discordância / Concordância	Modalidade de Ensino					
	Educação Presencial			Educação a Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Discordo Totalmente	6,2%	2,3%	4,0%	8,2%	2,2%	6,0%
Discordo	1,3%	0,4%	0,9%	5,6%	3,0%	2,6%
Discordo Parcialmente	3,8%	1,2%	2,6%	6,7%	2,6%	4,1%
Concordo Parcialmente	8,4%	3,0%	5,4%	9,7%	3,0%	6,7%
Concordo	17,9%	7,2%	10,7%	22,8%	6,7%	16,0%
Concordo Totalmente	62,4%	25,0%	37,4%	47,0%	14,9%	32,1%
Total	100,0%	39,1%	60,9%	100,0%	32,5%	67,5%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Os resultados referentes aos níveis de discordância/concordância, com respeito à assertiva *A Instituição contou com biblioteca virtual ou conferiu acesso a obras disponíveis em acervos virtuais* que os estudantes de Tecnologia em Gastronomia responderam, segundo sexo, estão apresentados na Tabela 3.25. Nota-se que 56,0% do total de estudantes de *Educação a Distância* e 62,4% dos de *Educação Presencial* concordaram totalmente com essa declaração (alternativa modal).

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

O nível seguinte de discordância/concordância, *Concordo*, foi indicado por 19,0% do total de estudantes de *Educação a Distância* e 15,7% dos de *Educação Presencial*. Já as proporções correspondentes para os que concordaram parcialmente com essa declaração são 10,3% e 8,1%. Apenas 14,7% do total de estudantes de *Educação a Distância* e 13,9% dos de *Educação Presencial* optaram por algum nível de discordância com a asserção.

Tabela 3.25 - Distribuição percentual do total de estudantes por Modalidade de ensino e Sexo, segundo o Nível de Discordância/Concordância com a assertiva "A Instituição contou com biblioteca virtual ou conferiu acesso a obras disponíveis em acervos virtuais" - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Nível de Discordância / Concordância	Modalidade de Ensino					
	Educação Presencial			Educação a Distância		
	Sexo			Sexo		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Discordo Totalmente	8,5%	3,3%	5,2%	4,4%	1,5%	2,9%
Discordo	1,8%	0,8%	1,1%	4,8%	1,8%	2,9%
Discordo Parcialmente	3,6%	1,5%	2,1%	5,5%	1,5%	4,0%
Concordo Parcialmente	8,1%	3,2%	4,8%	10,3%	5,1%	5,1%
Concordo	15,7%	6,3%	9,3%	19,0%	6,2%	12,8%
Concordo Totalmente	62,4%	23,8%	38,5%	56,0%	16,8%	39,2%
Total	100,0%	38,9%	61,1%	100,0%	33,0%	67,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

3.1.3 Comparação do nível de discordância/concordância de estudantes e Coordenadores com respeito às atividades acadêmicas e extraclasse

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

Em particular, os resultados da Tabela 3.26a comparam para os cursos em modalidade Presencial, os graus de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e os coordenadores do curso, com relação à assertiva *São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à Instituição*. Para esta asserção, os Coordenadores concentraram, em larga medida, suas respostas na alternativa que representa a concordância plena. Já os alunos se distribuíram entre todas as categorias, mas com menos de dois terços escolhendo a alternativa máxima de concordância. Os valores são decrescentes com o afastamento da concordância total, registrando, porém, um crescimento na faixa de discordância máxima.

Tabela 3.26a - Distribuição percentual do total de estudantes por Nível de Discordância/Concordância do Coordenador com a assertiva "São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à Instituição", segundo a mesma informação para o estudante - Enade/2018 - Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo Totalmente	Discordo	Discordo Parcialmente	Concordo Parcialmente	Concordo	Concordo Totalmente	
Discordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	1,2%	5,7%	7,0%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	1,9%	1,9%
Discordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	3,6%	3,7%
Concordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,3%	8,1%	8,5%
Concordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,8%	14,9%	15,7%
Concordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	2,2%	61,0%	63,2%
Total	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	4,6%	95,4%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Os resultados da Tabela 3.26b comparam para os cursos em modalidade a Distância, os graus de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e dos coordenadores do curso, com relação à assertiva *São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à Instituição*. Para essa asserção, todos os Coordenadores optaram pela alternativa que traduz o nível máximo de concordância. Já os alunos se distribuíram entre todas as categorias, com 36,4% escolhendo a alternativa de concordância extrema. Os valores referentes aos alunos são decrescentes com o afastamento da concordância total.

Tabela 3.26b - Distribuição percentual do total de estudantes por Nível de Discordância/Concordância do Coordenador com a assertiva "São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à Instituição", segundo a mesma informação para o estudante - Enade/2018 - Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo Totalmente	Discordo	Discordo Parcialmente	Concordo Parcialmente	Concordo	Concordo Totalmente	
Discordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	6,5%	6,5%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	7,6%	7,6%
Discordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	10,0%	10,0%
Concordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	16,2%	16,2%
Concordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	23,4%	23,4%
Concordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	36,4%	36,4%
Total	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Os resultados da Tabela 3.27a comparam os níveis de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e dos Coordenadores dos cursos Presenciais, com relação à assertiva *São oferecidas regularmente oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimulam a investigação acadêmica*.

Para essa asserção, os Coordenadores optaram por apenas quatro entre os seis diferentes níveis de concordância/discordância, com acentuada preferência pelo nível de mais alta concordância. Estudantes estão espalhados entre todos os seis diferentes níveis de

concordância/discordância, e as proporções são crescentes com o aumento do nível de concordância.

Tabela 3.27a - Distribuição percentual do total de estudantes por Nível de Discordância/Concordância do Coordenador com a assertiva "São oferecidas regularmente oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimulam a investigação acadêmica", segundo a mesma informação para o estudante - Enade/2018 - Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo Totalmente	Discordo	Discordo Parcialmente	Concordo Parcialmente	Concordo	Concordo Totalmente	
Discordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,1%	0,4%	2,9%	7,9%	11,3%
Discordo	0,0%	0,0%	0,1%	0,2%	1,1%	2,5%	3,8%
Discordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,1%	0,2%	2,3%	4,3%	7,0%
Concordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,2%	0,4%	3,0%	7,5%	11,1%
Concordo	0,0%	0,0%	0,1%	0,7%	4,4%	11,2%	16,4%
Concordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,2%	1,0%	7,6%	41,6%	50,4%
Total	0,0%	0,0%	0,7%	3,0%	21,2%	75,1%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Os resultados da Tabela 3.27b são equivalentes aos da Tabela 3.27a, mas para os cursos a Distância.

Estudantes são menos otimistas que os seus coordenadores: a distribuição marginal desses estudantes aponta para uma menor proporção de concordância. Em particular, apenas 28,6% dos alunos concordam plenamente com a asserção, em oposição a 100,0% dos coordenadores (lembrar que é um valor ponderado pelo número de concluintes do curso). Para os alunos, os valores são decrescentes com o afastamento da concordância total, registrando, porém, crescimento na faixa de discordância máxima.

Tabela 3.27b - Distribuição percentual do total de estudantes por Nível de Discordância/Concordância do Coordenador com a assertiva "São oferecidas regularmente oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimulam a investigação acadêmica", segundo a mesma informação para o estudante - Enade/2018 - Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo Totalmente	Discordo	Discordo Parcialmente	Concordo Parcialmente	Concordo	Concordo Totalmente	
Discordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	12,6%	12,6%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	9,2%	9,2%
Discordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	10,3%	10,3%
Concordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	15,6%	15,6%
Concordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	23,7%	23,7%
Concordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	28,6%	28,6%
Total	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Os resultados da Tabela 3.28a comparam, para a modalidade Presencial, os graus de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e dos Coordenadores dos cursos, com relação à assertiva *O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes*.

Para essa asserção, os Coordenadores optaram por quase todos os níveis de concordância/discordância, exceto o nível intermediário de discordância. Como nas outras

questões analisadas, estudantes estão espalhados entre os diferentes níveis de concordância/discordância, mas é possível identificar um padrão de respostas: a classe modal para os estudantes é o nível mais alto de concordância, e os valores dos demais níveis são decrescentes com o afastamento da classe modal, sendo esse movimento descendente interrompido ao alcançar nível máximo de discordância, quando o valor se eleva.

Tabela 3.28a - Distribuição percentual do total de estudantes por Nível de Discordância/Concordância do Coordenador com a assertiva "O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2018 - Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo Totalmente	Discordo	Discordo Parcialmente	Concordo Parcialmente	Concordo	Concordo Totalmente	
Discordo Totalmente	0,2%	0,0%	0,1%	0,7%	1,2%	8,0%	10,2%
Discordo	0,1%	0,0%	0,0%	0,1%	0,5%	1,9%	2,6%
Discordo Parcialmente	0,2%	0,0%	0,1%	0,2%	0,7%	3,6%	4,8%
Concordo Parcialmente	0,1%	0,0%	0,1%	0,3%	1,2%	8,0%	9,8%
Concordo	0,3%	0,0%	0,2%	0,5%	2,3%	12,0%	15,3%
Concordo Totalmente	0,6%	0,0%	0,1%	1,3%	5,6%	49,6%	57,2%
Total	1,5%	0,0%	0,5%	3,2%	11,6%	83,3%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Os resultados da Tabela 3.28b comparam, para a modalidade a Distância, os graus de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e dos Coordenadores dos cursos, com relação à assertiva *O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes*.

Para essa asserção, todos os Coordenadores optaram pelo nível mais alto de concordância. Como nas outras questões analisadas, estudantes estão espalhados entre os diferentes níveis de concordância/discordância, mas é possível identificar um padrão de respostas: a classe modal para os estudantes é o nível mais alto de concordância, e os valores dos demais níveis são decrescentes com o afastamento da classe modal, com um ligeiro crescimento no nível de discordância plena.

Tabela 3.28b - Distribuição percentual do total de estudantes por Nível de Discordância/Concordância do Coordenador com a assertiva "O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2018 - Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo Totalmente	Discordo	Discordo Parcialmente	Concordo Parcialmente	Concordo	Concordo Totalmente	
Discordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	3,4%	3,4%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	2,4%	2,4%
Discordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	3,8%	3,8%
Concordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	9,9%	9,9%
Concordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	23,9%	23,9%
Concordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	56,7%	56,7%
Total	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Os resultados da Tabela 3.29a comparam, para o curso Presencial, os níveis de discordância/concordância dos estudantes da área de Tecnologia em Gastronomia e dos

Coordenadores dos cursos com relação à assertiva *Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária*.

Para essa asserção, os Coordenadores optaram por apenas quatro entre os seis diferentes níveis de concordância/discordância, revelando nítida preferência pelo nível de mais alta concordância. Como nas outras questões analisadas, estudantes estão espalhados entre os diferentes níveis de concordância/discordância, mas é possível identificar um padrão de respostas: a classe modal para os estudantes é o nível mais alto de concordância, e os valores dos demais níveis são decrescentes com o afastamento da classe modal, com crescimento no nível de discordância plena. Exceto pela elevação de valor na categoria de máxima discordância, esse padrão de resposta também é notável para os coordenadores.

Tabela 3.29a - Distribuição percentual do total de estudantes por Nível de Discordância/Concordância do Coordenador com a assertiva "Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2018 - Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo Totalmente	Discordo	Discordo Parcialmente	Concordo Parcialmente	Concordo	Concordo Totalmente	
Discordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	0,7%	7,6%	8,4%
Discordo	0,0%	0,0%	0,1%	0,0%	0,4%	1,8%	2,3%
Discordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	1,2%	4,1%	5,4%
Concordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,1%	0,3%	1,8%	7,4%	9,6%
Concordo	0,0%	0,0%	0,2%	0,2%	3,2%	13,8%	17,5%
Concordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,2%	0,6%	7,1%	48,9%	56,8%
Total	0,0%	0,0%	0,5%	1,4%	14,4%	83,7%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Os resultados da Tabela 3.29b consideram a mesma informação da Tabela 3.29a, mas para os cursos a Distância, ou seja, o nível de discordância/concordância com relação à assertiva *Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária*.

Estudantes são mais pessimistas que os seus coordenadores: a distribuição marginal desses estudantes aponta para uma menor proporção de concordância. Em particular, 36,2% dos alunos optaram pela concordância total, ao passo que, entre os coordenadores, a proporção equivalente é de 100%. Para essa asserção, todos os Coordenadores optaram pelo nível mais alto de concordância. Por sua vez, os estudantes estão espalhados entre os diferentes níveis de concordância/discordância, sendo possível identificar um padrão de respostas. A classe modal como o nível mais alto de concordância, com os valores dos demais níveis decrescendo na medida em que ocorre afastamento da classe modal, com um ligeiro crescimento no nível de discordância plena.

Tabela 3.29b - Distribuição percentual do total de estudantes por Nível de Discordância/Concordância do Coordenador com a assertiva "Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária", segundo a mesma informação para o Estudante - Enade/2018 - Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Estudante	Coordenador						Total
	Discordo Totalmente	Discordo	Discordo Parcialmente	Concordo Parcialmente	Concordo	Concordo Totalmente	
Discordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	8,9%	8,9%
Discordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	7,1%	7,1%
Discordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	8,2%	8,2%
Concordo Parcialmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	14,2%	14,2%
Concordo	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	25,5%	25,5%
Concordo Totalmente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	36,2%	36,2%
Total	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

3.2 - PERFIL DO COORDENADOR¹⁷

Um fator importante é o coordenador do curso. Nas tabelas que se seguem, são apresentadas algumas características destes. A Tabela 3.30 apresenta a distribuição por sexo e idade dos coordenadores, segundo a Modalidade de Ensino. Nos cursos de Tecnologia em Gastronomia de ambas as modalidades, essa posição é ocupada, principalmente, pelo sexo feminino: 96 em 142 na *Educação Presencial* e cinco em nove na *Educação a Distância*. Tanto nos cursos Presenciais quanto nos cursos a Distância, a distribuição etária é mais jovem para os coordenadores do sexo *Masculino*. Na modalidade Presencial, o grupo etário modal é o de 31 a 35 anos para o sexo *Masculino* e 36 a 40 para o sexo *Feminino*. Na modalidade a Distância, cada um dos quatro Coordenadores do sexo *Masculino* inclui-se em um grupo etário distinto, enquanto coordenadores do sexo *Feminino* situam-se predominantemente na faixa de 56 a 60 anos.

¹⁷ É possível que o número total de coordenadores seja diferente do de cursos por dois motivos: se nem todos os coordenadores responderam ao questionário, ou, mesmo quando responderam, não obrigatoriamente responderam a todas as questões; e se coordenadores de cursos inscritos responderam ao questionário, mas o curso não teve a participação de concluintes no exame.

Tabela 3.30 - Distribuição absoluta e percentual dos coordenadores por Modalidade de ensino e Sexo, segundo o Grupo etário - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Grupo etário	Modalidade de Ensino							
	Educação Presencial				Educação a Distância			
	Sexo:				Sexo:			
	Masculino.		Feminino.		Masculino.		Feminino.	
	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna	N	% da coluna
Menos de 25	1	2,2%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
25 a 30	4	8,7%	7	7,3%	1	25,0%	1	20,0%
31 a 35	13	28,3%	18	18,8%	1	25,0%	0	0,0%
36 a 40	7	15,2%	21	21,9%	0	0,0%	0	0,0%
41 a 45	5	10,9%	12	12,5%	1	25,0%	1	20,0%
46 a 50	9	19,6%	15	15,6%	1	25,0%	0	0,0%
51 a 55	2	4,3%	5	5,2%	0	0,0%	0	0,0%
56 a 60	4	8,7%	13	13,5%	0	0,0%	3	60,0%
Mais de 61	1	2,2%	5	5,2%	0	0,0%	0	0,0%
Total	46	100,0%	96	100,0%	4	100,0%	5	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Segundo os dados disponibilizados na Tabela 3.31a, com informações sobre a grande Área de Formação dos Coordenadores de cursos Presenciais, segundo a *Categoria Administrativa* e a *Organização Acadêmica* da IES, há uma maior concentração da área de formação na graduação desses coordenadores em Ciências da Saúde, com 27,5% (alternativa modal). Já a segunda, a terceira e a quarta alternativas com maior frequência foram, respectivamente, *Ciências Humanas*, com 20,4%. *Outras*, com 19,7%, e *Ciências Sociais Aplicadas*, com 16,2%. As demais áreas não apresentam participação expressiva.

Tabela 3.31a - Distribuição absoluta e percentual na coluna dos coordenadores por Categoria Administrativa e Organização Acadêmica, segundo Área de Formação na graduação do curso - Enade/2018 - Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Área de Formação	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica					
	Total		Pública		Privada		Universidade s		Centros Universitários		Faculdades CEFET/IFET	
	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna
Ciências Exatas e da Terra.	5	3,5%	1	9,1%	4	3,1%	1	2,3%	2	4,2%	1	2,3%
Ciências Biológicas.	8	5,6%	0	0,0%	8	6,1%	1	2,3%	3	6,3%	4	9,1%
Engenharias.	2	1,4%	0	0,0%	2	1,5%	0	0,0%	1	2,1%	1	2,3%
Ciências da Saúde.	39	27,5%	3	27,3%	36	27,5%	14	32,6%	14	29,2%	10	22,7%
Ciências Agrárias.	6	4,2%	1	9,1%	5	3,8%	3	7,0%	1	2,1%	1	2,3%
Ciências Sociais Aplicadas.	23	16,2%	4	36,4%	19	14,5%	10	23,3%	8	16,7%	2	4,5%
Ciências Humanas.	29	20,4%	0	0,0%	29	22,1%	9	20,9%	8	16,7%	12	27,3%
Linguística, Letras e Artes.	2	1,4%	0	0,0%	2	1,5%	0	0,0%	1	2,1%	1	2,3%
Outras.	28	19,7%	2	18,2%	26	19,8%	5	11,6%	10	20,8%	12	27,3%
Total	142	100,0%	11	100,0%	131	100,0%	43	100,0%	48	100,0%	44	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Segundo os dados disponibilizados na Tabela 3.31b, com informações sobre a grande Área de Formação dos Coordenadores de cursos a Distância, segundo a *Categoria Administrativa* e a *Organização Acadêmica* da IES, mais da metade dos coordenadores eram da área de *Ciências Sociais Aplicadas* na formação de graduação.

Tabela 3.31b - Distribuição absoluta e percentual na coluna dos coordenadores por Categoria Administrativa e Organização Acadêmica, segundo Área de Formação na graduação do curso - Enade/2018 - Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Área de Formação	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Total		Pública		Privada		Universidades		Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IFET	
	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna
Ciências Exatas e da Terra.	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-	0	-
Ciências Biológicas.	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-	0	-
Engenharias.	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-	0	-
Ciências da Saúde.	1	11,1%	0	-	1	11,1%	1	14,3%	0	0,0%	0	-	0	-
Ciências Agrárias.	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-	0	-
Ciências Sociais Aplicadas.	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-	0	-
Ciências Humanas.	5	55,6%	0	-	5	55,6%	3	42,9%	2	100,0%	0	-	0	-
Linguística, Letras e Artes.	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-	0	-
Outras.	3	33,3%	0	-	3	33,3%	3	42,9%	0	0,0%	0	-	0	-
Total	9	100,0%	0	-	9	100,0%	7	100,0%	2	100,0%	0	-	0	-

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.32a apresenta a distribuição do nível mais alto de titulação dos coordenadores de cursos Presenciais de Tecnologia em Gastronomia segundo a grande Área de formação. Apenas dois coordenadores não possuem algum curso de pós-graduação. A situação mais frequente é a de *Mestrado* (70), seguida de *Especialização* (54) e de *Doutorado* (16). As áreas de formação nos cursos de pós-graduação são tão diversificadas quanto na graduação: 27,5% dos coordenadores têm a formação de mais alto nível em *Ciências Humanas*, 22,5% em *Ciências da Saúde*, 14,8% em *Ciências Sociais Aplicadas* e 14,1% em *Outras*. As demais áreas não apresentam participação expressiva.

Tabela 3.32a - Total de coordenadores por Nível mais elevado de titulação, segundo a Área de Formação - Enade/2018 - Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Área de Formação	Você possui pós-graduação? (indique o nível mais alto alcançado até o momento)				
	Não possui.	Especialização.	Mestrado.	Doutorado.	Programa de Pós-Doutorado.
Ciências Exatas e da Terra.	0	3	2	1	0
Ciências Biológicas.	0	1	2	3	0
Engenharias.	0	0	3	1	0
Ciências da Saúde.	0	9	17	6	0
Ciências Agrárias.	0	0	5	3	0
Ciências Sociais Aplicadas.	0	5	16	0	0
Ciências Humanas.	0	17	20	2	0
Linguística, Letras e Artes.	0	3	1	0	0
Outras.	0	16	4	0	0
Não se aplica.	2	0	0	0	0
Total	2	54	70	16	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.32b apresenta a distribuição do nível mais alto de titulação dos coordenadores de cursos a Distância de Tecnologia em Gastronomia segundo a Área de formação. A totalidade dos coordenadores possui algum curso de pós-graduação. A situação mais frequente é a de *Especialização* (quatro), seguida de *Doutorado* (três) e de *Mestrado* (dois). As áreas de formação nos cursos de pós-graduação são: 44,4% dos coordenadores têm a formação de mais alto nível *Ciências Humanas*, 33,3% em *Ciências Biológicas*, 11,1% em *Ciências da Saúde*, e os demais 11,1% em *Outras*.

Tabela 3.32b - Total de coordenadores por Nível mais elevado de titulação, segundo a Área de Formação - Enade/2018 - Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Área de Formação	Você possui pós-graduação? (indique o nível mais alto alcançado até o momento)				
	Não possui.	Especialização.	Mestrado.	Doutorado.	Programa de Pós-Doutorado.
Ciências Exatas e da Terra.	0	0	0	0	0
Ciências Biológicas.	0	0	0	3	0
Engenharias.	0	0	0	0	0
Ciências da Saúde.	0	1	0	0	0
Ciências Agrárias.	0	0	0	0	0
Ciências Sociais Aplicadas.	0	0	0	0	0
Ciências Humanas.	0	3	1	0	0
Linguística, Letras e Artes.	0	0	0	0	0
Outras.	0	0	1	0	0
Não se aplica.	0	0	0	0	0
Total	0	4	2	3	0

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.33a apresenta a distribuição do nível mais alto de titulação dos coordenadores dos cursos Presenciais por Categoria Administrativa e Organização Acadêmica. A situação modal para o total dos Coordenadores, e para aqueles em IES *Públicas*, *Privadas*, *Universidades*, *Centros Universitários*, *Faculdades* e *CEFET/IFET* é o *Mestrado*. Cabe observar que, no que concerne às *Faculdades*, a maior frequência é registrada tanto em Mestrado quanto em Especialização, categorias modais da distribuição, cada qual concentrando 40,9% dos casos.

Tabela 3.33a - Distribuição percentual e absoluta dos coordenadores por Categoria Administrativa e Organização Acadêmica, segundo Nível mais elevado de titulação - Enade/2018 - Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

Titulação	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica					
	Total			Pública			Privada			Universidades		
	Centros			Universitários			Faculdades			CEFET/IFET		
	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna
Não possui.	2	1,4%	0	0,0%	2	1,5%	0	0,0%	0	0,0%	2	4,5%
Especialização.	54	38,0%	3	27,3%	51	38,9%	13	30,2%	22	45,8%	18	40,9%
Mestrado.	70	49,3%	6	54,5%	64	48,9%	24	55,8%	24	50,0%	18	40,9%
Doutorado.	16	11,3%	2	18,2%	14	10,7%	6	14,0%	2	4,2%	6	13,6%
Programa de Pós-Doutorado.	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
Total	142	100,0%	11	100,0%	131	100,0%	43	100,0%	48	100,0%	44	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.33b apresenta a distribuição do nível mais alto de titulação dos coordenadores dos cursos a Distância por Categoria Administrativa e Organização Acadêmica. Lembra-se que essa Área não oferece cursos a Distância em IES *Públicas*, em *Faculdades* e em *CEFET/IFET*. A situação modal tanto para o total dos Coordenadores quanto para aqueles em IES *Privadas* é a *Especialização*. A distribuição referente a *Universidades* apresenta duas categorias modais: *Especialização* e *Doutorado*, cada qual com 42,9%. A distribuição referente a *Centros Universitários* também apresenta duas categorias modais: *Especialização* e *Mestrado*, cada qual com 50,0%.

Tabela 3.33b - Distribuição percentual e absoluta dos coordenadores por Categoria Administrativa e Organização Acadêmica, segundo Nível mais elevado de titulação - Enade/2018 - Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

Titulação	Categoria Administrativa						Organização Acadêmica							
	Total		Pública		Privada		Universidades	Centros Universitários		Faculdades		CEFET/IFET		
	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna	N	% na coluna
Não possui.	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-	0	-
Especialização.	4	44,4%	0	-	4	44,4%	3	42,9%	1	50,0%	0	-	0	-
Mestrado.	2	22,2%	0	-	2	22,2%	1	14,3%	1	50,0%	0	-	0	-
Doutorado.	3	33,3%	0	-	3	33,3%	3	42,9%	0	0,0%	0	-	0	-
Programa de Pós-Doutorado.	0	0,0%	0	-	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	-	0	-
Total	9	100,0%	0	-	9	100,0%	7	100,0%	2	100,0%	0	-	0	-

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

É de 66,9% a proporção dos coordenadores de curso Presencial que têm 1 a 4 anos de atuação na sua IES. Ver Tabela 3.34a para a informação cruzada de Tempo de atuação na IES e de Mandato da posição de Coordenador. O mandato modal é de 1 a 4 anos.

Tabela 3.34a -Distribuição absoluta e percentual dos coordenadores por Tempo de atuação como coordenador deste Curso, segundo o tempo de Mandato - Enade/2018 - Cursos em modalidade Presencial - Tecnologia em Gastronomia

	Há quanto tempo atua como coordenador deste curso? Em ano(s).													
Mandato (em anos)	1 a 4		5 a 8		9 a 12		13 a 16		17 a 20		Mais de 20		Total	
1 a 4	65	77,4%	11	13,1%	6	7,1%	2	2,4%	0	0,0%	0	0,0%	84	100,0%
5 a 8	13	76,5%	4	23,5%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	17	100,0%
9 a 12	5	55,6%	2	22,2%	2	22,2%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	9	100,0%
13 a 16	0	0,0%	0	0,0%	1	50,0%	1	50,0%	0	0,0%	0	0,0%	2	100,0%
17 a 20	0	0,0%	0	0,0%	1	100,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	1	100,0%
Mais de 20	12	41,4%	12	41,4%	3	10,3%	0	0,0%	2	6,9%	0	0,0%	29	100,0%
Total	95	66,9%	29	20,4%	13	9,2%	3	2,1%	2	1,4%	0	0,0%	142	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Todos os coordenadores de curso a Distância têm 1 a 4 anos de atuação na sua IES. Ver Tabela 3.34b para a informação cruzada de Tempo de atuação na IES e de Mandato da posição de Coordenador. O mandato modal é de 1 a 4 anos.

Tabela 3.34b -Distribuição absoluta e percentual dos coordenadores por Tempo de atuação como coordenador deste Curso, segundo o tempo de Mandato - Enade/2018 - Cursos em modalidade a Distância - Tecnologia em Gastronomia

	Há quanto tempo atua como coordenador deste curso? Em ano(s).													
Mandato (em anos)	1 a 4		5 a 8		9 a 12		13 a 16		17 a 20		Mais de 20		Total	
1 a 4	9	100,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	9	100,0%
5 a 8	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-
9 a 12	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-
13 a 16	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-
17 a 20	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-
Mais de 20	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-
Total	9	100,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	9	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Quando se considera a distribuição de tempo anterior de experiência em coordenação de cursos, 75,4% dos coordenadores de cursos Presenciais e 55,6% dos coordenadores de cursos a Distância declararam ter de 1 a 4 anos (alternativa modal) de experiência prévia. A Tabela 3.35 apresenta a distribuição da experiência prévia em coordenação de cursos segundo a Modalidade de Ensino.

Tabela 3.35 - Distribuição absoluta e percentual dos coordenadores por Modalidade de Ensino, segundo o Tempo de experiência anterior na coordenação de cursos de graduação - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Tempo (em anos)	Modalidade de Ensino			
	Educação Presencial		Educação a Distância	
	N	% da coluna	N	% da coluna
1 a 4	107	75,4%	5	55,6%
5 a 8	17	12,0%	0	0,0%
9 a 12	11	7,7%	1	11,1%
13 a 16	5	3,5%	3	33,3%
17 a 20	1	0,7%	0	0,0%
Mais de 20	1	0,7%	0	0,0%
Total	142	100,0%	9	100,0%

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

A Tabela 3.36 apresenta a informação de Coordenação concomitante a outro curso de graduação, segundo a informação de experiência de coordenação em outra Área e Modalidade de Ensino. Entre os coordenadores de cursos Presenciais, a maioria, 71,1%, não coordena concomitantemente outro curso, mas 28,9% declararam coordenar curso em outra Área. Entre os coordenadores de cursos a Distância, 66,7%, também não coordenam concomitantemente outro curso, mas 33,3% declararam coordenar curso em outra Área.

.Tabela 3.36 - Total de coordenadores por Coordenação concomitante com outro curso de graduação, segundo Modalidade de ensino e experiência de Coordenação de cursos de graduação em outra Área - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Modalidade de ensino	Coordenação outra Área	Coordena concomitantemente outro(s) curso(s) de graduação?				Total
		Não.	Sim. De 2 a 3	Sim. De 4 a 5	Sim. Mais de 5	
			cursos.	cursos.	cursos	
Educação Presencial	Sim.	20	20	1	0	41
	Não.	87	14	0	0	101
Educação a Distância	Sim.	1	2	0	0	3
	Não.	5	1	0	0	6

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Além disso, os coordenadores responderam a um questionário (Anexo VI) com 55 assertivas para as quais deveriam explicitar algum grau de concordância segundo uma escala que variava de 1 (discordância total) a 6 (concordância total). Considerando essas informações em uma escala Likert, foi aplicado um procedimento de Escalamento Ideal (que quantifica a escala Likert), seguido de uma Análise Fatorial (que realiza uma redução de dimensionalidade). Todas as 55 questões (numeradas de 20 a 74 no questionário) foram consideradas na análise e foi possível extrair 14 fatores que explicam 83,0% da variabilidade do conjunto. Nota-se que a grande maioria dos coordenadores apresentou altos graus de concordância com as asserções (todas positivas).

Na Tabela 3.37, apresenta-se a Matriz de componentes rotacionada (o método Varimax foi utilizado) das questões e dos componentes (fatores latentes) identificados. Para facilitar a leitura, os valores com módulo abaixo de 0,5 estão grafados em cor mais clara. Na Tabela 3.38, estão listados os fatores latentes reconhecidos.

Tabela 3.37 - Matriz de componentes rotacionada (continua)

Questão	Componente													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Q20	0,004	0,002	0,983	0,101	0,068	0,020	0,000	-0,004	-0,054	-0,021	-0,041	-0,010	0,004	-0,004
Q21	0,038	0,124	-0,063	0,259	0,001	0,680	-0,035	-0,015	0,081	-0,032	0,092	0,021	-0,220	0,148
Q22	-0,005	0,431	-0,068	0,536	0,112	-0,067	0,007	-0,036	-0,082	0,072	0,279	0,061	0,059	0,374
Q23	0,028	-0,093	0,120	0,738	0,285	0,338	0,230	0,059	0,057	0,143	0,069	0,025	-0,006	0,009
Q24	0,005	0,162	0,232	0,501	0,540	0,172	-0,023	-0,074	0,119	0,203	0,190	0,009	0,104	-0,039
Q25	0,012	0,961	0,055	0,065	0,104	0,132	0,112	0,075	-0,013	-0,007	0,057	0,019	-0,031	0,000
Q26	-0,014	0,004	-0,035	0,125	0,157	0,151	-0,084	0,638	-0,113	-0,031	0,538	0,021	0,118	-0,073
Q27	-0,002	0,129	0,087	0,515	0,536	0,234	0,214	0,075	-0,098	0,135	0,008	-0,021	0,089	-0,040
Q28	0,018	0,362	0,282	0,234	0,692	0,130	0,017	-0,085	-0,003	0,001	0,050	-0,004	0,079	0,011
Q29	0,003	-0,001	0,982	0,101	0,073	0,024	0,003	0,007	-0,058	-0,021	-0,035	-0,011	-0,002	-0,011
Q30	-0,015	-0,040	0,201	0,760	-0,019	0,196	0,000	0,217	0,110	0,008	0,083	-0,040	-0,060	-0,010
Q31	0,007	-0,061	0,229	0,312	0,558	0,041	0,181	0,256	-0,005	-0,137	0,078	0,031	0,257	0,264
Q32	-0,003	-0,035	-0,076	-0,002	0,809	0,103	-0,023	0,115	0,226	0,040	0,130	0,098	-0,068	-0,104
Q33	0,019	-0,020	0,286	0,179	0,518	0,151	0,013	0,419	0,221	-0,061	0,390	0,059	-0,084	0,211
Q34	-0,011	-0,044	-0,063	0,423	0,332	-0,002	0,195	0,067	0,039	0,053	0,689	0,035	-0,159	-0,026
Q35	0,022	0,328	0,117	0,375	0,302	0,276	0,049	0,393	0,023	0,260	-0,072	0,034	-0,037	0,412
Q36	-0,001	0,273	0,110	0,607	0,075	0,366	0,130	0,080	0,058	0,235	0,090	0,051	0,056	-0,134
Q37	0,015	0,363	-0,034	0,080	-0,007	0,086	0,839	-0,003	-0,045	0,119	0,024	0,052	-0,009	-0,033
Q38	0,001	-0,045	-0,020	0,093	-0,016	0,035	0,173	0,023	-0,009	0,869	-0,038	-0,020	-0,052	0,032
Q39	0,004	0,049	-0,038	0,116	0,085	0,103	0,049	0,009	-0,005	0,901	0,055	0,122	0,072	0,073
Q40	-0,005	0,000	-0,044	0,074	0,050	0,039	-0,014	0,052	-0,022	0,022	0,068	0,012	0,814	-0,043
Q41	0,011	0,063	-0,011	0,049	0,003	0,021	0,011	-0,005	0,089	0,044	0,005	0,905	0,053	0,089
Q42	-0,016	0,009	-0,015	-0,015	0,093	0,018	0,095	-0,007	-0,042	0,055	0,016	0,916	-0,039	-0,026
Q43	-0,003	0,862	-0,052	0,197	0,121	0,043	0,110	-0,027	0,003	0,018	0,002	0,040	0,101	0,043
Q44	-0,013	-0,004	0,038	0,099	0,082	0,114	0,017	0,009	0,456	-0,015	0,661	-0,018	0,253	0,018
Q45	-0,013	-0,027	0,019	0,117	0,100	0,049	0,056	-0,071	0,872	0,031	0,107	0,044	-0,068	-0,133
Q46	-0,001	0,613	-0,012	0,000	-0,033	0,063	0,725	-0,036	-0,050	0,103	0,054	0,065	-0,058	-0,048
Q47	0,005	0,394	0,040	-0,152	0,102	0,425	-0,032	0,065	0,366	0,296	0,328	0,045	0,182	0,185
Q48	0,295	0,179	0,119	0,193	0,237	0,301	0,336	0,053	0,032	0,268	0,013	0,124	0,037	-0,204
Q49	-0,008	0,074	-0,022	0,115	0,157	-0,009	0,764	0,301	0,334	0,078	-0,016	0,042	-0,018	0,103
Q50	0,012	-0,088	-0,054	0,325	0,239	0,468	0,067	0,308	0,524	-0,148	0,070	0,009	-0,023	0,129
Q51	0,014	0,209	-0,049	0,237	0,203	0,573	0,102	0,295	0,518	-0,097	-0,049	0,005	0,159	0,047
Q52	0,990	-0,009	-0,001	-0,027	-0,025	-0,055	0,011	0,032	0,015	-0,008	0,005	-0,005	0,008	-0,015
Q53	-0,012	0,122	0,130	0,279	0,142	0,620	-0,011	0,016	-0,014	0,152	-0,050	-0,025	0,262	-0,190
Q54	0,004	0,001	0,983	0,097	0,065	0,017	-0,001	-0,005	-0,054	-0,020	-0,045	-0,011	0,000	-0,007
Q55	0,009	0,154	0,213	0,064	0,306	0,559	0,363	0,171	0,152	0,075	0,124	0,030	0,100	0,283

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Tabela 3.37 - Matriz de componentes rotacionada (continuação)

Questão	Componente													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Q56	0,007	0,301	0,025	0,000	0,437	0,565	0,259	0,019	0,066	0,328	0,016	0,049	-0,055	0,102
Q57	0,009	0,972	-0,004	-0,031	0,004	0,107	0,146	0,028	0,012	-0,010	-0,043	0,005	-0,035	-0,020
Q58	-0,020	0,258	0,176	0,141	0,045	0,402	0,420	0,026	-0,239	0,165	0,224	0,030	0,037	-0,050
Q59	0,009	0,972	0,003	-0,029	0,002	0,107	0,145	0,024	0,010	-0,008	-0,043	0,005	-0,035	-0,020
Q60	0,897	-0,015	-0,041	0,074	0,143	0,198	-0,029	-0,078	-0,039	-0,004	-0,047	0,020	-0,022	0,107
Q61	0,873	-0,030	-0,062	0,095	0,162	0,211	-0,025	-0,085	-0,032	0,003	-0,055	0,025	-0,028	0,126
Q62	0,695	0,473	-0,038	0,024	0,103	0,190	0,130	0,007	0,006	0,100	-0,102	-0,011	-0,031	0,005
Q63	0,992	-0,007	-0,001	-0,022	-0,042	-0,054	-0,005	0,010	0,006	-0,002	0,022	-0,005	0,008	-0,028
Q64	0,710	0,683	-0,002	-0,033	-0,025	0,034	0,097	0,023	0,014	-0,008	-0,016	0,001	-0,020	-0,025
Q65	0,983	0,018	0,130	-0,008	-0,030	-0,045	0,009	0,029	0,002	0,000	0,003	-0,008	0,003	-0,027
Q66	0,991	-0,010	-0,001	-0,022	-0,043	-0,056	-0,002	0,009	0,006	-0,002	0,023	-0,005	0,008	-0,029
Q67	0,991	-0,009	-0,001	-0,022	-0,043	-0,055	-0,004	0,009	0,006	-0,002	0,023	-0,005	0,008	-0,029
Q68	-0,016	-0,043	-0,018	0,200	-0,011	-0,017	0,094	0,781	0,072	0,032	-0,050	-0,031	0,115	0,019
Q69	-0,002	0,251	-0,041	0,058	0,123	0,197	0,281	0,640	-0,119	0,072	0,061	-0,014	-0,356	-0,166
Q70	0,991	-0,009	0,000	-0,022	-0,044	-0,056	-0,007	0,009	0,005	-0,002	0,023	-0,006	0,008	-0,029
Q71	0,992	-0,010	-0,001	-0,021	-0,042	-0,053	-0,008	0,010	0,006	-0,001	0,022	-0,006	0,007	-0,028
Q72	-0,007	0,045	-0,089	0,606	0,161	-0,105	-0,069	0,393	0,224	-0,060	0,052	0,047	0,230	0,068
Q73	0,004	-0,021	-0,008	-0,013	-0,022	0,064	-0,008	-0,037	-0,047	0,059	-0,010	0,039	-0,034	0,676
Q74	-0,005	-0,016	0,766	-0,064	0,103	0,088	0,019	-0,056	0,472	0,046	0,239	0,001	-0,074	0,035

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

Tabela 3.38 - Fatores Latentes

-
1. A coordenação conta com apoio institucional; acesso a periódicos é adequado e a biblioteca é suficiente; infraestrutura das aulas é adequada; CPA atuante; plano de carreira para docentes e servidores técnicos; disponibilização de monitores para os estudantes; e formação pedagógica para docentes.
 2. Uso de TIC's no ensino; staff qualificado; e os estudantes desenvolvem consciência ética e participam de colegiados.
 3. NDE atuante; os professores dominam os conteúdos abordados; conteúdo atual; e infraestrutura de refeição e sanitária são adequadas.
 4. As metodologias de ensino e os conteúdos abordados desenvolvem a capacidade de se atualizar, competências reflexivas e críticas, e favorecem a iniciação profissional; o nível de exigência é adequado; e atividades acadêmicas possibilitam reflexão, convivência e respeito à diversidade.
 5. Os professores e as relações professor-aluno são determinantes para que os estudantes concluam o curso e estimulam o estudo; desenvolvimento das capacidades cognitivas, críticas, analíticas e reflexivas; aprendizado inovador; e os planos de ensino são adequados.
 6. As disciplinas contribuem para a formação integral, cidadã e profissional; e os professores possuem disponibilidade para atendimento extraclasse, possuem habilidades didáticas adequadas e participam de atividades acadêmicas/eventos.
 7. A coordenação possui disponibilidade para orientação acadêmica; e os estudantes avaliam o curso periodicamente e tem experiências diversas com estágio supervisionado.
 8. O espaço destinado ao coordenador e aos professores é adequado; e os estudantes aprendem a trabalhar em equipe.
 9. As atividades práticas contribuem para a formação profissional; e avaliações adequadas e coerentes.
 10. Ofertas de participação em projetos de iniciação científica e de extensão universitária para os estudantes.
 11. As referências bibliográficas são adequadas; e boa articulação teoria-prática.
 12. Ofertas de intercâmbios e/ou estágios para os estudantes.
 13. Ofertas de participação em eventos para os estudantes.
 14. Promoção de atividades de cultura, de lazer e de interação social.
-

Fonte: MEC/Inep/Daes – Enade/2018

CAPÍTULO 4

PERCEPÇÃO DA PROVA

Nas análises feitas neste capítulo constam as percepções dos concluintes da Área de Tecnologia em Gastronomia sobre a prova aplicada no Enade/2018. Essas percepções foram mensuradas por meio de nove questões que avaliaram desde o grau de dificuldade da prova até o tempo gasto para concluí-la. As percepções sobre a prova foram relacionadas ao desempenho dos estudantes e à Grande Região de funcionamento do curso. O questionário de percepção da prova encontra-se ao final do Anexo VII, que traz a reprodução do exame.

O desempenho dos estudantes foi classificado em quatro quartos. Para tanto, esse desempenho foi ordenado de forma ascendente. O percentil 25, P25, também conhecido como primeiro quartil, é a nota de desempenho que deixa um quarto (25%) dos valores observados abaixo e três quartos acima. A Figura 1 apresenta uma ilustração desse conceito. O quarto inferior de desempenho é composto pelas notas abaixo do primeiro quartil. Já o percentil 75, P75, também conhecido como terceiro quartil, é o valor para o qual há três quartos (75%) dos dados abaixo e um quarto acima dele. O quarto superior de desempenho é composto pelas notas iguais ou acima do terceiro quartil. O percentil 50, P50, também conhecido como mediana, é o valor que divide as notas em dois conjuntos de igual tamanho. O segundo quarto inclui valores entre o primeiro quartil (P25) e a mediana. O terceiro quarto contém os valores entre a mediana (P50) e o terceiro quartil (P75). Vale ressaltar que percentis, quartis e medianas são pontos que não obrigatoriamente pertencem ao conjunto original de dados, ao passo que os quartos são subconjuntos dos dados originais.

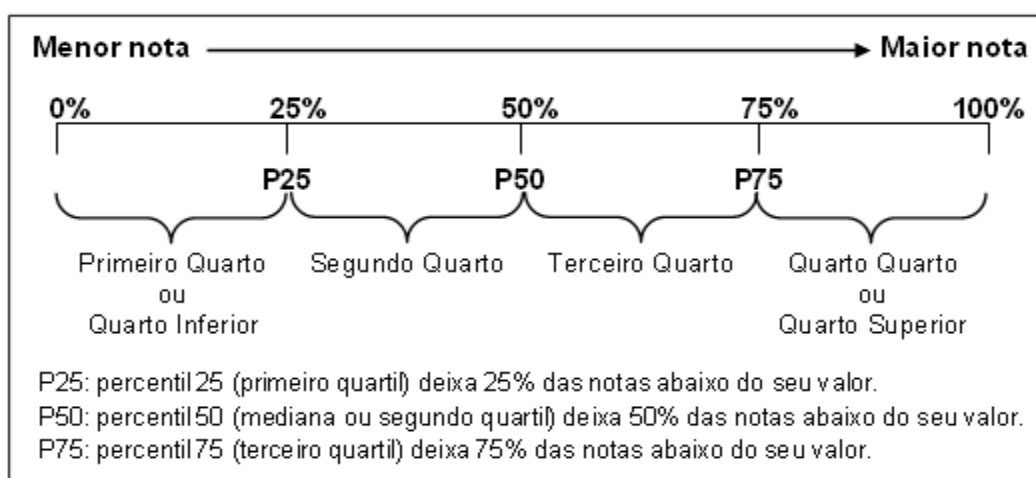


Figura 1 – Ilustração esquemática de quartis e quartos

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

Nas Tabelas no Anexo II são apresentados os valores absolutos e a distribuição percentual¹⁸ das alternativas válidas das nove questões, segundo o mesmo recorte de desempenho dos alunos e Grande Região de funcionamento do curso.

4.1 GRAU DE DIFICULDADE DA PROVA

4.1.1 Componente de Formação Geral

Ao avaliarem *Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?* (Questão 1), 27,5% do grupo de inscritos e presentes optaram pelas alternativas *Difícil* ou *Muito difícil*. Entretanto, para mais da metade dos estudantes (62,3%), o Componente de Formação Geral da prova foi considerado com grau de dificuldade *Médio* (Gráfico 4.1, Gráfico 4.2 e, no Anexo II, a Tabela II.1).

O percentual de estudantes que consideraram a prova como *Difícil* ou *Muito difícil* foi maior na região Centro-Oeste, onde a proporção foi de 29,8%, enquanto a de menor incidência foi a Nordeste, com 25,7%. No Gráfico 4.1, é possível observar que as diferenças entre as Grandes Regiões não são estatisticamente significativas. Nas Grandes Regiões, a proporção de presentes à prova que consideraram o Componente de Formação Geral como

¹⁸ Cumpre lembrar uma das convenções para tabelas numéricas (pág. iii) sobre a possibilidade de a soma das partes não resultar em 100% por questões de arredondamento.

sendo de grau de dificuldade *Médio* esteve entre 60,9%, na região Centro-Oeste, e 64,1%, na região Nordeste.

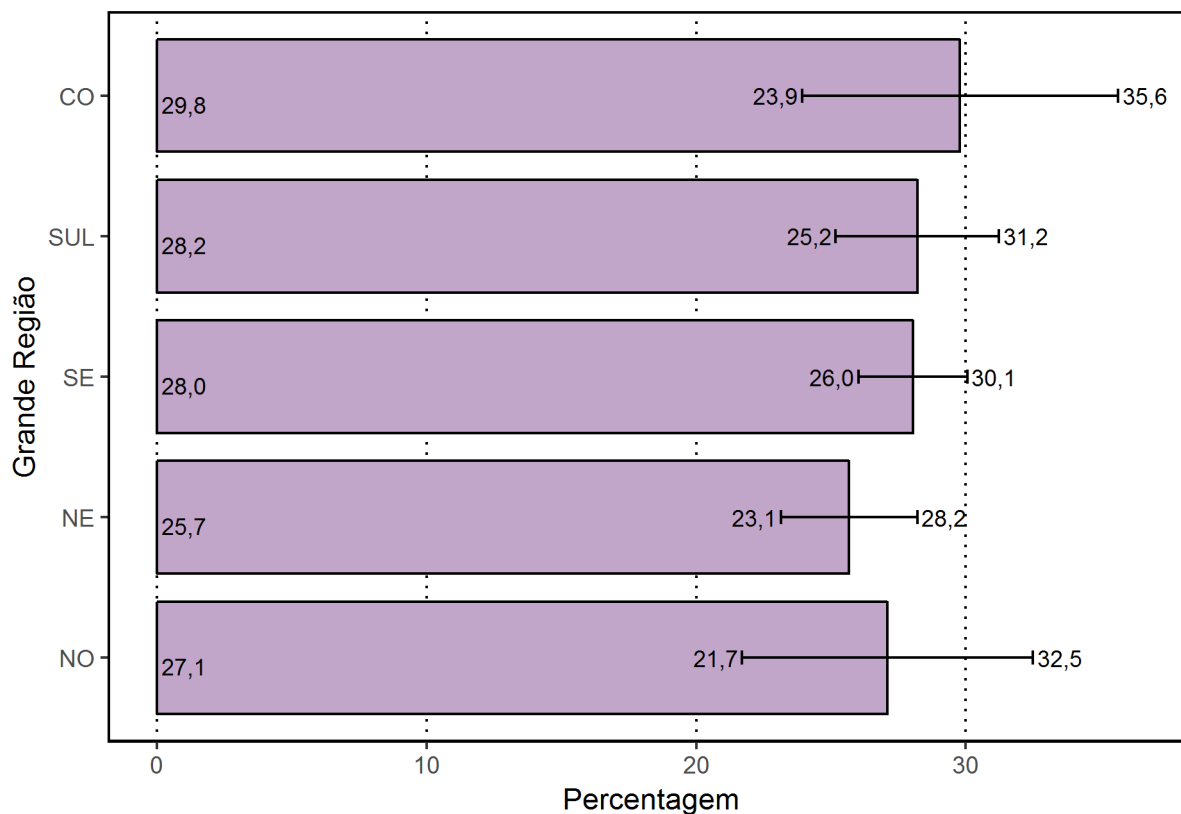


Gráfico 4.1 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral” como Difícil ou Muito difícil, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

O percentual de alunos que consideraram a prova *Difícil* ou *Muito difícil* foi decrescente em função dos quartos de desempenho: 32,6% no primeiro quarto e 20,8% no último, grupo de melhor desempenho na prova. Nos quartos de desempenho intermediários, a proporção de alunos que consideraram a prova *Difícil* ou *Muito difícil* foi de 30,2% no segundo quarto e de 26,7% no terceiro quarto. A diferença entre o quarto inferior e o terceiro quarto e as diferenças entre o quarto superior e os demais quartos de desempenho são estatisticamente significativas. Para todos os quartos de desempenho, a alternativa modal para essa pergunta foi a *Médio*, com 58,9% e 64,4% dos respondentes nos quartos extremos, primeiro e quarto, respectivamente.

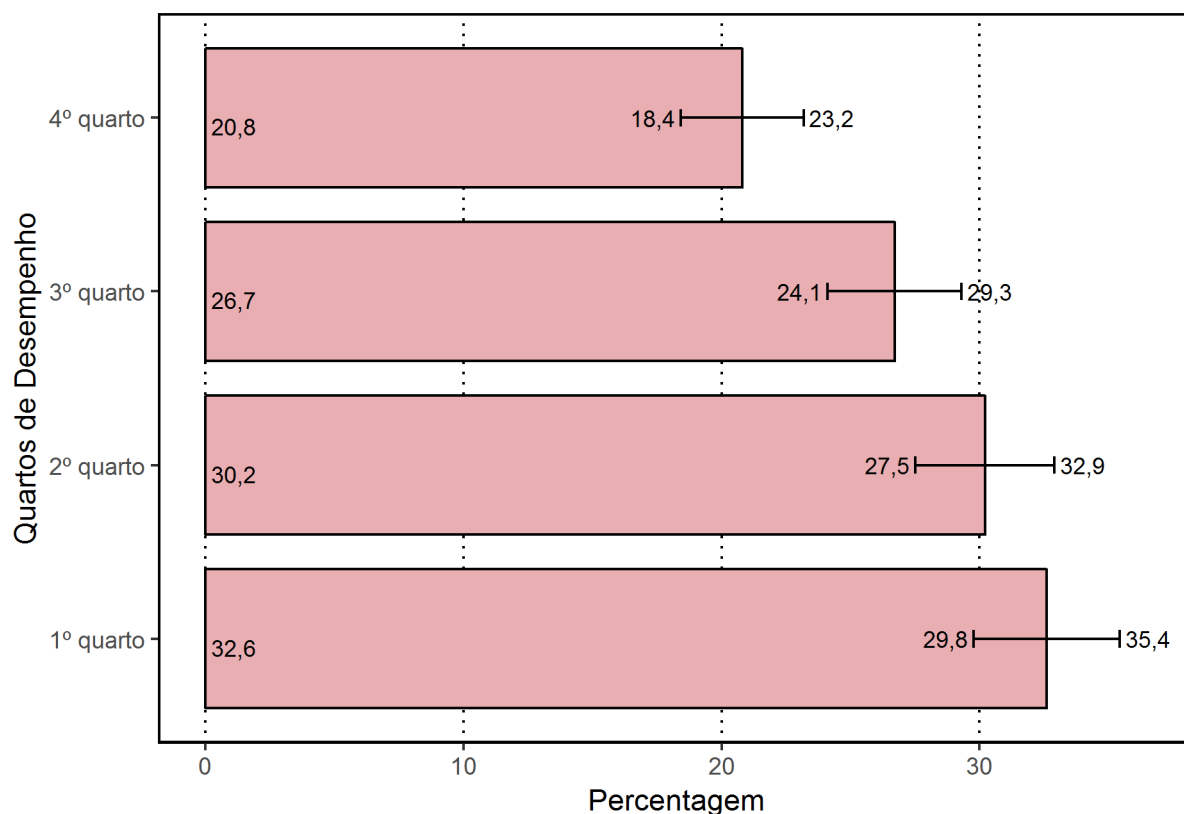


Gráfico 4.2 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral” como Difícil ou Muito difícil, por Quartos de Desempenho – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

4.1.2 Componente de Conhecimento Específico

Ao responderem à Questão 2 – *Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico?* – 18,7% do grupo de estudantes classificaram-na como *Difícil* ou *Muito difícil*. Além disso, o Componente de Conhecimento Específico da prova foi considerado com grau de dificuldade *Médio* por 67,7% dos alunos (Gráfico 4.3, Gráfico 4.4, e, no Anexo II, a Tabela II.2).

A análise das respostas dos estudantes quanto ao grau de dificuldade do Componente de Conhecimento Específico da prova, agregado por Grande Região, mostra que para as proporções de alunos que a avaliaram como *Difícil* ou *Muito difícil*, não são observadas diferenças estatisticamente significativas. O percentual de alunos que classificaram o grau de dificuldade como *Médio*, no Componente de Conhecimento Específico, variou de 63,8% a 71,5%, para as regiões Centro-Oeste e Nordeste, respectivamente.

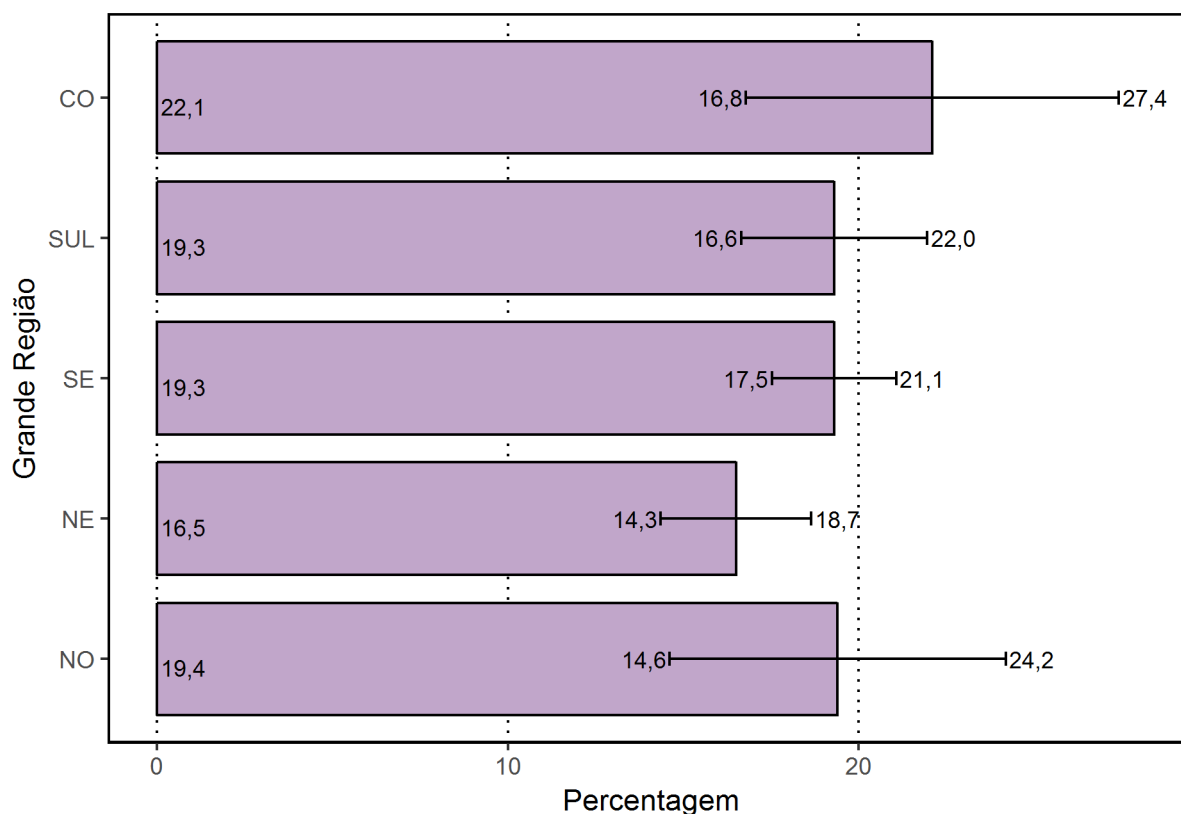


Gráfico 4.3 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico” como Difícil ou Muito difícil, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Considerando-se a avaliação da dificuldade das questões do Componente de Conhecimento Específico da prova, de acordo com o desempenho dos estudantes, observa-se que a diferença entre o quarto inferior e o quarto superior de desempenho é estatisticamente significativa. A proporção dos que classificaram a parte específica como *Difícil* ou *Muito difícil* variou de 15,6% (quarto superior) a 24,5% (primeiro quarto), proporções decrescentes com o desempenho. As demais proporções dessa reposta foram de 18,9% e 16,3%, no segundo e terceiro quarto, respectivamente. Já a proporção dos que responderam que o grau de dificuldade das questões do Componente de Conhecimento Específico da prova foi *Médio* variou de 64,7%, no primeiro quarto, a 69,8%, no terceiro.

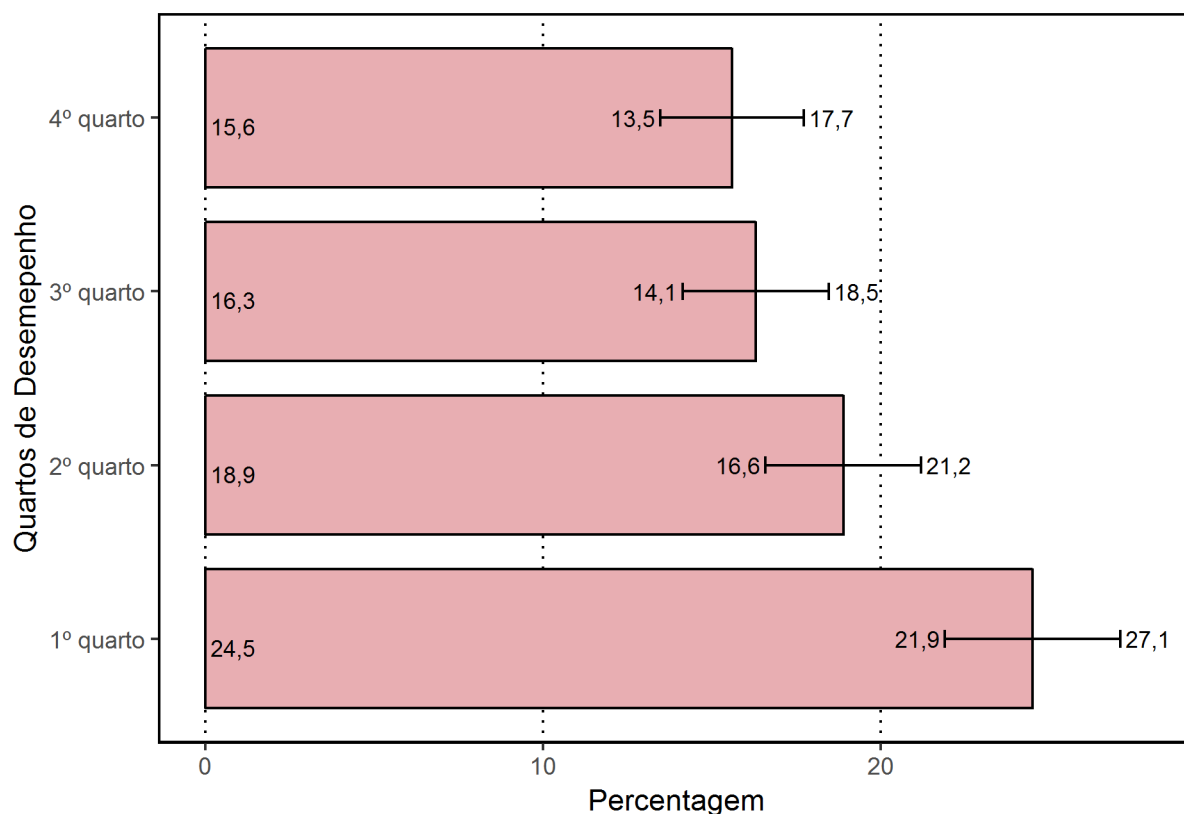


Gráfico 4.4 – Percentual de estudantes que avaliaram “o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico” como Difícil ou Muito difícil, por Quartos de Desempenho – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

4.2 EXTENSÃO DA PROVA EM RELAÇÃO AO TEMPO TOTAL

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

O percentual de alunos que responderam ser a extensão da prova *adequada* foi de 63,0%. Já 30,0% dos inscritos presentes consideraram que a prova foi *longa* ou *muito longa*, e 7,0% a avaliaram como *curta* ou *muito curta*.

Dentre as Grandes Regiões, a proporção daqueles que avaliaram a prova como *longa* ou *muito longa* em relação ao tempo total destinado à sua resolução variou de 24,8%, na região Norte, até 31,8%, na região Sudeste. A diferença entre as regiões Sudeste e Sul é estatisticamente significativa.

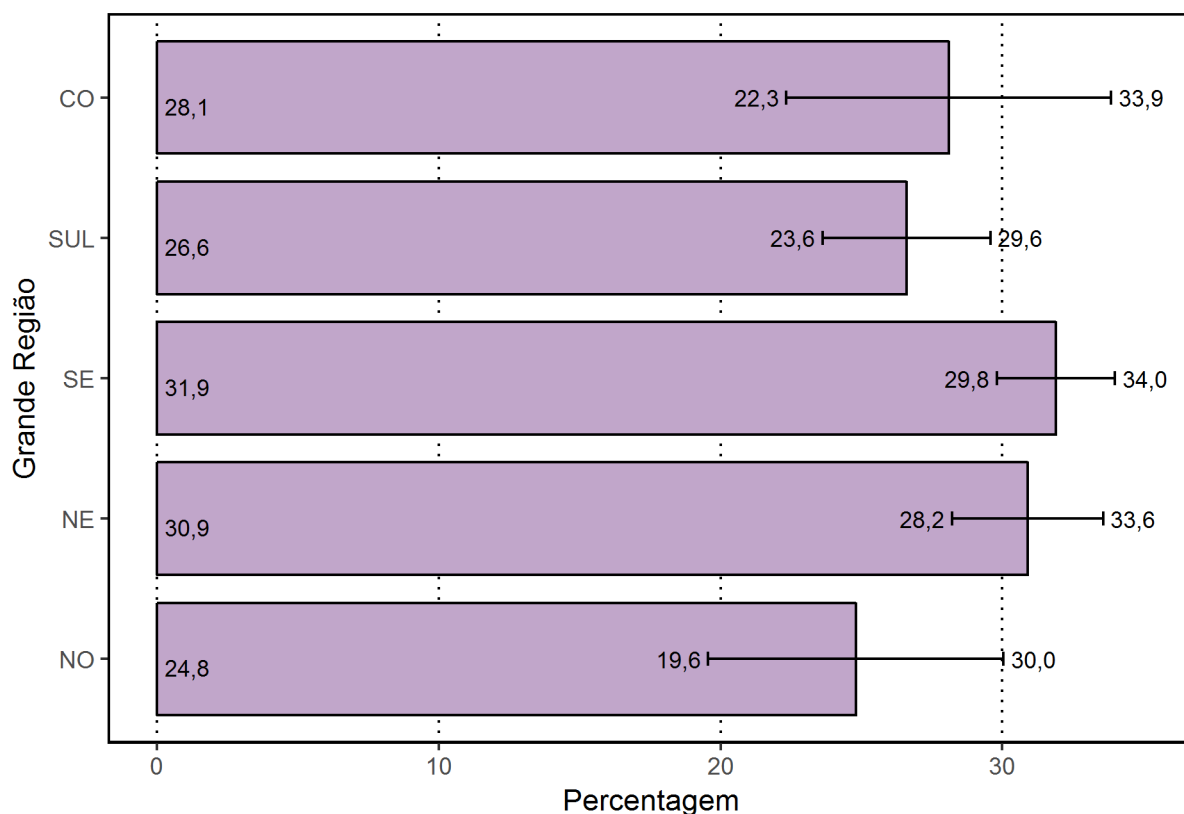


Gráfico 4.5 – Percentual de estudantes que avaliaram “a extensão da prova, em relação ao tempo total” como longa ou muito longa, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Considerando-se o desempenho dos alunos, nota-se ainda que 60,1% consideraram a extensão da prova *adequada* no quarto de desempenho inferior e 63,8% no de melhor desempenho (quarto superior). Nos quartos intermediários, essa proporção foi de 63,9% no segundo e, também, no terceiro quarto.

No Gráfico 4.6, pode-se constatar que, entre as proporções de estudantes que consideraram a prova *longa* ou *muito longa* em função dos quartos de desempenho, há diferença estatisticamente significativa entre o quarto inferior e superior.

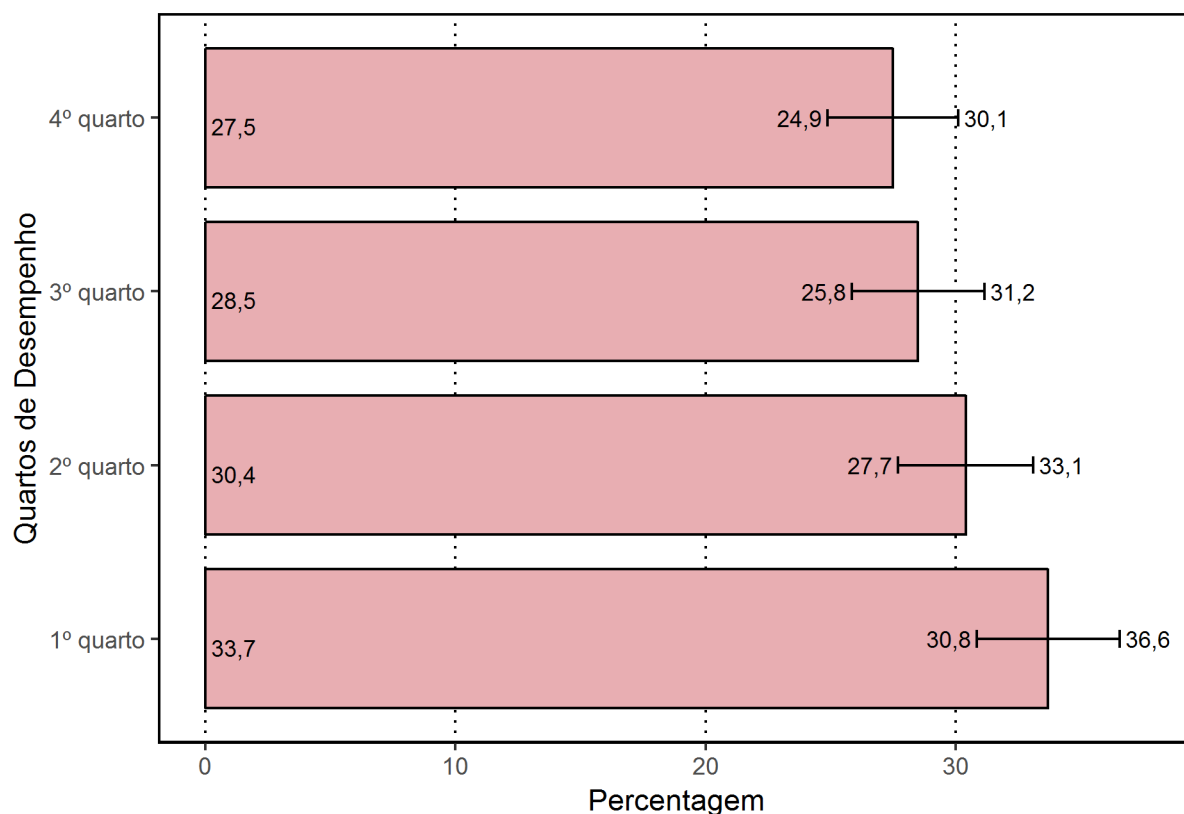


Gráfico 4.6 – Percentual de estudantes que avaliaram “a extensão da prova, em relação ao tempo total” como longa ou muito longa, por Quartos de Desempenho – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

4.3 COMPREENSÃO DOS ENUNCIADOS DAS QUESTÕES

4.3.1 Componente de Formação Geral

Em relação aos enunciados das questões do Componente de Formação Geral (Questão 4), as opiniões foram positivas, já que 75,8% dos alunos avaliados consideraram *todos* ou *a maioria* dos enunciados das questões *claros e objetivos* (Gráfico 4.7, Gráfico 4.8, e, no Anexo II, a Tabela II.4).

Na análise regional, a percentagem de estudantes que avaliaram que *todos* ou *a maioria* dos enunciados das questões do Componente de Formação Geral estavam *claros e objetivos* variou de 72,3%, na região Nordeste, a 78,4%, na região Sul.

A análise das percepções dos estudantes sobre a clareza e objetividade dos enunciados permite afirmar que *todos*, ou *a maioria* dos enunciados de questões relativas ao Componente de Formação Geral, foram considerados *claros e objetivos* para a maior parte

dos respondentes (maior ou igual a 72,3% em todas as regiões e maior ou igual a 67,3% para todos os quartos de desempenho).

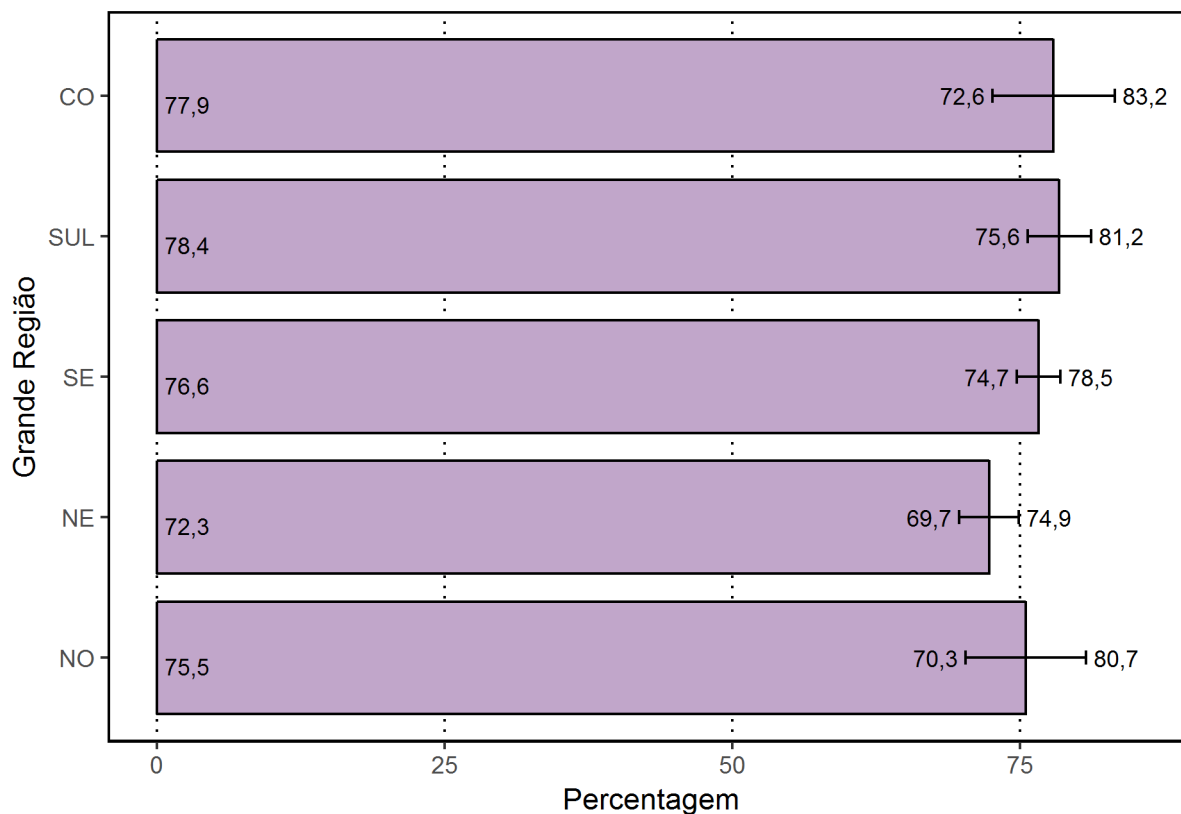


Gráfico 4.7 – Percentual de estudantes que consideraram que todos ou a maioria dos “enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos”, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Segundo o desempenho, observa-se que a proporção dos que emitiram essa opinião cresce conforme o desempenho aumenta, com diferenças estatisticamente significativas entre quase todos os quartos de desempenho, com exceção da diferença entre os quartos superiores. No quarto superior, a clareza e objetividade de *todos* ou da *maioria* dos enunciados das questões foram percebidas por 83,1%.

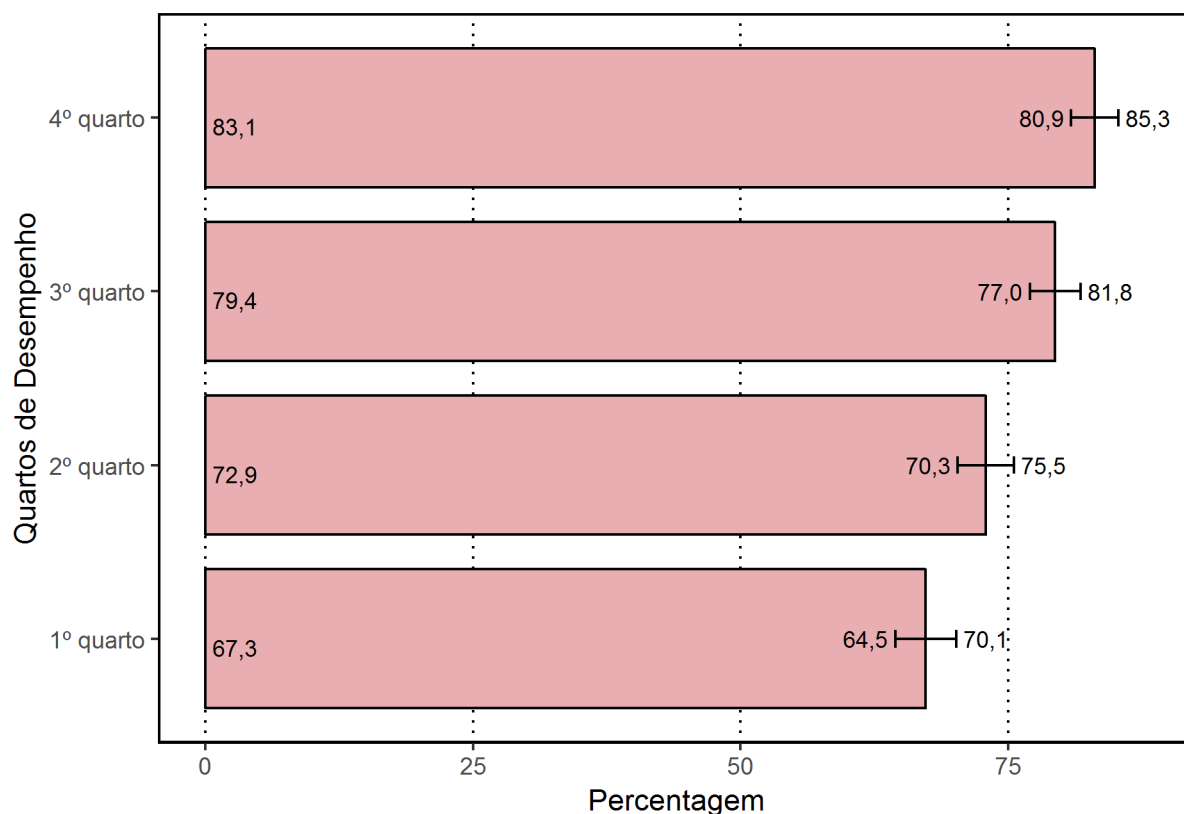


Gráfico 4.8 – Percentual de estudantes que consideraram que todos ou a maioria dos “enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos”, por Quartos de Desempenho – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

4.3.2 Componente de Conhecimento Específico

Em relação aos enunciados das questões do Componente de Conhecimento Específico da prova, para 84,1% dos estudantes avaliados da Área de Tecnologia em Gastronomia, a clareza e a objetividade (Questão 5) estavam presentes em *todas* ou na *maioria* das questões (Gráfico 4.9, Gráfico 4.10, e no Anexo II, a Tabela II.5).

A maioria dos estudantes de todas as Grandes Regiões brasileiras considerou *claros e objetivos todas* ou a *maioria* dos enunciados das questões do Componente de Conhecimento Específico da prova, percentual sempre maior ou igual a 81,6%. A diferença entre as regiões Sul e Nordeste é estatisticamente significativa.

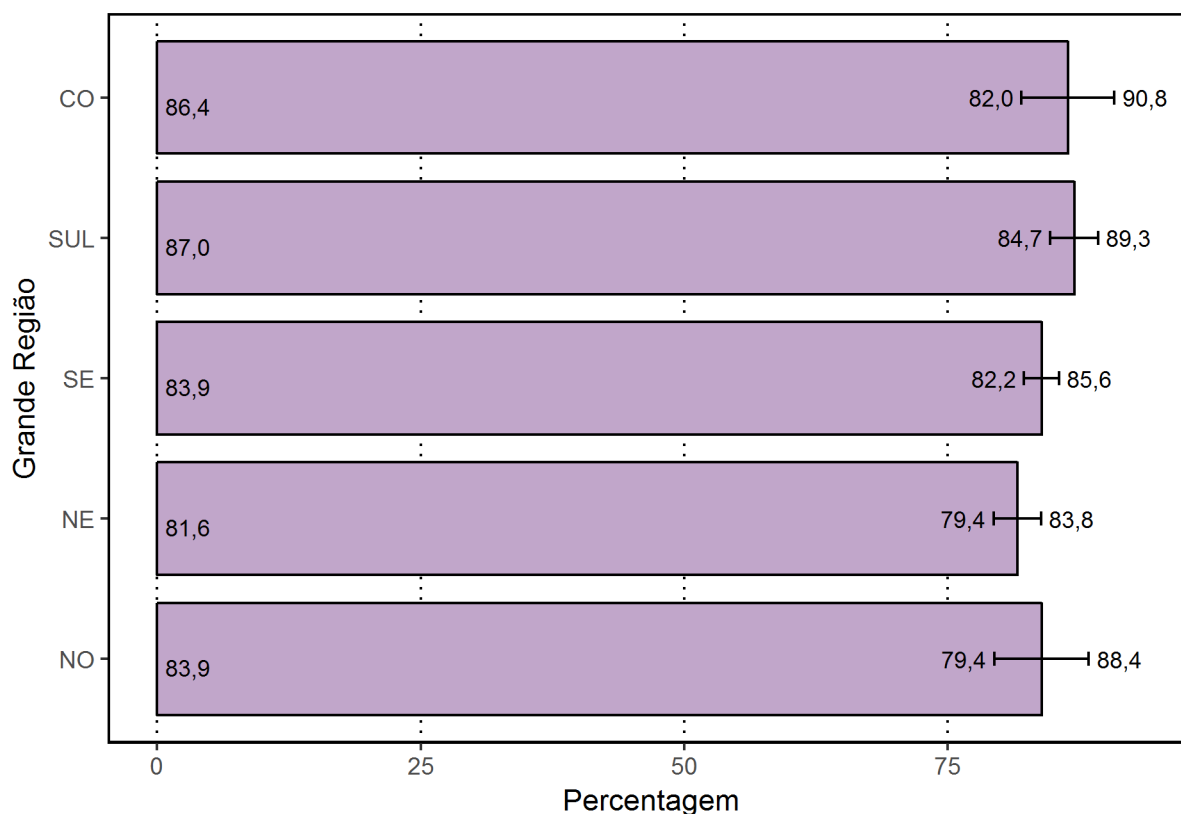


Gráfico 4.9 – Percentual de estudantes que consideraram que todos ou a maioria dos “enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos”, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

A proporção de estudantes que consideraram os enunciados das questões *claros e objetivos* apresenta uma tendência crescente em relação ao aumento de desempenho: mais elevada no quarto superior (90,7%), se comparada ao quarto inferior de desempenho (73,0%). As diferenças entre todos os quartos de desempenho são estatisticamente significativas, com exceção da diferença entre os quartos superiores.

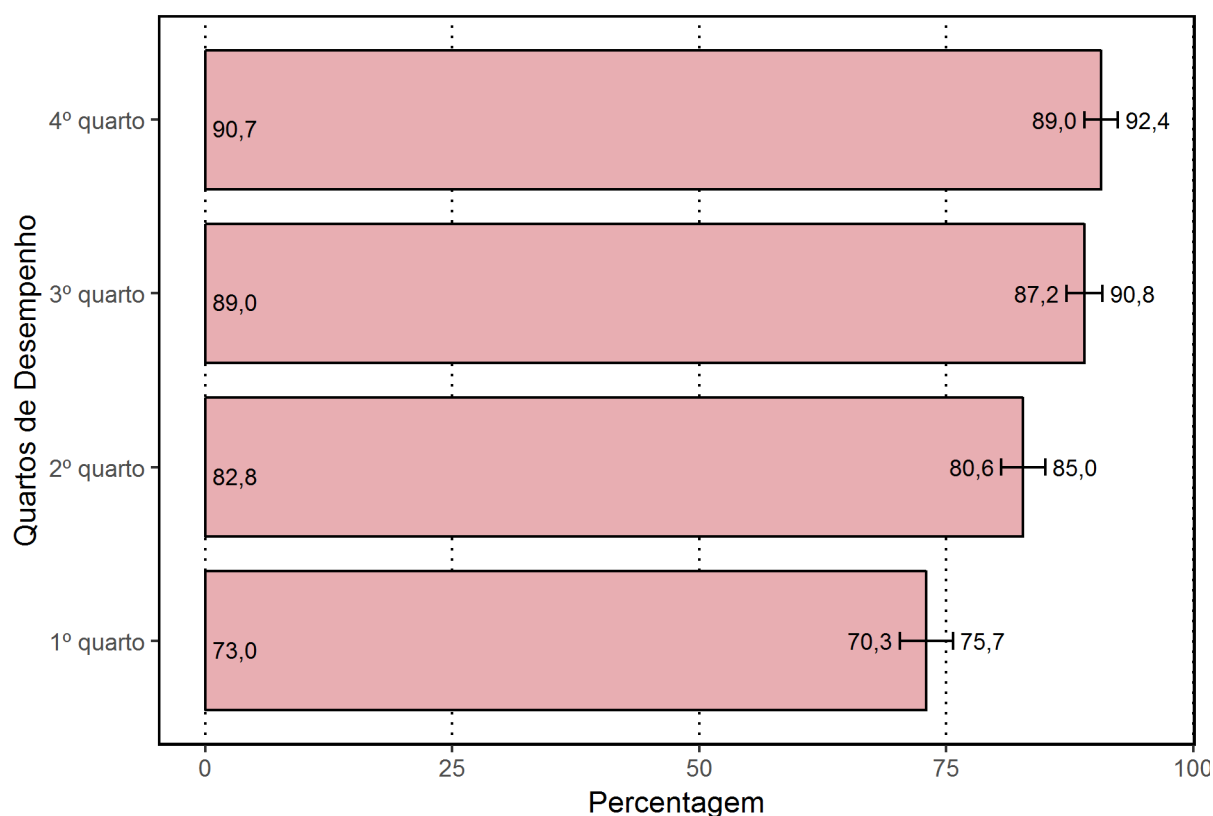


Gráfico 4.10 – Percentual de estudantes que consideraram que todos ou a maioria dos “enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos”, por Quartos de Desempenho – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

4.4 SUFICIÊNCIA DAS INFORMAÇÕES/INSTRUÇÕES FORNECIDAS

Ao avaliarem as informações/instruções fornecidas para a resolução das questões (Questão 6), 89,2% dos respondentes da Área de Tecnologia em Gastronomia de todo o Brasil afirmaram que estas eram *até excessivas* ou *suficientes em todas* ou *na maioria* das questões (Gráfico 4.11, Gráfico 4.12, e, no Anexo II, a Tabela II.6).

Quanto à distribuição de respondentes pelas Grandes Regiões, observa-se que a proporção de estudantes que consideraram as informações/instruções fornecidas *até excessivas* ou *suficientes em todas* ou *na maioria* das questões foi sempre superior ou igual a 86,6%, chegando a 92,1% na região Sul. A diferença entre as regiões Nordeste e Sul é estatisticamente significativa.

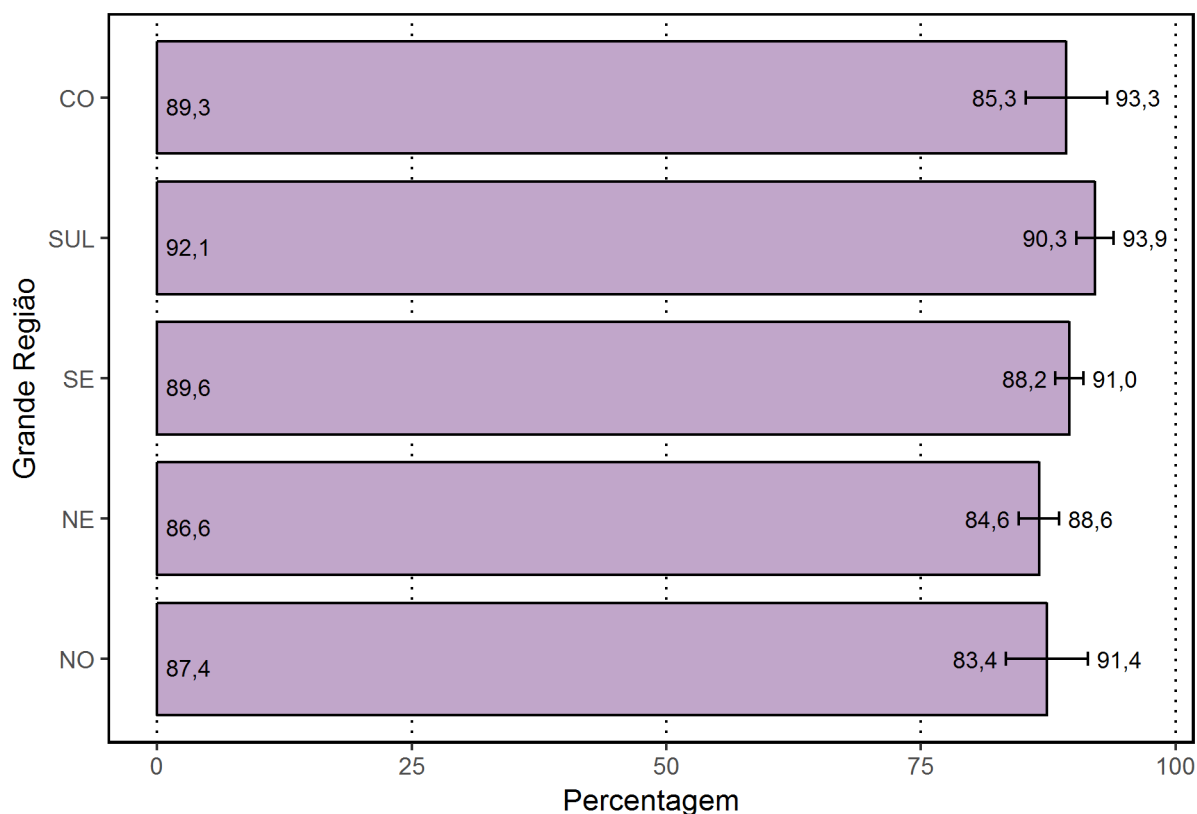


Gráfico 4.11 – Percentual de estudantes que consideraram com até excessivas ou “suficientes” em todas ou na maioria das questões “informações/instruções fornecidas para a resolução das mesmas”, por Grande Região – Enade/2018 – Administração

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Levando-se em conta o desempenho dos participantes, observa-se uma tendência crescente das proporções de participantes que avaliaram as *informações/instruções* como *até excessivas* ou *suficientes em todas* ou *na maioria* das questões, havendo diferenças estatisticamente significativas entre o quarto inferior e os demais quartos de desempenho e entre o segundo quarto e último quarto, como mostrado no Gráfico 4.12. O percentual foi mais elevado no quarto superior (93,5%), percentual superior à média nacional (89,2%). Já no quarto inferior, a suficiência das informações/instruções declarada como *até excessiva, em todas* ou *na maioria* das questões foi percebida por 82,5% dos respondentes.

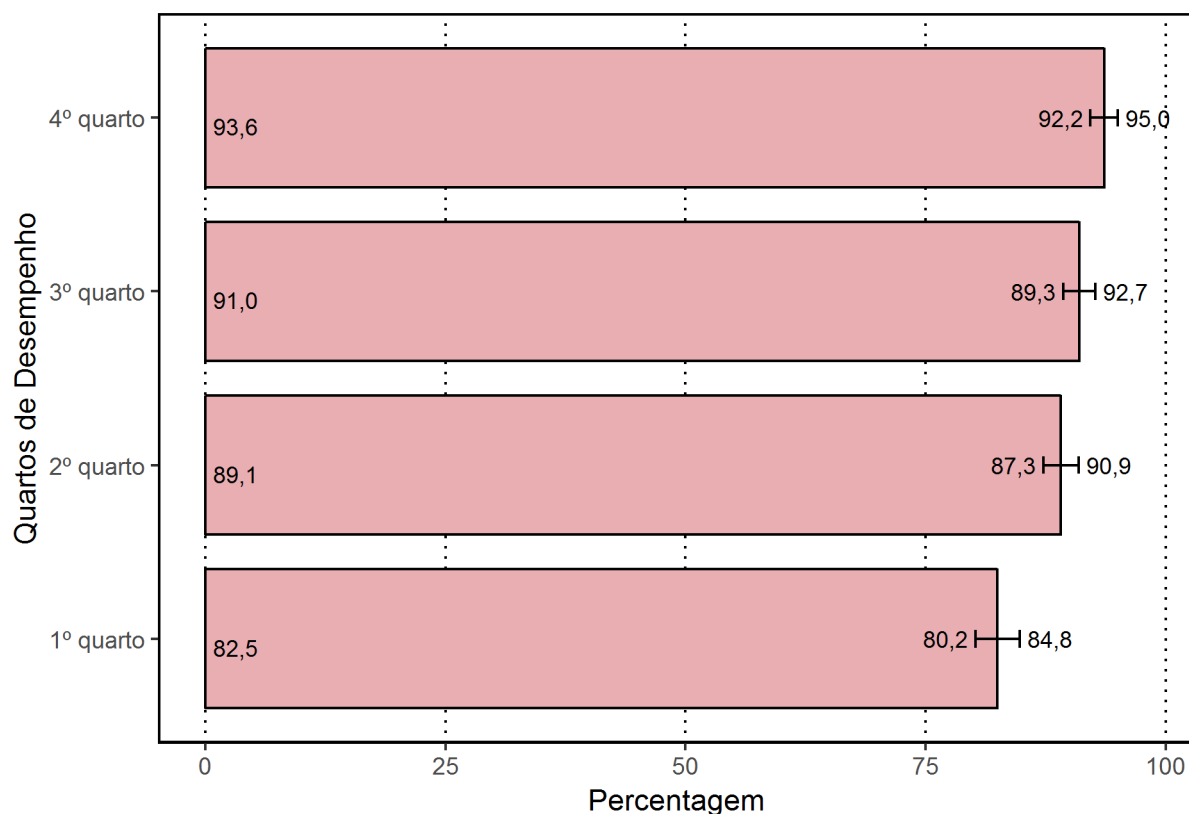


Gráfico 4.12 – Percentual de estudantes que consideraram com até excessivas ou “suficientes” em todas ou na maioria das questões “informações/instruções fornecidas para a resolução das” mesmas, por Quartos de Desempenho – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

4.5 DIFICULDADE ENCONTRADA AO RESPONDER À PROVA

Indagados sobre as dificuldades com as quais se depararam ao *responder à prova* (Questão 7), 18,8% dos estudantes apontaram o *Desconhecimento do conteúdo*. Para 41,9%, a *Forma diferente de abordagem do conteúdo* foi indicada como dificuldade. Já a *Falta de motivação para fazer a prova* foi a dificuldade apontada por 9,3% dos respondentes.

Considerando-se todo o Brasil, 25,2% dos respondentes afirmaram que não tiveram *qualquer tipo de dificuldade para responder à prova* (Tabela II.7 no Anexo II).

Nos Gráficos 4.13 e 4.14, são apresentados os percentuais de estudantes que apontaram o *Desconhecimento do conteúdo* como *dificuldade ao responder à prova*.

Na análise por Grandes Regiões, o percentual de inscritos e presentes que apontaram o *Desconhecimento do conteúdo* como *dificuldade ao responder à prova* não superou 24,7%. Os percentuais variaram de 14,4%, na região Norte, a 24,7%, na região Centro-Oeste. A

diferença entre as regiões Norte e Centro-Oeste e as diferenças entre a região Nordeste e as regiões Sudeste, Sul e Centro-Oeste são estatisticamente significativas.

A *Forma diferente de abordagem do conteúdo* foi a escolha modal dos estudantes, com percentuais que variaram de 40,0% (região Centro-Oeste) a 43,3% (região Norte). O percentual de alunos que citaram a *Falta de motivação* como dificuldade variou de 6,1% (região Norte) a 10,2% (região Centro-Oeste). Os que declararam não ter *qualquer tipo de dificuldade para responder à prova* variaram de 21,7%, na região Centro-Oeste, a 27,0%, na região Nordeste.

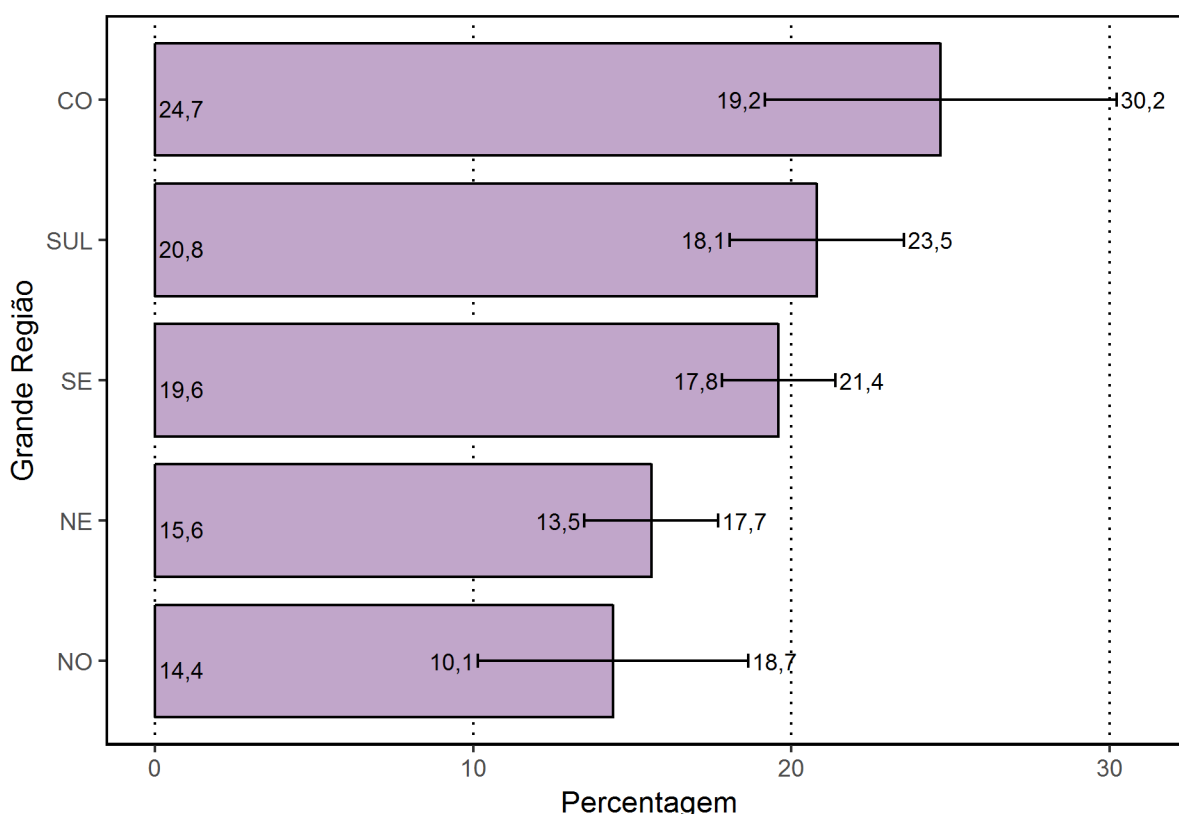


Gráfico 4.13 – Percentual de estudantes que consideraram o Desconhecimento do conteúdo como a principal “dificuldade ao responder à prova”, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Em relação aos quartos de desempenho, o *Desconhecimento do conteúdo* foi a opção escolhida por 17,3% dos estudantes do quarto superior e por 20,7% do quarto inferior. Não são observadas diferenças estatisticamente significativas dentre as proporções dos quartos de desempenho. A alternativa modal para os alunos, quando agregados pelos quartos de desempenho, foi que a dificuldade encontrada foi causada pela *Forma diferente de abordagem do conteúdo*: 44,9% no segundo quarto e 40,2% do quarto superior escolheram essa alternativa.

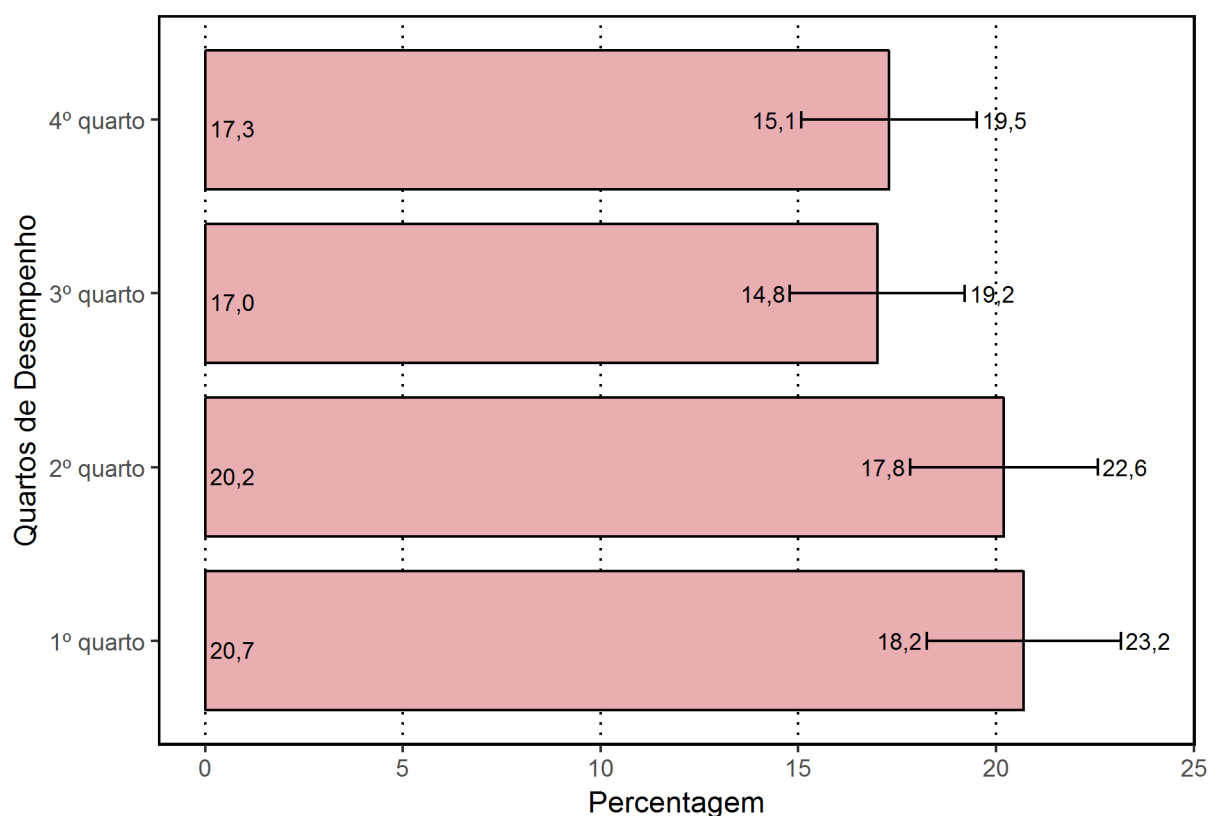


Gráfico 4.14 – Percentual de estudantes que consideraram o Desconhecimento do conteúdo como a principal “dificuldade ao responder à prova”, por Quartos de Desempenho – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

4.6 CONTEÚDOS DAS QUESTÕES OBJETIVAS DA PROVA

Ao analisar os conteúdos das questões objetivas da prova (Questão 8), um percentual muito pequeno dos estudantes avaliados, apenas 3,6%, afirmou que *não estudou ainda a maioria desses conteúdos* (Gráficos 4.15, Gráfico 4.16, e a Tabelas II.8 no Anexo II). Um pouco mais de três quartos (76,4%) afirmaram ter estudado e aprendido *muitos ou todos* os conteúdos avaliados.

Na análise por Grande Região, a proporção de respondentes que escolheram a opção *não estudou ainda a maioria desses conteúdos* foi pequena. Observa-se que, nas regiões Nordeste (4,4%) e Centro-Oeste (6,8%), as proporções foram maiores do que a média nacional (3,6%). A diferença entre as regiões Sul e Centro-Oeste é estatisticamente significativa.

Em todas as regiões, a maioria dos presentes afirmou ter estudado e aprendido *muitos ou todos* os conteúdos, com proporções variando entre 68,8%, na região Norte, e 82,3%, na região Sul.

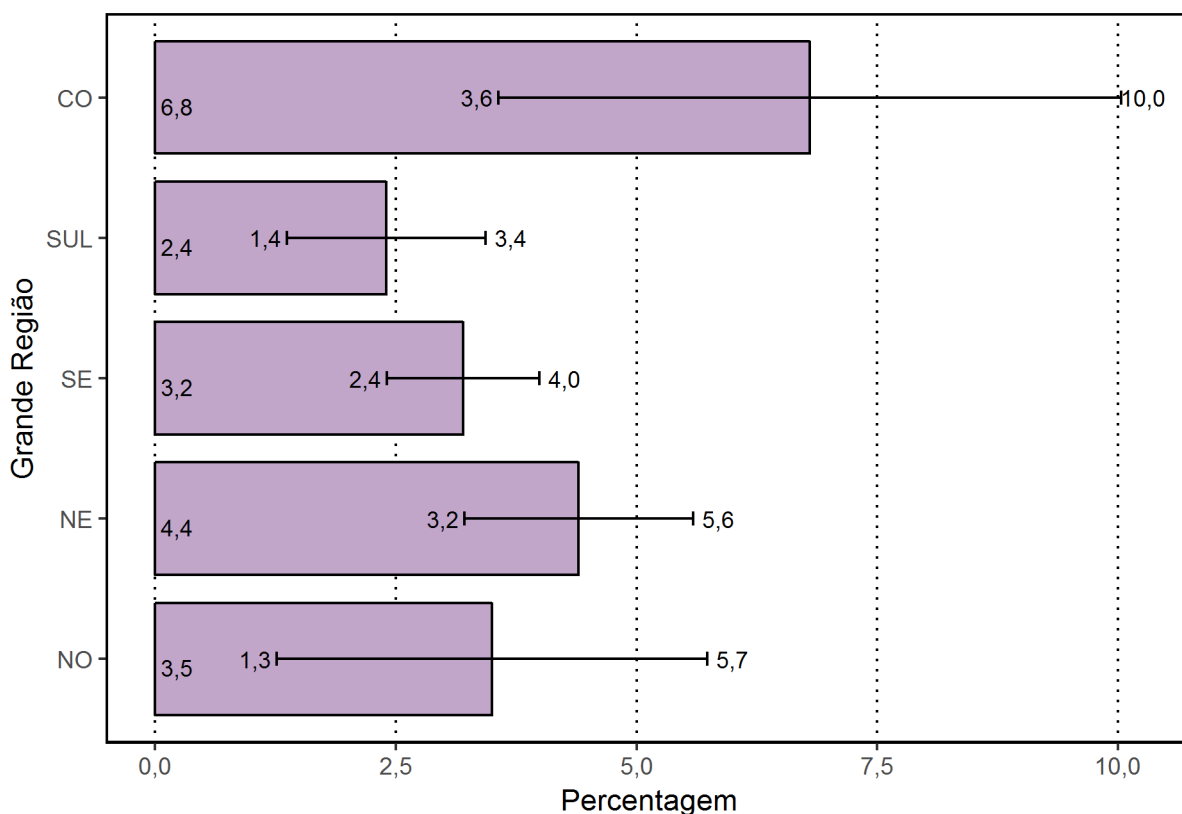


Gráfico 4.15 – Percentual de estudantes que informaram que não estudaram ainda a maioria desses conteúdos, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Considerando-se separadamente as opiniões de estudantes dos quartos de desempenho, observa-se que, no quarto inferior, 7,2% ofereceram como resposta que *não estudou ainda a maioria desses conteúdos*, sendo 1,3% os do quarto superior com a mesma resposta. A diferença entre o segundo e último quarto e as diferenças entre o quarto inferior e os demais quartos de desempenho são estatisticamente significativas.

Tendo-se em conta o quarto superior, 90,1% dos alunos afirmaram ter estudado e aprendido *muitos ou todos* os conteúdos. No outro extremo, no primeiro quarto, 59,6% optaram pelas mesmas categorias. As proporções são crescentes com o desempenho.

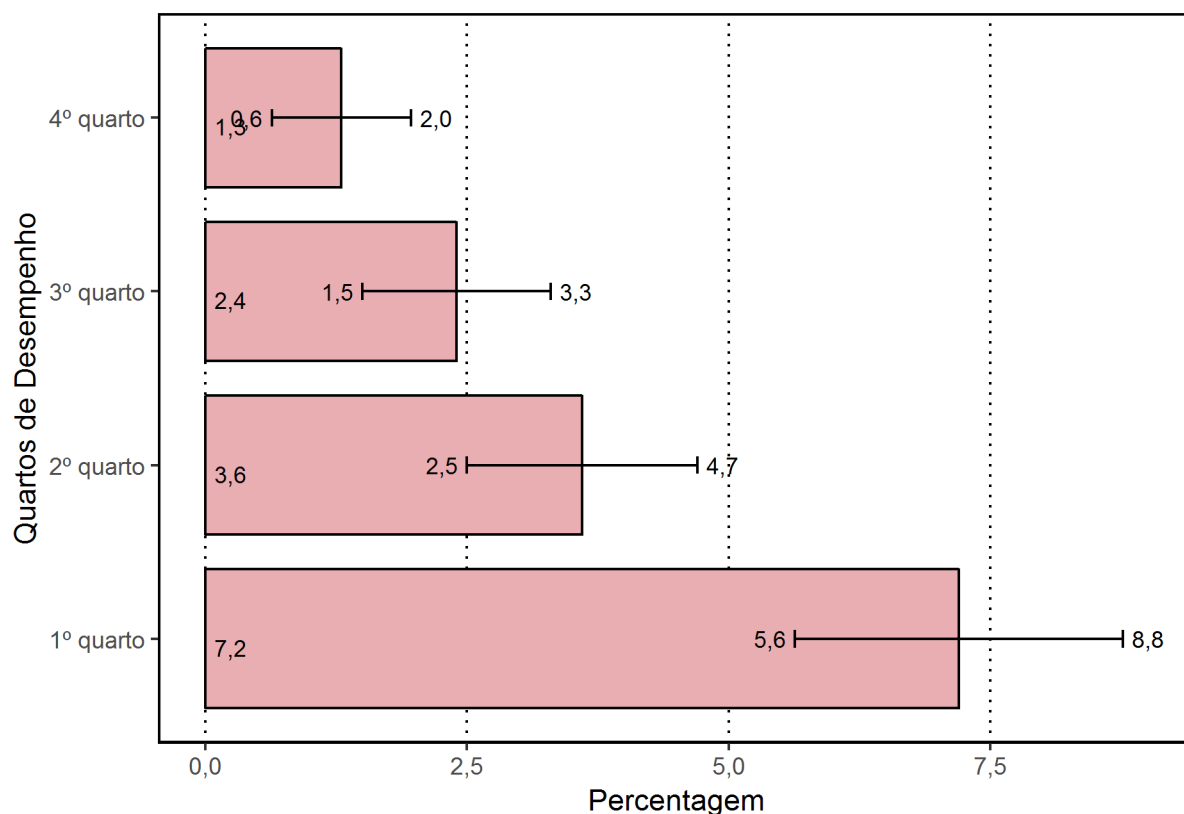


Gráfico 4.16 – Percentual de estudantes que informaram que não estudaram ainda a maioria desses conteúdos, por Quartos de Desempenho – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

4.7 TEMPO GASTO PARA CONCLUIR A PROVA

Ao responderem sobre o tempo de conclusão da prova (Questão 9), mais de três quartos dos estudantes (78,4%) afirmaram ter gasto *Entre duas e quatro horas* (Gráfico 4.17, Gráfico 4.18 e, no Anexo II, a Tabela II.9).

Considerando-se as cinco Grandes Regiões brasileiras, os percentuais dos que utilizaram *Entre duas e quatro horas* para finalizar a prova nas regiões Sudeste (76,5%) e Sul (76,9%) foram inferiores ao percentual nacional. Nas demais Grandes Regiões, o percentual de alunos que dispensaram *Entre duas e quatro horas* para concluir a prova ficou igual ou acima de 80,9%, como mostrado no Gráfico 4.17. A diferença entre a região Nordeste e a região Sudeste é estatisticamente significativa.

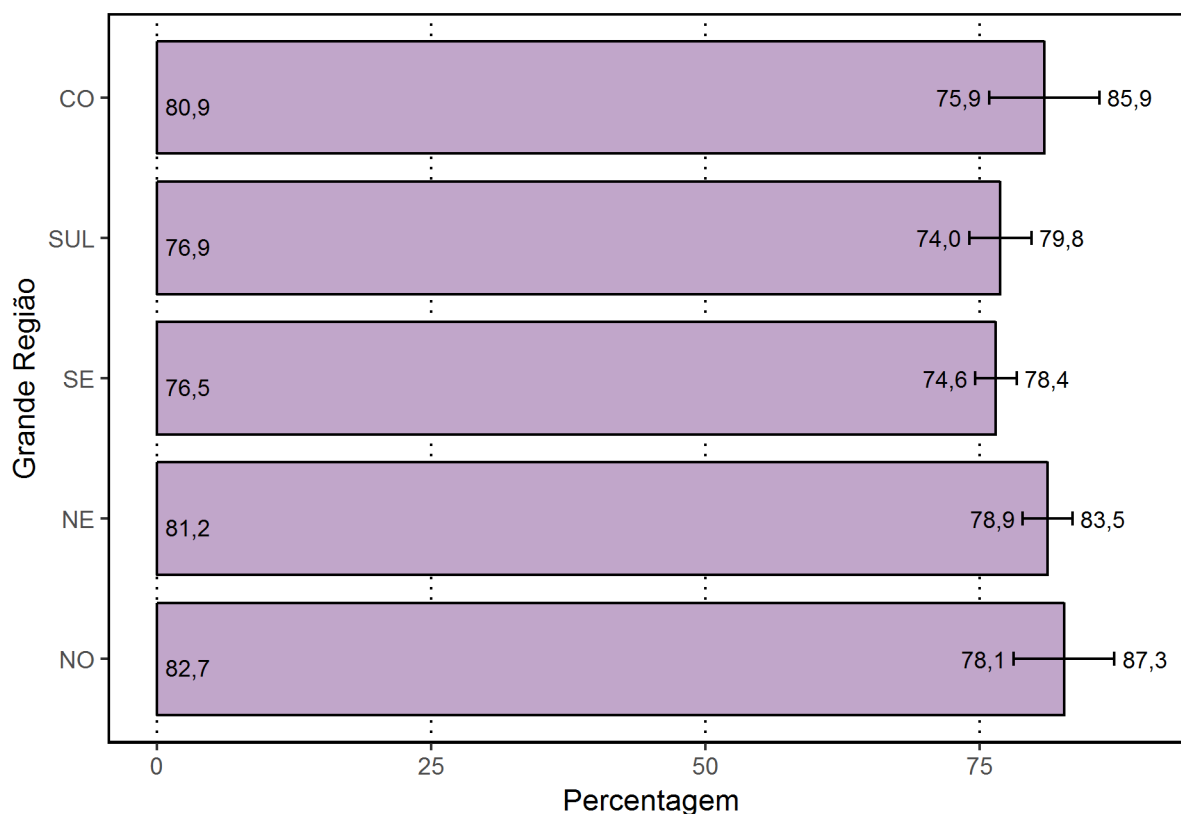


Gráfico 4.17 – Percentual de estudantes que perceberam que gastaram de duas a quatro horas “para concluir a prova”, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Uma vez analisadas as alternativas escolhidas pelos estudantes que se situam nos diferentes quartos de desempenho. Observa-se, grosso modo, uma tendência crescente: uma proporção maior de participantes no quarto superior declarou ter gasto *Entre duas e quatro horas para concluir a prova* quando comparada com a proporção de participantes nos quartos inferiores. Há diferenças estatisticamente significativas entre todos os quartos de desempenho, exceto entre o segundo e o terceiro quarto.

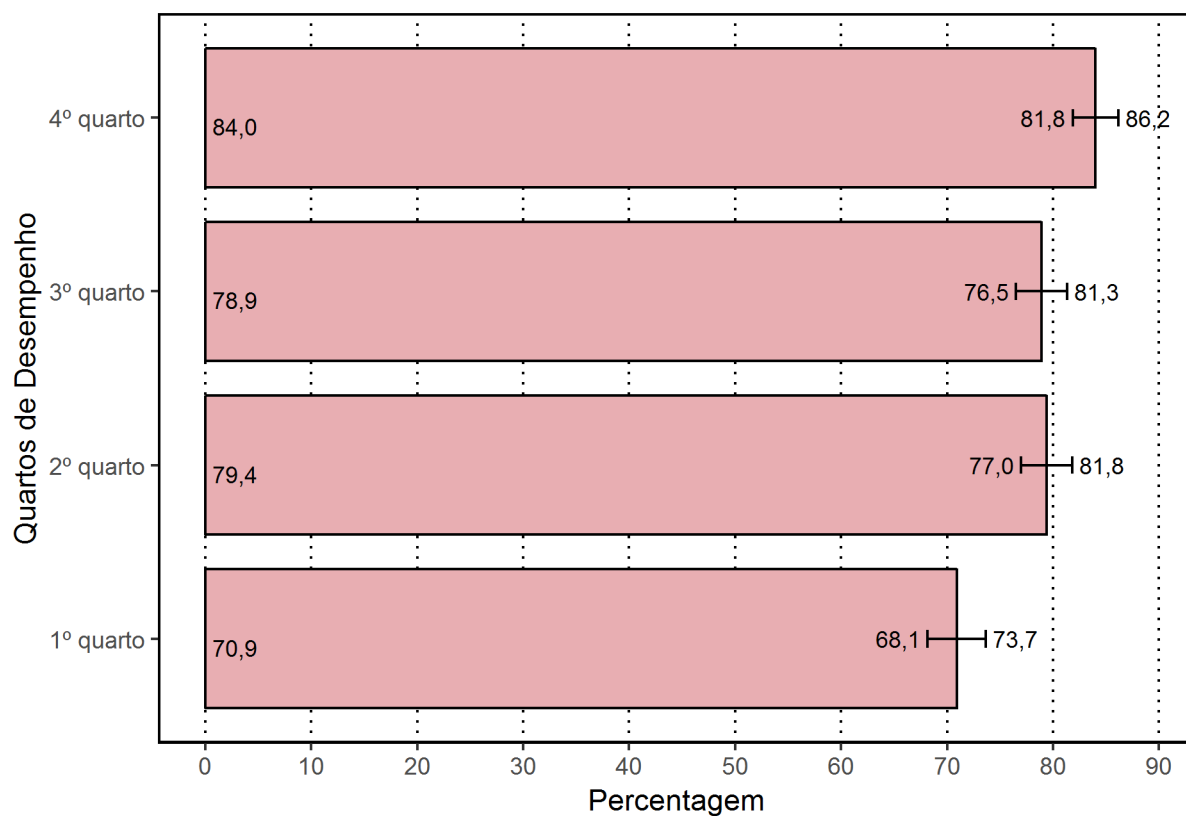


Gráfico 4.18 – Percentual de estudantes que perceberam que gastaram de duas a quatro horas “para concluir a prova”, por Quartos de Desempenho – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

CAPÍTULO 5

DISTRIBUIÇÃO DOS CONCEITOS

5.1 PANORAMA NACIONAL DA DISTRIBUIÇÃO DOS CONCEITOS

O Conceito Enade é um indicador de qualidade usado para avaliar os cursos a partir dos resultados dos estudantes no exame. Os valores possíveis vão de 1 (pior situação) a 5 (melhor situação). Os cursos com apenas um ou sem nenhum concluinte participante não obtêm o Conceito Enade, ficando Sem Conceito (SC).

Na Tabela 5.1, são apresentadas a quantidade e a distribuição de cursos de Tecnologia em Gastronomia participantes do Enade/2018, por faixa de conceito e Grande Região. Enfatiza-se, mais uma vez, que a diferença entre os cursos tabulados neste capítulo e no capítulo 2 corresponde aos cursos Sem Conceito, ou seja, àqueles, em princípio, sem alunos concluintes que houvessem participado da prova ou àqueles que tivessem tido somente um aluno concluinte¹⁹.

Observando-se os dados da Tabela 5.1, nota-se que, dos 156 cursos participantes, 68 (43,6%) classificaram-se com conceito 3, o valor modal. Esse foi também o conceito modal nas regiões Norte (71,4%), Nordeste (44,7%), Sudeste (41,3%) e Centro-Oeste (61,5%). Já na região Sul, o conceito modal foi o 4, (45,7%). O conceito 4 foi o segundo mais frequente em nível nacional (28,2%, correspondendo a 44 cursos), e o conceito 2, o terceiro (14,7%, correspondendo a 23 cursos). Houve, ainda, 11 cursos (7,1%) que receberam conceito 5, e sete cursos (4,5%) que receberam conceito 1. Dos 156 cursos de Tecnologia em Gastronomia, três (1,9%) ficaram Sem Conceito (SC).

Tabela 5.1 – Distribuição absoluta e percentual na coluna de Cursos participantes, por Grande Região, segundo o Conceito Enade – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Conceito Enade	Grande Região											
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	156	100,0	7	100,0	38	100,0	63	100,0	35	100,0	13	100,0
SC	3	1,9	0	0,0	0	0,0	1	1,6	2	5,7	0	0,0
1	7	4,5	0	0,0	4	10,5	2	3,2	0	0,0	1	7,7
2	23	14,7	2	28,6	9	23,7	9	14,3	1	2,9	2	15,4
3	68	43,6	5	71,4	17	44,7	26	41,3	12	34,3	8	61,5
4	44	28,2	0	0,0	5	13,2	22	34,9	16	45,7	1	7,7
5	11	7,1	0	0,0	3	7,9	3	4,8	4	11,4	1	7,7

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

¹⁹ Esses cursos com somente um concluinte não foram considerados no capítulo 2.

A região Norte participou com sete cursos ou 4,5% do total nacional. Desses, cinco cursos receberam o conceito 3, o que equivale a 71,4% do total regional, além de ser o conceito modal na região, como já comentado. A dois cursos (28,6%) atribuiu-se conceito 2. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os conceitos 1, 4 ou 5 nessa região.

A região Nordeste participou com 38 cursos ou 24,4% do total nacional. Nessa região, 17 cursos (44,7% em termos regionais) obtiveram conceito 3, o conceito modal para a região, como já comentado. Os conceitos 2 e 4 foram atribuídos, respectivamente, a nove e a cinco cursos (23,7% e 13,2%, respectivamente). Ainda nessa região, três cursos (7,9%) foram avaliados com o conceito 5, e quatro cursos, com conceito 1. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC).

Dos 63 cursos participantes da região Sudeste (40,4% do total nacional), o conceito 3 foi o conceito modal, como já anteriormente assinalado, tendo sido obtido por 26 cursos (41,3%). O conceito 1 foi atribuído a dois cursos (3,2%), e o conceito 2, a nove cursos (14,3%). Receberam os conceitos 4 e 5, respectivamente, 22 cursos (34,9%) e três cursos (4,8%). Nessa região, um curso ficou Sem Conceito (SC).

Os 35 cursos da região Sul corresponderam a 22,4% do total nacional. Houve predominância do conceito 4, atribuído a 45,7% dos cursos da região (conceito modal), ou seja, atribuído a 16 dos 35 cursos participantes na região Sul. O conceito 2 foi atribuído a um curso (2,9%), e os conceitos 3 e 5, respectivamente, a 12 cursos (34,3%) e a quatro cursos (11,4%). Dois cursos ficaram Sem Conceito (SC) na região Sul, e nenhum curso recebeu conceito 1.

Já dos 13 cursos participantes na região Centro-Oeste (8,3% do total nacional), oito (61,5% em termos regionais) receberam conceito 3, o conceito modal, como já fora destacado. Dois cursos (15,4%) obtiveram conceito 2, e os conceitos 1, 4 e 5 receberam um curso, cada. (7,7%, cada). Nessa região, nenhum curso ficou Sem Conceito (SC).

No Gráfico 5.1, é apresentada a distribuição cumulativa do Conceito Enade, segundo Grande Região. Em um gráfico de distribuição cumulativa, em cada valor de abscissa (eixo x), o valor apresentado no eixo das ordenadas (eixo y) é o valor acumulado da variável. Por exemplo, na região Norte (linha azul), todos os cursos têm conceito 3 ou abaixo, já que a poligonal cumulativa alcança 100,0% para o conceito 3. A região Centro-Oeste (linha laranja), apresenta um pouco mais de 84,0% dos cursos na mesma situação: com conceito 3 ou abaixo; por outro lado, a região Sul (linha rosa) apresenta menos de 40,0%. Em linhas gerais, em um gráfico de distribuição cumulativa, poligonais mais à esquerda representam Grandes Regiões com pior distribuição, e poligonais mais à direita, Grandes Regiões com melhores conceitos. A região Norte (linha azul) apresenta os cursos com conceitos mais baixos, ao passo que a

região Sul (linha rosa) apresenta as distribuições com valores maiores. Cursos em IES situadas nas regiões Sudeste (linha vermelha), Nordeste (linha verde) e Centro-Oeste (linha laranja) apresentam uma situação intermediária.

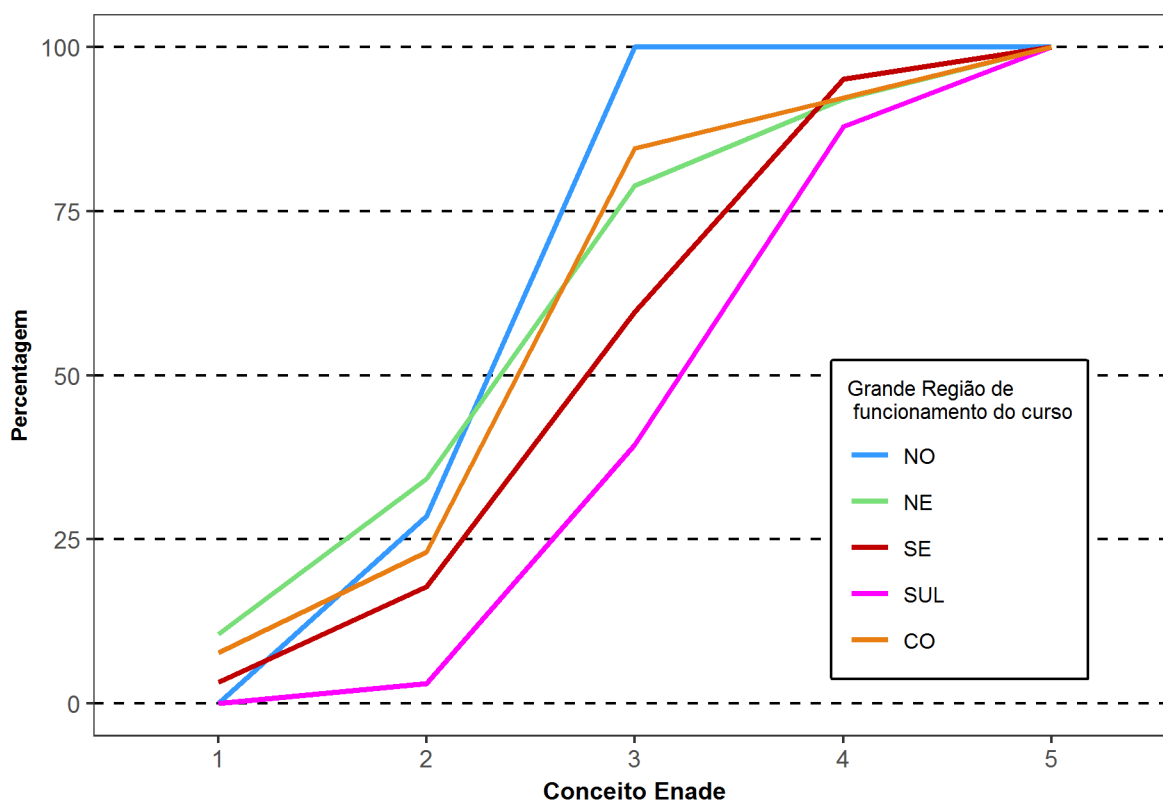


Gráfico 5.1 - Distribuição cumulativa do Conceito Enade segundo a Grande Região - Tecnologia em Gastronomia - Enade/2018

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

5.2 CONCEITOS POR CATEGORIA ADMINISTRATIVA, POR MODALIDADE DE ENSINO E GRANDE REGIÃO

Na Tabela 5.2, é apresentada a distribuição dos cursos de Tecnologia em Gastronomia participantes do Enade/2018, por Categoria Administrativa e Modalidade de Ensino, de acordo com os conceitos por eles alcançados, segundo as Grandes Regiões brasileiras. Dos 156 cursos participantes, 11 (7,1%) eram ministrados em Instituições Públicas, e 145 (92,9%), em Instituições Privadas. Quanto à Modalidade de Ensino, nove cursos eram a Distância, e 147, Presenciais.

De acordo com as informações da Tabela 5.2, em termos nacionais, entre Instituições Públicas e Privadas, observa-se que, dos 11 cursos avaliados com conceito 5, três eram oferecidos em IES *Públicas*, e oito, em IES *Privadas*. Dos 11 cursos participantes de IES *Públicas*, o conceito 3 foi o valor modal, atribuído a cinco cursos (45,5%). Dos demais cursos de Instituições Públicas participantes, três cursos (27,3%) foram avaliados com conceito 5.

Os conceitos 1 e 2 foram atribuídos a um curso, cada (9,1%). Nesta categoria, um curso ficou Sem Conceito (SC), e nenhum recebeu conceito 4.

Na rede privada, o conceito modal foi 3, atribuído a 63 cursos, o correspondente a 43,4% dos 145 cursos da categoria. Dos demais cursos participantes, seis (4,1%) receberam conceito 1, e 22 (15,2%), conceito 2. O conceito 4 foi atribuído a 44 cursos (30,3%), e o conceito 5, a oito cursos (5,5%). Nesta Categoria Administrativa, dois cursos (1,4%) ficaram Sem Conceito (SC).

Dos 147 cursos participantes da Modalidade de Ensino Presencial, o conceito 3 foi o valor modal, atribuído a 65 cursos (44,2%). Dos demais cursos nesta Modalidade de Ensino, sete cursos (4,8%) receberam conceito 1, 20 cursos (13,6%) receberam conceito 2, 43 cursos (29,3%), conceito 4, e nove cursos (6,1%), conceito 5. Nesta Modalidade de Ensino, três cursos (2,0%) ficaram Sem Conceito (SC).

Dos nove cursos a Distância informados, os conceitos 2 e 3 foram atribuídos a três cursos, cada (33,3%, cada). Um curso recebeu conceito 4, e dois cursos, ao conceito 5. Nesta Modalidade de Ensino, nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu conceito 1.

Tabela 5.2 – Total de Cursos participantes, por Categoria Administrativa e por Modalidade de Ensino, segundo a Grande Região e o Conceito Enade – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região	Conceito Enade	Categoria Administrativa			Modalidade de Ensino	
		Total	Pública	Privada	Educação Presencial	Educação a Distância
Brasil		156	11	145	147	9
	SC	3	1	2	3	0
	1	7	1	6	7	0
	2	23	1	22	20	3
	3	68	5	63	65	3
	4	44	0	44	43	1
	5	11	3	8	9	2
NO		7	0	7	7	0
	SC	0	0	0	0	0
	1	0	0	0	0	0
	2	2	0	2	2	0
	3	5	0	5	5	0
	4	0	0	0	0	0
	5	0	0	0	0	0
NE		38	4	34	36	2
	SC	0	0	0	0	0
	1	4	1	3	4	0
	2	9	1	8	8	1
	3	17	2	15	17	0
	4	5	0	5	5	0
	5	3	0	3	2	1
SE		63	1	62	58	5
	SC	1	0	1	1	0
	1	2	0	2	2	0
	2	9	0	9	7	2
	3	26	0	26	24	2
	4	22	0	22	22	0
	5	3	1	2	2	1
SUL		35	4	31	33	2
	SC	2	1	1	2	0
	1	0	0	0	0	0
	2	1	0	1	1	0
	3	12	1	11	11	1
	4	16	0	16	15	1
	5	4	2	2	4	0
CO		13	2	11	13	0
	SC	0	0	0	0	0
	1	1	0	1	1	0
	2	2	0	2	2	0
	3	8	2	6	8	0
	4	1	0	1	1	0
	5	1	0	1	1	0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Na análise por região, observa-se que, na região Norte, as Instituições Privadas participaram com sete cursos (100,0% do total regional), dos quais nenhum ficou Sem

Conceito (SC) ou recebeu os conceitos 1, 4 ou 5. O conceito modal para as Instituições Privadas na região foi 3, atribuído a cinco cursos, correspondendo a 71,4% dessa categoria na região. Outros dois cursos foram avaliados com conceito 2. As Instituições Públicas não participaram com cursos na região Norte.

Todos os cursos oferecidos na região Norte eram presenciais.

Na região Nordeste, a rede privada concentrou 34 dos 38 cursos participantes, o equivalente a 89,5% do total da região. Dentre os cursos oferecidos por IES *Privadas* no Nordeste, 15 cursos foram avaliados com conceito 3, o conceito modal. Oito cursos obtiveram conceito 2, e cinco, conceito 4. Os conceitos 1 e 5 foram atribuídos a três cursos, cada. Nesta combinação de categoria e região, nenhum curso ficou Sem Conceito (SC). As Instituições Públicas da região Nordeste participaram com quatro cursos (10,5% do total da região). Desses, dois obtiveram conceito 3, o valor modal, e os conceitos 1 e 2 foram atribuídos a um curso, cada. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os conceitos 4 e 5.

Dos cursos oferecidos na região Nordeste, 36 eram na Modalidade de Ensino Presencial. Para esses, o conceito modal 3 foi atribuído a 17 cursos. Os demais cursos receberam os conceitos 1 (quatro cursos), 2 (oito cursos), 4 (cinco cursos) e 5 (dois cursos). Dos dois cursos oferecidos na Modalidade de Ensino a Distância, um curso foi alocado ao conceito 2, e outro, ao conceito 5. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os conceitos 1, 3 e 4 nesta combinação de categoria e região.

Na região Sudeste, a proporção de cursos da rede privada foi de 98,4%, correspondendo a 62 dos 63 cursos participantes. Nesta categoria e região, o conceito modal foi 3, atribuído a 26 cursos, e um curso ficou Sem Conceito (SC). Os demais cursos foram avaliados com os conceitos 1 (dois cursos), 2 (nove cursos), 4 (22 cursos) e 5 (dois cursos). O único curso oferecido por Instituições Públicas na região Sudeste foi avaliado com conceito 5.

Também na região Sudeste, a maioria dos cursos foi oferecido na Modalidade de Ensino Presencial: 58 cursos. Para esses, a moda foi o conceito 3, com 24 cursos. Os demais cursos presenciais da região foram alocados aos conceitos 1 (dois cursos), 2 (sete cursos), 4 (22 cursos) e 5 (dois cursos). Ficou Sem Conceito (SC) um curso. Na região Sudeste, os cinco cursos oferecidos na modalidade Educação a Distância foram avaliados com os conceitos 2 (dois cursos), 3 (dois cursos) e 5 (um curso). Nessa região, nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os demais conceitos.

As Instituições Privadas concentraram 31 dos 35 cursos participantes da região Sul, 88,6% do total regional. Desses, 16 cursos obtiveram conceito 4, o conceito modal. Nesta combinação de Categoria Administrativa e Grande Região, 11 cursos receberam conceito 3,

dois cursos conceito 5, e um curso, conceito 2. Nenhum curso recebeu conceito 1, e apenas um curso ficou Sem Conceito (SC). As Instituições Públicas na região Sul participaram com quatro cursos (11,4% dos cursos da região), aos quais foram atribuídos os conceitos 3 (um curso) e 5 (dois cursos). Um curso da região Sul oferecido por IES *Públicas* ficou Sem Conceito (SC) e nenhum curso recebeu os conceitos 1, 2 ou 4.

Dos 33 cursos oferecidos na região Sul na Modalidade de Ensino *Educação Presencial*, 15 foram alocados ao conceito modal 4. Os demais cursos receberam os conceitos 2 (um curso), 3 (11 cursos) e 5 (quatro cursos). Dois cursos ficaram Sem Conceito (SC), e nenhum recebeu conceito 1. Dos dois cursos oferecidos na *Educação a Distância*, um recebeu conceito 3, e o outro, conceito 4. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os conceitos 1, 2 ou 5.

Na região Centro-Oeste, 11 dos 13 cursos participantes eram de Instituições Privadas (84,6% em termos regionais). Desses, seis receberam conceito 3, o conceito modal. Dos demais cursos, um recebeu conceito 1, dois receberam conceito 2, e os conceitos 4 e 5 receberam um curso, cada. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC). Quanto aos dois cursos oferecidos por Instituições Públicas na região Centro-Oeste (15,4% do total regional), ambos os cursos apresentaram conceito 3. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os demais conceitos nesta combinação de categoria e região.

Todos os cursos oferecidos na região Centro-Oeste eram presenciais.

No Gráfico 5.2, apresenta-se a distribuição do Conceito Enade, segundo a Categoria Administrativa da IES. Os cursos em IES *Públicas* (linha azul) até o conceito 3 apresentam uma poligonal mais à esquerda e, conseqüentemente, uma distribuição de Conceitos Enade com valores menores do que as IES *Privadas*, mas a partir do conceito 4 essa distribuição se inverte.

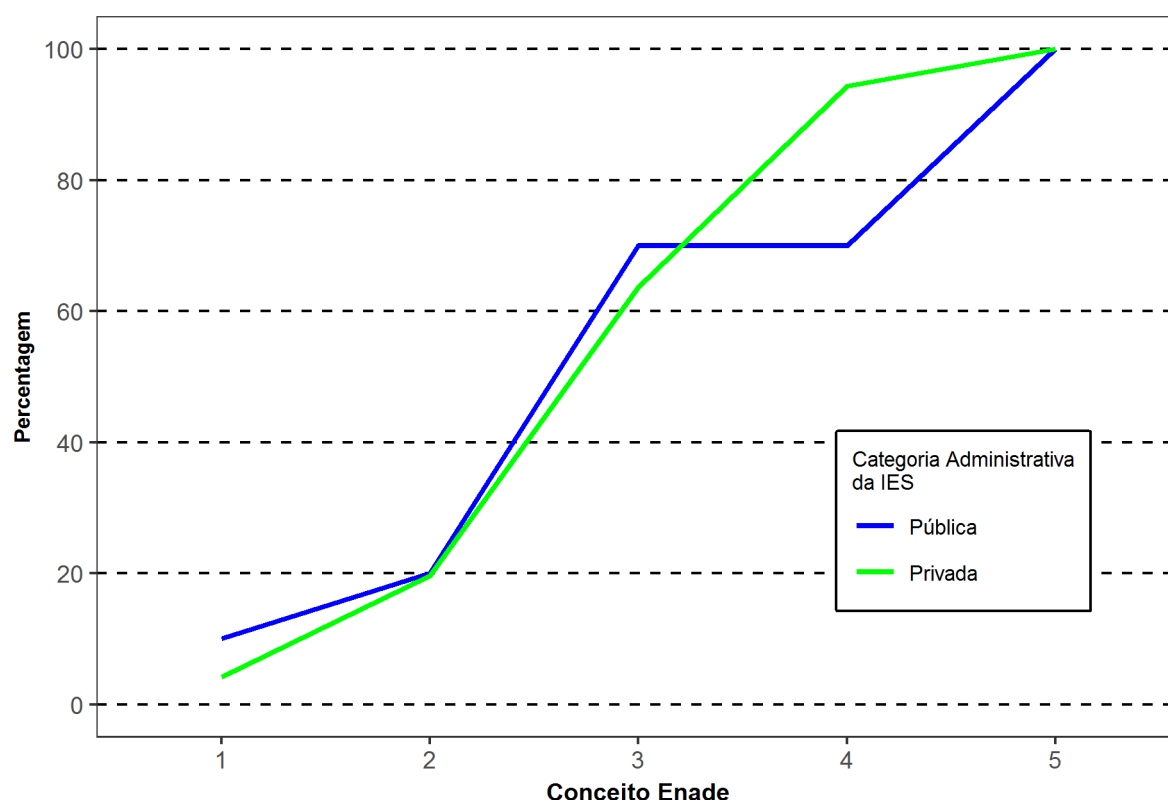


Gráfico 5.2 - Distribuição cumulativa do Conceito Enade segundo a Categoria Administrativa - Tecnologia em Gastronomia - Enade/2018

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

5.3 CONCEITOS POR ORGANIZAÇÃO ACADÊMICA E GRANDE REGIÃO

Na Tabela 5.3, encontra-se a distribuição dos conceitos atribuídos aos cursos participantes do Enade/2018, na Área de Tecnologia em Gastronomia, por Organização Acadêmica, segundo as Grandes Regiões brasileiras. Dos 156 cursos de Tecnologia em Gastronomia participantes, 51 eram oferecidos em *Universidades*, 55 em *Centros Universitários*, 43 em *Faculdades* e sete em *CEFET/IFET*. Essa distribuição corresponde a, respectivamente, 32,7%, 35,3%, 27,6% e 4,5% dos cursos.

De acordo com os dados apresentados, de todos os 11 cursos avaliados com conceito 5, dois eram vinculados a *Universidades*. Os cursos vinculados a esse tipo de Organização Acadêmica tiveram o conceito 3 como conceito modal, atribuído a 23 cursos (45,1%). Os demais cursos vinculados a *Universidades* receberam os conceitos 1 (um curso), 2 (oito cursos), 4 (16 cursos) e 5 (dois cursos). Ficou Sem Conceito (SC) um curso.

Dos cursos em *Centros Universitários*, o conceito modal também foi 3, atribuído a 26 cursos (47,3%). Um curso vinculado a esse tipo de Organização Acadêmica ficou Sem

Conceito (SC) e nenhum recebeu conceito 1. Os demais cursos receberam os conceitos 2 (cinco cursos), 4 (16 cursos) e 5 (sete cursos).

Dos 43 cursos mantidos por *Faculdades*, 17 (39,5%) receberam conceito 3, o conceito modal. O segundo conceito mais frequentemente atribuído aos cursos oferecidos por essa categoria de IES foi o conceito 4, recebido por 12 cursos. Na sequência, nove cursos obtiveram conceito 2, e cinco cursos, conceito 1. Dos cursos oferecidos em *Faculdades*, nenhum ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu conceito 5.

Dos sete cursos mantidos por *CEFET/IFET*, os conceitos 3 e 5 foram atribuídos a dois cursos, cada (28,6%). E os conceitos 1 e 2, um curso, cada (14,3%). Um curso ficou Sem Conceito (SC), e nenhum curso recebeu conceito 4.

Tabela 5.3 – Total de Cursos participantes, por Organização Acadêmica, segundo a Grande Região e o Conceito Enade – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Grande Região	Conceito Enade	Organização Acadêmica				
		Total	Universidades	Centros Universitários	Faculdades	CEFET/IFET
Brasil		156	51	55	43	7
	SC	3	1	1	0	1
	1	7	1	0	5	1
	2	23	8	5	9	1
	3	68	23	26	17	2
	4	44	16	16	12	0
	5	11	2	7	0	2
NO		7	2	2	3	0
	SC	0	0	0	0	0
	1	0	0	0	0	0
	2	2	0	1	1	0
	3	5	2	1	2	0
	4	0	0	0	0	0
	5	0	0	0	0	0
NE		38	7	14	13	4
	SC	0	0	0	0	0
	1	4	1	0	2	1
	2	9	2	3	3	1
	3	17	4	5	6	2
	4	5	0	3	2	0
	5	3	0	3	0	0
SE		63	23	24	15	1
	SC	1	0	1	0	0
	1	2	0	0	2	0
	2	9	5	1	3	0
	3	26	8	12	6	0
	4	22	9	9	4	0
	5	3	1	1	0	1
SUL		35	15	10	8	2
	SC	2	1	0	0	1
	1	0	0	0	0	0
	2	1	0	0	1	0
	3	12	7	4	1	0
	4	16	6	4	6	0
	5	4	1	2	0	1
CO		13	4	5	4	0
	SC	0	0	0	0	0
	1	1	0	0	1	0
	2	2	1	0	1	0
	3	8	2	4	2	0
	4	1	1	0	0	0
	5	1	0	1	0	0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Considerando-se separadamente as regiões brasileiras, verifica-se que, na região Norte, as *Universidades* participaram com dois dos sete cursos participantes, ambos

avaliados com conceito 3. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os demais conceitos nesta combinação de categoria e região.

Os *Centros Universitários* da região Norte foram representados por dois cursos, os quais obtiveram os conceitos 2 e 3. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os demais conceitos nesta combinação de categoria e região. As *Faculdades* participaram com três cursos na região Norte, os quais receberam os conceitos 2 (um curso) e 3 (dois cursos). Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os demais conceitos nesta combinação de categoria e região. Já os *CEFET/IFET* não participaram com cursos na região Norte.

Na região Nordeste, as *Universidades* participaram com sete dos 38 cursos da Área de Tecnologia em Gastronomia oferecidos. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os conceitos 4 ou 5. O conceito modal 3 foi atribuído a quatro cursos. O conceito 1 foi atribuído a um curso, já o conceito 2, a dois cursos.

Os *Centros Universitários* contaram com 14 cursos participantes na região Nordeste, cinco dos quais receberam o conceito modal 3. Os conceitos 2, 4 e 5 foram atribuídos a três cursos, cada (21,4%, cada). Nenhum curso oferecido por *Centros Universitários* no Nordeste ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu conceito 1. As *Faculdades* foram representadas por 13 cursos na região Nordeste, seis dos quais receberam conceito 3, o conceito modal. Os conceitos 1 e 4 foram atribuídos a dois cursos, cada (15,4%, cada). Na região Nordeste, nenhum curso mantido por *Faculdades* ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu conceito 5. Os *CEFET/IFET* participaram com quatro cursos na região Nordeste, avaliados com conceitos 3 (dois cursos), 2 (um curso) e 1 (um curso). Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os conceitos 4 ou 5.

Na região Sudeste, as *Universidades* concentraram 23 dos 63 cursos de Tecnologia em Gastronomia da região. Dos cursos oferecidos em *Universidades*, nessa região, o conceito modal foi 4, atribuído a nove cursos. Os demais cursos receberam os conceitos 2 (cinco cursos), 3 (oito cursos) e 5 (um curso). Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu conceito 1.

Os *Centros Universitários* participaram com 24 cursos na região Sudeste, dos quais 12 obtiveram o conceito modal 3. O conceito 1 não teve curso atribuído, os conceitos 2 e 5 foram atribuídos a um curso, cada, e o conceito 4, a nove cursos. Um curso ficou Sem Conceito (SC) nesta combinação de Organização Acadêmica e região. Já as *Faculdades* foram representadas por 15 cursos na região Sudeste, dos quais nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu conceito 5. O conceito modal 3 foi atribuído a seis cursos. Aos demais cursos foram atribuídos os conceitos 1 (dois cursos), 2 (três cursos) e 4 (quatro cursos). Os *CEFET/IFET* participaram com apenas um curso, avaliado com conceito 5.

Dos 35 cursos da região Sul, 15 eram mantidos por *Universidades*, para os quais o conceito modal foi 3, atribuído a sete cursos. Os demais cursos receberam os conceitos 4 (seis cursos) e 5 (um curso). Neste tipo de organização, um curso da região Sul ficou Sem Conceito (SC), e nenhum recebeu os conceitos 1 ou 2.

Dos dez cursos participantes de *Centros Universitários* da região Sul, nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os conceitos 1 ou 2. Os conceitos restantes, 3 e 4, foram atribuídos a quatro cursos, cada, valor modal. E o conceito 5 foi atribuído a dois cursos. Quanto aos oito cursos vinculados a *Faculdades* na região Sul, seis receberam o conceito modal 4. Os conceitos 2 e 3 foram atribuídos a um curso, cada. Nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os conceitos 1 ou 5. Já os *CEFET/IFET* participaram com dois cursos na região Sul, dos quais um ficou Sem Conceito (SC), e o outro recebeu conceito 5.

Na região Centro-Oeste, quatro dos 13 cursos oferecidos eram mantidos por *Universidades*. Para esse tipo de Organização Acadêmica, nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os conceitos 1 ou 5. Os demais cursos receberam os conceitos 2 (um curso), 3 (dois cursos) e 4 (um curso).

Os *Centros Universitários* da região Centro-Oeste contaram com cinco cursos, quatro avaliados com conceito 3, e um, com conceito 5. Dos quatro cursos oferecidos em *Faculdades* na região Centro-Oeste, dois receberam o conceito modal 3, já os conceitos 1 e 2 foram atribuídos a um curso, cada. Nesta região, nenhum curso ficou Sem Conceito (SC) ou recebeu os demais conceitos. Já os *CEFET/IFET* não participaram com cursos na região Centro-Oeste.

No Gráfico 5.3, apresenta-se a distribuição do Conceito Enade, segundo a Organização Acadêmica da IES. Os cursos em *Faculdades* (linha vermelha) apresentam uma poligonal mais à esquerda do que as demais, denotando uma pior distribuição de Conceitos Enade. No outro extremo, não é possível reconhecer nenhuma poligonal predominante, já que há cruzamento das linhas referentes aos cursos mantidos por *CEFET/IFET* (linha laranja), e aos cursos mantidos por *Centros Universitários* (linha verde) e *Universidades* (linha azul).

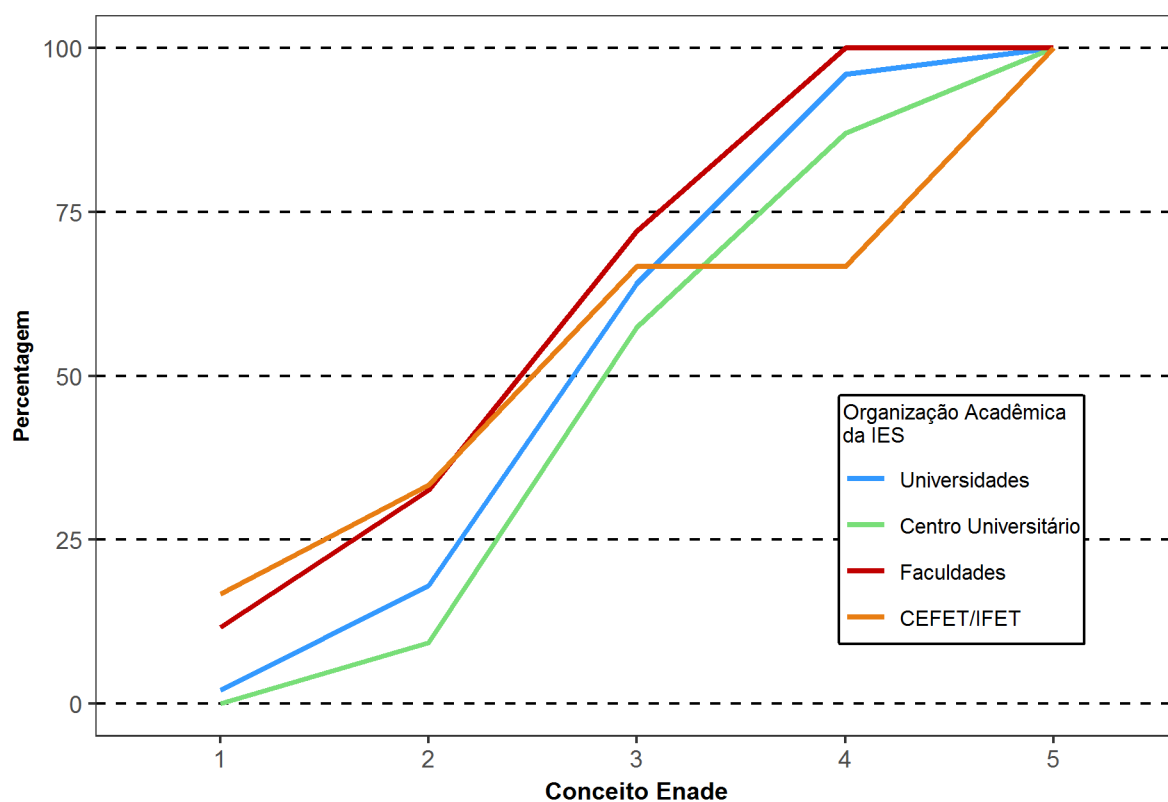


Gráfico 5.3 - Distribuição cumulativa do Conceito Enade segundo a Organização Acadêmica - Tecnologia em Gastronomia - Enade/2018

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

CAPÍTULO 6

ANÁLISE TÉCNICA DA PROVA

Este capítulo tem por objetivo apresentar o desempenho dos estudantes concluintes de Tecnologia em Gastronomia no Enade/2018. Para isso, foram calculadas as estatísticas básicas da prova em seu todo (seção 6.1.1), bem como as estatísticas relacionadas aos Componentes de Formação Geral (seção 6.1.2) e de Conhecimento Específico da Área (seção 6.1.3). Dadas as suas características, foram analisadas, em separado, as questões objetivas (seção 6.2) e as questões discursivas (seção 6.3). Para as questões objetivas, foram disponibilizados os índices de facilidade e de discriminação Ponto-Bisserial, também em separado, para os Componentes de Formação Geral (seção 6.2.1) e de Conhecimento Específico (seção 6.2.2). De cada componente, uma das questões foi escolhida para exemplificar a análise gráfica, relacionando-se as alternativas escolhidas pelos estudantes (inclusive o gabarito) com o número de acertos no componente. No Anexo I, apresenta-se a íntegra da análise gráfica para todas as questões objetivas. Para cada uma das questões discursivas, os conteúdos dos tipos mais comuns de respostas dos estudantes são apresentados e comparados com o padrão de respostas esperado (ver Anexo VIII com o padrão de respostas). Tomando-se como base as duas questões discursivas do Componente de Formação Geral, na seção 6.3.1.6, são apresentados comentários sobre a correção das respostas em relação à Língua Portuguesa.

Nas tabelas, constam as seguintes estatísticas das notas²⁰: média do desempenho na prova, erro padrão da média, desvio padrão, nota mínima, mediana e nota máxima para cada um de seus componentes. Tais estatísticas contemplam o total de estudantes concluintes da Área de Tecnologia em Gastronomia inscritos e presentes à prova do Enade/2018, tendo em vista agregações, ou por Grandes Regiões e o país como um todo, ou por Categoria Administrativa, Organização Acadêmica da IES e Modalidade de Ensino.

Em relação aos gráficos de distribuição de notas, o intervalo considerado foi de 10 unidades, aberto à esquerda e fechado à direita, com exceção do primeiro intervalo, $[0; 10]$, fechado em ambos os extremos. Para os gráficos de distribuição das notas das questões discursivas, foram consideradas mais duas categorias: questão em branco²¹ e nota zero.

²⁰ Uma definição dessas estatísticas pode ser encontrada no Glossário.

²¹ Nesse grupo estão incluídas também as respostas classificadas como nulas ou desconsideradas.

6.1 ESTATÍSTICAS BÁSICAS DA PROVA

Esta seção apresenta estatísticas selecionadas e histogramas da nota geral (6.1.1) e de cada componente: Formação Geral (6.1.2) e Conhecimento Específico (6.1.3). São também apresentadas estatísticas selecionadas de subpopulações, caracterizadas por Grande Região, Categoria Administrativa, Organização Acadêmica e Modalidade de Ensino.

6.1.1 Estatísticas Básicas Gerais

Na Tabela 6.1, são apresentadas as Estatísticas Básicas da prova, por Grande Região, dos estudantes concluintes de Tecnologia em Gastronomia. A *Média* das notas da prova, como um todo (nas seções seguintes serão analisados os Componentes de Formação Geral e de Conhecimento Específico) foi 49,9, sendo que os alunos da região Nordeste obtiveram a *Média* mais baixa (46,9), e os da região Sul, a *Média* mais alta (54,1). As demais médias foram: 47,2 na região Norte, 50,5 na região Sudeste e 49,2 na região Centro-Oeste. O *Desvio padrão* para o Brasil, como um todo, foi 14,6, sendo o maior *Desvio padrão* encontrado na região Sudeste (14,8), e o menor, na região Sul (13,5), indicando uma dispersão um pouco menor das notas dessa última região.

A região que obteve a maior nota *Máxima* foi a Sudeste (89,9), ao passo que a região que atingiu a menor nota *Máxima* foi a Centro-Oeste (82,9). A *Mediana* do Brasil, como um todo, foi 50,3, sendo a maior *Mediana* obtida na região Sul (54,5), e a menor, na Norte (46,2). A nota *Mínima* do Brasil foi zero, obtida por, pelo menos, um estudante na região Nordeste. A *Mínima* na região Sudeste foi 6,6, a maior nota *Mínima* dentre as cinco Grandes Regiões; nas demais foi 4,7 na região Norte, 1,9 na região Sul e 3,8 na região Centro-Oeste.

Considerando-se as notas, segundo Grande Região, observa-se que não existe diferença estatisticamente significativa ao nível de 95% entre as duas menores *Médias*, obtidas nas regiões Norte e Nordeste. Entretanto, existe diferença estatisticamente significativa entre as duas maiores, nas regiões Sudeste e Sul²².

²² Todas as comparações deste capítulo utilizam os intervalos de 95%. Os erros-padrão da média que possibilitam os testes estão disponíveis nas tabelas.

Tabela 6.1 – Estatísticas Básicas das Notas da Prova, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	49,9	47,2	46,9	50,5	54,1	49,2
Erro padrão da média	0,2	0,8	0,4	0,3	0,5	0,9
Desvio padrão	14,6	13,6	14,6	14,8	13,5	14,7
Mínima	0,0	4,7	0,0	6,6	1,9	3,8
Mediana	50,3	46,2	46,7	51,0	54,5	49,9
Máxima	89,9	83,6	86,2	89,9	86,5	82,9

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

O comportamento das notas dos estudantes de todo o Brasil pode ser observado no Gráfico 6.1, que apresenta um histograma com a distribuição das mesmas: uma distribuição unimodal com a moda no intervalo (50; 60], seguido de perto pelo intervalo (40; 50].

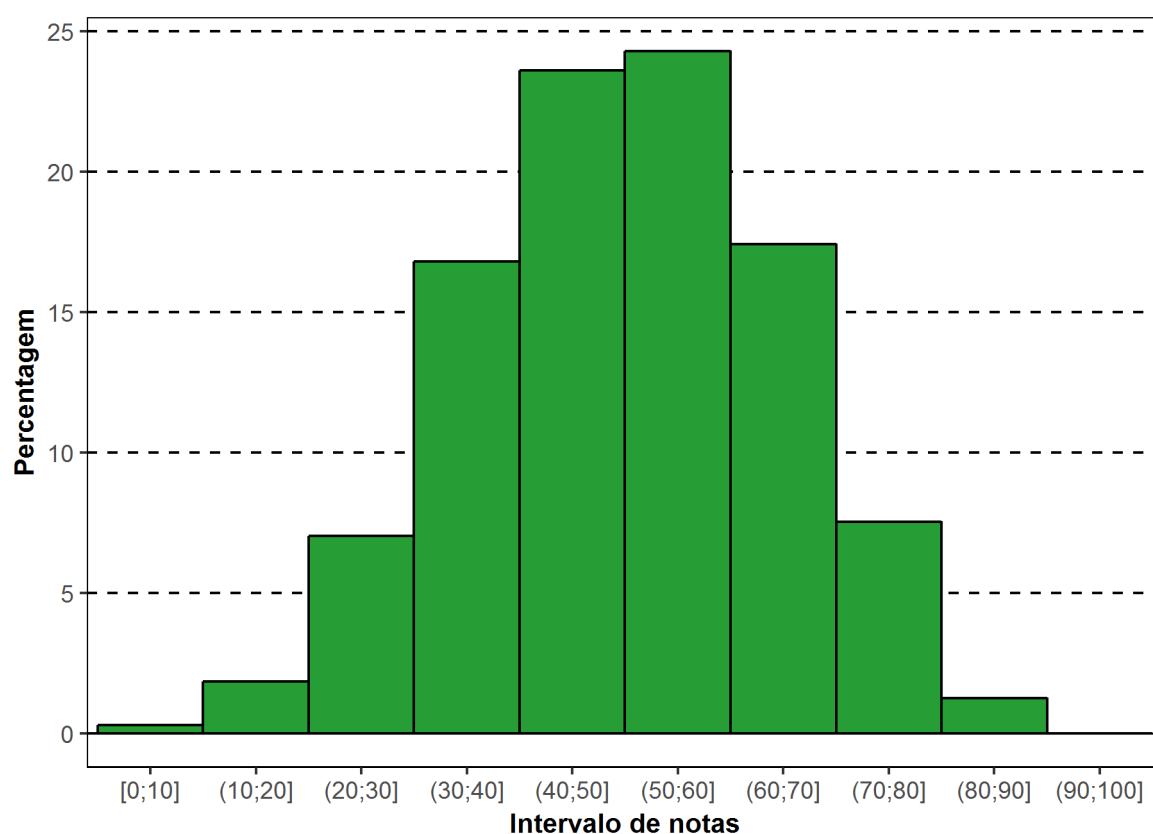


**Gráfico 6.1 - Histograma das Notas da Prova - Enade/2018
Tecnologia em Gastronomia**

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Na Tabela 6.2, são apresentadas informações referentes à *Média* da nota final, desagregadas por Categoria Administrativa, por Organização Acadêmica e por Modalidade de Ensino. A *Média* das notas da prova, como um todo, foi 49,9. Em relação à Categoria Administrativa, os estudantes das IES *Públicas* obtiveram *Média* mais baixa (49,5) que a

Média nacional, e os das IES *Privadas* obtiveram *Média* mais alta (50,0). Observa-se que não existe diferença estatisticamente significativa entre as médias das notas das IES *Públicas* e as das *Privadas*. A diferença entre as médias das regiões Sul e Nordeste (7,2), a maior e a menor *Média*, é superior à diferença entre a *Média* das IES *Públicas* e a das *Privadas* (0,5), caracterizando-se maior diversidade regional do que administrativa. O *Desvio padrão* para as IES *Públicas* (15,6) foi superior ao do Brasil, como um todo (14,6), indicando uma dispersão um pouco maior das notas nesta Categoria Administrativa.

No tocante à Organização Acadêmica, os *Centros Universitários* e as *Universidades* obtiveram *Média* mais alta que a nacional (51,2 e 50,6, respectivamente). A *Média* dos CEFET/IFET e a das *Faculdades* foram menores do que a nacional (49,0 e 47,0, respectivamente). Constata-se que existe diferença estatisticamente significativa ao nível de 95% entre a *Média* mais alta, 51,2 dos *Centros Universitários*, e a mais baixa, 47,0 das *Faculdades*

A *Média* da Modalidade *Educação a Distância* (51,0) foi superior à *Média* da *Educação Presencial* (49,9), mas a diferença entre elas não é estatisticamente significativa, ao nível de 95%.

Tabela 6.2 – Estatísticas Básicas das Notas da Prova, por Categoria Administrativa, por Organização Acadêmica e por Modalidade de Ensino – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Pública	Privada	Universidades	Centros universitários	Faculdades	CEFET/IFET	Educação Presencial	Educação a Distância
Média	49,5	50,0	50,6	51,2	47,0	49,0	49,9	51,0
Erro padrão da média	1,0	0,2	0,4	0,3	0,5	1,3	0,2	0,9
Desvio padrão	15,6	14,6	15,1	13,8	14,6	16,1	14,6	15,2
Mínima	10,6	0,0	0,0	7,7	0,0	10,6	0,0	2,9
Mediana	49,5	50,3	50,6	51,8	46,9	47,7	50,2	50,3
Máxima	86,5	89,9	89,9	87,5	86,2	85,0	89,9	86,4

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

6.1.2 Estatísticas Básicas no Componente de Formação Geral

Na Tabela 6.3, são apresentadas as Estatísticas Básicas em relação ao componente da prova que avalia a Formação Geral dos estudantes concluintes. Os alunos de todo o Brasil obtiveram desempenho médio de 41,6. Quanto à variabilidade, o *Desvio padrão* das notas dos estudantes do Brasil, como um todo, foi 18,4. A maior *Média* foi obtida na região Sul (45,0), e a menor, na região Norte (39,6). As demais médias foram: 39,9 na região Nordeste, 41,4 na região Sudeste e 41,1 na região Centro-Oeste. Já o maior *Desvio padrão*

foi obtido na região Centro-Oeste (18,9), e o menor, na região Norte (17,5). Os demais desvios padrões foram: 18,4 na região Nordeste, 18,5 na região Sudeste e 18,2 na região Sul.

A maior nota no Componente de Formação Geral da prova do Enade/2018 foi 98,4, obtida por, pelo menos, um aluno na região Nordeste. A menor nota *Máxima* foi obtida na região Centro-Oeste (87,4). A *Mediana* do Brasil, como um todo, foi 40,8, sendo a menor *Mediana* encontrada na região Norte (38,5), e a maior, na região Sul (44,5). A nota *Mínima* nessa parte foi zero em todas as regiões, sem exceção.

Considerando-se as notas, segundo Grande Região, observa-se que existe diferença estatisticamente significativa entre as *Médias* das notas do Componente de Formação Geral obtidas na região Sul, a maior Média, e todas as demais.

Tabela 6.3 – Estatísticas Básicas das Notas do Componente de Formação Geral, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	41,6	39,6	39,9	41,4	45,0	41,1
Erro padrão da média	0,3	1,0	0,5	0,4	0,6	1,2
Desvio padrão	18,4	17,5	18,4	18,5	18,2	18,9
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	40,8	38,5	38,8	40,6	44,5	39,5
Máxima	98,4	90,8	98,4	93,8	95,8	87,4

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

No Gráfico 6.2, pode-se verificar a avaliação do desempenho dos estudantes do Componente de Formação Geral, a partir do histograma da distribuição das notas correspondentes. A distribuição é unimodal, com moda em (40; 50], intervalo imediatamente anterior ao modal da distribuição de notas da prova, como um todo (Gráfico 6.1), seguido do intervalo (30;40]. Nota-se ainda que, no Gráfico 6.2, as notas apresentam maior dispersão do que as no Gráfico 6.1 (distribuição das notas da prova), confirmado pela comparação dos desvios padrões: 14,6 para a nota da prova, como um todo, e 18,4 para o Componente de Formação Geral.

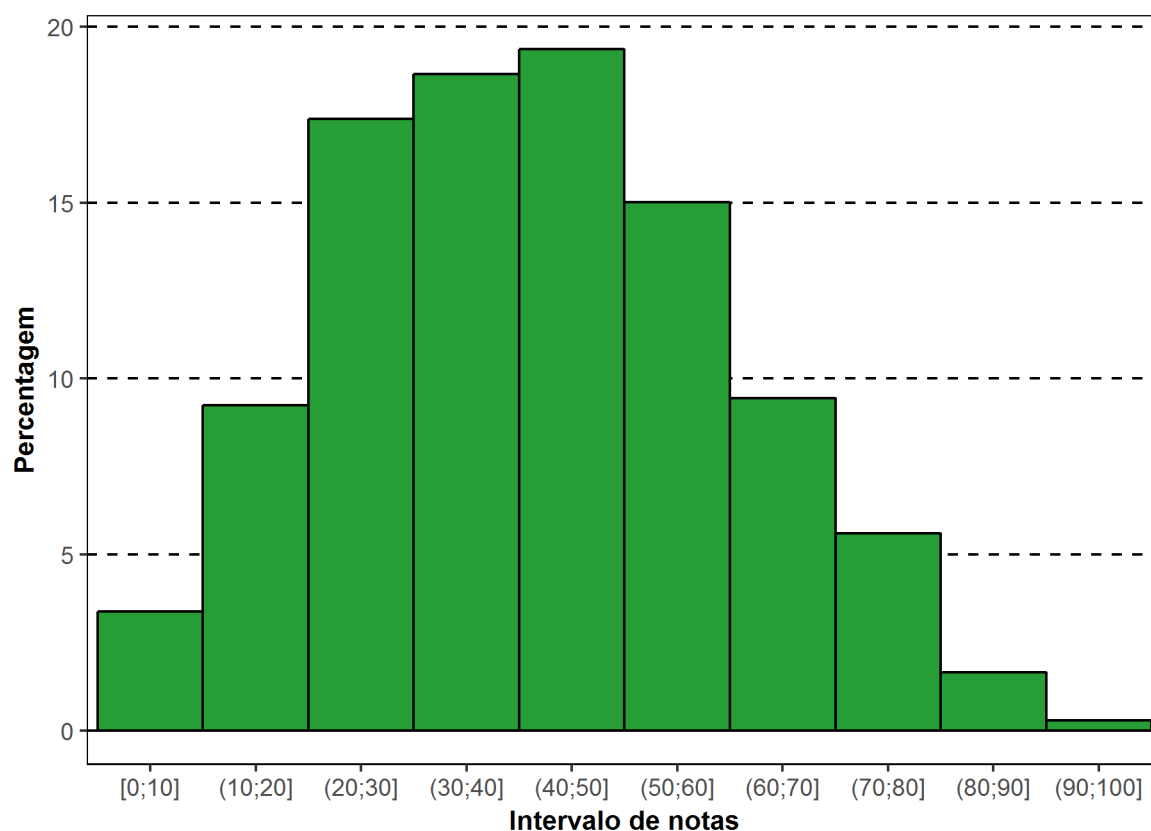


Gráfico 6.2 - Histograma das Notas do Componente de Formação Geral - Enade/2018 Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Na Tabela 6.4, são apresentadas as informações referentes ao desempenho dos concluintes do Componente de Formação Geral, em diferentes agregações: Categoria Administrativa, Organização Acadêmica e Modalidade de Ensino.

Observa-se que não existe diferença estatisticamente significativa entre as médias dos tipos de Categoria Administrativa: a maior *Média* obtida por estudantes de IES *Públicas* (42,2), e a menor, pelos de IES *Privadas* (41,5).

Nota-se que há diferença estatisticamente significativa entre a menor das médias dos quatro tipos de Organização Acadêmica, obtida nas *Faculdades* (38,9), e as médias obtidas em *Universidades* (41,8) e em *Centros Universitários* (42,8), a maior *Média*.

No que se refere à Modalidade de Ensino, a *Educação Presencial* apresentou menor *Média* do que a *Educação a Distância* (médias 41,4 e 44,4, respectivamente). Tais médias apresentam diferença estatisticamente significativa.

Tabela 6.4 – Estatísticas Básicas das Notas do Componente de Formação Geral, por Categoria Administrativa, por Organização Acadêmica e Modalidade de Ensino – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Pública	Privada	Universidades	Centros universitários	Faculdades	CEFET/IFET	Educação Presencial	Educação a Distância
Média	42,2	41,5	41,8	42,8	38,9	42,2	41,4	44,4
Erro padrão da média	1,3	0,3	0,4	0,4	0,6	1,7	0,3	1,1
Desvio padrão	19,9	18,4	18,5	18,3	18,1	20,4	18,3	19,7
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	38,5	40,9	40,7	42,5	37,8	38,6	40,5	43,7
Máxima	98,4	96,4	95,8	96,4	88,2	98,4	98,4	96,4

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

6.1.3 - Estatísticas Básicas do Componente de Conhecimento Específico

Na Tabela 6.5, são apresentadas as Estatísticas Básicas referentes ao Componente de Conhecimento Específico da área de Tecnologia em Gastronomia. A *Média* do desempenho dos alunos do Brasil, como um todo, foi 52,7. A maior *Média* foi obtida na região Sul (57,2), e a menor, na região Nordeste (49,2). As demais médias foram: 49,7 na região Norte, 53,5 na região Sudeste e 51,9 na região Centro-Oeste. Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* do Brasil, como um todo, foi 15,5, sendo o maior *Desvio padrão* observado nas regiões Sudeste (15,6), e o menor, na região Sul (14,2). Os demais desvios foram: 14,6 na região Norte, 15,5 na região Nordeste e 15,3 na região Centro-Oeste.

A *Mediana* das notas dos estudantes de todo o Brasil foi 53,8. A maior *Mediana* ocorreu na região Sul (58,5), e a menor, na região Nordeste (49,7). As demais medianas foram: 50,3 na região Norte, 55,1 na região Sudeste e 52,1 na região Centro-Oeste. A nota *Máxima* do Brasil, como um todo, foi 92,7, sendo obtida por, pelo menos, um aluno na região Sudeste. As demais notas máximas foram: 81,2 na região Norte, 88,8 na região Nordeste, 91,3 na região Sul e 82,7 na região Centro-Oeste. A nota *Mínima* foi zero em três regiões: Nordeste, Sul e Centro-Oeste, e 3,8 nas demais.

Observa-se que existe diferença estatisticamente significativa entre a maior das *Médias* das notas do Componente de Conhecimento Específico, da região Sul, e a das demais regiões.

Tabela 6.5 – Estatísticas Básicas das Notas do Componente de Conhecimento Específico, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	52,7	49,7	49,2	53,5	57,2	51,9
Erro padrão da média	0,2	0,9	0,4	0,4	0,5	1,0
Desvio padrão	15,5	14,6	15,5	15,6	14,2	15,3
Mínima	0,0	3,8	0,0	3,8	0,0	0,0
Mediana	53,8	50,3	49,7	55,1	58,5	52,1
Máxima	92,7	81,2	88,8	92,7	91,3	82,7

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Assim como nos Gráficos 6.1 e 6.2, no Gráfico 6.3, apresentado a seguir, é possível ser feita uma avaliação do desempenho de concluintes de Tecnologia em Gastronomia em relação ao Componente de Conhecimento Específico, com um histograma da distribuição das notas correspondentes. Essa também é uma distribuição unimodal, e o grupo modal é o (50; 60], o mesmo grupo modal da prova, como um todo.

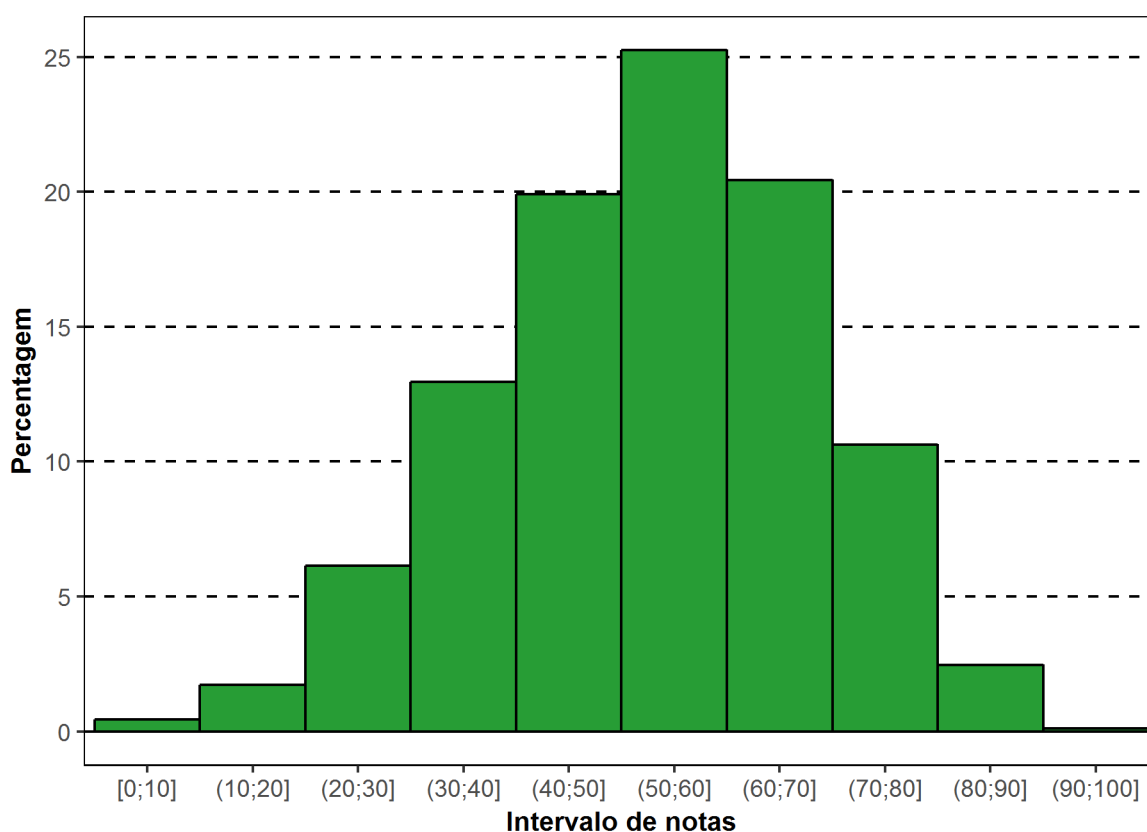


Gráfico 6.3 - Histograma das Notas do Componente Específico - Enade/2018 Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Na Tabela 6.6, é apresentada uma comparação dos resultados em relação à Categoria Administrativa, à Organização Acadêmica e à Modalidade de Ensino, agora levando-se em conta o desempenho de alunos do Componente de Conhecimento Específico da prova.

No que se refere à Organização Acadêmica, a maior *Média* foi a dos *Centros Universitários* (53,9), vindo a seguir a das *Universidades* (53,4), a dos *CEFET/IFET* (51,2) e, por fim, a das *Faculdades* (49,6). O maior *Desvio padrão*, e acima do valor para o Brasil, como um todo, foi o dos *CEFET/IFET* (17,0). As *Universidades* obtiveram a maior nota *Máxima* (92,7). Os *Centros Universitários* obtiveram nota *Máxima* 91,3; as *Faculdades*, 88,0; e os *CEFET/IFET*, 85,9. As medianas foram: 54,5 nas *Universidades*; 55,0 nos *Centros Universitários*, a maior delas; 51,8, nos *CEFET/IFET*; e 50,9, nas *Faculdades*, a menor. A nota *Mínima* foi zero nas *Universidades* e *Faculdades*; já nos *Centros Universitários* foi 3,8 e nos *CEFET/IFET*, 7,7, a maior nota *Mínima*. Observa-se que existe diferença estatisticamente significativa ao nível de 95% no Componente de Conhecimento Específico entre as notas das *Faculdades*, a menor *Média*, e as duas maiores médias das *Universidades* e dos *Centros Universitários*.

Quanto à Categoria Administrativa, observa-se um comportamento semelhante àquele da parte de Formação Geral e à prova, como um todo, ou seja, não existe diferença estatisticamente significativa entre as médias das IES *Públicas* (51,9) e as das IES *Privadas* (52,8). Neste caso também, como na prova como um todo, a maior *Média* foi obtida por alunos de IES *Privadas* de ensino.

Quanto ao comportamento das médias no que toca à Modalidade de Ensino, não há diferença estatisticamente significativa entre a *Média* da *Educação Presencial* (52,7) e a da *Educação a Distância* (53,1).

Tabela 6.6 - Estatísticas Básicas das Notas do Componente de Conhecimento Específico, por Categoria Administrativa, por Organização Acadêmica e por Modalidade de Ensino – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Pública	Privada	Universidades	Centros universitários	Faculdades	CEFET/IFET	Educação Presencial	Educação a Distância
Média	51,9	52,8	53,4	53,9	49,6	51,2	52,7	53,1
Erro padrão da média	1,1	0,2	0,4	0,4	0,5	1,4	0,2	0,9
Desvio padrão	16,3	15,4	15,8	14,6	15,6	17,0	15,5	15,9
Mínima	5,3	0,0	0,0	3,8	0,0	7,7	0,0	3,8
Mediana	52,3	54,0	54,5	55,0	50,9	51,8	53,8	54,0
Máxima	86,2	92,7	92,7	91,3	88,0	85,9	92,7	89,5

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

6.2 ANÁLISE DAS QUESTÕES OBJETIVAS

Esta seção apresenta estatísticas selecionadas e histogramas das Questões Objetivas de Formação Geral (6.2.1) e de Conhecimento Específico (6.2.2). São também apresentadas e comparadas as médias das subpopulações caracterizadas por Grande Região.

6.2.1 Componente de Formação Geral

Na Tabela 6.7, são apresentadas as Estatísticas Básicas relativas às oito questões objetivas do componente da prova que abrange a Formação Geral dos estudantes. A *Média* do Brasil foi 46,4. A menor *Média* foi encontrada na região Norte (44,1), e a maior, na região Sul (50,5). As demais médias foram: 45,1 na região Nordeste, 45,8 na região Sudeste e 46,6 na região Centro-Oeste. O *Desvio padrão* do Brasil foi 23,5, sendo que o maior *Desvio padrão* foi encontrado na Centro-Oeste (24,8), e o menor, na região Norte (22,4). Os demais desvios foram: 22,9 na região Nordeste, 23,8 na região Sudeste e 23,4 na região Sul.

As medianas do Brasil, como um todo, e de três das cinco regiões foram 50,0, e as das regiões Norte e Nordeste foram 37,5. A nota *Máxima* 100,0 foi alcançada em todas as Grandes Regiões. As notas mínimas (0,0) também foram iguais para todas as regiões.

Tabela 6.7 – Estatísticas Básicas das Notas das Questões Objetivas do Componente de Formação Geral, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	46,4	44,1	45,1	45,8	50,5	46,6
Erro padrão da média	0,3	1,3	0,7	0,5	0,8	1,6
Desvio padrão	23,5	22,4	22,9	23,8	23,4	24,8
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	50,0	37,5	37,5	50,0	50,0	50,0
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Na Tabela 6.8, são apresentados o Índice de Facilidade e o Índice de Discriminação (Ponto-Bisserial) para cada uma das questões objetivas do Componente de Formação Geral. Quanto ao Índice de Facilidade, foram usadas as seguintes cores para diferenciar o nível de dificuldade da questão:

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

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

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

As questões objetivas do Componente de Formação Geral, segundo o Índice de Facilidade, foram assim avaliadas: das oito questões, nenhuma teve o Índice de Facilidade classificado como *Muito fácil*, e uma questão foi tida como *Fácil*, por ter índice de acertos 0,61. Seis questões foram consideradas com índice de dificuldade *Médio*, situando-se no intervalo entre 0,41 e 0,60 do Índice de Facilidade, ou seja, houve entre 41,0% e 60,0% de acertos, enquanto uma questão foi classificada na categoria *Difícil*, situando-se no intervalo entre 0,16 e 0,40. Nenhuma questão apresentou menos de 15% de acertos, razão pela qual não houve questão classificada como *Muito difícil*.

O Índice de Facilidade variou de 0,26 a 0,61, e o de Discriminação, de 0,41 a 0,51.

Tabela 6.8 - Valor e Classificação dos Índices de Facilidade e de Discriminação (Ponto-Bisserial) das Questões Objetivas do Componente de Formação Geral, segundo o número da Questão – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Questão	Índice de Facilidade		Índice de Discriminação (Ponto-Bisserial)	
	Valor	Classificação	Valor	Classificação
1	0,49	Médio	0,51	Muito bom
2	0,61	Muito fácil	0,47	Muito bom
3	0,47	Médio	0,41	Muito bom
4	0,26	Difícil	0,51	Muito bom
5	0,43	Médio	0,50	Muito bom
6	0,42	Médio	0,45	Muito bom
7	0,49	Médio	0,50	Muito bom
8	0,55	Médio	0,50	Muito bom

Na Tabela 6.9, é apresentada a distribuição das questões, levando-se em conta simultaneamente a classificação dos dois índices. As oito questões tiveram Índice de Discriminação *Muito bom* e figuraram nos três níveis de dificuldade *Fácil*, *Médio* e *Difícil*; uma classificada na categoria *Fácil* (a questão 2) do Índice de Facilidade, seis na categoria *Médio* (questões 1, 3, 5, 6, 7 e 8), e uma, na categoria *Difícil* (a questão 4). Em particular, as questões 1 e 4 foram as que apresentaram o maior poder discriminatório, ambas com índice 0,51, já a questão 1 foi considerada *Médio*, e a questão 4, *Difícil*, em termos de facilidade, com proporções de 0,49 e 0,26 acertos, respectivamente. O máximo de acertos foi alcançado pela questão 2, com um Índice de Facilidade de 0,61.

Tabela 6.9 - Número de Questões Objetivas do Componente de Formação Geral por Índice de Discriminação (Ponto-Bisserial), segundo Índice de Facilidade – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Índice de Facilidade	Índice de Discriminação (Ponto Bisserial)			
	Fraco	Médio	Bom	Muito bom
Muito difícil				
Difícil				1
Médio				6
Fácil				
Muito fácil				1

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

No Gráfico 6.4, para exemplificar, analisa-se o comportamento da questão de número 4 de Formação Geral. Trata-se de uma questão considerada *Difícil*, em relação à facilidade e a que obteve, juntamente com a questão 1, o maior Índice de Discriminação dessa parte da prova.

Neste gráfico, cada uma das cinco curvas representa o percentual de respostas em determinada alternativa da questão, em função do número de acertos dos estudantes nessa parte da prova (Formação Geral/Múltipla Escolha), antes de possíveis eliminações pelo critério do Ponto-Bisserial. A curva em verde corresponde à alternativa B, a alternativa correta para essa questão. Observa-se que entre os estudantes com menor número de acertos, nessa parte do exame, a situação mais frequente foi a escolha da alternativa C (em preto), incorreta. Por exemplo, entre os estudantes que acertaram três questões, 37,0% escolheram a alternativa C (em preto), 22,6% escolheram a alternativa E (em vermelho), 17,7% escolheram a alternativa D (em laranja), 13,1% escolheram a alternativa B (em verde), e 9,1%, a A (em azul). Entre os que acertaram três respostas entre as questões de múltipla escolha de Formação Geral, 0,3% deixou a questão em branco, e 0,1% marcou mais de uma alternativa, invalidando a questão. À medida que o número de acertos aumenta, indicando desempenho melhor nessa parte da prova, aumenta concomitantemente a proporção de estudantes que selecionaram a alternativa correta B, atingindo 100% para os estudantes com oito acertos. Essa análise permite verificar como a questão discriminou os grupos de desempenho, justificando-se o alto índice obtido na questão.

Cumpre notar que não é possível inferir deste gráfico nem o índice de facilidade (que seria uma média da proporção ponderada pela quantidade de alunos com cada uma das notas), nem o índice de discriminação Ponto-Bisserial, por razão equivalente. No caso extremo, no qual a grande concentração dos acertos dos alunos fosse abaixo de quatro, o índice de facilidade seria obrigatoriamente abaixo de 20% (neste exemplo). Caso a concentração fosse em seis acertos ou mais, o índice seria obrigatoriamente acima de 50%.

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

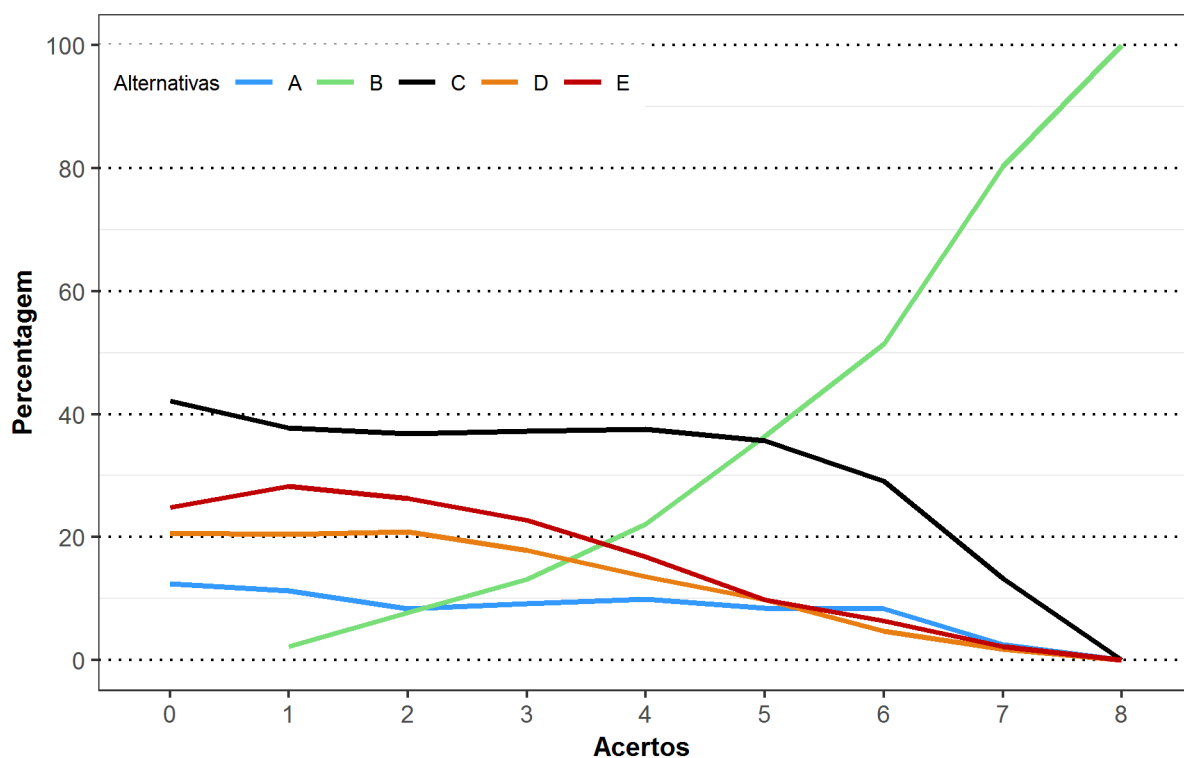


Gráfico 6.4 - Análise Gráfica da questão 4 [GABARITO = B] - de Formação Geral Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

6.2.2 Componente de Conhecimento Específico

Na Tabela 6.10, são apresentadas as Estatísticas Básicas em relação às questões objetivas do Componente de Conhecimento Específico da prova de Tecnologia em Gastronomia, por Grande Região. Nessa parte da prova, uma questão foi anulada pela Comissão Assessora da Área, a questão 16. Além disso, como será discutido ainda nesta seção, quatro questões objetivas do Componente de Conhecimentos Específicos não foram usadas no cômputo das notas por terem sido descartadas pelo critério do Ponto-Bisserial. Assim, as notas foram calculadas com base em 22 das 27 questões objetivas de Conhecimentos Específicos.

A *Média* do Brasil deste componente foi 52,9. A menor *Média* foi observada na região Norte (49,1), e a maior, na região Sul (57,5). O *Desvio padrão* de todo o Brasil foi 16,3, sendo o menor *Desvio padrão* encontrado na região Sul (15,2), e o maior, na região Sudeste (16,4).

A *Mediana* de todo o Brasil foi 54,5, o mesmo valor da *Mediana* encontrada na região Sudeste. Nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste, a *Mediana* foi menor: 50,0, em cada uma dessas regiões. Na região Sul, a *Mediana* foi maior, 59,1. A nota *Máxima* da prova foi

95,5, obtida nas questões objetivas do Componente de Conhecimento Específico, por, pelo menos, um aluno da região Sudeste. A nota *Mínima* foi zero em quatro das cinco Grandes Regiões. A região Norte teve nota *Mínima* 4,5.

Tabela 6.10 – Estatísticas Básicas das Notas das Questões Objetivas do Componente de Conhecimento Específico, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	52,9	49,1	49,5	53,8	57,5	52,0
Erro padrão da média	0,2	0,9	0,5	0,4	0,5	1,0
Desvio padrão	16,3	15,6	16,1	16,4	15,2	16,1
Mínima	0,0	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	54,5	50,0	50,0	54,5	59,1	50,0
Máxima	95,5	86,4	90,9	95,5	90,9	86,4

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Na Tabela 6.11, são apresentados os Índices de Facilidade e Discriminação (Ponto-Bisserial) das questões objetivas do Componente de Conhecimento Específico, para os estudantes de Tecnologia em Gastronomia. Para facilitar a diferenciação das questões, serão usadas as mesmas cores da Tabela 6.8 para as diferentes classificações dos Índices de Facilidade e de Discriminação. Observa-se que uma questão (a questão 16) foi anulada pela CAA e que as análises dizem respeito às 26 questões válidas.

A partir do Índice de Facilidade obtido, pode-se concluir que quase dois quintos das questões objetivas da prova foram considerados, pelo menos, *Difícil*: das 26 questões válidas, 10 foram classificadas como *Difícil* ou como *Muito difícil*. Nove questões foram classificadas como *Fácil*, e uma foi considerada como *Muito fácil*. Outras seis questões foram classificadas como *Médio*, em termos de facilidade.

Já quanto aos índices de discriminação das questões objetivas do Componente de Conhecimento Específico da prova, obtém-se como resultado a seguinte classificação: dez das 26 questões foram consideradas boas, enquanto seis delas tiveram Índice de Discriminação *Muito bom*. Assim, para pouco mais de 60% das questões – 16 em 26 – os Índices de Discriminação foram *Bom* ou *Muito bom*. Dentre as demais, seis delas foram classificadas como *Médio*, e outras quatro, como *Fraco*, sendo dez, por conseguinte, a quantidade de questões nos dois patamares mais baixos de discriminação. Constata-se, assim, que a prova – no que se refere ao Componente de Conhecimento Específico – possuía boa capacidade de discriminar entre aqueles que dominam ou não o conteúdo.

Tabela 6.11 – Valor e Classificação dos Índices de Facilidade e de Discriminação (Ponto-Bisserial) das Questões Objetivas do Componente de Conhecimento Específico, segundo o número da Questão – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Questão	Índice de Facilidade		Índice de Discriminação (Ponto-Bisserial)	
	Valor	Classificação	Valor	Classificação
9	0,43	Médio	0,32	Bom
10	0,28	Difícil	0,17	Fraco
11	0,55	Médio	0,48	Muito bom
12	0,24	Difícil	0,31	Bom
13	0,33	Difícil	0,23	Médio
14	0,51	Médio	0,31	Bom
15	0,31	Difícil	0,23	Médio
16	ANULADA			
17	0,34	Difícil	0,09	Fraco
18	0,19	Difícil	0,16	Fraco
19	0,89	Muito fácil	0,34	Bom
20	0,24	Difícil	0,18	Fraco
21	0,57	Médio	0,20	Médio
22	0,34	Difícil	0,25	Médio
23	0,66	Fácil	0,39	Bom
24	0,15	Muito difícil	0,21	Médio
25	0,31	Difícil	0,24	Médio
26	0,66	Fácil	0,47	Muito bom
27	0,69	Fácil	0,40	Muito bom
28	0,61	Muito fácil	0,39	Bom
29	0,55	Médio	0,35	Bom
30	0,67	Fácil	0,45	Muito bom
31	0,63	Fácil	0,38	Bom
32	0,43	Médio	0,33	Bom
33	0,67	Fácil	0,47	Muito bom
34	0,61	Muito fácil	0,41	Muito bom
35	0,85	Fácil	0,36	Bom

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Na Tabela 6.12, é apresentada a distribuição das questões levando-se em conta simultaneamente a classificação dos dois índices. Dentre as seis questões que alcançaram os maiores índices de discriminação (*Muito bom*), uma delas foi classificada com o maior Índice de Discriminação, a de número 11. Seu índice foi 0,48, e, quanto ao índice de Facilidade, foi classificada como *Médio*, com 55% dos estudantes marcando a opção correta. A questão de número 24 foi a mais difícil dentre as 26 questões específicas válidas, com baixo Índice de Facilidade, apenas 15% de acertos. Essa questão apresentou poder discriminatório *Médio*, 0,21, o que comprova ter sido a mais difícil para os estudantes. Destacam-se, também, as questões 10 e 17, com Índice de Facilidade 0,28 e 0,34, respectivamente, o que, em termos percentuais, corresponde a 28% e a 34% de estudantes que responderam acertadamente. Já 0,17 e 0,09 foram o seu Índice de Discriminação. Tais questões foram, portanto, pelo critério Ponto-Bisserial, consideradas inadequadas. Por isso, as questões 10 e 17, além das questões 18 e 20, foram eliminadas do cálculo da nota final.

Tabela 6.12 – Número de Questões Objetivas do Componente de Conhecimento Específico por Índice de Discriminação (Ponto-Bisserial), segundo Índice de Facilidade – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

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

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

A título de exemplo das análises do comportamento das questões objetivas, no Gráfico 6.5, analisa-se a questão 11 do Componente de Conhecimento Específico. Essa questão foi considerada, pelas respostas dos estudantes avaliados na prova, como uma questão com nível de facilidade *Médio*, 0,55, ou seja, 55% dos estudantes assinalaram acertadamente a opção E, correspondente ao gabarito. Como já comentado, seu Índice de Discriminação foi igual a 0,48, classificado como *Muito bom*, o maior valor de discriminação.

Neste gráfico, cada uma das cinco curvas representa o percentual de respostas em determinada alternativa da questão 11, em função do número de acertos dos estudantes nessa parte da prova, antes de possíveis eliminações de questões pelo critério do Ponto-Bisserial. A alternativa correta E, representada no gráfico pela curva em vermelho, foi escolhida em maiores proporções pelos alunos com desempenho melhor nessa parte da prova. Já as alternativas incorretas, também denominadas distratores, foram selecionadas, principalmente, por aqueles com notas mais baixas. Observa-se que a soma não é 100%, por causa das questões não respondidas ou com mais de uma opção marcada. Aqueles com nota zero, na sua totalidade, deixaram essa questão em branco ou marcaram mais de uma alternativa, comportamento considerado inválido. A proporção de alunos que selecionou a resposta correta E aumenta gradativamente, chegando a atingir 100% para 22 acertos ou mais, enquanto a proporção dos que escolheram alternativas incorretas decai, a partir de três ou quatro acertos, em função do número de acertos nessa parte da prova.

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

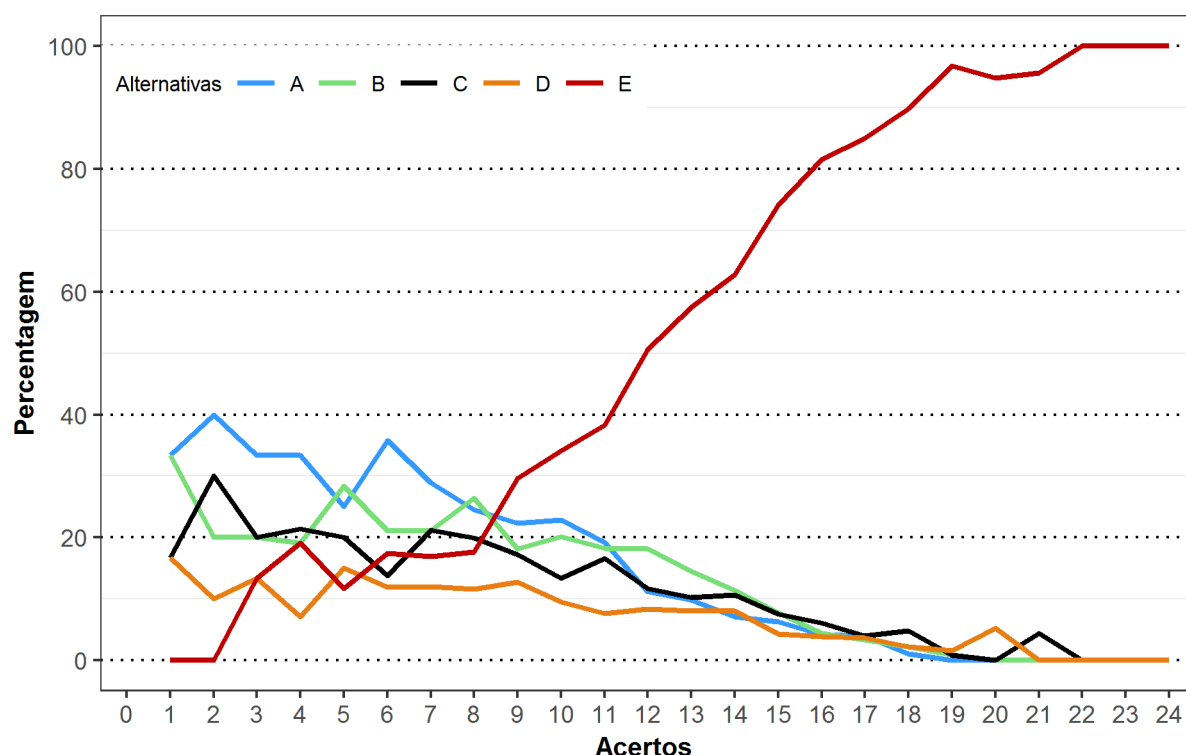


Gráfico 6.5 - Análise Gráfica da questão 11 [GABARITO = E] - de Conhecimento Específico Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

6.3 ANÁLISE DAS QUESTÕES DISCURSIVAS

Esta seção apresenta estatísticas selecionadas e histogramas das Questões Discursivas de Formação Geral (6.3.1) e Conhecimento Específico (6.3.2). São também apresentadas e comparadas as médias de subpopulações, caracterizadas por Grande Região.

6.3.1 Componente de Formação Geral

As análises dos resultados de desempenho dos estudantes de Tecnologia em Gastronomia nas duas questões discursivas relativas à Formação Geral encontram-se na Tabela 6.13 e no Gráfico 6.6.

Na Tabela 6.13, observa-se que a nota *Média* nesse conjunto de questões foi inferior à obtida nas objetivas. Os estudantes de todo Brasil obtiveram, em Formação Geral, *Média* 46,4 nas questões objetivas e 34,2 nas questões discursivas. Pode-se notar também que o *Desvio padrão* nesse conjunto de questões foi menor do que o obtido nas objetivas: 23,5 nas questões objetivas e 19,5 nas questões discursivas. A maior *Média* foi obtida na região Sul (36,7), e a menor, na região Nordeste (32,1).

A *Mediana* de todo o Brasil, neste componente, foi 37,0. Nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste, a *Mediana* foi menor, respectivamente 35,0, 34,5 e 35,5. Nas demais regiões, foi maior que o valor para o Brasil: Sudeste (37,5) e Sul (39,0). A nota *Máxima* (96,0) foi obtida nas regiões Nordeste e Sul, sendo 77,0 a *Máxima* na região Norte, 90,5, na região Sudeste e 80,5 na região Centro-Oeste. A nota *Mínima* (0,0) foi a mesma em todas as regiões do Brasil.

Tabela 6.13 – Estatísticas Básicas das Notas das Questões Discursivas do Componente de Formação Geral, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	34,2	32,9	32,1	34,7	36,7	32,9
Erro padrão da média	0,3	1,1	0,6	0,4	0,7	1,2
Desvio padrão	19,5	19,4	20,3	19,1	19,2	18,6
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	37,0	35,0	34,5	37,5	39,0	35,5
Máxima	96,0	77,0	96,0	90,5	96,0	80,5

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

No Gráfico 6.6, está representada a distribuição das notas nas questões discursivas do Componente de Formação Geral. A moda dessa distribuição ocorre no intervalo (40; 50], seguida muito de perto pelo intervalo (30; 40]. Destaca-se também, como um máximo local, o intervalo [0; 10], com distribuição de 15,7% do total de notas, sendo que no intervalo [0; 10] inclui-se, além da nota zero, a frequência de alunos que deixaram esse tipo de questão em branco.

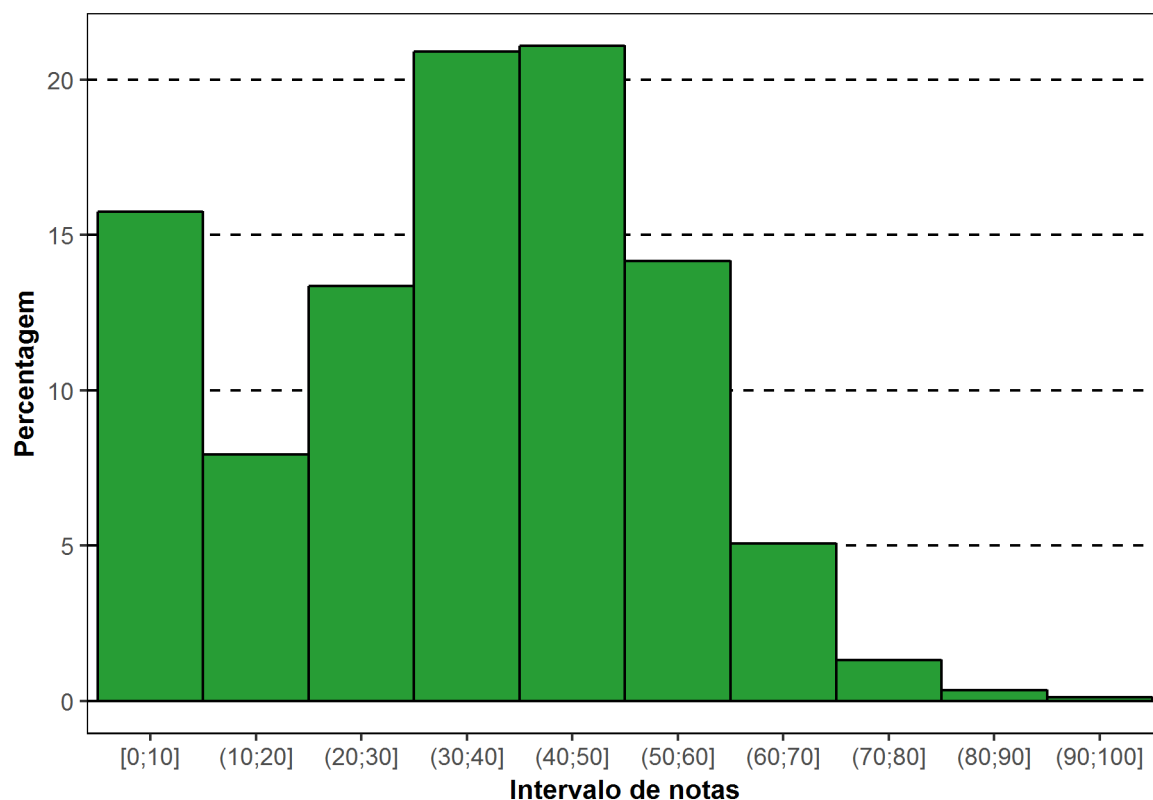


**Gráfico 6.6 - Histograma das Notas das Questões Discursivas
do Componente de Formação Geral - Enade/2018
Tecnologia em Gastronomia**

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

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

Cumprе esclarecer que, tendo-se em vista que as questões discursivas de Formação Geral são padronizadas, ou seja, constam de todas as provas, os comentários da Banca são os mesmos para todas as carreiras acadêmicas, sendo direcionados a todos os estudantes que participaram do Enade/2018.

A seguir, serão analisados os desempenhos da Área de Tecnologia em Gastronomia nas duas questões discursivas de Formação Geral do Enade/2018, comparando-se os resultados obtidos com comentários para cada questão.

6.3.1.1 Análise de Conteúdo da Questão Discursiva 1 do Componente de Formação Geral

Os dados de Tecnologia em Gastronomia, obtidos a partir das respostas à questão 1, encontram-se na Tabela 6.14 e no Gráfico 6.7. Nessa questão – a de melhor desempenho entre as duas de Formação Geral – os alunos de todo o Brasil tiveram *Média* 31,9. A maior *Média* para a questão 1 foi obtida na região Sul (34,7), e a menor, na região Centro-Oeste (29,7). Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* de todo o Brasil foi 24,9. O menor *Desvio padrão* foi obtido na região Centro-Oeste (23,3), e o maior *Desvio padrão* foi obtido na região Nordeste (25,3).

A *Mediana* do Brasil e de quatro das cinco regiões foi 30,0. Na região Sul, a *Mediana* foi maior, 40,0. A nota *Máxima* foi 100,0 em quase todas as regiões, com exceção da região Norte, cuja nota *Máxima* foi 90,0. A nota *Mínima* da questão discursiva 1 foi zero em todas as Grandes Regiões, sem exceção.

Tabela 6.14 – Estatísticas Básicas das Notas de Conteúdo da Questão Discursiva 1 do Componente de Formação Geral, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	31,9	30,5	30,1	32,2	34,7	29,7
Erro padrão da média	0,4	1,4	0,7	0,6	0,9	1,5
Desvio padrão	24,9	24,0	25,3	24,8	25,1	23,3
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	30,0	30,0	30,0	30,0	40,0	30,0
Máxima	100,0	90,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

No Gráfico 6.7, mostra-se a distribuição das notas na questão discursiva 1 do Componente de Formação Geral. Observa-se que a moda foi o intervalo (40;50], com 19% dos participantes. A frequência dos alunos que deixaram a resposta a essa questão em branco, 15,5%, foi a segunda maior, constituindo-se um máximo local da distribuição. Essa proporção, acrescida das notas zero, chega a um quarto dos participantes do exame.

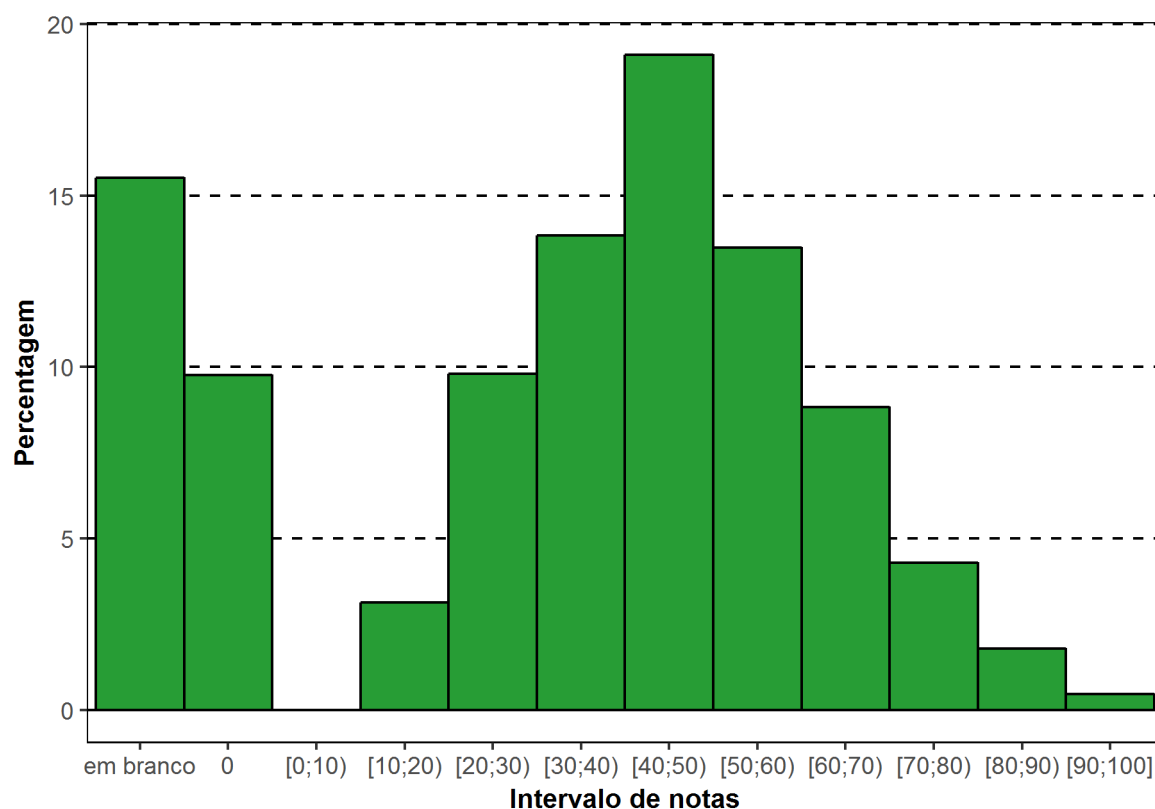


Gráfico 6.7 - Histograma das Notas das Conteúdo da Questão Discursiva 1 do Componente de Formação Geral - Enade/2018
Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

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

A Questão 1 exigia do aluno um posicionamento sobre conteúdo humanista e crítico. O comando da questão solicitava a redação de um texto que formulasse e articulasse argumentos consistentes envolvendo temas previstos na Portaria nº 444, de 30 de maio de 2018, que dispõe sobre o componente de Formação geral do Enade 2018, tais como: solidariedade/violência, tolerância/intolerância, inclusão/exclusão, sexualidade, relações de gênero e relações étnico-raciais (art. 7º, item VIII), bem como ética, democracia e cidadania (art. 7º, item I).

O enunciado da questão buscava o estabelecimento da relação de três dimensões – os Direitos Humanos, a Democracia e as *Fake News*. Para isso, recorreu a quatro suportes: a reprodução de uma foto e três fragmentos adaptados de textos que foram disponibilizados em páginas da Internet (da Anistia Internacional, do Jornal El País-Brasil e do Labic-Laboratório de estudos sobre Imagem e Cibercultura). Os fragmentos traziam dados sobre o aumento do número de assassinatos de grupos minoritários, as origens e o trabalho da

vereadora Marielle Franco, sua luta pelos Direitos Humanos, seu assassinato, e a produção de *fake news*.

O comando solicitava um texto abordando dois tópicos: o tensionamento entre a defesa dos Direitos Humanos e a produção de notícias falsas, tendo como base a vereadora Marielle – a defesa dos Direitos Humanos realizada por ela e as notícias falsas divulgadas após a sua morte. As *fake news* também estavam presentes no segundo tópico de análise: os prejuízos que provocam para a sociedade democrática.

Por um lado, os textos selecionados para constituir o enunciado da questão continham apoio suficiente para formulação e articulação de argumentos para discorrer sobre o tensionamento entre a atuação da Marielle em defesa dos Direitos Humanos e *fake news*. Por outro, havia ênfase nos aspectos biográficos e na trajetória da vereadora Marielle, o que levou a respostas pouco focadas no comando, que discutiam a vida e a morte da vereadora, sua importância como um ícone dos Direitos Humanos, opiniões em torno do seu assassinato, até mesmo sobre a responsabilidade pelo crime, muitos textos com a presença/defesa de *fake news* ou produção de novas. O foco sobre Marielle também ensejou respostas basicamente centradas na questão da violência. Foram frequentes as interpretações com viés político-partidário, não previstas no padrão de resposta.

O item do comando que solicitava a discussão sobre democracia e *fake news* encontrou menos apoio nos textos. Apesar de se esperar que graduandos tivessem maturidade, inclusive política, para demonstrar alguma compreensão dos aspectos principais que envolvem o convívio democrático, esse aspecto foi pouco discutido e, quando presente, quase sempre foi apenas mencionado, numa quase reprodução do comando.

A falta de entendimento do que é o conceito de Direitos Humanos também foi percebida nas respostas, seja para recomendá-lo como importante para a sociedade, seja para criticá-lo como algo que defende bandidos. Foi marcante a ideia que vincula Direitos Humanos a direitos apenas das minorias. Não foi incomum encontrar respostas que personificavam os Direitos Humanos, tratando-os como sujeito de alguma ação que deveria ser implementada na sociedade em geral ou em casos específicos.

As *fake news* foram citadas muitas vezes, mas pouco explicadas, conforme previsto no padrão de resposta. O argumento utilizado geralmente vinculava as consequências de *fake news* para a imagem da Marielle, ou seja, centrava no fato em si, já indicado no enunciado, sem qualquer análise ou aprofundamento próprio.

É importante salientar que muitas respostas, provavelmente de grupos vinculados a cursos específicos, continham argumentações recorrentes: os Direitos Humanos como algo vinculado à Constituição e a tratados dos quais o Brasil é signatário; as *fake news* como

produto do mundo digital e globalizado, relacionado à era da pós-verdade; a discussão sobre o papel das mídias sociais e da imprensa.

Como já apontado, houve baixa quantidade de respostas contemplando o segundo tópico do comando – prejuízos da produção de notícias falsas para a sociedade democrática; fato motivado, possivelmente, pela falta de um elemento que ressaltasse esse ponto nos textos motivadores. De modo geral, os estudantes não conseguiram recorrer a conhecimentos tácitos sobre democracia para construir argumentos próprios. As respostas que abordavam o tema, geralmente estavam vinculadas à ideia do direito à verdade, do direito à integridade da pessoa ou dos direitos gerais garantidos pela Constituição.

A relação da questão com o momento político brasileiro foi indicada em um número expressivo de respostas. Por vezes, apenas questionando a temática da questão – caso Marielle – em uma prova para avaliar o Ensino Superior no Brasil ou a importância dos Direitos Humanos na atual conjuntura política do país, levando à anulação da resposta. Houve também interpretações das consequências do uso das *fake news* no processo eleitoral de 2018, influenciando a escolha consciente e livre das pessoas.

As respostas demonstraram atenção político social frente a esses temas, porém com pouco domínio conceitual do campo de conhecimento sobre Direitos Humanos, *fake news* e democracia.

Em termos da linguagem adotada pelos alunos, há dois grandes grupos de respostas. No primeiro grupo, os que responderam de forma clara, com autonomia de pensamento e explicitação de justificativas para os aspectos solicitados no enunciado, demonstrando conhecimento sobre o que significam Direitos Humanos, *fake news* e democracia, além da articulação entre essas questões. Por outro lado, um segundo grupo dos que não conseguiram ir além do que foi citado no enunciado, apenas repetindo-o, muitas vezes desviando o foco da questão para temas correlatos, como a vida de Marielle ou a violência. Nesse segundo grupo, mais facilmente foram encontradas respostas desconexas e mal articuladas, com textos confusos que explicitam o não conhecimento sobre o tema e a falta de adequação à linguagem, necessária a um concluinte do Ensino Superior.

As abordagens dos Direitos Humanos mais recorrentes nas respostas corretas foram: a referência da Marielle como representante/ícone dos DH; e os DH como direitos previstos na Constituição e em tratados internacionais dos quais o Brasil é signatário. No entanto, também foram encontradas críticas aos Direitos Humanos, tais como: DH vistos como “direitos de bandidos”; a defesa pouco embasada de frases de efeito como “direitos humanos para humanos direitos”. Também chamou atenção o tratamento dos DH como um personagem, ou um órgão público, evidenciando desconhecimento sobre o tema.

Em relação às *fake news*, dois argumentos previstos pelo padrão de respostas foram os mais presentes: a noção de que o mundo globalizado e a facilidade de reprodução de informações pelas mídias atuais levam à criação de mentiras que são compartilhadas e que geram consequências; a Marielle como alvo de *fake news* que tentaram desconstruir sua luta e seu legado. Também foi frequente a ideia de que a produção de informações falsas é realizada por uma imprensa tendenciosa com intenção de manipular a informação.

No item relacionado a *fake news* e democracia, as respostas corretas afirmavam que as *fake news* inviabilizam o acesso à verdade e à garantia da integridade de um estado Democrático de Direito. Também foi abordada a influência das *fake news* nos resultados das eleições dos últimos anos, nos estados Unidos e no Brasil, gerando consequências para a vida das pessoas. Por fim, um outro aspecto abordado nas respostas a este tópico foi a polarização da sociedade em termos políticos, com a afirmação de que as *fake news* dificultam o debate, estimulam posições extremas e rivalidades prejudiciais à convivência em uma democracia plena.

A notas mais fracas (de zero a 35) foram cerca de 20% das respostas corrigidas – as que não estavam em branco nem foram desconsideradas ou anuladas. Foram respostas que se restringiam a cópia ou paráfrases do enunciado; as que tinham foco em desdobramentos políticos e policiais do caso Marielle; as que tinham argumentação confusa e/ou incompleta.

A grande maioria das notas, em torno de 65%, foi mediana, entre 40 a 70. Nesse grupo ficaram as respostas que continham alguma abordagem adequada sobre Direitos Humanos, sobre as atividades da vereadora Marielle e sobre as *fake news* divulgadas após sua morte. As notas mais altas deste grupo foram para respostas que incluíram a questão do tensionamento, quase sempre, em um texto coerente e consistente. Muitas vezes, a nota mediana foi consequência do baixo índice de respostas à segunda parte do comando, que solicitava a discussão sobre os prejuízos das *fake news* para a democracia.

As melhores notas só foram obtidas por aqueles que incluíram a discussão sobre os prejuízos das *fake news* para a democracia. Apenas 15% das respostas corrigidas receberam avaliação igual ou superior a 75.

A deficiência principal detectada pelos corretores foi a dificuldade de grande parte dos alunos para interpretar o enunciado da questão e para se expressar em textos consistentes. De modo geral, os temas foram tratados de forma fragmentada e pouco analítica. Além disso, chamou à atenção a predominância do lugar comum na construção argumentativa das respostas, a superficialidade do debate em torno da democracia e o desconhecimento de conceitos como Direitos Humanos, esses confundidos com Instituições e até pessoas.

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

Na Tabela 6.15, mostra-se que o desempenho médio dos estudantes na questão discursiva 2 (média 27,4) foi inferior ao obtido na questão discursiva 1 (média 31,9). A região Sul foi aquela cuja *Média*, também nessa questão, foi maior (29,1), enquanto a de menor *Média* foi a região Nordeste (25,9). Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* de todo o Brasil foi 20,1, inferior ao obtido na questão discursiva 1 (24,9). O maior desvio nessa questão foi obtido na região Nordeste (20,9), enquanto o menor foi obtido na região Sul (19,6).

A *Mediana* de todo o Brasil foi 25,0, a mesma de duas regiões: Norte e Nordeste. Nas demais regiões, a *Mediana* foi maior: 30,0. A nota *Máxima* (100,0) foi obtida em três regiões: Nordeste, Sudeste e Sul. Nas demais regiões, a nota *Máxima* foi 85,0. Já a nota *Mínima* (0,0), foi a mesma em todas as regiões, sem exceção.

Tabela 6.15 – Estatísticas Básicas das Notas de Conteúdo da Questão Discursiva 2 do Componente de Formação Geral, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	27,4	26,5	25,9	27,7	29,1	27,2
Erro padrão da média	0,3	1,2	0,6	0,4	0,7	1,3
Desvio padrão	20,1	20,3	20,9	19,7	19,6	20,0
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	25,0	25,0	25,0	30,0	30,0	30,0
Máxima	100,0	85,0	100,0	100,0	100,0	85,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

No Gráfico 6.8, mostra-se a distribuição das notas na questão discursiva 2 do Componente de Formação Geral. Observa-se que a maior frequência corresponde ao intervalo (30; 40], com quase um quarto dos participantes. Destaca-se também a frequência que corresponde aos alunos que deixaram a questão em branco (14%), que constituem um máximo local da distribuição. Nota-se, ainda, que as notas ficaram menos dispersas em comparação às da questão discursiva de número 1, o que pode ser constatado também pela comparação do desvio padrão das notas da questão discursiva 2 (20,1) e o das notas da questão discursiva 1 (24,9).

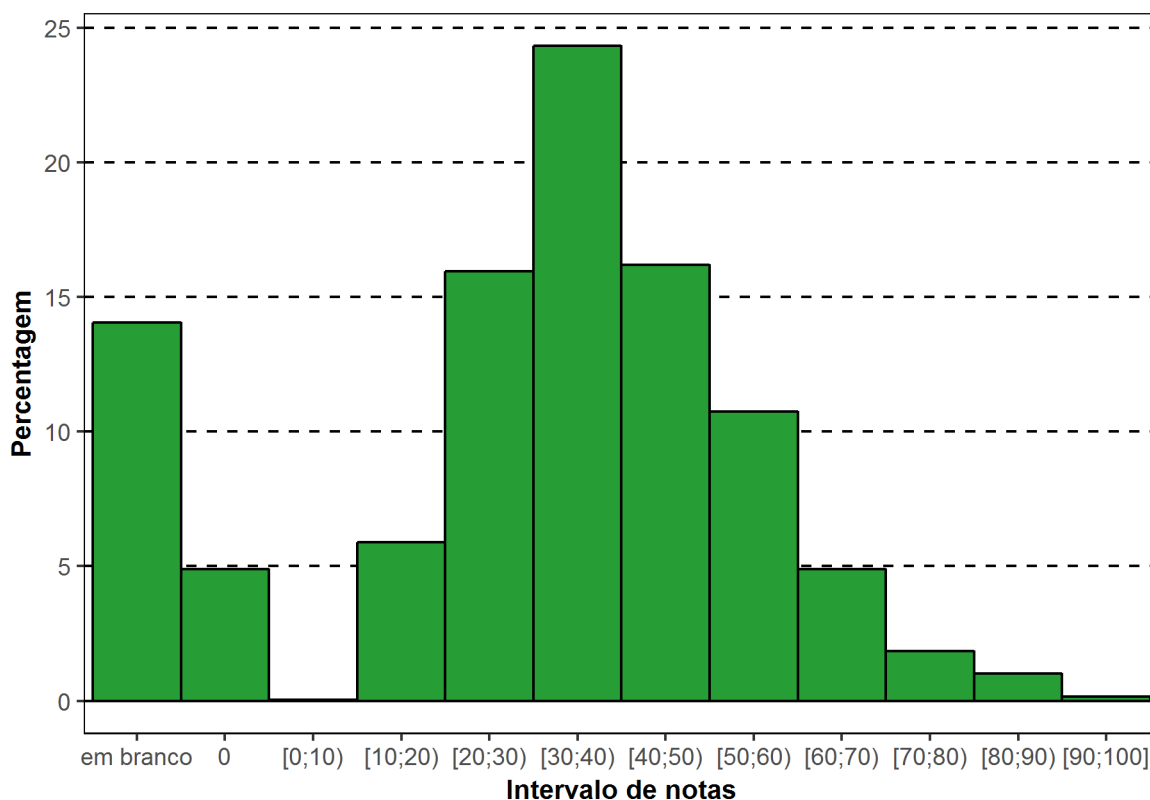


Gráfico 6.8 - Histograma das Notas das Conteúdo da Questão Discursiva 2 do Componente de Formação Geral - Enade/2018 Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

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

Os textos e o comando da Questão 2 de Formação Geral são perfeitamente adequados ao que se espera avaliar em Formação Geral, ao tratar das funções sociais dos museus, contextualizando a temática sob o ponto de vista da memória e da perspectiva de futuro. Na questão, estavam presentes, principalmente, o conteúdo humanista e crítico, a interpretação e a produção de textos sobre temas como cultura e arte, educação, ciência e democracia, previstos na Portaria que dispõe sobre o componente de Formação Geral do Enade 2018.

Os conhecimentos exigidos para responder ao comando, explicitados no padrão de resposta, vão além do senso comum, por se exigir a compreensão de conceitos como “função social” (de Instituições sociais), “memória” (no sentido de memória social), “perspectiva de futuro” (no contexto sócio-histórico-cultural) e “sociedade contemporânea” (que deveria independer da interpretação de cada grupo social a respeito da sociedade na qual vive). No entanto, apesar de envolver tais conceitos, espera-se que alunos concluintes de cursos

superiores de graduação sejam capazes de discutir funções de Instituições sociais, especialmente porque o enunciado trazia fato recente e de grande repercussão como apoio.

O padrão de resposta elencou as funções sociais que poderiam ser abordadas nas respostas dos estudantes, como também argumentos que poderiam ser usados ao longo das mesmas. A tarefa dos estudantes era a construção de um texto expositivo que articulasse a importância de museus, suas funções sociais e as perspectivas de memória e de futuro, o que se mostrou de dificuldade de média a difícil.

Apesar de o enunciado ser claro, muitos estudantes, provavelmente influenciados pelos textos, limitaram-se a discutir aspectos relacionados ao Museu Nacional e, em particular, ao incêndio que o destruiu. Foram poucos os que interpretaram corretamente o escopo do comando, que solicitava a discussão das funções sociais de museus de uma forma geral, no sentido de argumentar a importância deste tipo de Instituição.

As quatro funções sociais elencadas no padrão de resposta foram encontradas na quase totalidade das redações dos estudantes de forma articulada com a importância dos museus. Entretanto, quase nunca os textos abordavam mais do que uma função social e vinculavam, de forma clara, a importância desse tipo de Instituição para a sociedade contemporânea. Além disso, a solicitação de contextualização sob o foco museu/memória/perspectiva de futuro parece não ter sido bem compreendida e, em consequência, esteve pouco presente nas respostas. Também se observou confusão entre os conceitos de história e memória e uma visão estreita do significado de sociedade contemporânea, às vezes, restrita à cidade do respondente, outras, ao Rio de Janeiro, ou ainda a um tipo de sociedade idealizada.

A relevância que os textos de apoio deram ao caso particular do incêndio do Museu Nacional do Rio de Janeiro e aos prejuízos causados ao seu acervo, induziu a maioria dos estudantes a elaborar respostas tratando das funções a partir da perda e, em particular, à perda do tipo de acervo daquele museu e do tipo de pesquisa que lá se desenvolve, divergindo do comando da questão, que solicitava texto abordando funções sociais de museus em geral.

Também foram encontradas muitas respostas que se limitavam a discutir o que o estudante considerava como possíveis causas do incêndio, a falta de manutenção, questões políticas e de gestão, sem responder ao que foi solicitado. Foi também recorrente a transcrição de frases dos textos do enunciado nas respostas, diretamente ou por paráfrases, revelando certa dificuldade de criação textual.

A análise das respostas dos estudantes, além de revelar dificuldade de abordar a temática esperada, revelou outros dois aspectos predominantes. Um deles, como já comentado, foi a ênfase no incêndio do Museu Nacional, que orientou grande parte dos textos

dos estudantes. Outro, também evidenciando desvio do esperado, foi o foco na perda patrimonial. Nesse grupo, houve respostas que até apresentaram uma função social, mas olhada pelo ponto de vista da perda.

Nessa linha, muitas respostas enalteciam a importância do Museu Nacional, sua relevância no cenário nacional, o impacto da perda de seu acervo, isso complementado por frágeis reflexões sobre as funções sociais. Em consequência, a perspectiva de desdobramentos mais ricos, que tratassem de aspectos sociais relacionados a diferentes tipos de museu foi prejudicada.

Muitas respostas trataram da preservação da memória e/ou guarda do acervo; identidade, tanto individual quanto coletiva; conhecimento sobre antepassados; evolução da sociedade e dos seus costumes; valorização e disseminação do conhecimento por meio da liberação do acesso aos acervos; bem como atividades pedagógicas e exposições de arte. O aspecto produção de pesquisa e conhecimento, embora frequente, foi mencionado de forma muito simples, sem qualquer aprofundamento, para além do que já era mencionado no enunciado. Frequentemente apresentava-se o museu como produtor de pesquisas para o campo da saúde, o que evidencia desconhecimento das reais possibilidades de pesquisa, mesmo no Museu Nacional. Quanto a perspectiva de futuro, quando presente no texto, era mencionada de forma breve, com afirmações genéricas sobre a possibilidade de melhoria do futuro pelo simples conhecimento do passado, numa percepção de que o passado determina o futuro, de forma linear. Foram raras as respostas com alguma argumentação que associasse pesquisa, memória, identidade e reflexão social como base para a construção de alternativas de futuro. A relação entre turismo e museu apareceu considerando a visita a museus como forma de lazer e, algumas vezes, como geradora de recursos.

O desempenho pode ser considerado fraco. Muitas respostas deixavam claro que o estudante nunca tinha visitado um museu e, de uma forma geral, observou-se desconhecimento sobre suas funções sociais. Não se esperava que história, memória social e museologia fossem assuntos dominados pelos estudantes das diversas áreas que participaram do Enade 2018, mas esperava-se que essa temática pudesse ser abordada do ponto de vista das experiências pessoais ou de conhecimento social. Como uma vivência própria com os museus também se revelou frágil ou inexistente, o conhecimento sobre o assunto ficou bem restrito aos textos motivadores e ao senso comum, construído, basicamente, pelo noticiário em torno do incêndio.

O universo dos argumentos dos estudantes se mostrou muito limitado. Cada dimensão foi praticamente representada por uma ideia simplista. De forma recorrente: a preservação da memória para construção da identidade de um povo; a compreensão do passado por meio

das pesquisas como oportunidade para melhorar o futuro; o museu como um espaço em que há um aprendizado estimulado pelo lazer. Houve, também, uma grande concentração de respostas associando o museu a um local de guarda de acervo e de história.

As respostas à Questão 2 evidenciaram dificuldades conceituais. Além dos conceitos de história, memória e museu se misturarem, parecendo não se distinguirem, ao mencionarem a pesquisa, também se observou falta de distinção entre pesquisas colegiais, com objetivos de aprendizado, e as realizadas por pesquisadores, com objetivos de avançar cientificamente.

A falta de compreensão do que se pedia no comando da questão e a dificuldade de expressão linguística foram dois aspectos marcantes na avaliação dos corretores. Foi frequente os textos apresentarem ideias soltas ou de forma confusa, sem constituir unidade. O vocabulário usado se revelou bem restrito, e fortemente apoiado no coloquial, na linguagem oral. Predominou o senso comum em lugar de uma reflexão mais formal envolvendo os conceitos envolvidos.

6.3.1.5 Análise de Língua Portuguesa das Questões Discursivas do Componente de Formação Geral

Os dados de Tecnologia em Gastronomia, obtidos a partir das respostas às questões discursivas do Componente de Formação Geral, no que tange à Língua Portuguesa, encontram-se na Tabela 6.16 e no Gráfico 6.9. Nesse aspecto, os alunos de todo o Brasil obtiveram *Média* 52,9. A maior *Média* em relação à Língua Portuguesa foi obtida na região Sul (56,3), e a menor, na região Nordeste (49,1). Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* de todo o Brasil foi 24,7. O menor *Desvio padrão* foi obtido na região Sul (23,6), e o maior *Desvio padrão* foi obtido na região Nordeste (25,9).

A *Mediana* das notas de Língua Portuguesa foi 60,0 para o Brasil, como um todo, a mesma obtida nas regiões Norte e Centro-Oeste. A *Mediana* da região Sul foi 65,0, a maior dentre as obtidas pelas Grandes Regiões, enquanto a da Nordeste foi 57,5, a menor. Na região Sudeste, a *Mediana* foi 62,5. A nota *Máxima* para todo o Brasil foi 92,5, com, pelo menos, um aluno tirando essa nota nas regiões Nordeste e Sul. Nas regiões Norte e Sudeste, a nota *Máxima* foi 90,0, e na Centro-Oeste, 85,0. Já a nota *Mínima* foi zero em todas as regiões do país.

Tabela 6.16 – Estatísticas Básicas das Notas de Língua Portuguesa das Questões Discursivas do Componente de Formação Geral, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	52,9	50,7	49,1	54,3	56,3	50,9
Erro padrão da média	0,4	1,5	0,7	0,5	0,8	1,6
Desvio padrão	24,7	24,8	25,9	24,0	23,6	24,5
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	60,0	60,0	57,5	62,5	65,0	60,0
Máxima	92,5	90,0	92,5	90,0	92,5	85,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

No Gráfico 6.9, mostra-se a distribuição das notas de Língua Portuguesa do Componente de Formação Geral. Observa-se que a maior frequência (mais de um quarto) corresponde à dos alunos que obtiveram nota no intervalo (60; 70]. Destacam-se, também, os alunos que deixaram ambas as questões em branco, representando um pouco mais do que 10% do total, caracterizando-se como máximo local.

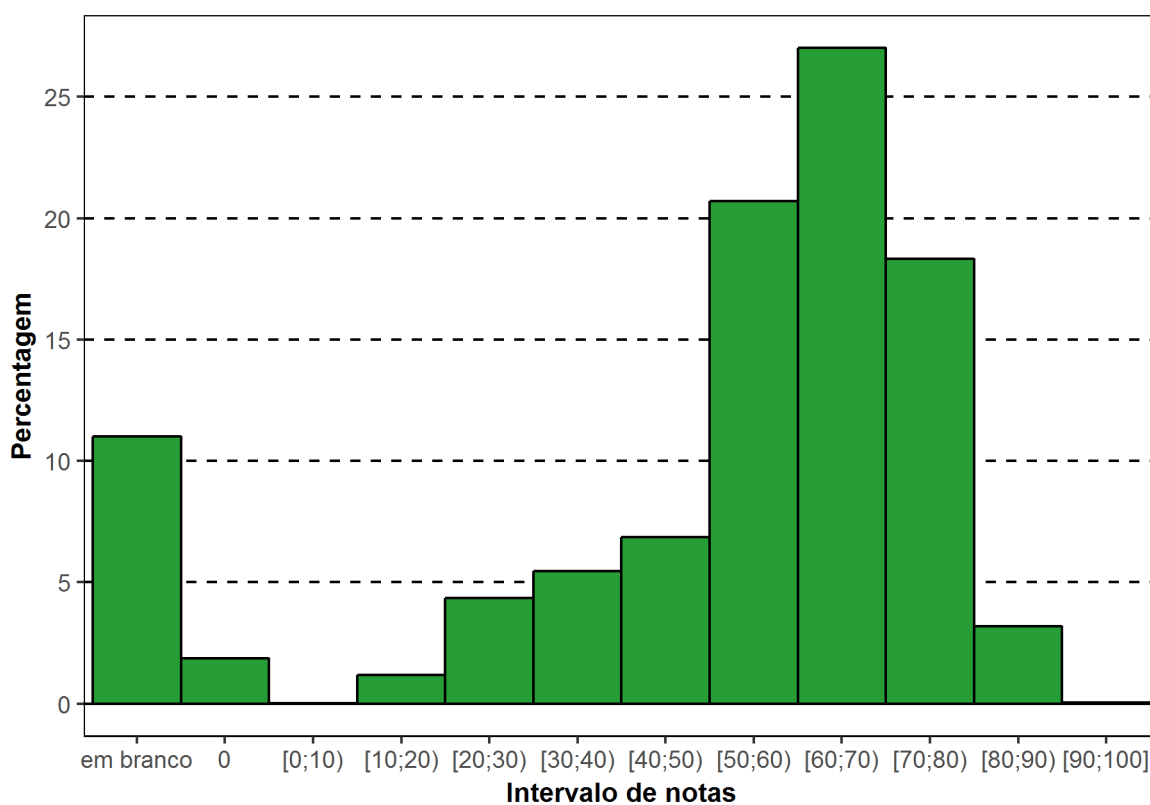


**Gráfico 6.9 - Histograma das Notas de Língua Portuguesa das Questões Discursivas do Componente de Formação Geral - Enade/2018
Tecnologia em Gastronomia**

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

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

As duas questões discursivas de Formação Geral ensejaram duas configurações textuais distintas, tendo em vista os seus encaminhamentos: a Questão 1 teve um caráter mais opinativo e a Questão 2, mais expositivo, conforme se explicita a seguir.

Ambas as questões permitiram a observação do desempenho linguístico dos participantes em situação formal, competência exigida no processo de formação universitária. As habilidades de produção textual envolvidas têm, igualmente, como condição básica, o domínio do padrão formal culto da Língua Portuguesa, no que diz respeito aos aspectos relativos às questões de caráter ortográfico, textual, morfossintático e vocabular.

O encaminhamento das questões evidencia a expectativa de que o participante utilizasse seus conhecimentos sobre os dois temas e estruturasse seus textos de acordo com as características do registro formal adequado à situação comunicativa. Tal configuração determina exigências quanto: à adequação da seleção vocabular, ao desenvolvimento do conteúdo, à estruturação sintática dos períodos, à organização lógica das ideias, à utilização de procedimentos de encadeamento textual e de referenciação, à obediência às exigências morfossintáticas próprias da modalidade escrita da norma-padrão, ao respeito às regras ortográficas e às regras de acentuação gráfica.

Esse encaminhamento exigiu do graduando o domínio do modo de organização textual de base dissertativo-argumentativa, essencial ao processo de formação universitária. As habilidades de produção textual envolvidas têm como condição básica o domínio do padrão formal culto da Língua Portuguesa, no que diz respeito aos aspectos relativos às questões de caráter ortográfico, textual, morfossintático e vocabular.

O enunciado da Questão 1 tomava como base três fragmentos de textos jornalísticos publicados em sites da internet, que abordavam o aumento do assassinato de minorias e de defensores de direitos humanos no Brasil, entre eles a vereadora Marielle Franco. O comando solicitava que o participante desenvolvesse um texto dissertativo e argumentativo com as temáticas *Fake News*, Democracia e Direitos Humanos. Embora não tenha havido referência explícita à tipologia textual esperada para o desenvolvimento da resposta, essa proposta encaminhou o participante para a elaboração de um texto opinativo, com o objetivo de discutir o problema e manifestar um posicionamento crítico.

O enunciado da Questão 2 abordava o incêndio do Museu Nacional do Rio de Janeiro, ocorrido em 2018, e seus impactos na ciência brasileira e internacional, tomando como base dois fragmentos de textos jornalísticos publicados em sites da internet. O comando solicitava que o participante desenvolvesse um texto abordando três aspectos da função social dos

museus na sociedade contemporânea, encaminhando-o para a elaboração de um texto expositivo que confirmasse a posição defendida nos fragmentos motivadores a respeito da importância dessas instituições.

Para atender a essas exigências, o padrão de resposta utilizado na avaliação das questões discursivas de Formação Geral considerou aspectos relevantes ao bom desempenho linguístico como competências distintas, de modo a permitir um mapeamento detalhado do domínio dos recursos disponíveis na Língua Portuguesa para a comunicação escrita formal: ortográficos, textuais, morfossintáticos e vocabulares (ver detalhes no Anexo VIII – Padrão de Respostas).

Aspectos Ortográficos

Para avaliar a competência relativa ao domínio das convenções ortográficas da norma-padrão da Língua Portuguesa, observou-se o respeito às regras de acentuação gráfica e da grafia padrão das palavras (com ausência de abreviaturas próprias da linguagem da internet), de acordo com as convenções estabelecidas pela legislação em vigor e consubstanciadas no Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa, editado pela Academia Brasileira de Letras.

Aspectos Textuais

Para avaliar a competência relativa ao domínio dos procedimentos de estruturação textual, procurou-se observar a utilização de mecanismos linguístico-discursivos que estabeleçam o encadeamento lógico entre as partes do texto, de forma a garantir a progressão e a coerência textuais. Esta competência destaca-se por sua relevância, já que são avaliadas a clareza e a unidade textual.

Aspectos Morfossintáticos

Para avaliar o domínio dos diferentes aspectos morfossintáticos próprios da modalidade escrita formal da norma-padrão da Língua Portuguesa, observou-se se o texto produzido atendeu às seguintes exigências: a concordância nominal, a concordância verbal, a regência nominal, a regência verbal, a flexão nominal, a flexão verbal, a correlação entre os tempos verbais, a colocação pronominal e a utilização de sinais de pontuação que contribuam para a organização lógica da frase e do texto.

Aspectos Vocabulares

Para avaliar a adequação da seleção vocabular à modalidade escrita formal da Língua Portuguesa, exigida pela situação comunicativa, observou-se o atendimento às seguintes exigências: precisão na seleção/utilização do vocabulário relacionado à temática solicitada pela questão; ausência de marcas da oralidade, como termos de sentido muito genérico

("coisa", "negócio", "você") e termos de registros mais informais (como gírias, jargões, frases feitas, ditados populares, termos regionais). Assim, espera-se que o participante respeite a adequação vocabular não usando gírias ou expressões coloquiais, evite repetição desnecessária de palavras e utilize um vocabulário mais formal, como solicitado por um texto dissertativo.

Para efeito de pontuação, a avaliação do desempenho linguístico considerou três grandes grupos de competências, agrupando aspectos explicitados, com os seguintes pesos relativos: aspectos ortográficos (20%); aspectos textuais (40%), aspectos morfosintáticos e vocabulares (40%).

Os critérios de pontuação utilizados no padrão de resposta procuraram atender à diversidade de desempenho dos graduandos. Nos textos analisados, observaram-se, assim, vários níveis de atendimento às exigências do padrão formal próprio da modalidade escrita da Língua Portuguesa, configurando um "continuum". Por um lado, textos que traduzem com exatidão a expectativa de uso formal da língua, em todos os níveis analisados, marcados por clareza e unidade; e, no outro extremo, textos quase incompreensíveis devido ao grande número de desvios de todos os tipos, principalmente os de caráter textual.

As duas questões discursivas de Formação Geral analisadas revelaram desempenhos distintos dos participantes.

A Questão 1 propiciou a oportunidade de maior desenvolvimento do tema solicitado, gerando consequências na estruturação textual, já que os textos foram mais longos, mais elaborados e fluentes. Em virtude da polêmica sobre a existência das *fake news* e sobre a visão pública da personagem da vereadora Marielle Franco, observaram-se respostas que polemizaram o tema, favorecendo a construção argumentativa do texto.

A Questão 2 teve um comportamento distinto, devido ao caráter mais expositivo do enunciado e ao reduzido conhecimento dos participantes sobre o tema. Assim, os textos foram mais curtos, frequentemente com repetição de ideias dos textos motivadores.

Quanto aos aspectos linguísticos analisados durante esta avaliação, observaram-se os seguintes resultados:

Aspectos ortográficos:

O desempenho dos participantes revelou uma diferença muito grande nos dois aspectos analisados nesta competência: baixo índice de desvios da grafia padrão e grande índice de desvios de acentuação. Em vários casos, ocorre ausência completa de acentuação gráfica em todas as palavras do texto.

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

Os casos mais sistemáticos de eliminação do acento indicador da sílaba tônica foram:

- palavras proparoxítonas (por exemplo “generos”, “arbitro”, “politico”, “publicas”, “numero”);
- palavras paroxítonas terminadas em ditongo crescente (por exemplo “area”, “noticiarios”, “individuo”, “historia”, “varios”, “noticia”, “negligencia”, “ocorrendia”);
- palavras oxítonas (por exemplo “ninguem”, “esta”, “ate”, “tambem”).

Por outro lado, destaca-se o uso indevido do acento gráfico em palavras como “melâncolia” e “intervenção”, por exemplo.

Quanto ao domínio das convenções relativas à grafia das palavras, observaram-se desvios esporádicos como: hipercorreção pela escolha de “e” no lugar de “i”, por influência de hábitos da oralidade (“descriminação” no lugar de “discriminação”, “entervenção” no lugar de “intervenção”); desvios de grafia relacionados à variação diastrática, como por exemplo “perca”, “subjulgadas”, “precoseito”, “soubre”, “vecendo”, “indesencia”, “apolojia”, “fulga”, “dereitos”; ...

Observaram-se, também, muitos casos de inadequação no uso da maiúscula: uso indevido para destacar determinadas palavras-chave do texto, como “Brasileiros”, “Homens”; ausência de maiúscula para grafar nomes próprios, como “marielle”. Expressões como “Direitos Humanos” foram grafadas diversificadamente, com maiúsculas e com minúsculas. Destaque-se, também, a maioria dos participantes que grafam os textos inteiramente em caixa alta, o que impede a identificação de desvios relacionados ao uso de maiúsculas.

Vale observar, também, que, ao contrário do que se esperava, não apareceram abreviaturas próprias do “internetês”, relacionadas ao uso de redes sociais e e-mails, como por exemplo “vc”.

Aspectos textuais:

Para alguns dos graduandos essa competência se revelou como a mais problemática, tendo em vista os inúmeros problemas observados, desvios acumulados durante toda a formação escolar. São eles: sequência justaposta de ideias sem encaixamentos sintáticos, provocando uma redução de estruturas subordinadas, ao lado do aumento na frequência de estruturas coordenadas e absolutas; frases fragmentadas que comprometem a estrutura

lógico-gramatical; frases formadas apenas por oração subordinada, sem oração principal; redução no uso de conectores para expressar relações lógicas essenciais à construção do texto como consequência da mudança de estruturação frasal; emprego inadequado do pronome relativo (com omissão da preposição ou a utilização do pronome relativo inadequado, como “onde”), refletindo hábitos da oralidade; ausência de recursos de referência, como substituição de termos por sinônimos, hiperônimos, nominalizações, expressões metafóricas.

Esses problemas revelam dificuldades em relação à estrutura formal do texto produzido, o que é preocupante ao se levar em conta que são graduandos em fase final de formação. Em alguns textos, falta um mínimo de textualidade e de domínio do registro padrão da língua. Na verdade, observaram-se relações linguísticas quase agramaticais, como as estabelecidas pela sequência de gerúndios sem o apoio de um ponto de partida para a organização das informações gramaticais e semânticas.

Quanto à utilização dos sinais de pontuação, observou-se uma ausência dos mesmos na maioria dos textos analisados. Foi muito frequente a ocorrência de parágrafos sem marca interna de pontuação para separar os períodos. São os seguintes os tipos de problemas mais encontrados:

- vírgula: utilização de vírgula para separar o sujeito e o predicado; uso de vírgula no lugar do ponto para separar ideias que constituem períodos distintos; ausência de vírgula para separar oração adjetiva explicativa;
- ponto e vírgula: utilização do ponto e vírgula no lugar de vírgula;
- ponto final: ausência de ponto final para separar períodos.

Aspectos morfofossintáticos e vocabulares:

Os resultados são transparentes em relação aos aspectos mais problemáticos no desempenho dos participantes nestas duas competências.

Em relação aos aspectos morfofossintáticos, seguem algumas observações sobre os desvios mais frequentes.

Quanto à regência, o desvio mais frequente foi a falta do sinal indicativo da crase – isso revela que o usuário não tem consciência de que, sob a forma do termo “a”, existe a presença de uma contração entre a preposição “a” (exigida pela regência do termo anterior) e o artigo definido “a”.

Outro problema relacionado à regência verbal e à nominal, encontrado frequentemente nas respostas, foi a ausência de preposição antes de pronome relativo, processo generalizado

na modalidade oral da língua, em situações de registro informal. Apesar da possibilidade de que essa alteração de regência se generalize no padrão escrito da Língua Portuguesa, como já está ocorrendo até em textos jornalísticos, o não emprego da preposição foi considerado como desvio neste processo de avaliação. Outro desvio de regência significativo foi a utilização inadequada de uma preposição ou sua ausência após o verbo ou o nome (substantivo ou adjetivo).

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

Quanto à questão da colocação pronominal, foram poucos os desvios observados. Concluiu-se que, no registro escrito formal, a maioria dos participantes já incorporou regras como a não introdução da frase por um pronome oblíquo e a próclise na presença de um termo atrator.

Várias marcas de oralidade foram identificadas, embora não com alta frequência: uso do pronome relativo “onde” como relativo universal, falta de artigo definido antes de substantivo isolado ou antes de termos em enumerações.

Quanto aos aspectos vocabulares, alguns tipos de inadequação foram observados: expressões da oralidade; seleção vocabular incompatível com o contexto, gerando falta de inteligibilidade; falta de domínio de vocabulário mais abstrato e de maior complexidade, essencial ao desenvolvimento do texto de base dissertativa. O principal aspecto observado foi a excessiva repetição de certas palavras, como o termo “pessoa”, por exemplo, revelando limitação de repertório vocabular.

Em função do tema solicitado na Questão 1, diferentes grafias da expressão *fake news* não foram consideradas.

Para sintetizar, os problemas que mais se destacaram nos textos analisados foram:

a) truncamentos sintáticos, caracterizados por estruturas frasais incompreensíveis devido à ruptura da complexidade sintática própria da modalidade escrita;

b) redução de estruturas subordinadas, compensada pelo aumento na frequência de estruturas coordenadas e absolutas, por um lado, ou pela elaboração de estruturas textuais prejudicadas pelo excesso de ideias sem a devida conexão subordinativa;

c) redução no uso de conectores para expressar relações lógicas essenciais à construção do texto, substituídos pela exigência de inferência por parte do interlocutor para suprir a sua ausência;

d) redução no uso do subjuntivo, ao lado da ampliação do uso do indicativo, combinado a estruturas frasais coordenadas ou absolutas;

d) empobrecimento do processo de referenciação, com a repetição de palavras, sem processos mais sofisticados de substituição;

e) simplificação da marcação da categoria tempo na morfologia verbal;

f) desrespeito às regras de concordância verbal e nominal próprias do padrão formal;

g) ausência do acento grave indicador da crase, revelando falta de conhecimento dos critérios de regência verbal e nominal;

h) falta de domínio de vocabulário mais abstrato e de maior complexidade, essencial ao desenvolvimento do processo dissertativo;

i) redução do emprego da acentuação gráfica.

Como resultado da correção, merece atenção a constatação de que a modalidade escrita tem apresentado a tendência a uma evidente simplificação, aproximando-se das características da modalidade oral da Língua Portuguesa. No caso dos textos de base dissertativa (expositiva) e de base argumentativa, inscritos em um registro formal, a distância entre as duas modalidades é ainda maior, o que provoca desvios recorrentes em todos os quatro aspectos analisados: ortográficos, textuais, morfo sintáticos e vocabulares. Destaca-se, nessa avaliação, o comprometimento textual, por meio de estruturas fragmentadas e/ou truncadas, rompendo a complexidade sintática esperada no padrão formal.

6.3.2 Componente de Conhecimento Específico

Na parte da prova relativa às questões discursivas do Componente de Conhecimento Específico (Tabela 6.17), observa-se que a *Média* foi bem mais alta do que para as questões discursivas do Componente de Formação Geral. Enquanto no Componente de Formação Geral, a *Média* para estudantes de Tecnologia em Gastronomia de todo o Brasil foi 34,2, na parte de Conhecimento Específico, a *Média* foi 51,4. A maior *Média* deste componente foi obtida pelos estudantes da região Sul (55,4), e a menor, pelos da região Nordeste (48,0).

Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* de todo o Brasil foi 19,2. O maior *Desvio padrão* foi encontrado na região Nordeste (20,9), e o menor, na região Sul (16,8).

A maior nota *Máxima*, 98,3, foi obtida na região Sudeste. Nas demais regiões, as notas *Máximas* foram: 96,7 na região Norte, 93,3 nas regiões Nordeste e Sul, e 90,0 na região Centro-Oeste. A nota *Mínima* (0,0) foi obtida por, pelo menos, um aluno em todas as regiões do Brasil. A *Mediana* do Brasil, como um todo, foi 55,0. A maior *Mediana* foi obtida na região Sul (58,3), e a menor, na região Nordeste (51,7).

Tabela 6.17 – Estatísticas Básicas das Notas das Questões Discursivas do Componente de Conhecimento Específico, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	51,4	52,6	48,0	51,6	55,4	50,9
Erro padrão da média	0,3	1,1	0,6	0,4	0,6	1,2
Desvio padrão	19,2	18,7	20,9	18,9	16,8	19,2
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	55,0	56,7	51,7	55,0	58,3	55,0
Máxima	98,3	96,7	93,3	98,3	93,3	90,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

No Gráfico 6.10, representa-se a distribuição das notas nas questões discursivas no Componente de Conhecimento Específico. A distribuição é unimodal, com moda no intervalo (50; 60], com quase um quarto do total de participantes, seguido de perto pelo intervalo (60;70].

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

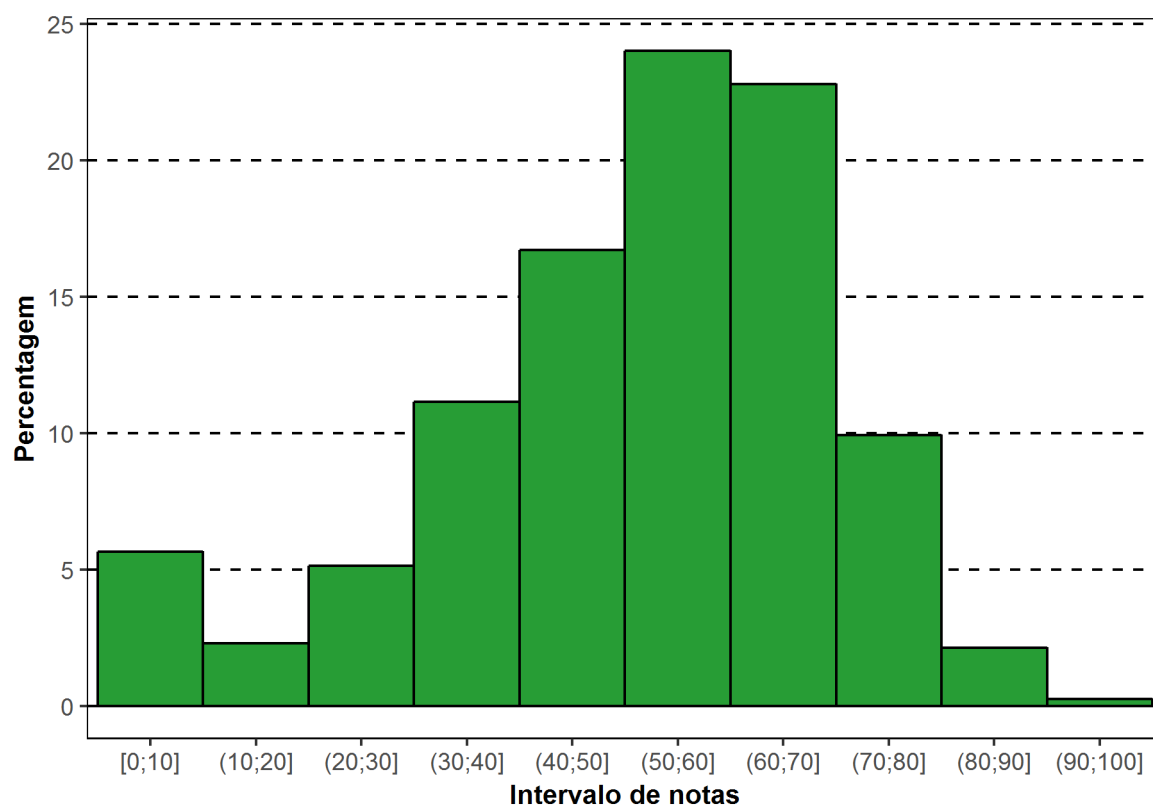


Gráfico 6.10 - Histograma das Notas das Questões Discursivas do Componente de Conhecimento Específico - Enade/2018
Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

6.3.2.1 Análise da Questão Discursiva 3 do Componente de Conhecimento Específico

Na questão 3, cujos resultados aferidos encontram-se descritos na Tabela 6.18, a *Média* dos estudantes de todo o Brasil foi 80,6, a questão de melhor desempenho dentre as três discursivas de Conhecimentos Específicos. A menor *Média* nessa questão foi obtida pelos alunos da região Nordeste (76,4), enquanto a maior *Média* foi obtida na região Sul (85,6). Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* de todo o Brasil foi 27,1. O maior *Desvio padrão* foi obtido na região Nordeste (31,2), enquanto o menor foi obtido na região Sul (21,9).

A nota *Máxima*, 100,0 pontos, foi alcançada por, pelo menos, um aluno de todas as regiões, assim como a nota *Mínima* zero. A *Mediana* do Brasil, como um todo, foi 90,0, a mesma para quase todas as regiões, com exceção da região Sul, cuja *Mediana* foi 95,0.

Tabela 6.18 – Estatísticas Básicas das Notas da Questão Discursiva 3 do Componente de Conhecimento Específico, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	80,6	80,3	76,4	81,1	85,6	80,5
Erro padrão da média	0,4	1,6	0,9	0,6	0,7	1,7
Desvio padrão	27,1	26,5	31,2	26,1	21,9	26,9
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	90,0	90,0	90,0	90,0	95,0	90,0
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

No Gráfico 6.11, mostra-se a distribuição das notas na questão discursiva 3, do Componente de Conhecimento Específico da área de Tecnologia em Gastronomia. A distribuição é unimodal, com a moda no intervalo (90; 100], para quase metade dos estudantes.

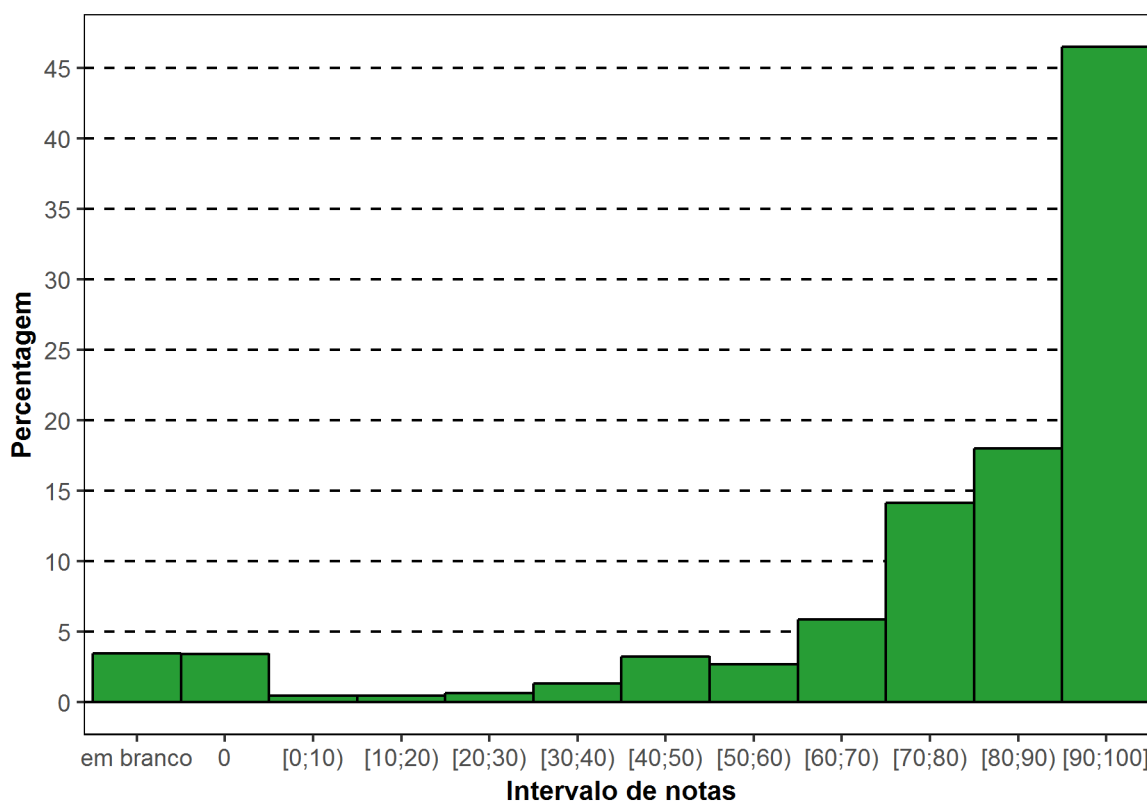


Gráfico 6.11 - Histograma das Notas de Conteúdo da Questão Discursiva 3 do Componente de Conhecimento Específico - Enade/2018 Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

6.3.2.2 - Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 3

Na questão 3, abordava-se com todos os detalhes, a preparação, por um *chef* de cozinha contratado, de um churrasco com acompanhamentos e bebidas para 200 pessoas. No comando, solicitava-se que o estudante: (a) citasse três procedimentos, realizados pelo *chef* durante o pré-preparo e o preparo do churrasco, que contrariam as normas de controle higiênico-sanitário; e (b) descrevesse, de acordo com a legislação sanitária, três ações que poderiam evitar os riscos de contaminação dos alimentos manipulados pelo *chef*.

O enunciado da questão estava redigido em linguagem clara e adequada, fornecendo todos os subsídios necessários para a sua resolução, dentro do tempo da prova e com espaço suficiente para o estudante apresentar sua resposta. O conteúdo estava de acordo com as diretrizes curriculares estipuladas pelo Inep. A questão atendeu à matriz de elaboração da questão, uma vez que foram abordados o conteúdo associado às legislações e normas técnicas relacionadas à atividade profissional, especialmente voltados para a segurança dos alimentos e para as técnicas básicas de cozinha.

No item 'a', o estudante deveria ser capaz de identificar questões ligadas ao controle higiênico-sanitário durante o pré-preparo e o preparo de churrasco. Considerando-se que o texto continha muitos exemplos de procedimentos inadequados, e que o estudante deveria apenas citar três desses procedimentos, o nível de profundidade desse item foi baixo. No item 'b', o estudante poderia abordar os procedimentos inadequados citados no item anterior para poder descrever ações para prevenção de riscos de contaminação de alimentos, exigindo um nível de profundidade médio. Em ambos os itens, o padrão de resposta apresentado foi bastante abrangente, possibilitando interpretação de diferentes respostas.

No item 'a', muitos estudantes foram capazes de apontar três procedimentos inadequados realizados pelo *chef* de cozinha, apresentados no padrão de resposta, sendo que os mais citados pelos estudantes foram: deixar as carnes em bacia com água em cima da pia durante a noite; usar tábua de madeira; utilizar pano de prato para cobrir a vasilha de alimentos. No item 'b', as ações que evitariam o risco de contaminação microbiana mais descritos foram as seguintes: a última compra deveria ser no açougue, para evitar a exposição das carnes em temperatura ambiente por longo prazo; o descongelamento das carnes deveria ser feito em temperatura controlada, a 5°C; não utilizar nada de madeira para a manipulação de alimentos; usar placas de polietileno para a manipulação de alimentos; proibido o uso de pano de prato na manipulação de alimentos, devido ao risco de contaminação cruzada. Entretanto, nesse item, muitos estudantes apenas citaram as ações, sem conseguir descrevê-las, o que contribuiu para um pior desempenho nesse item. Considerando-se que a questão apresentou uma situação bem definida no enunciado, não

houve muita diversidade nas respostas dadas pelos estudantes, tendo sido todas previstas pelo padrão de resposta. Cabe ressaltar que muitos estudantes não subdividiram a resposta em dois itens, sendo comum encontrar respostas com um texto único, o que muitas vezes dificultou o processo de correção.

O desempenho dos alunos nessa questão foi muito bom, com um total de 1.170 (27%) documentos com nota dez. Foram encontradas apenas em torno de 5% de respostas consideradas fracas (notas de zero a 30 pontos), 13% de respostas consideradas medianas (de 35 a 70 pontos), e 78% das respostas foram consideradas boas (de 75 a 100 pontos). O percentual de notas zero foi igual ao de respostas em branco (em torno de 3,5% para cada situação). As respostas consideradas fracas geralmente apresentavam um texto único com apenas um procedimento inadequado no item 'a', e nenhuma ação que evitaria o risco de contaminação microbiana no item 'b'. As respostas medianas apresentavam em sua maioria apenas o item 'a' respondido de forma correta. Algumas vezes, os estudantes respondiam no item 'b' ações que evitariam a contaminação microbiana no preparo de alimentos, mas que não tinham relação com o enunciado da questão. Já nas respostas consideradas boas, apresentavam três procedimentos inadequados mencionados no enunciado da questão e a descrição, ou apenas a citação, das três ações que evitariam a contaminação cruzada.

Considerando-se o bom desempenho dos estudantes, pode-se avaliar que o conteúdo abordado na questão está sendo contemplado na formação dos alunos. Foi observado que o item 'a', que precisava apenas da citação de procedimentos, foi mais bem pontuado do que o item 'b', que necessitava de uma descrição de ações, demonstrando uma maior dificuldade em responder de uma forma mais aprofundada. De uma maneira geral, a correção dessa questão transcorreu sem maiores dificuldades.

As questões objetivas da prova apresentaram diversos temas relevantes relacionados à gastronomia, incluindo a legislação sanitária de alimentos mais voltada para a estrutura física de serviços de alimentação, além de questão envolvendo doenças transmitidas por alimentos. Entretanto, nenhuma delas abordou o controle higiênico-sanitário no preparo de alimentos para grandes eventos. Em comparação às questões discursivas 4 e 5, a questão 3 foi a que apresentou melhor desempenho, bem como o menor número de respostas em branco e de notas zero.

6.3.2.3 - Análise da Questão Discursiva 4 do Componente de Conhecimento Específico

Na Tabela 6.19, constam as informações relativas à questão 4 do conjunto de questões do Componente de Conhecimento Específico. O desempenho dos estudantes nessa questão foi inferior ao da questão 3 e superior ao da questão 5. A *Média* geral do Brasil foi 43,3, sendo a maior *Média* registrada na região Norte (48,1), e a menor, na região Nordeste (39,3).

A nota *Máxima* (100,0) foi atingida por, pelo menos, um concluinte de todas as Grandes Regiões. A *Mediana* em todo o Brasil foi 45,0, a mesma das regiões Sudeste e Centro-Oeste. Na região Nordeste, a *Mediana* foi menor (40,0), e, nas demais, foi maior que a nacional: 55,0 na região Norte e 50,0 na região Sul. Também foi zero a nota mínima de todas as regiões.

Tabela 6.19 – Estatísticas Básicas das Notas da Questão Discursiva 4 do Componente de Conhecimento Específico, por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	43,3	48,1	39,3	43,6	47,0	42,9
Erro padrão da média	0,4	1,5	0,8	0,6	0,9	1,7
Desvio padrão	27,4	26,1	28,3	27,2	26,5	26,2
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	45,0	55,0	40,0	45,0	50,0	45,0
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

No Gráfico 6.12, está representada a distribuição de notas da questão discursiva 4, do Componente de Conhecimento Específico. Essa distribuição tem moda no intervalo (50;60], seguido de perto pelo intervalo (60;70]. A classe de estudantes que deixaram a questão em branco caracteriza-se como um máximo local, com 10% do total.

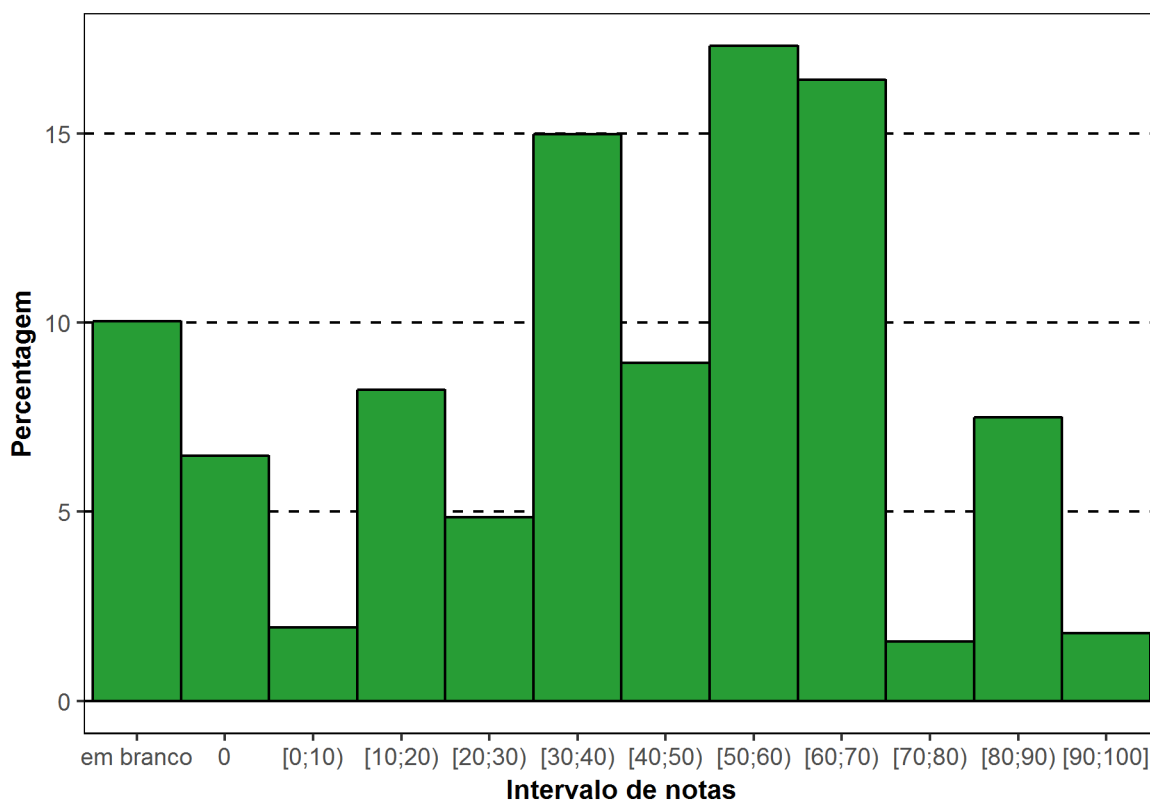


Gráfico 6.12 - Histograma das Notas de Conteúdo da Questão Discursiva 4 do Componente de Conhecimento Específico - Enade/2018
Tecnologia em Gastronomia

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

6.3.2.4 Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 4

A questão 4 tinha dois textos introdutórios em que se aponta para a não regularidade na ocorrência e no uso dos ingredientes da culinária brasileira que segue o recorte político estadual e/ou regional oficial do território. O segundo texto é um comentário do primeiro, extraído do livro de Dória, “A Formação da culinária brasileira”, no qual o autor sugere uma nova regionalização da culinária nacional que associe e respeite ingredientes, cultivos e processos tradicionais pelos quais insumos são submetidos para que sejam consumidos, com ênfase para a região amazônica e para a mandioca e seus diversos subprodutos e usos culinários. No comando, pedia-se que, considerando as informações do texto, o estudante: (a) discorresse sobre a importância da mandioca como ingrediente tipicamente brasileiro e sua relevância na identidade da culinária tradicional do país; (b) descrevesse o modo de preparação do tucupi e (c) citasse dois outros subprodutos da mandioca, explicando uma possibilidade de uso para cada um deles na culinária nacional.

A questão possuía enunciado redigido em linguagem clara e adequada, fornecendo todos os subsídios necessários para a sua resolução, dentro do tempo da prova e com espaço suficiente para o estudante apresentar sua resposta. O conteúdo abordado estava de acordo

com as diretrizes curriculares estipuladas pelo Inep. A questão atendeu à matriz de elaboração da questão, uma vez que foram abordados conteúdos associados à história da alimentação e cozinha brasileira, especialmente voltados para o preparo de alimentos e bebidas, considerando-se fatores culturais, econômicos e socioambientais.

O padrão de resposta foi subdividido em três partes, atendendo ao comando da questão: no item 'a', o estudante teve de ser capaz de discorrer sobre a importância da mandioca como ingrediente tipicamente brasileiro, e que é consumida nacionalmente. Além disso, teve de também discorrer sobre a relevância da mandioca para a identidade da culinária tradicional brasileira por ser utilizada pelos indígenas desde antes do descobrimento. Apesar de ser um item simples e com um nível de profundidade baixo, muitos estudantes não foram capazes de responder corretamente, por vezes apenas repetindo o que constava do enunciado. No item 'b', em que o estudante deveria descrever o modo de preparação do tucupi, pelo padrão de resposta, era possível que se apresentasse uma resposta resumida, em que o estudante destacasse somente as etapas de extração do suco e sua fervura para a eliminação de substâncias tóxicas, exigido assim um nível de profundidade baixo. No item 'c', em que o estudante deveria citar dois subprodutos da mandioca com a possibilidade de uso de cada um deles na culinária brasileira, no padrão de resposta estavam previstas mais de sete opções de subprodutos da mandioca, inclusive o tucupi, colaborando para que o nível de profundidade do item também fosse baixo.

Em síntese, a questão pode ser considerada com grau de dificuldade médio em comparação com as demais questões da formação específica, por conter questões relacionadas à história da alimentação e ao modo de preparo de alimento típico brasileiro.

No item 'a', muitos estudantes foram capazes de apontar que a mandioca é um ingrediente típico do Brasil, sendo utilizada pelos indígenas desde antes do descobrimento, bem como mencionar seu uso, abrangendo muito além dos limites da Região Norte. Alguns estudantes responderam à questão repetindo o que estava no enunciado, como por exemplo: "a mandioca é um importante ingrediente tipicamente brasileiro com papel fundamental na identidade da culinária tradicional do país".

O item 'b' foi o de maior índice de erro, uma vez que muitos estudantes desconheciam esse subproduto. A maioria dos estudantes que respondeu corretamente conseguiu abordar, de forma resumida, as etapas de extração do suco e sua fervura para a eliminação de substâncias tóxicas.

O item 'c' foi o de maior índice de acerto. Muitos estudantes foram capazes de citar dois subprodutos da mandioca, explicando uma possibilidade de uso para cada um deles na culinária brasileira. O padrão de resposta foi bastante abrangente, permitindo pontuar a

diversidade de subprodutos e aplicações culinárias descritas pelos estudantes. Cabe ressaltar que, como a questão estava dividida em 3 itens, muitos estudantes deixaram de responder a um deles, contribuindo para a queda da nota da questão.

Essa questão não exigiu o uso de muitos termos técnicos da área, sendo a linguagem adotada pelos estudantes, frequentemente adequada. Entretanto, foram observados muitos erros gramaticais e letras ilegíveis.

No item 'a', a mandioca como um ingrediente típico do Brasil, tendo sido utilizada largamente pelas populações indígenas ao longo de sua história, foi a resposta encontrada com maior frequência. Os estudantes que receberam nota zero foram aqueles que deram respostas com contexto distinto aos tópicos centrais do item, como por exemplo, aqueles que descreveram aspectos econômicos e agrícolas do cultivo da mandioca ("a mandioca tem baixo custo de produção garantindo boa renda ao produtor"; "a mandioca não é exigente quanto a qualidade do solo para se desenvolver"), além daqueles que descreveram informações equivocadas como "a mandioca foi introduzida no Brasil pelos escravos"; "a mandioca é uma planta que foi trazida para o Brasil pelos colonizadores".

Muitos estudantes deixaram sem resposta o item "b". Dentre as respostas corretas, a encontrada com maior frequência foi aquela em que apresentavam a forma resumida de preparo do tucupi, onde foram abordadas as etapas de extração do suco e fervura para a eliminação de substâncias tóxicas. Porém, alguns estudantes também foram capazes de detalhar a forma de preparo do tucupi. Os erros mais comuns encontrados foram que o "tucupi é um fruto espinhoso", ou que "o tucupi é um caldo obtido da folha da mandioca". Houve ainda estudantes que não pontuaram por terem respondido ao item descrevendo o modo de preparo do pato no tucupi.

No item 'c', foram citados todos os subprodutos da mandioca contemplados no padrão de resposta, sendo que o subproduto mais citado pelos estudantes foi a farinha de mandioca com possibilidade de uso na preparação de farofa. Não pontuaram no item estudantes que, em vez de citar em subprodutos da mandioca, citaram preparações à base de mandioca (a mais citada foi o escondidinho), indicando que o estudante não compreendia o significado do termo subproduto.

O desempenho dos alunos nessa questão não foi muito bom comparado à questão 3. Foram encontrados 21% de respostas consideradas fracas (notas entre zero e 30 pontos), 58% de respostas consideradas medianas (de 35 a 70 pontos) e 11% de respostas consideradas boas (de 75 a 100 pontos). Em torno de 10% dos estudantes deixaram a resposta em branco. Nas respostas consideradas fracas, geralmente, os estudantes apresentavam apenas o item 'c' respondido parcialmente. As respostas medianas

apresentavam, em sua maioria, os itens 'a' e 'c' respondidos de forma correta, e o item 'b', não respondido. Já as respostas consideradas boas, apresentavam os três itens respondidos corretamente ou praticamente corretos.

Considerando-se o desempenho mediano dos estudantes nessa questão, pode-se avaliar que o conteúdo abordado está sendo parcialmente contemplado na formação dos alunos. Foi observado que o item 'c', que teve um caráter mais prático, por abordar a possibilidade de uso de subprodutos da mandioca, foi mais bem pontuado do que o item 'a', que precisava de uma análise sobre a importância da mandioca como ingrediente tipicamente brasileiro, e do que o item 'b', que necessitava de uma descrição da forma de preparo do tucupi. De uma forma geral, a correção dessa questão também transcorreu sem maiores dificuldades.

As questões objetivas da prova apresentaram diversos temas relevantes relacionados à gastronomia, incluindo a culinária brasileira. Entretanto, em nenhuma delas se abordou o uso da mandioca. Comparada à questão discursiva 3, a questão discursiva 4 teve um resultado pior, entretanto, em relação à questão discursiva 5, a questão 4 teve um melhor resultado. Além disso, a questão discursiva 4 foi a que apresentou um maior número de respostas em branco quando comparada com as outras duas questões discursivas do Componente Específico. Talvez a subdivisão da questão em 3 subitens tenha servido como um fator desestimulante para o estudante.

6.3.2.5 Análise da Questão Discursiva 5 do Componente de Conhecimento Específico

Na Tabela 6.20, constam as informações relativas à questão 5 do conjunto do Componente de Conhecimento Específico. O desempenho dos estudantes de todo o Brasil nesta questão foi o mais baixo dentre as três questões discursivas desse componente. A nota *Média* dos estudantes de todo o Brasil foi 30,1. A maior *Média* foi registrada na região Sul (33,7), enquanto a menor *Média* foi registrada na região Nordeste (28,1). Quanto à variabilidade das notas, o *Desvio padrão* dos alunos do Brasil, como um todo, foi 20,4. Enquanto o maior desvio foi encontrado na região Norte (22,1), o menor foi encontrado na região Sul (19,4).

A *Mediana* para o Brasil e em todas as regiões foi 30,0. Para o conjunto de alunos de Tecnologia em Gastronomia do Brasil, a nota *Máxima* foi 100,0, obtida em todas as regiões. A nota *Mínima* do Brasil foi zero, o mesmo valor encontrado também em todas as regiões.

Tabela 6.20 – Estatísticas Básicas das Notas da Questão Discursiva 5 do Componente de Conhecimento Específico por Grande Região – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Estatísticas Básicas	Brasil	NO	NE	SE	SUL	CO
Média	30,1	29,6	28,1	30,0	33,7	29,1
Erro padrão da média	0,3	1,3	0,6	0,5	0,7	1,3
Desvio padrão	20,4	22,1	20,2	20,5	19,4	20,3
Mínima	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Mediana	30,0	30,0	30,0	30,0	30,0	30,0
Máxima	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

No Gráfico 6.13, é representada a distribuição das notas da questão discursiva 5 do Componente de Conhecimento Específico. Essa distribuição tem modal no intervalo (20;30], seguido muito de perto do intervalo (30;40], cada um com cerca de um quinto dos estudantes. A frequência correspondente aos que deixaram a questão em branco somada com a daqueles que obtiveram nota zero chega a 17% dos participantes.

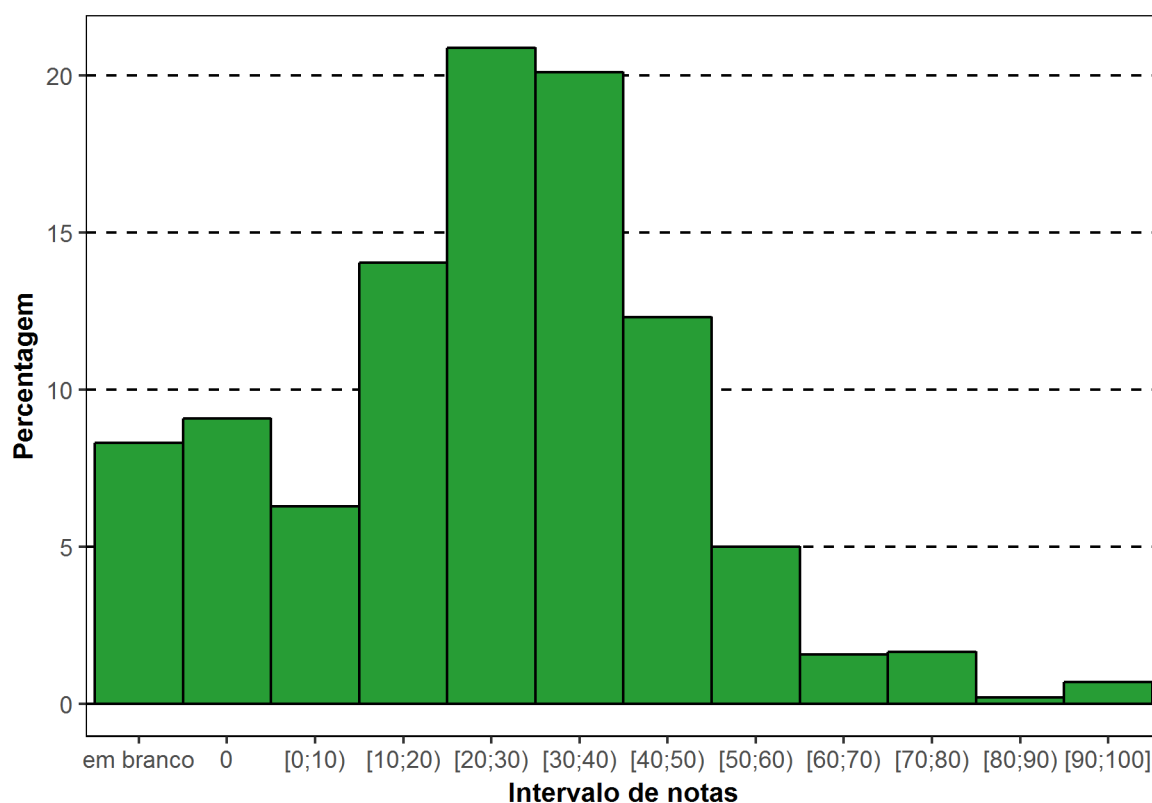


**Gráfico 6.13 - Histograma das Notas de Conteúdo da Questão Discursiva 5 do Componente de Conhecimento Específico - Enade/2018
Tecnologia em Gastronomia**

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

6.3.2.6 Comentários sobre as respostas à Questão Discursiva 5

A questão 5 iniciava-se com uma afirmação a respeito da importância da ficha técnica para o planejamento de um cardápio, seguida de um comando em que se solicitava do respondente que discorresse sobre cinco contribuições da aplicação da ficha técnica de preparação para a gestão de um empreendimento gastronômico.

A questão possuía enunciado redigido em linguagem clara e adequada, fornecendo todos os subsídios necessários para a sua resolução, dentro do tempo da prova e com espaço suficiente para o estudante apresentar sua resposta. O conteúdo abordado estava de acordo com as diretrizes curriculares estipuladas pelo Inep. A questão atendeu à matriz de elaboração da questão, uma vez que foram abordados conteúdos associados à gestão de negócios e pessoas nas atividades de produções gastronômica.

Apesar de ser uma questão simples e com um nível de profundidade baixo, muitos estudantes não foram capazes de responder corretamente, provavelmente devido ao fato de que a pergunta ter sido um pouco ampla, por exigir que o aluno discorresse sobre o tema. Muitos estudantes não alcançaram o entendimento do que seria “discorrer”, e apenas citaram as contribuições da ficha técnica de preparação. Além disso, muitos estudantes não conseguiram chegar às cinco contribuições, citando um número menor. Destaca-se que a maioria dos estudantes reconheceram a importância da ficha técnica na gestão do empreendimento e na rotina da cozinha.

Nessa questão, o padrão de resposta estava bem claro, adequado à questão e flexível, sendo capaz de abarcar a diversidade de respostas. O padrão de resposta estava bastante detalhado, favorecendo a atribuição da nota com as variações esperadas. Muitos estudantes foram capazes de discorrer sobre cinco contribuições da ficha técnica de preparação para um empreendimento gastronômico. Entretanto, muitos outros estudantes também apenas citaram as contribuições da ficha técnica de preparação, não se aprofundando nas contribuições da aplicação da ficha técnica. Todas as contribuições da aplicação da ficha técnica, apresentadas no padrão de respostas, foram mencionadas por algum estudante. Nessa questão, foi observado o uso adequado de termos técnicos da área, tais como: “*mise en place*”, “previsão de mercadoria”, “padronização”, “controle do preço praticado”, entre outros. Entretanto, foram observados, frequentemente, erros gramaticais e letras ilegíveis.

Nessa questão, as contribuições da aplicação da ficha técnica de preparação para um empreendimento gastronômico mais relatadas foram: a) contribui para o controle do preço praticado, dando a dimensão para alteração do índice do objetivo, retirada ou substituição do prato, estipulação da periodicidade de revisão dos preços; b) favorece a previsão adequada da mercadoria para o estoque necessário, com melhor utilização de espaço para

armazenagem; e c) assegura o padrão do serviço, mantendo a qualidade, facilitando a padronização. Os principais erros encontrados estavam relacionados às respostas dos estudantes que abordavam apenas informações que fazem parte de uma ficha técnica, com palavras soltas, como, por exemplo: "peso", "quantidade", "preparo". Cabe ressaltar que muitos estudantes não responderam às cinco contribuições da ficha técnica de forma separada, sendo comum encontrar respostas com um texto único, o que muitas vezes dificultou a correção.

O desempenho dos alunos nessa questão foi pior do que nas outras questões discursivas do componente específico. Em torno de 8% dos estudantes deixaram a resposta em branco, e 9%, mesmo respondendo à questão, obtiveram nota zero. Ao todo, pouco mais da metade das respostas foram consideradas fracas (notas de zero a 30 pontos). Respostas classificadas como medianas (notas de 35 a 70 pontos) foram em torno de 39%, e apenas 2,5% foram consideradas boas (de 75 a 100 pontos).

Nas respostas consideradas fracas, geralmente, os estudantes apresentavam apenas a citação de duas contribuições da ficha técnica ou somente palavras soltas que compõem as fichas técnicas. Nas respostas medianas, apresentavam, parcialmente, apenas cinco citações da ficha técnica. Já nas respostas consideradas boas, apresentavam as cinco contribuições da ficha técnica de preparação de forma completa.

Considerando-se que essa questão abordava conteúdo pouco complexo e que o desempenho dos estudantes foi insatisfatório, é possível avaliar que os estudantes provavelmente não compreenderam o enunciado da questão ou detinham conhecimento deficiente na área de Gestão. Pelas respostas, depreende-se que os estudantes não souberam diferenciar “citar” algum assunto de “discorrer” sobre ele. Além disso, o fato de a questão ter solicitado cinco contribuições pode ter sido um fator desestimulante para o estudante. Foi observado ainda que a maioria dos estudantes foi sucinta na resposta dada. De uma forma geral, essa questão apresentou um grau maior de dificuldade no processo de correção, quando comparada às outras duas questões discursivas do componente específico.

Nas questões objetivas da prova, apresentaram-se diversos temas relevantes relacionados à gastronomia. Entretanto, em nenhuma delas se abordaram as contribuições da aplicação da ficha técnica de preparação. Em comparação às questões discursivas 3 e 4, a questão discursiva 5 foi a que apresentou o pior desempenho. Uma possível explicação para isso talvez seja a de que os estudantes não tenham conseguido compreender corretamente o significado do verbo utilizado no comando da questão.

6.3.3 Considerações Finais

A prova do Enade 2018 para os cursos de Tecnologia em Gastronomia abrangeu três conteúdos relevantes para a avaliação de um currículo da área. Na questão 3, o estudante tinha de ser capaz de identificar questões ligadas ao controle higiênico-sanitário durante o pré-preparo e o preparo de um churrasco, e de poder descrever ações para prevenção de riscos de contaminação de alimentos. O conhecimento solicitado estava associado às legislações e normas técnicas relacionadas à atividade profissional, especialmente voltados para a segurança dos alimentos e para as técnicas básicas de cozinha.

O conteúdo abordado na questão 4 estava associado à história da alimentação e da cozinha brasileira, e também voltado ao preparo de alimentos, considerando-se fatores culturais, econômicos e socioambientais. Nessa questão, o estudante deveria reconhecer a importância de um ingrediente tipicamente brasileiro – a mandioca – e discorrer sobre sua relevância para a identidade da culinária tradicional nacional e sobre o modo de preparo de um de seus subprodutos – o tucupi – e de outros dois subprodutos (que deveria citar), explicando uma possibilidade de uso para cada um deles.

Na questão 5, de conteúdo associado à gestão de negócios e pessoas nas atividades de produções gastronômicas, o estudante deveria discorrer sobre cinco contribuições da aplicação da ficha técnica de preparação para a gestão de um empreendimento gastronômico.

Considerando-se para a nota média apenas as respostas que obtiveram notas de zero a dez, a questão 3 alcançou a maior média entre as discursivas (8,6), o maior percentual de notas boas (mais de 80%), e o menor percentual de questões em branco, anuladas ou desconsideradas (6,3%), tendo sido considerada pelos estudantes, por esses indicadores, como a questão mais fácil. Certamente, grande parte do conhecimento sobre higiene na culinária pode ser considerada como de domínio público ou de senso comum, o que deve ter facilitado a resposta.

A questão 4 teve uma média intermediária entre as discursivas da área (5,0), a maior parte das respostas (64%) consideradas medianas, e foi a questão com o maior percentual de respostas em branco, anuladas ou desconsideradas (14,7%), talvez porque tenha sido uma questão mais trabalhosa e com mais itens a serem respondidos, alguns desconhecidos de boa parte dos estudantes, como o preparo do tucupi.

Já a questão 5 foi a que obteve a média mais baixa (3,3), com quase 10% de respostas em branco, anuladas ou desconsideradas e 54%, de respostas consideradas fracas. Nessa última questão, de fato, os estudantes parecem não ter compreendido bem a diferença entre citar pontos de uma ficha técnica e discorrer sobre eles, o que fez com que não atendessem, plenamente, ao que se pedia no comando da questão.

**GLOSSÁRIO DE TERMOS ESTATÍSTICOS
UTILIZADOS NOS RELATÓRIOS SÍNTESE DO
ENADE**

A

- **análise fatorial** – A análise fatorial tem como objetivo principal descrever a variabilidade original de um conjunto de p variáveis aleatórias, em termos de um número menor m de variáveis aleatórias, chamadas de fatores comuns (supostos não observáveis diretamente) e que estão relacionadas com o conjunto original através de um modelo linear. Neste modelo, parte da variabilidade do conjunto original é atribuída aos fatores comuns, sendo o restante da variabilidade do conjunto original atribuído ao erro aleatório. (MINGOTI, Sueli Aparecida. **Análise de Dados através de métodos de estatística multivariada: uma abordagem aplicada**. Belo Horizonte: UFMG, 2005. p. 99.). O resultado da análise fatorial se dá através da matriz de componentes. Esta matriz por sua vez, é composta pelas cargas fatoriais de todas as p variáveis em cada fator (o modelo linear). As cargas fatoriais são os pesos das variáveis originais nos fatores, e são a chave para entender e interpretar a natureza de um fator em particular. No entanto, os fatores gerados seguem uma ordem de magnitude na variância e a interpretação dos fatores pode não ser trivial e, para tanto, se faz necessária uma rotação de eixo. Essa rotação, é um processo de manipulação ou ajuste dos eixos dos fatores para alcançar uma solução de fator mais simples e pragmaticamente mais significativa e interpretável. O caso mais simples de rotação é a ortogonal, onde os fatores são extraídos de forma que seus eixos sejam mantidos a 90° um do outro, ou seja, cada fator é independente ou ortogonal aos demais fatores. Para interpretar a matriz de componentes e seus respectivos fatores, usualmente considera-se que as cargas fatoriais com módulo maior ou igual a 0,5 são significativas. A partir daí, verifica-se se uma determinada variável possui carga fatorial em um dos fatores encontrados. (HAIR, J. F. et al. **Multivariate data analysis**. 2010.) Caso a rotação seja necessária, e de fato realizada, tem-se então a matriz de componentes rotacionada.

C

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

D

- **desvio padrão** – Medida de dispersão em torno da média aritmética, que é definida como a raiz quadrada da **variância**. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística Básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. P.39)
- **distribuição de frequência** – Maneira de dispor um conjunto de um conjunto de resultados, para se ter uma ideia global sobre uma variável estatística. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística Básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 11 e 12)
- **distribuição marginal de frequência** – Em uma tabela envolvendo duas variáveis, a linha de totais fornece a distribuição de uma das variáveis e a coluna de totais fornece a distribuição da outra. As distribuições assim obtidas são chamadas tecnicamente de distribuições marginais. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística Básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 71)
- **distribuição unimodal** – Distribuição de frequência que apresenta apenas uma moda.

E

- **erro padrão da média** – Medida de precisão para o estimador da média de uma dada população. Isto fica evidente quando se obtém uma amostra qualquer de tamanho n , e calcula-se a média aritmética populacional. Ao se realizar uma nova amostra aleatória, a média aritmética, muito provavelmente, será diferente daquela da primeira amostra. Portanto, a estatística erro-padrão da média estima a variabilidade entre as médias populacionais realizadas em cada amostra. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística Básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 309)
- **escala de Likert** – Valores numéricos e/ou sinais atribuídos a respostas para refletir a força e a direção da reação do entrevistado à declaração. As declarações de concordância devem receber valores positivos ou altos enquanto as declarações das quais discordam devem receber valores negativos ou baixos. (BAKER, 1995). (CAMPOS, Jorge de Paiva; GUIMARÃES, Sebastião. **Em busca da Eficácia em Treinamento**. São Paulo: Associação Brasileira de Treinamento e Desenvolvimento, 2009. p. 87 Disponível em <<https://books.google.com.br/books?id=oWKiAQvtwWUC&printsec=frontcover&hl=pt-BR#v=onepage&q&f=true>>. Acesso em: 18 de maio de 2015).
- **escalamento ideal** (*optimal scaling*) – Procedimento que gera variáveis quantitativas intervalares a partir de variáveis nominais ou ordinais tendo uma função objetivo como meta.

A ideia básica do Escalamento Ideal é atribuir valores numéricos às categorias de cada uma das variáveis em estudo. Para atribuir valores às categorias de cada uma das variáveis, recorre-se a um processo iterativo de mínimos quadrados alternados, no qual, depois que uma quantificação é usada para encontrar uma solução, ela é adaptada usando aquela solução. Tal adaptação da quantificação é então usada para encontrar uma nova solução, que é usada para readaptar as quantificações, e assim por diante, até que algum critério indique a parada do processo. (BELTRÃO, Kaizô I; MANDARINO, Mônica C. F. **Escolha de carreiras em função do nível socioeconômico: Enade 2004 a 2012**. Relatório Técnico Fundação Cesgranrio, Rio de Janeiro. n. 01, p. 23-24, 2014).

F

- **frequência absoluta** – Número de ocorrências em cada classe ou categoria de uma variável. (ZENTGRAF, Roberto. **Estatística Objetiva**. Rio de Janeiro: ZTG, 2001. p. 24).
- **frequência modal** – Frequência associada ao valor modal de uma variável, que é definido como a realização mais frequente de um conjunto de dados. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística Básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p.35)
- **frequência relativa** (proporção) – Proporção da frequência absoluta de cada classe ou categoria da variável em relação ao número total de observações. Em particular, as frequências relativas são estimativas de probabilidades de ocorrência de certos eventos de interesse. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística Básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 12 e 103).

H

- **histograma** – Gráfico de barras contíguas, com as bases proporcionais aos intervalos das classes e área de cada retângulo proporcional à respectiva frequência. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística Básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 18-19)

I

- **intervalo de confiança** – O Intervalo de Confiança é um estimador intervalar para um dado parâmetro, ou seja, diz-se que o estimador de um parâmetro com um certo nível de confiança (e.g. 95%) deve estar contido no intervalo de confiança em 95% das vezes (ZENTGRAF, Roberto. **Estatística Objetiva**. Rio de Janeiro: ZTG, 20001. p. 329). Usando o Teorema Central do Limite, o intervalo de confiança para a média de um dado grupo pode ser calculado como

$$\bar{X} \pm t_{,025;n-1} \frac{s}{\sqrt{n}}$$

Onde:

$\bar{X}$ é a média do grupo

n é o tamanho do grupo

s é o desvio padrão das observações do grupo

$t_{,025;n-1}$ é o valor associado a uma probabilidade acumulada de 2,5% de uma distribuição t de Student com $n-1$ graus de liberdade.

M

- **máximo de um conjunto** – Se X é um conjunto ordenável, diz-se que o conjunto X possui um máximo (maior elemento) s_0 se: $s_0 \in X$ e para cada $x \in X$: $x \leq s_0$. Notação: $s_0 = \max(X)$.

Nota: que um conjunto X tem elemento máximo esse elemento é o supremo. (GONÇALVES, M B; GONÇALVES D. Elementos de Análise. Florianópolis: UFSC, 2012)

- **máximo de uma função** – Dada uma função $f(x)$ e $x_0 \in \text{Domínio de } f$, diz-se que $f(x_0)$ é o máximo da função $f(x)$, se $f(x_0) \geq f(x)$, $\forall x \in \text{Domínio de } f$.
- **média** – É calculada através da soma de todos os valores numéricos observados para uma variável em um conjunto de dados e posterior divisão deste total pelo número de observações envolvidas:

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

Onde:

$\bar{X}$ é a média

n é o número de observações ou tamanho da amostra

X_i é a i -ésima observação da variável X

$\sum_{i=1}^n X_i$ é o somatório de todos os valores X_i na amostra

(LEVINE, David M. et al. **Estatística - Teoria e Aplicações Usando o Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 99-100)

- **média ponderada** – Dado um conjunto de n valores observados, onde são atribuídos pesos a cada valor numérico observado. É calculada através do somatório dos produtos entre valores e pesos divididos pelo somatório dos pesos.

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

(HOFFMANN, Rodolfo. **Estatística para Economistas**. 4ª ed rev. e ampl. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006. p. 41)

- **mediana** – é o valor central em uma sequência ordenada de dados, ou seja, é o valor para o qual 50% das observações são menores e 50% das observações são maiores. (LEVINE, David M. et al. **Estatística - Teoria e Aplicações Usando o Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 102)
- **mínimo de um conjunto** – Se X é um conjunto ordenável, diz-se que o conjunto X possui um mínimo (menor elemento) i_0 se: $i_0 \in X$ e para cada $x \in X$: $x \geq i_0$. Notação: $i_0 = \min(X)$.

Nota: Sempre que um conjunto X tem elemento mínimo esse elemento é o ínfimo. (GONÇALVES, M B; GONÇALVES D. Elementos de Análise. Florianópolis: UFSC, 2012)
- **mínimo de uma função** – Dada uma função $f(x)$ e $x_0 \in \text{Domínio de } f$, diz-se que $f(x_0)$ é o mínimo da função $f(x)$, se $f(x_0) \leq f(x)$, $\forall x \in \text{Domínio de } f$.
- **moda** – é a categoria ou classe que aparece mais frequentemente em um conjunto de dados; (LEVINE, David M. et al. **Estatística - Teoria e Aplicações Usando o Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 103)

N

- **nível de confiança** – Equivalente a probabilidade a priori de que um intervalo de confiança contenha o verdadeiro parâmetro populacional a estimar, sendo usualmente representada por **(1- α)**. (ZENTGRAF, Roberto. **Estatística Objetiva**. Rio de Janeiro: ZTG, 2001. p. 329).
- **nota padronizada** – A padronização é obtida através da subtração da média (da amostra ou da população) e o resultado obtido, dividido pelo desvio padrão correspondente. (ZENTGRAF, Roberto. **Estatística Objetiva**. Rio de Janeiro: ZTG, 2001. p. 169).

P

- **percentil** – O percentil α de um conjunto é a estatística de posição que separa um conjunto de dados em duas partes com aproximadamente $\alpha\%$ e $(1-\alpha)\%$ dos pontos.
- **probabilidade** – Razão entre o número de casos favoráveis e o de casos possíveis de resultados. (LEVINE, David M. et al. Estatística - **Teoria e Aplicações Usando o Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 105).

Q

- **quartil** – São as estatísticas que dividem os dados ordenados em quatro partes iguais. Onde Q_1 representa o primeiro quartil ou quartil inferior, e equivale ao Percentil 25. Já Q_2 representa o segundo quartil ou mediana, e equivale ao Percentil 50. E Q_3 representa o terceiro quartil ou quartil superior, e equivale ao Percentil 75. (LEVINE, David M. et al. **Estatística - Teoria e Aplicações Usando o Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 104).
- **quartos** – Representa uma das quatro partes do conjunto de dados dividida pelo quartil. (LEVINE, David M. et al. Estatística - **Teoria e Aplicações Usando o Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 104).

T

- **tabela de duas entradas ou tabela de contingência ou tabela cruzada** – Quando as variáveis são qualitativas ou discretas, os dados são apresentados em tabelas de dupla entrada (ou de contingência), onde apareceram as frequências absolutas ou contagem de indivíduos que pertencem simultaneamente a categorias de uma e outra variável. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística Básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 70).
- **teste estatístico de intervalo de confiança da média** – Quando se comparam os estimadores dos parâmetros de duas classes de uma dada categoria, associados aos seus respectivos intervalos de confiança, diz-se que não há diferença estatisticamente significativa entre os parâmetros das duas categorias quando há interseção entre os intervalos de confiança, e que há diferença, se os intervalos de confiança são

disjuntos. (BUSSAB, Wilton de O, MORETTIN, Pedro A. **Estatística Básica**. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 304 e 305).

- **teste estatístico qui-quadrado** – Avalia diferenças potenciais entre a proporção de sucessos em qualquer número de populações. Para uma tabela de contingência que possui l linhas e c colunas, o teste χ^2 pode ser generalizado como um teste de independência nas respostas combinadas para duas variáveis categóricas. (LEVINE, David M. et al. **Estatística - Teoria e Aplicações Usando o Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 453).

V

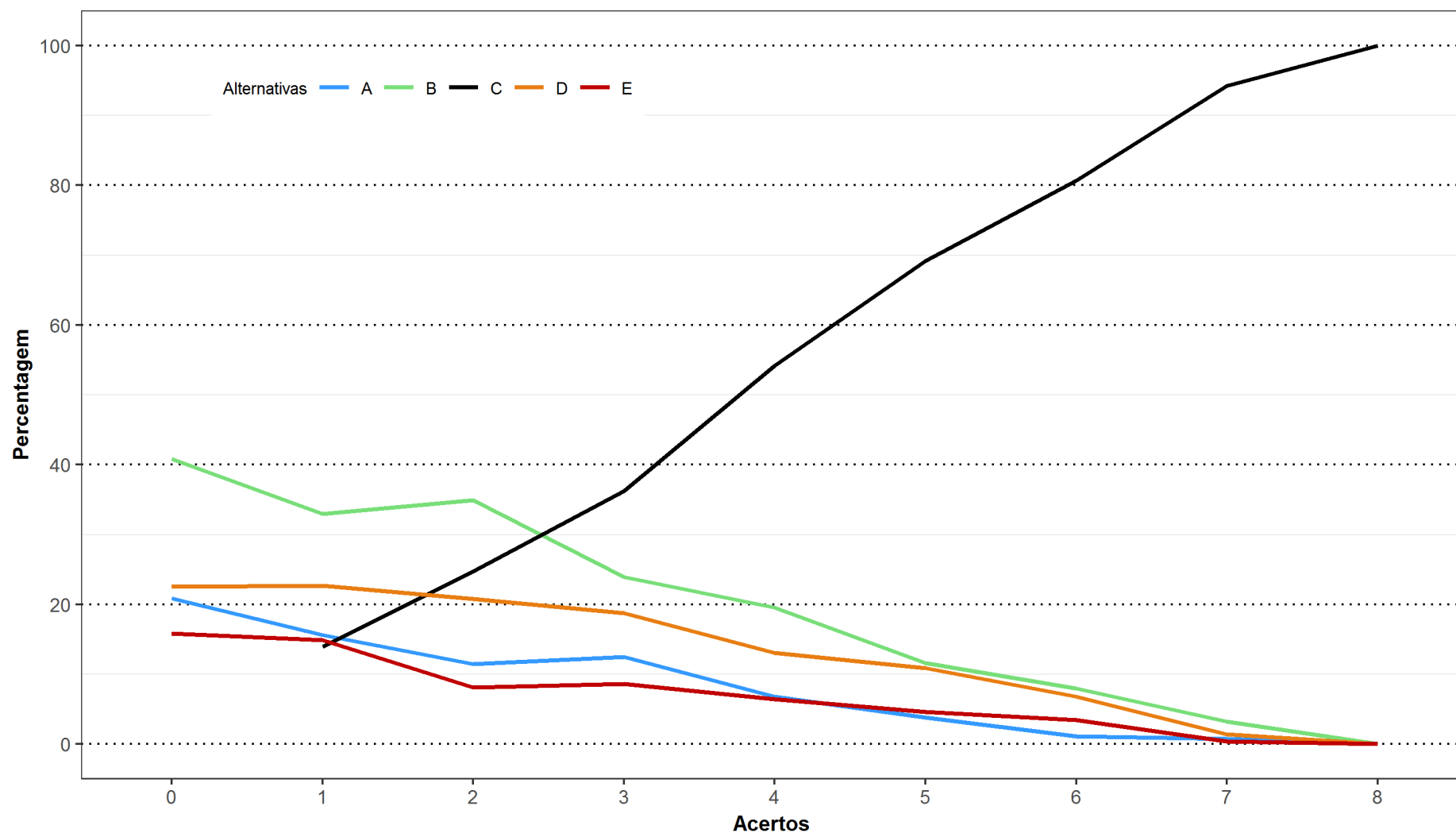
- **variância** – Soma das diferenças entre os valores observados e a média aritmética de uma variável em uma amostra, elevada ao quadrado e dividida pelo tamanho da amostra menos um:

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

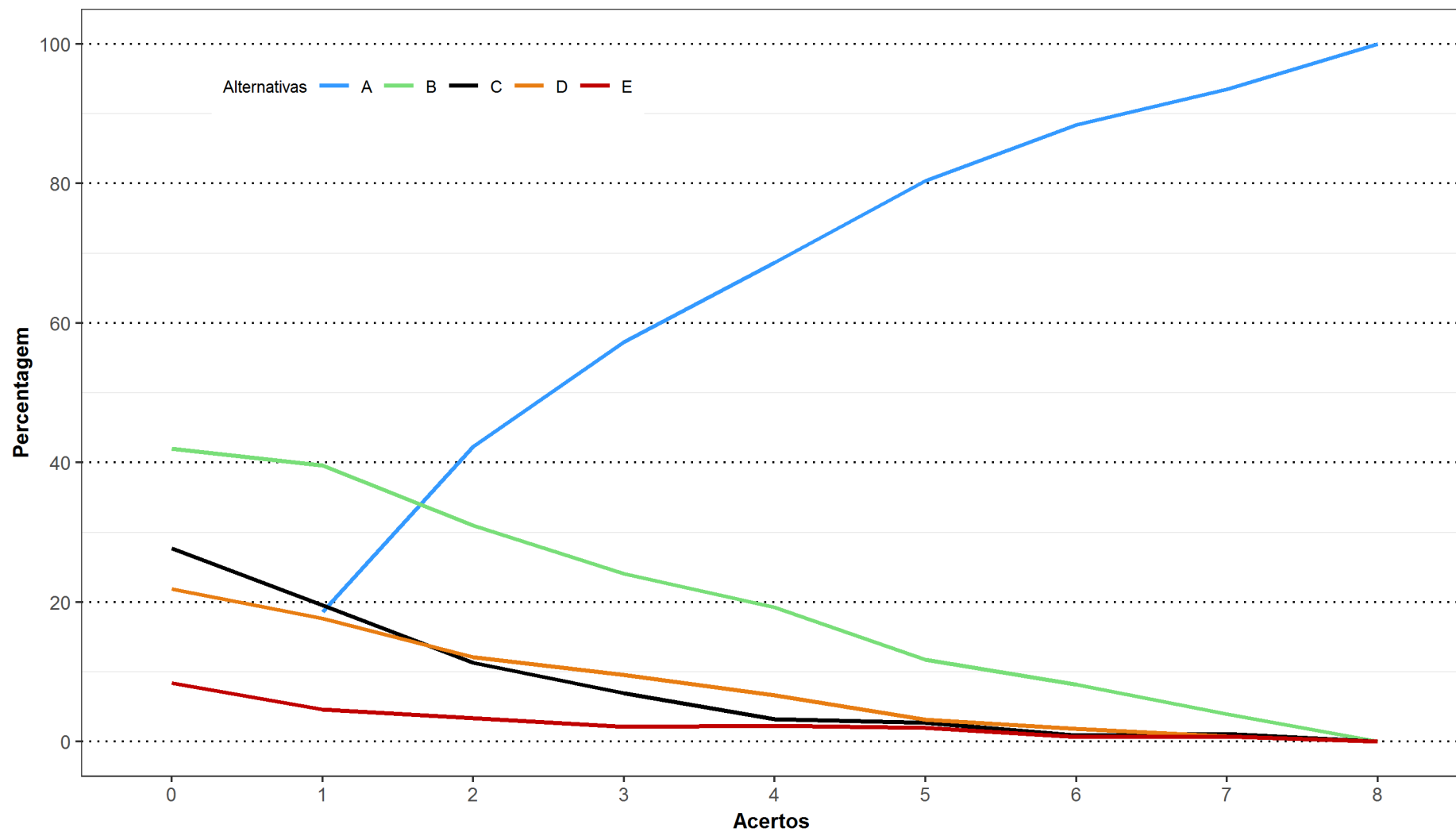
(LEVINE, David M. et al. **Estatística - Teoria e Aplicações Usando o Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2005. p. 109).

ANEXO I ANÁLISE GRÁFICA DAS QUESTÕES

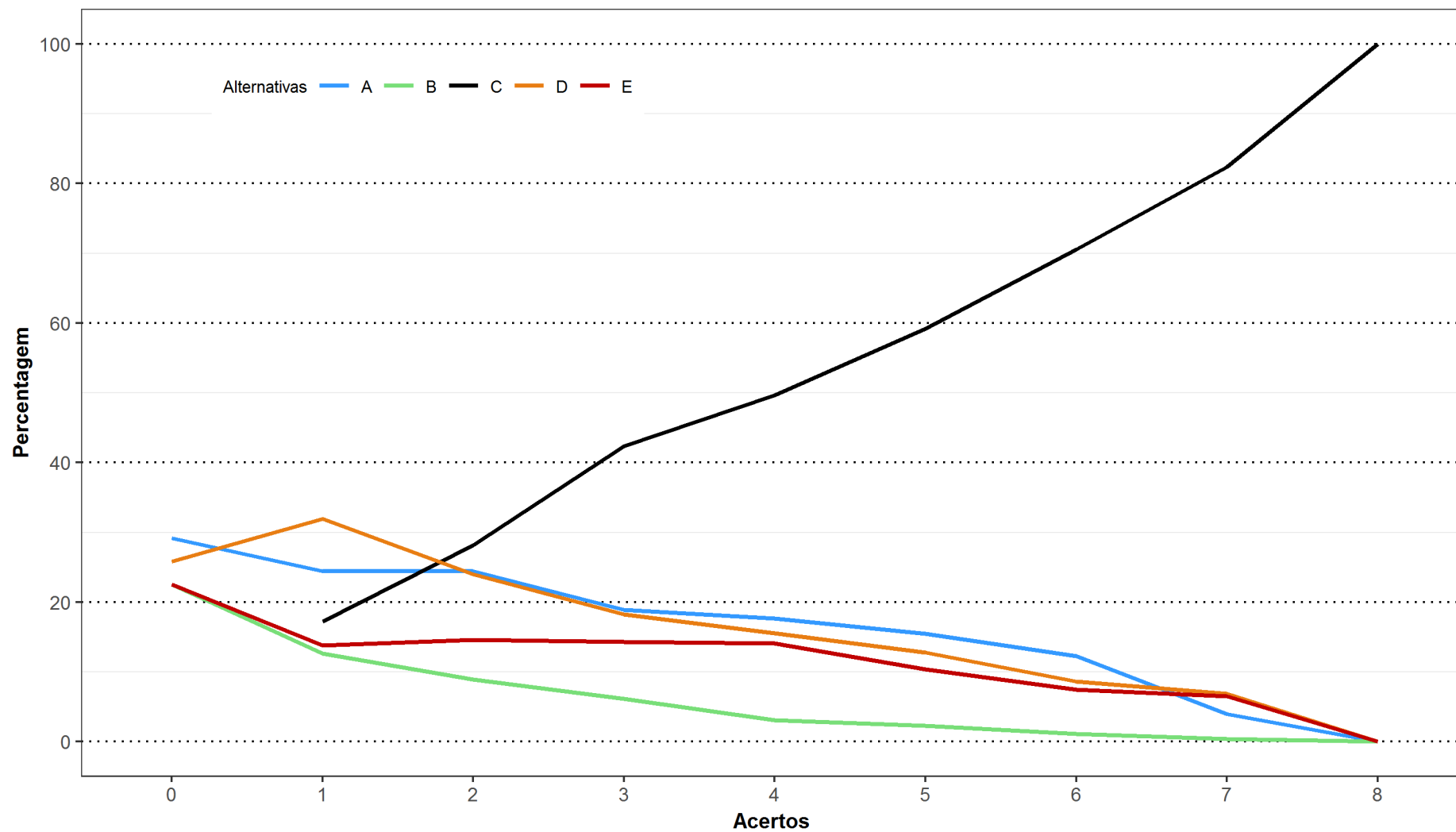
Esse anexo não inclui as questões anuladas pela CAA.



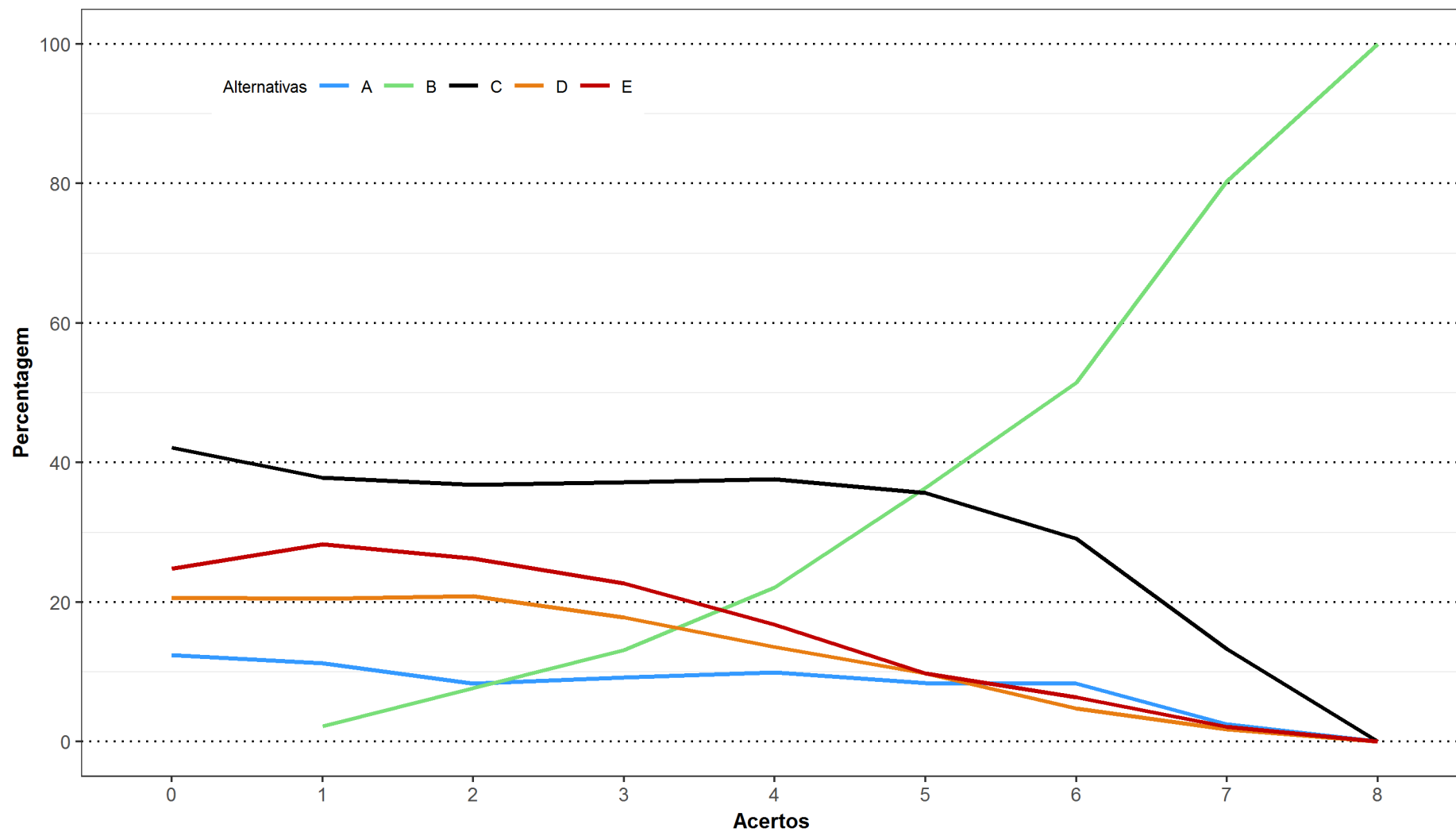
Análise Gráfica da questão 1 [GABARITO = C] de Formação Geral - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



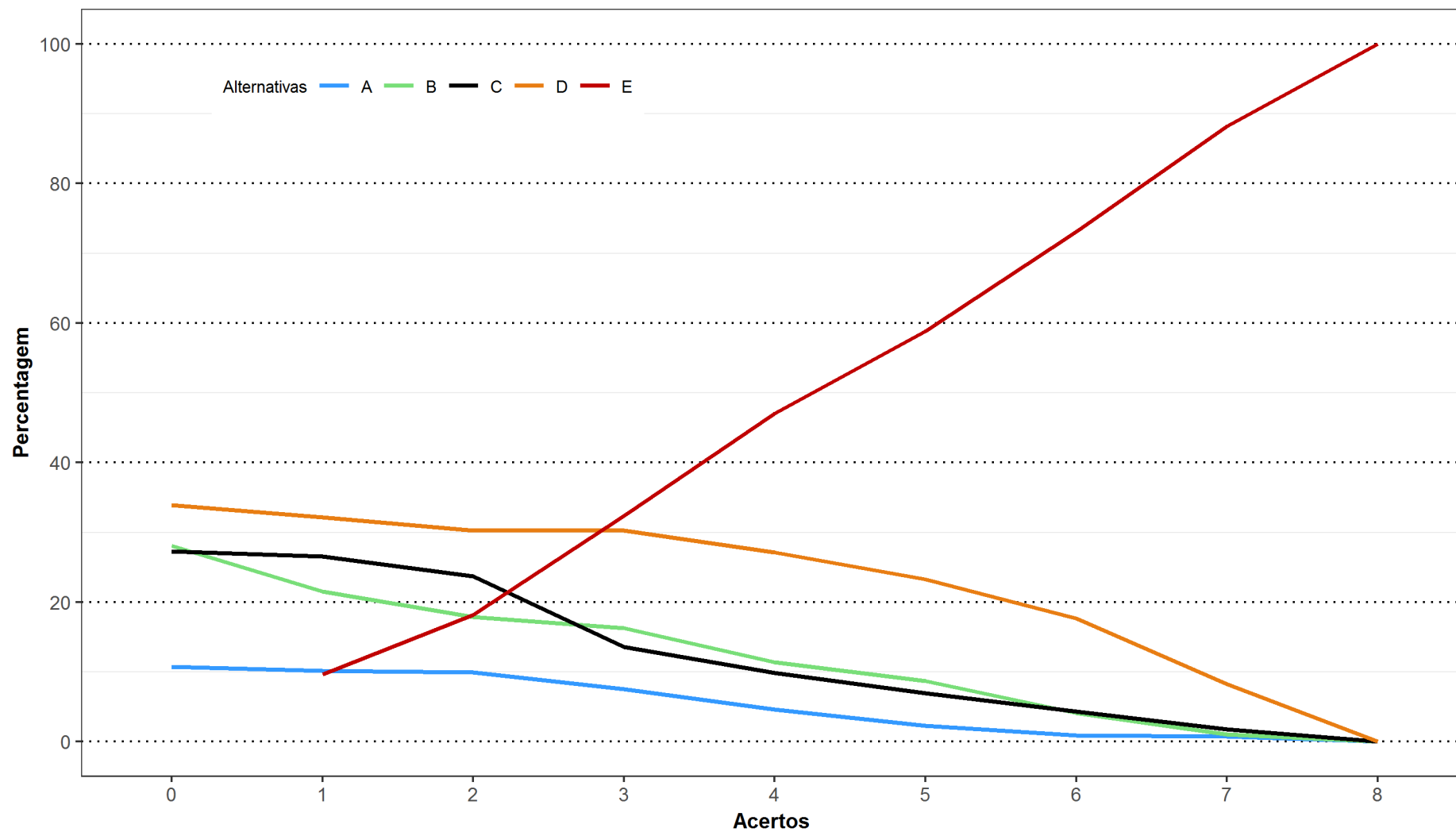
Análise Gráfica da questão 2 [GABARITO = A] de Formação Geral - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



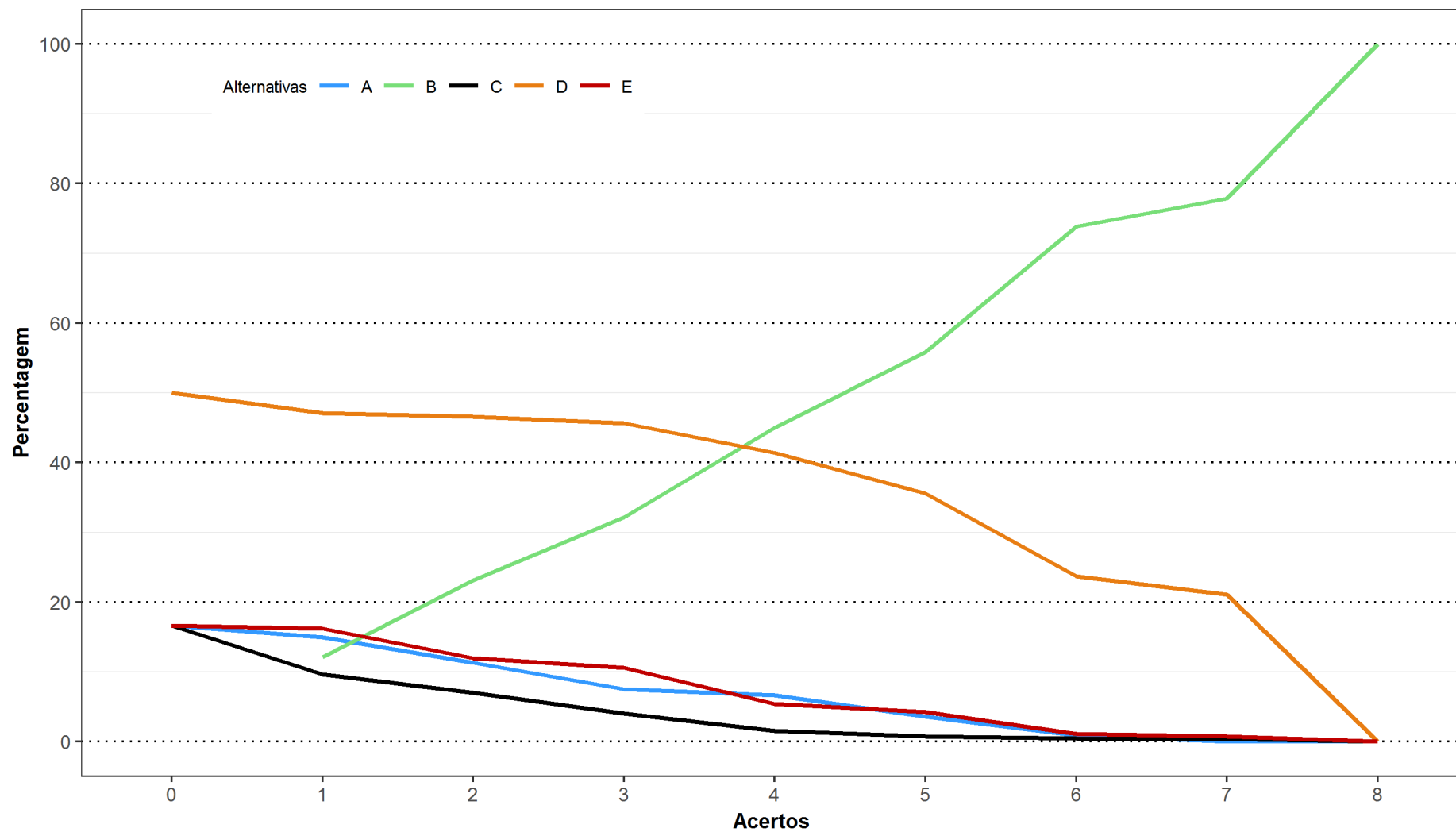
Análise Gráfica da questão 3 [GABARITO = C] de Formação Geral - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



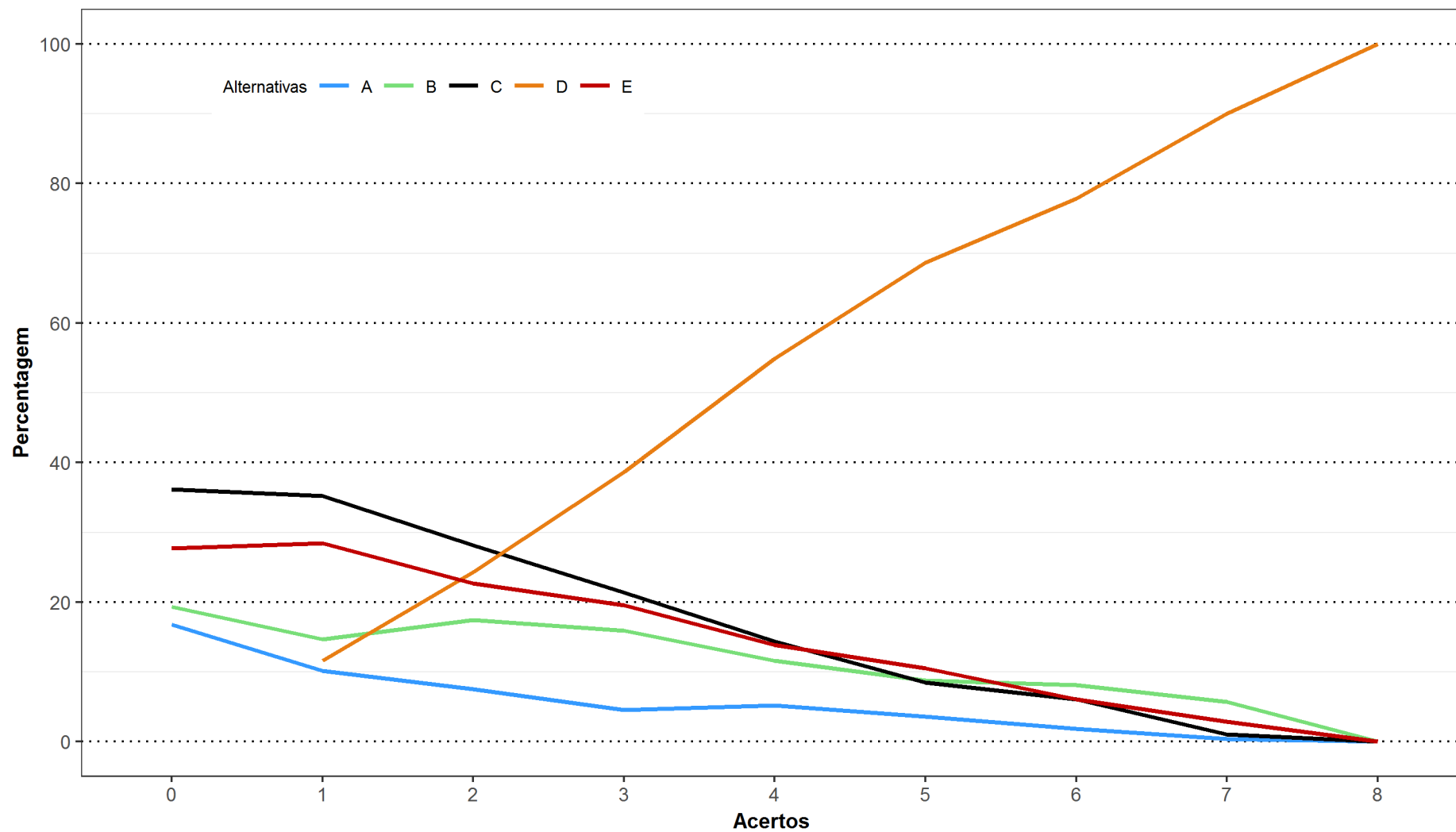
Análise Gráfica da questão 4 [GABARITO = B] de Formação Geral - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



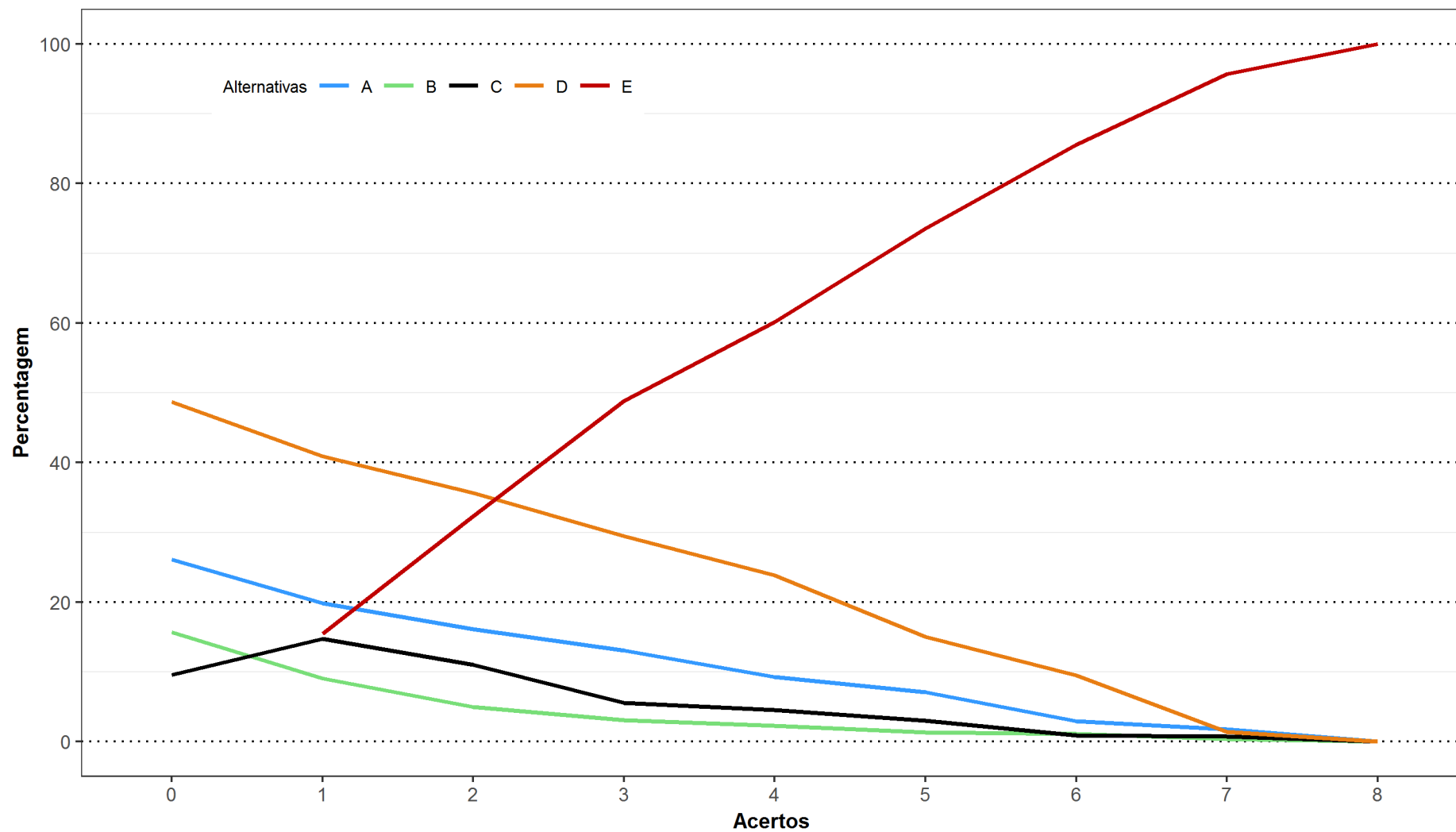
Análise Gráfica da questão 5 [GABARITO = E] de Formação Geral - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



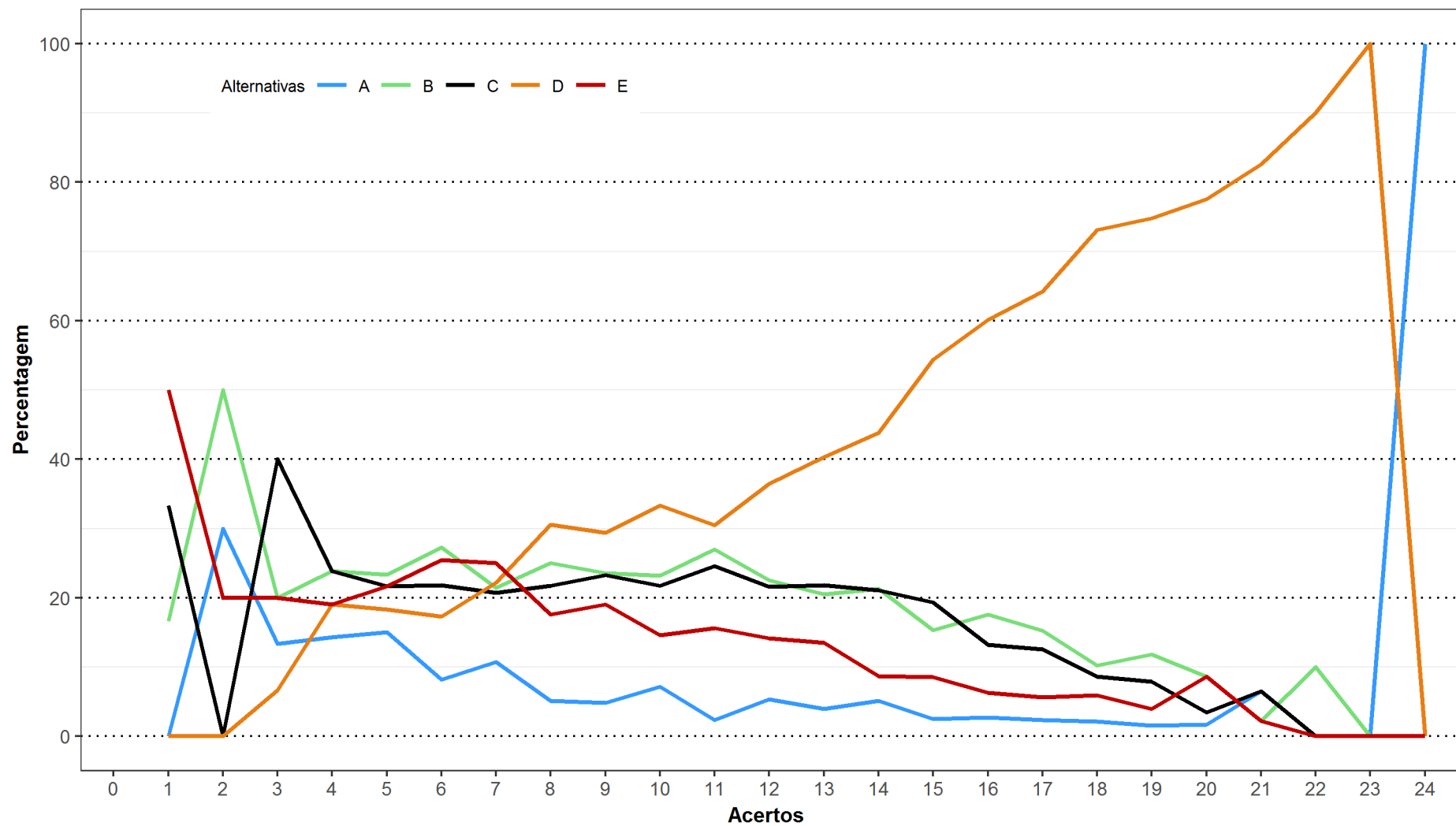
Análise Gráfica da questão 6 [GABARITO = B] de Formação Geral - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



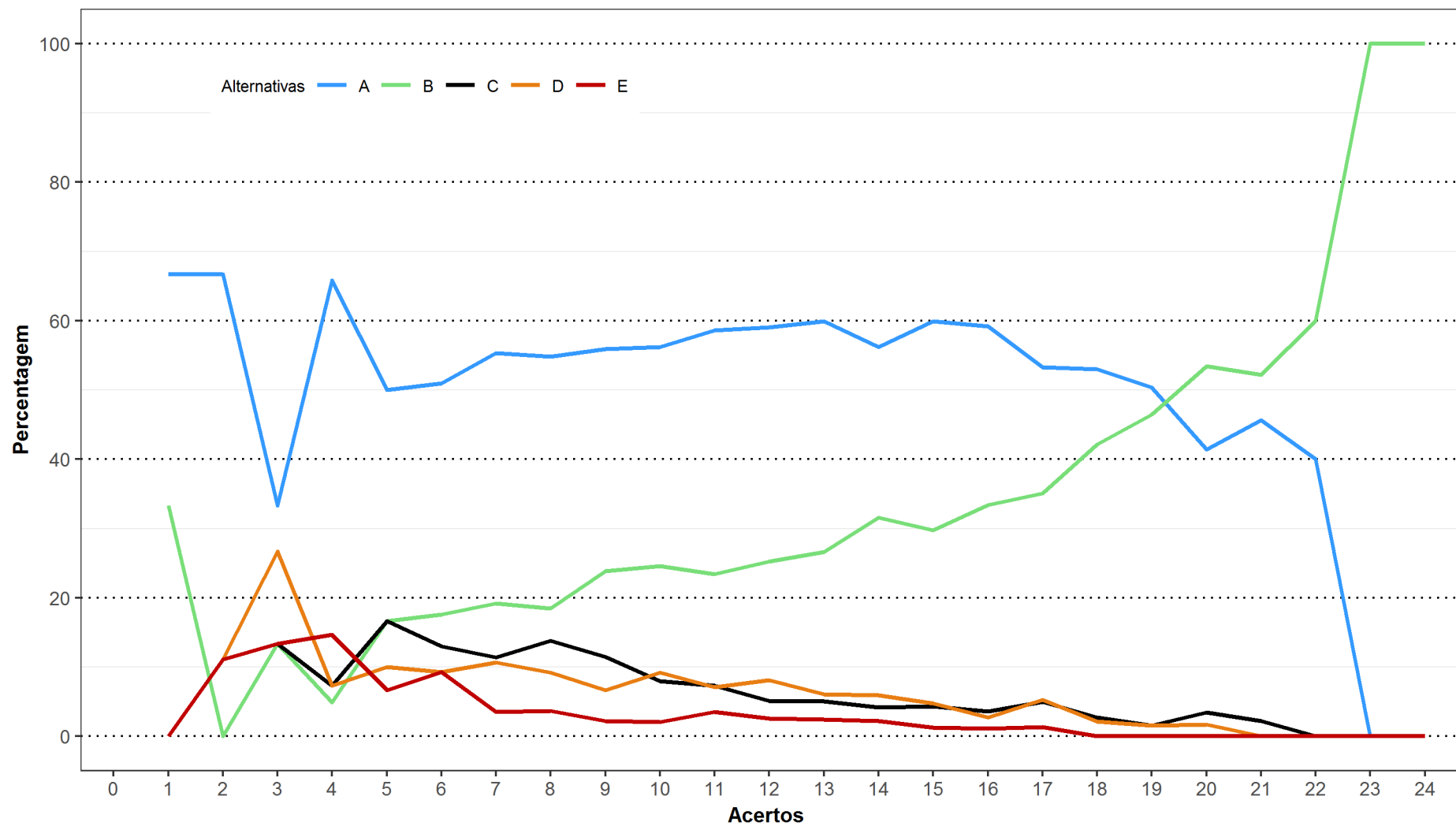
Análise Gráfica da questão 7 [GABARITO = D] de Formação Geral - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



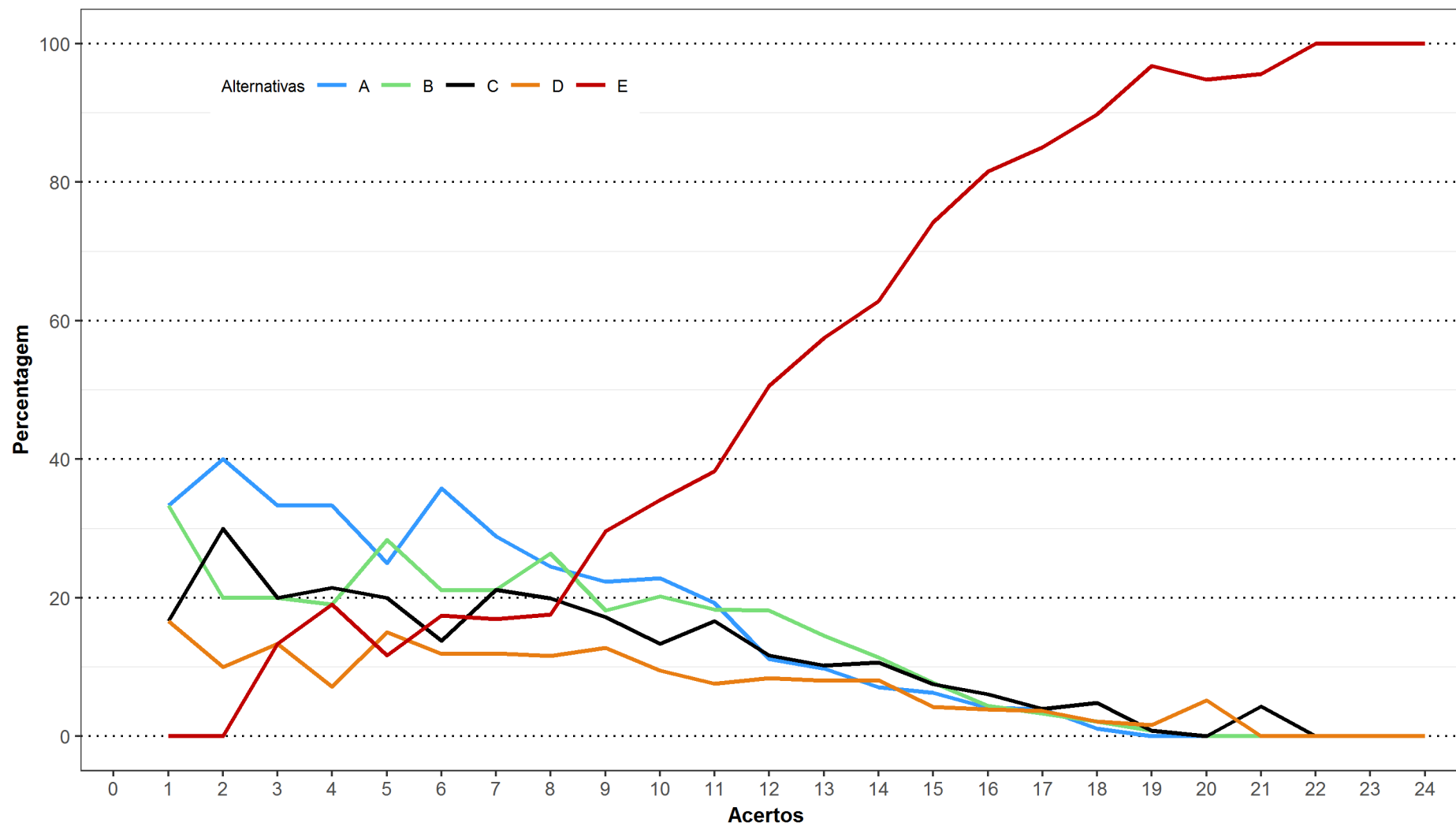
Análise Gráfica da questão 8 [GABARITO = E] de Formação Geral - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



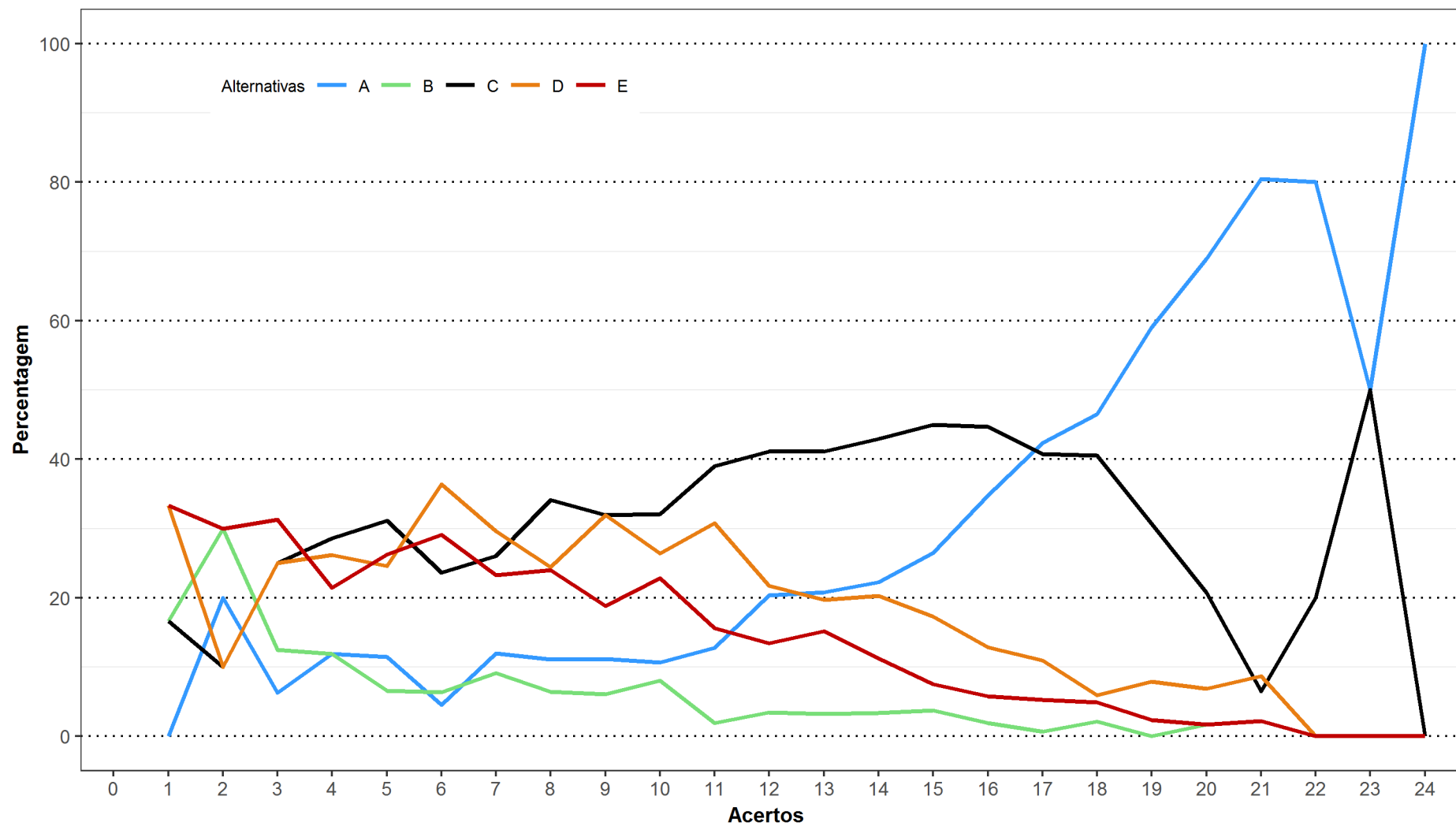
Análise Gráfica da questão 9 [GABARITO = D] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



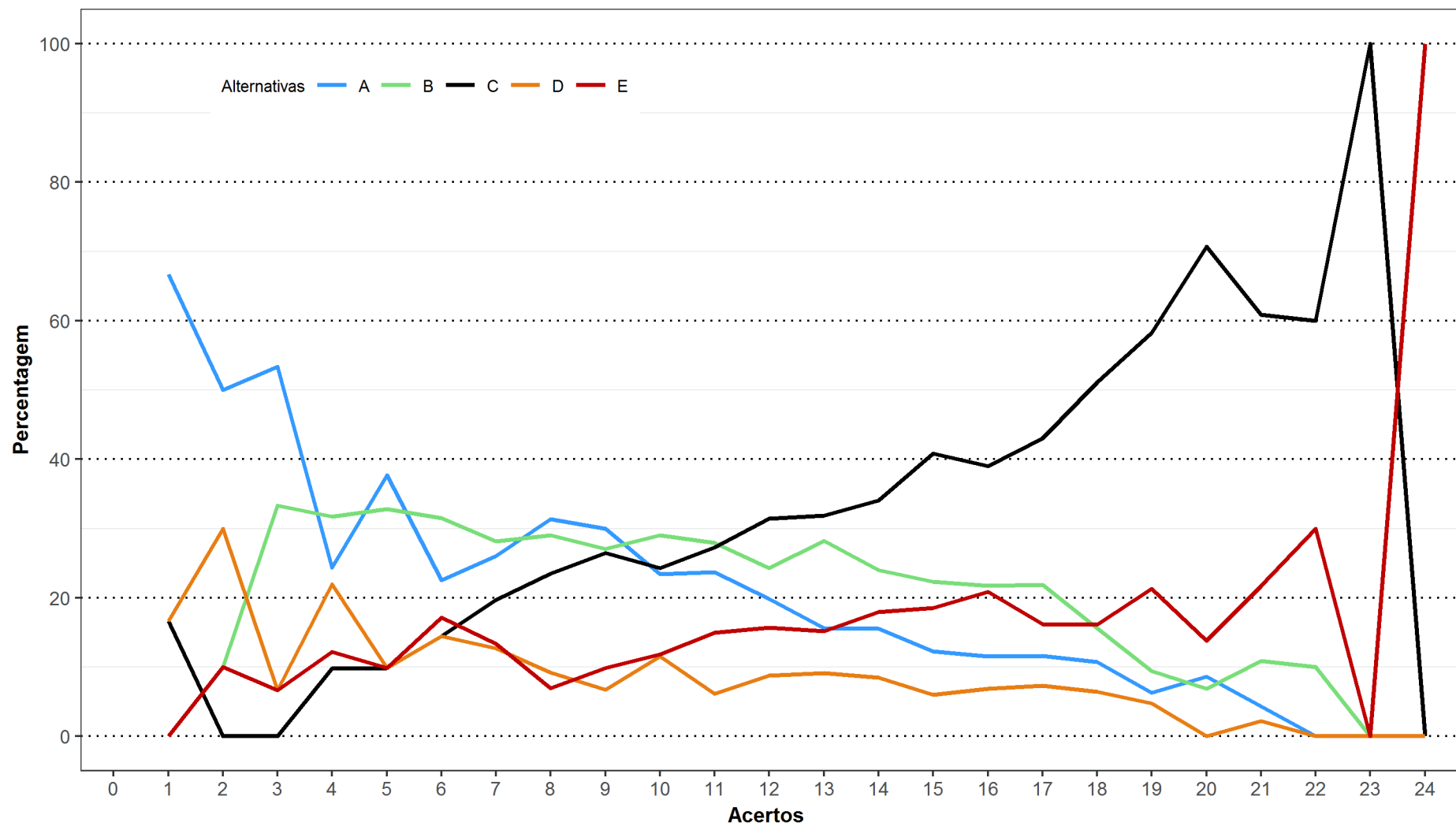
Análise Gráfica da questão 10 [GABARITO = B] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



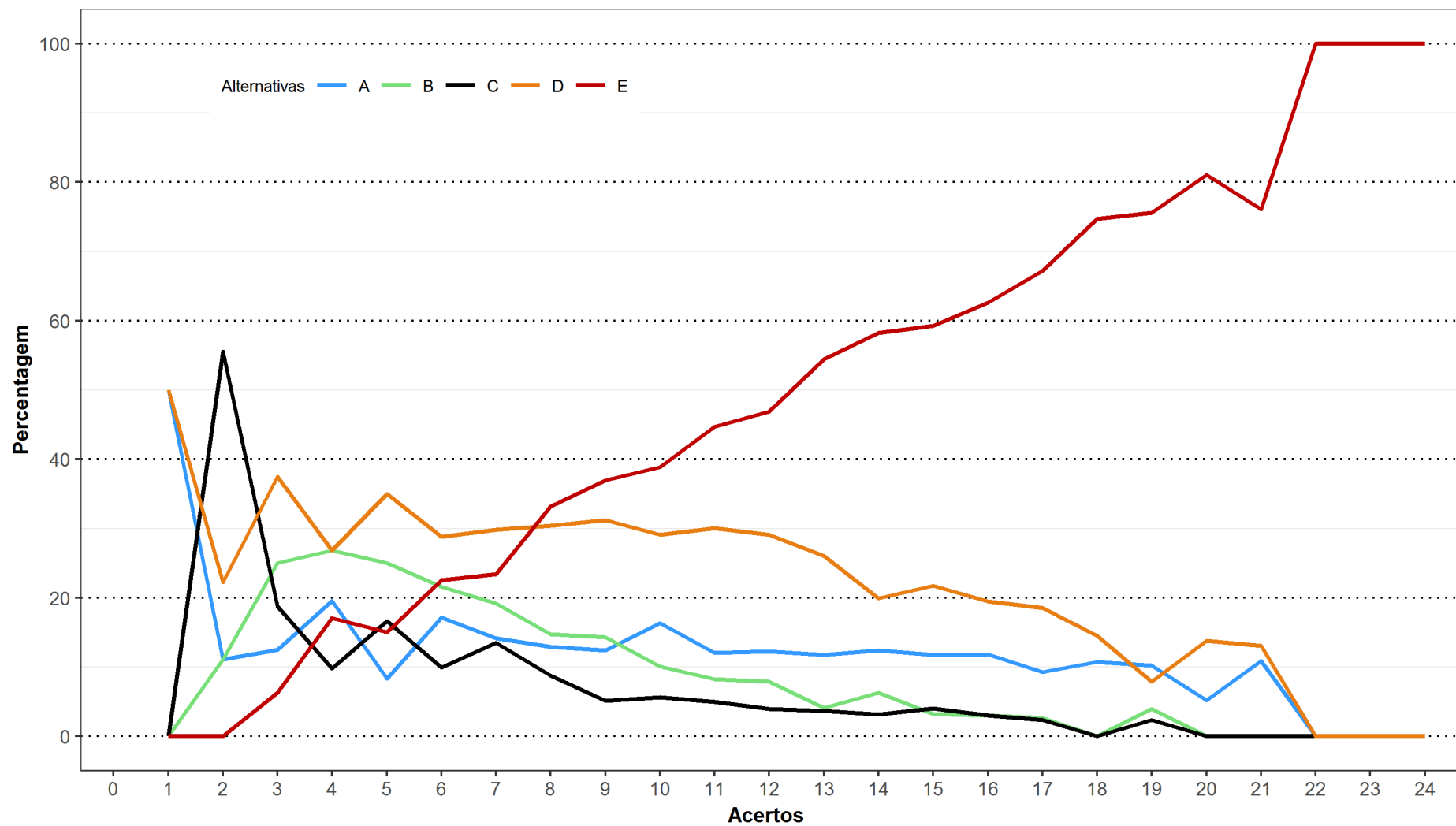
Análise Gráfica da questão 11 [GABARITO = E] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



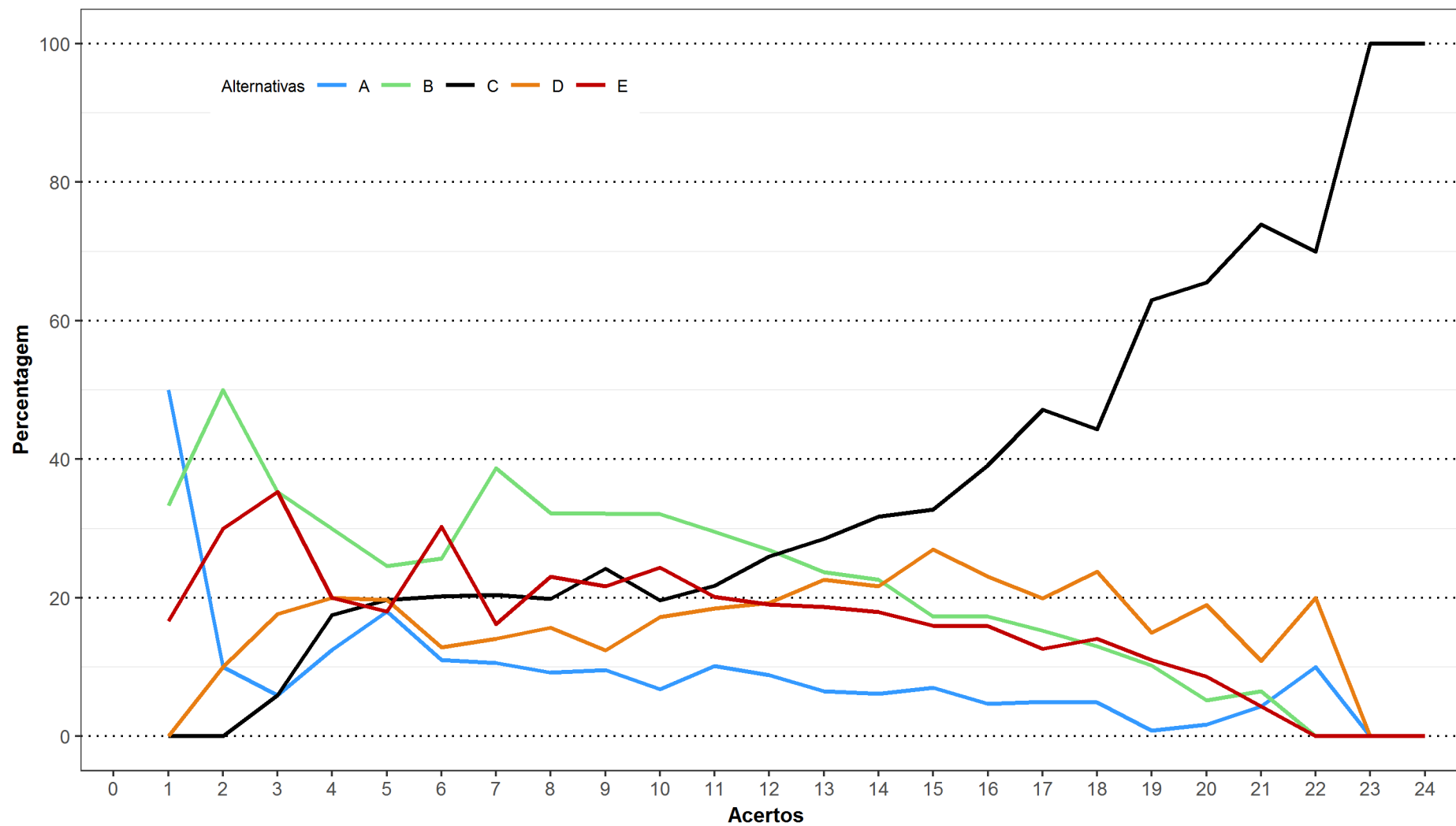
Análise Gráfica da questão 12 [GABARITO = A] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



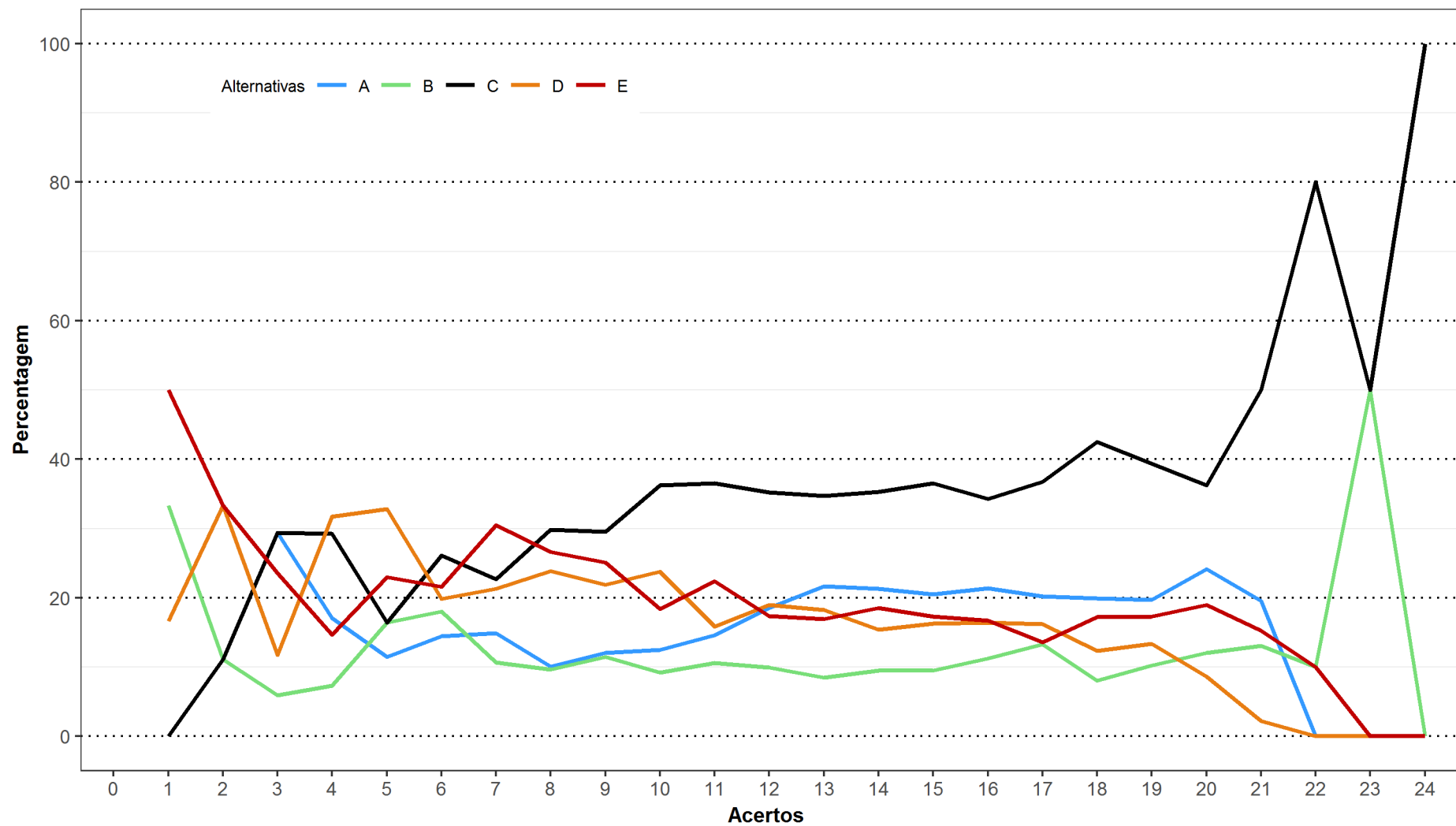
Análise Gráfica da questão 13 [GABARITO = C] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



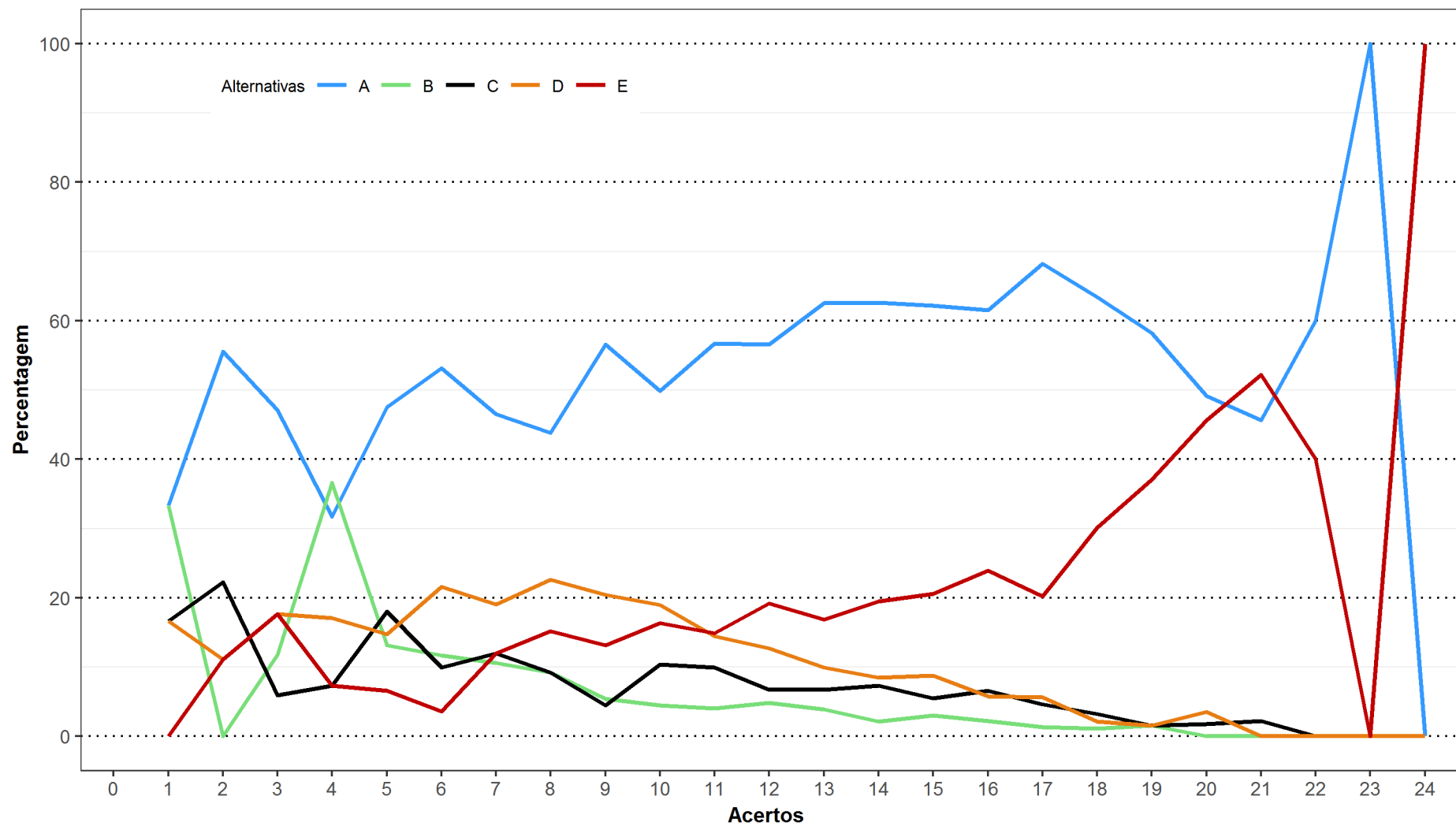
Análise Gráfica da questão 14 [GABARITO = E] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



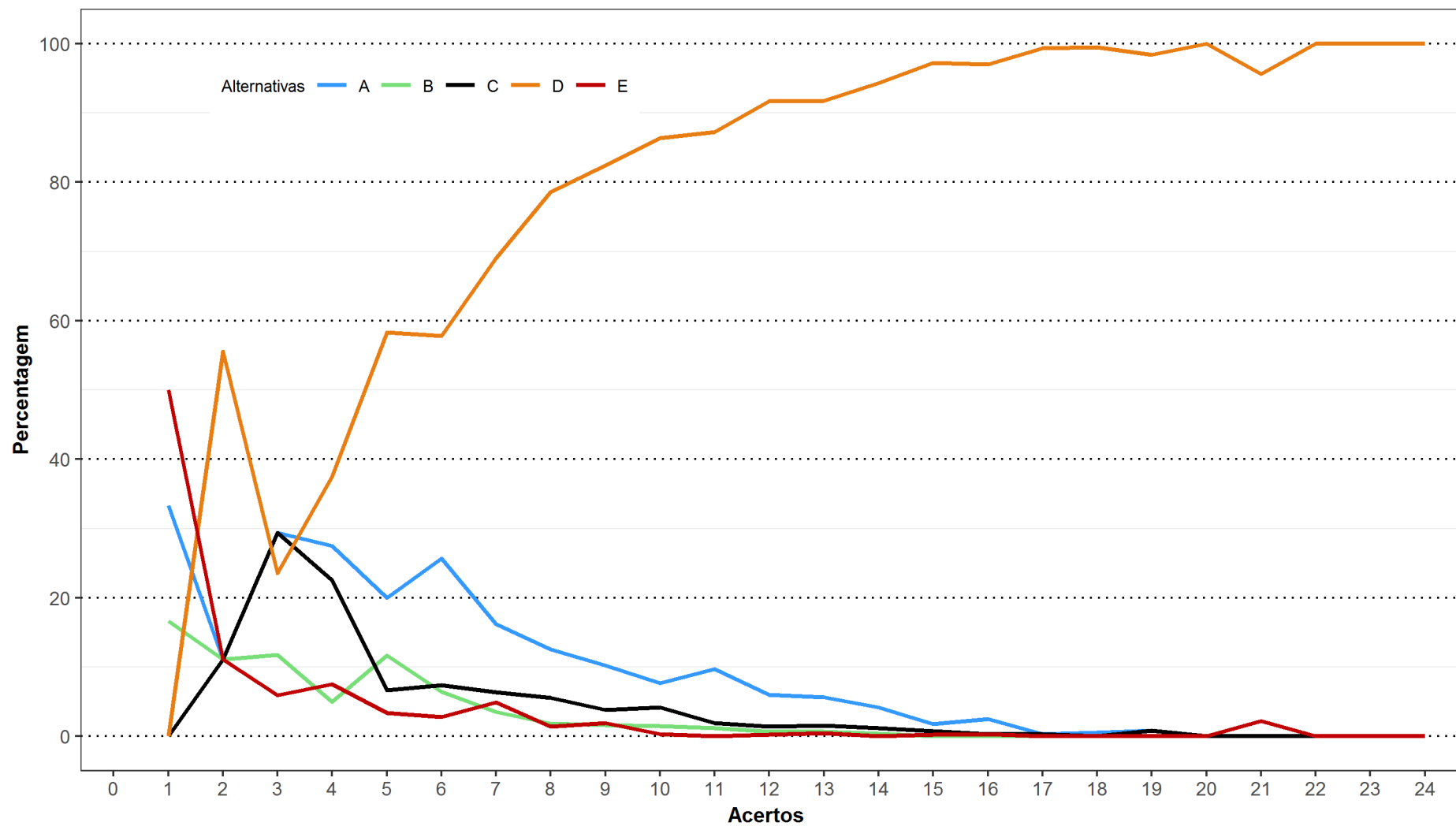
Análise Gráfica da questão 15 [GABARITO = C] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



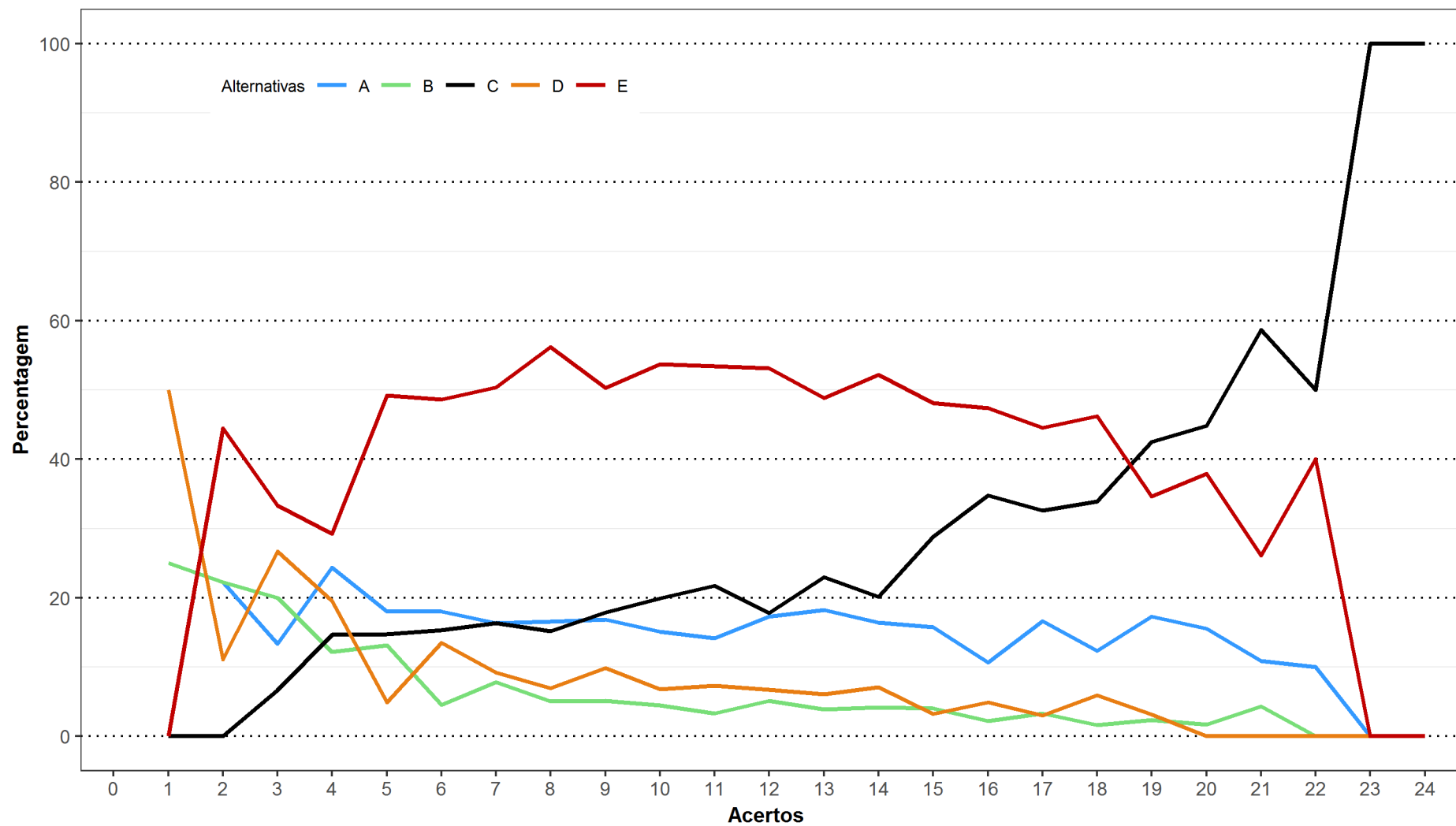
Análise Gráfica da questão 17 [GABARITO = C] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



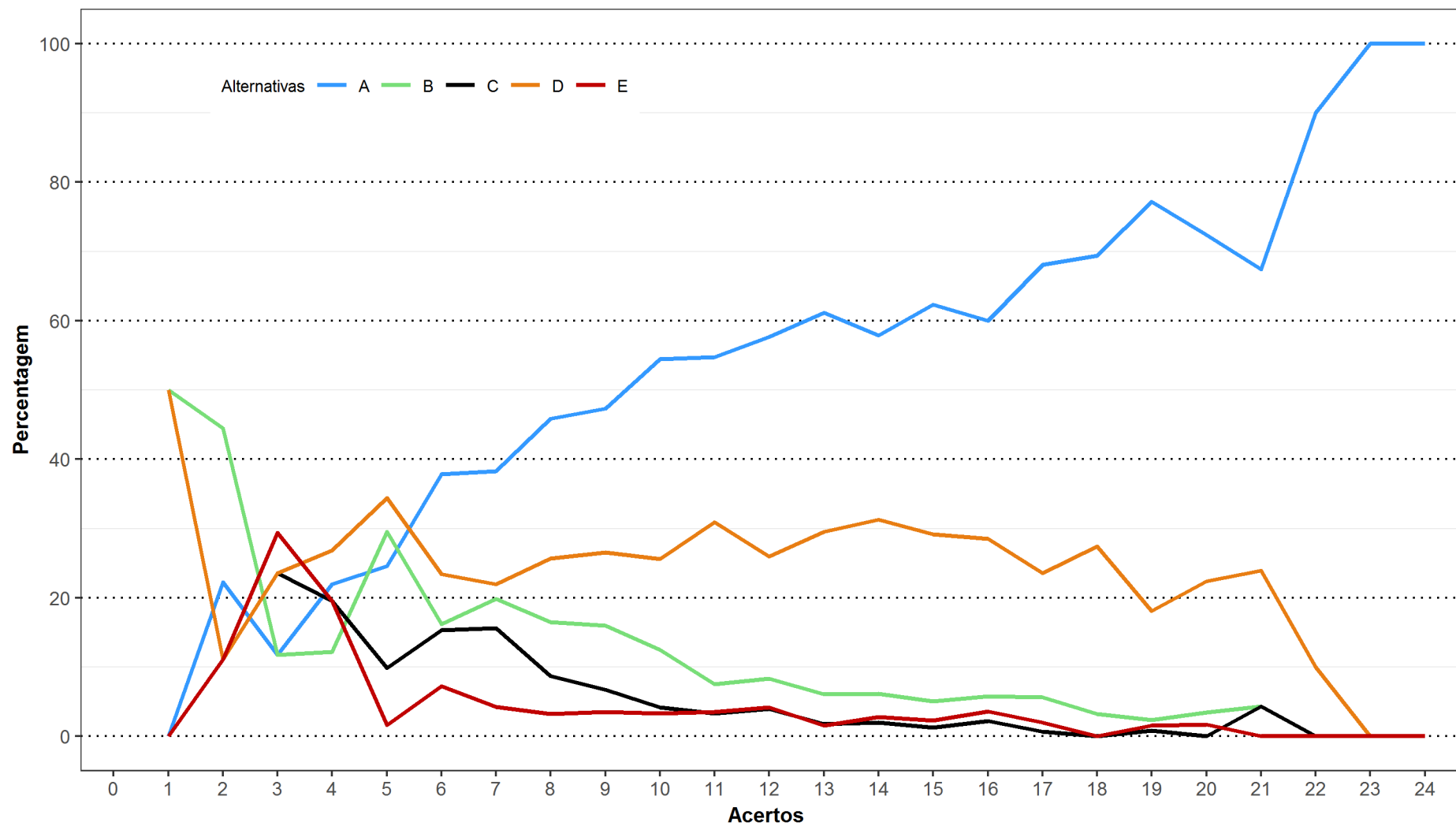
Análise Gráfica da questão 18 [GABARITO = E] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



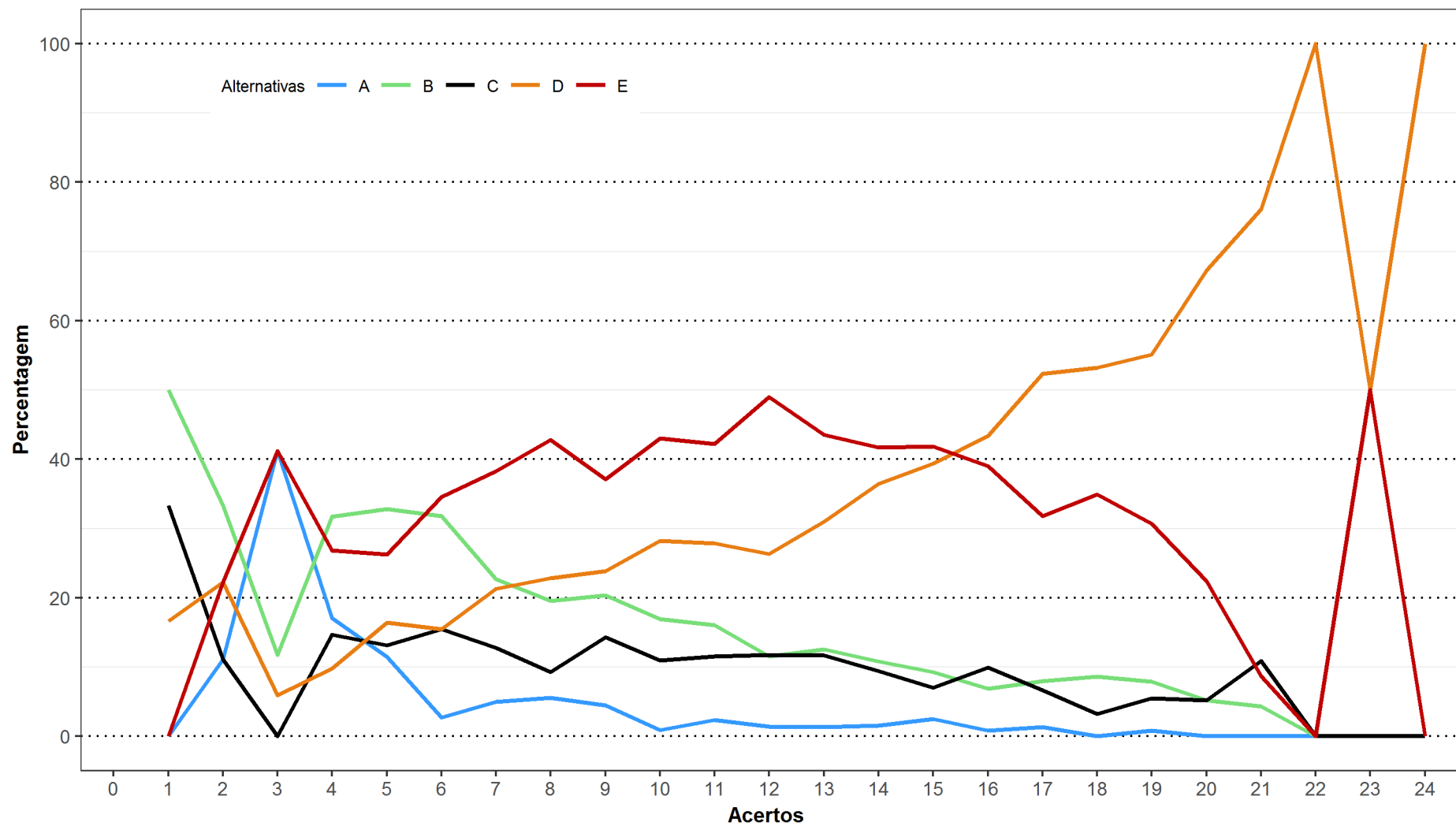
Análise Gráfica da questão 19 [GABARITO = D] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



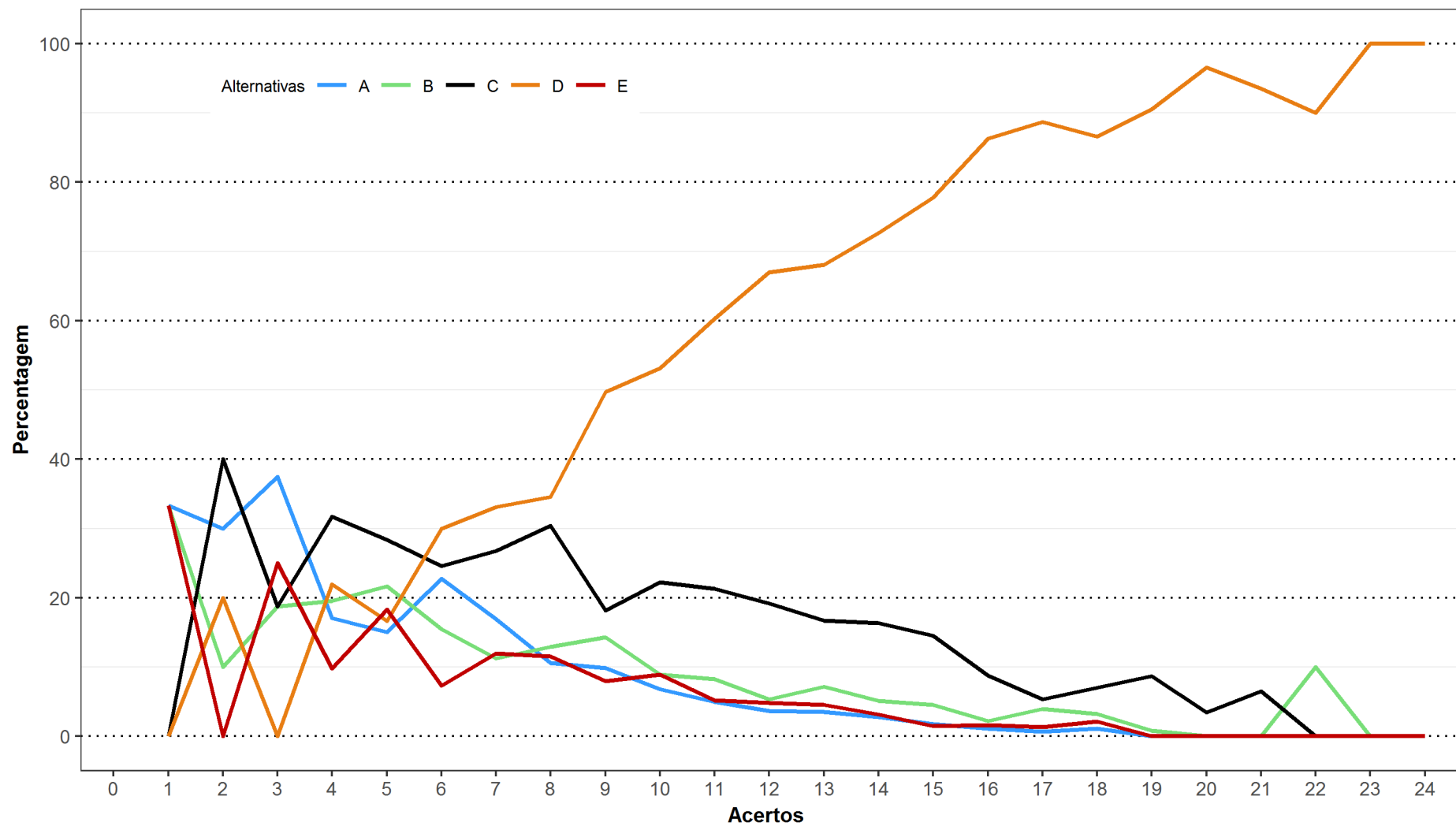
Análise Gráfica da questão 20 [GABARITO = C] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



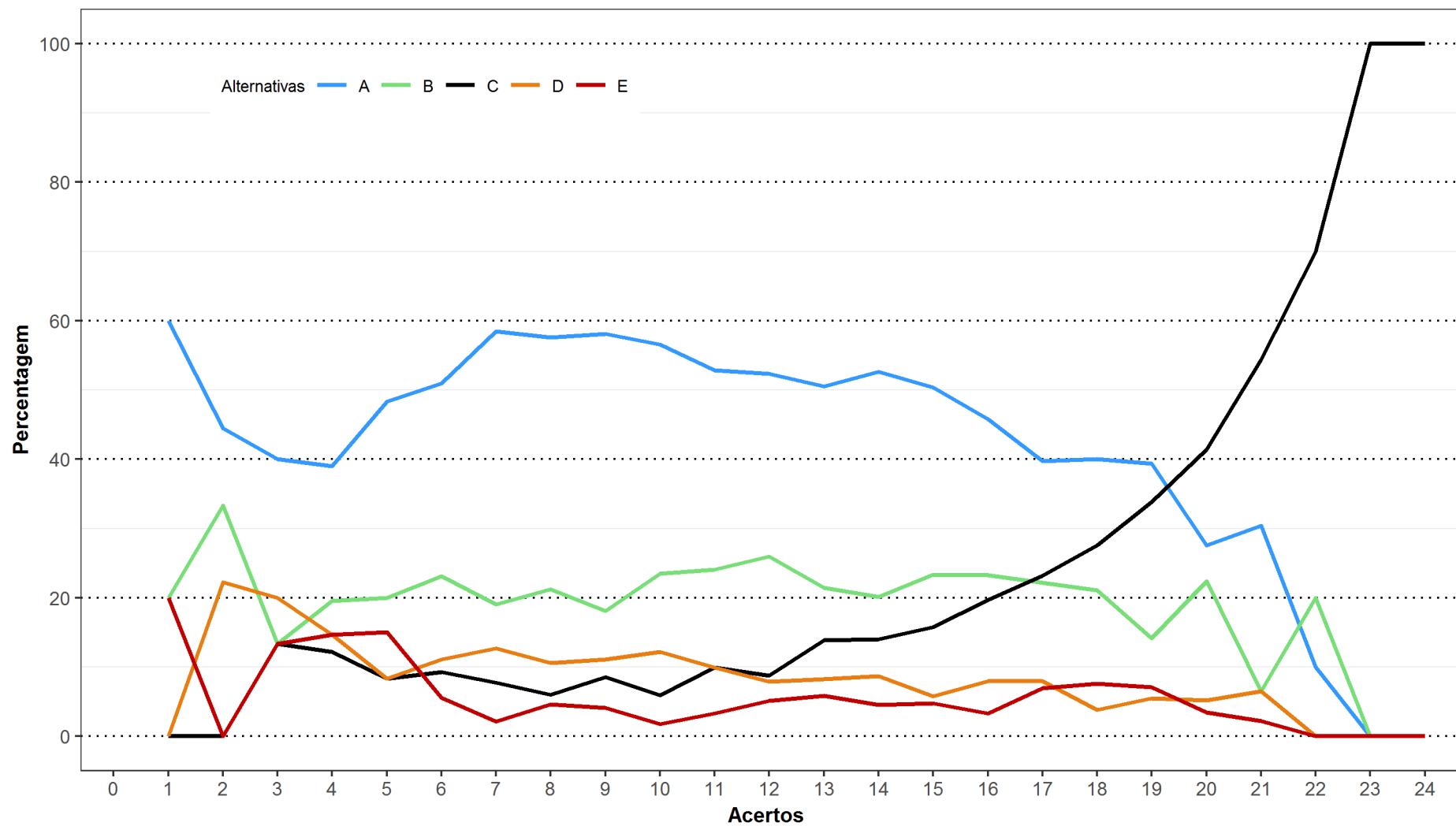
Análise Gráfica da questão 21 [GABARITO = A] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



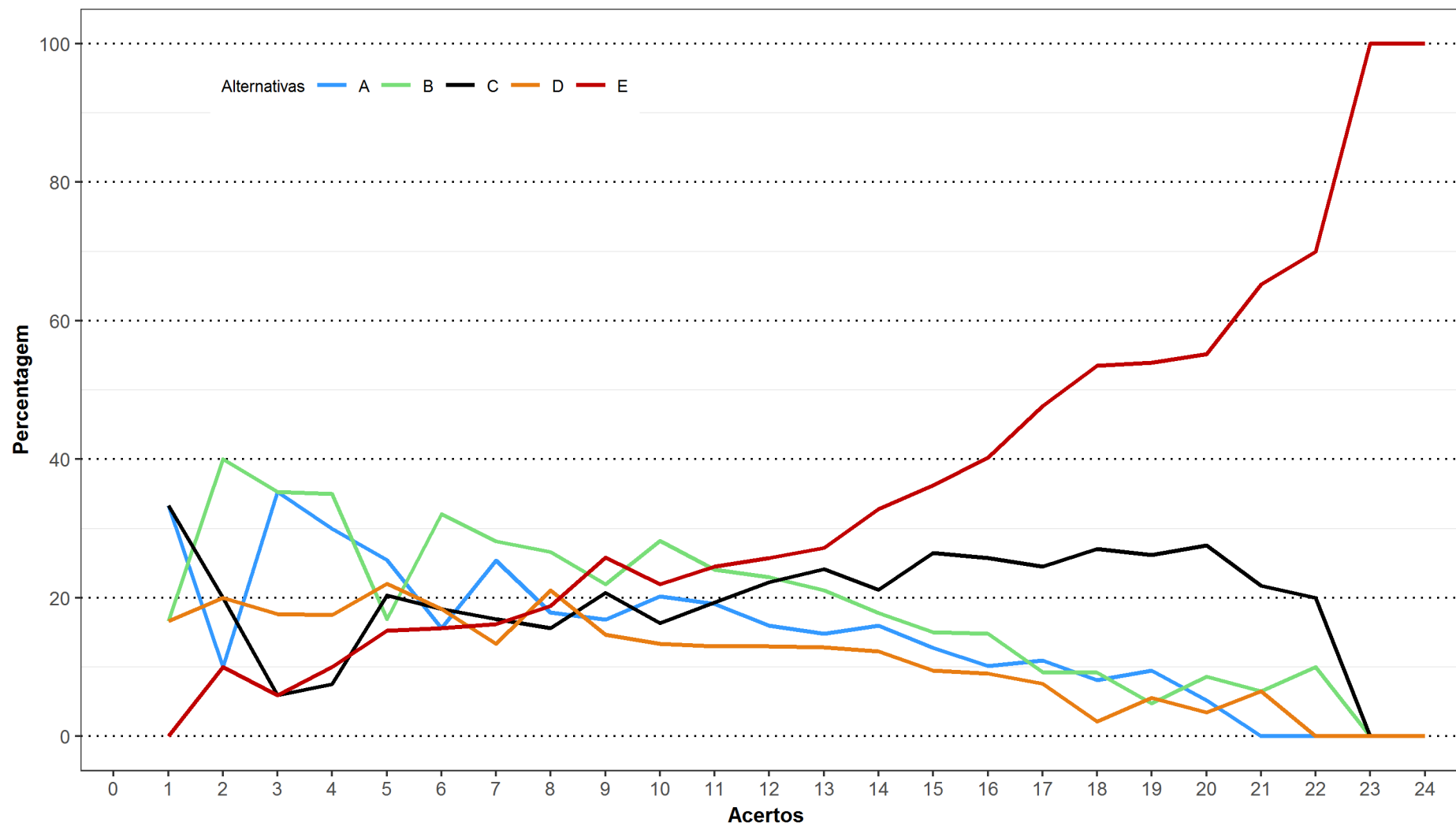
Análise Gráfica da questão 22 [GABARITO = D] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



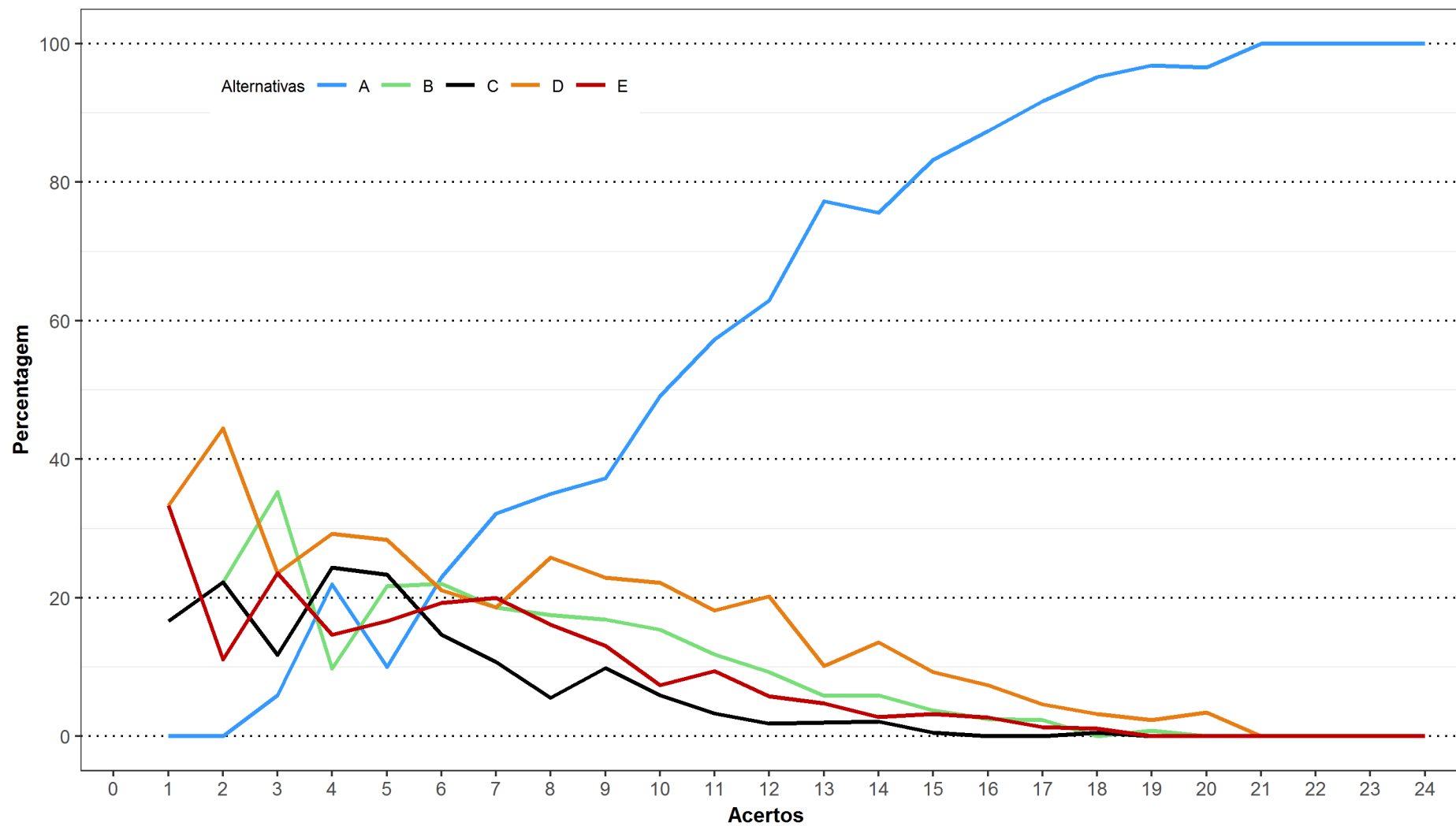
Análise Gráfica da questão 23 [GABARITO = D] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



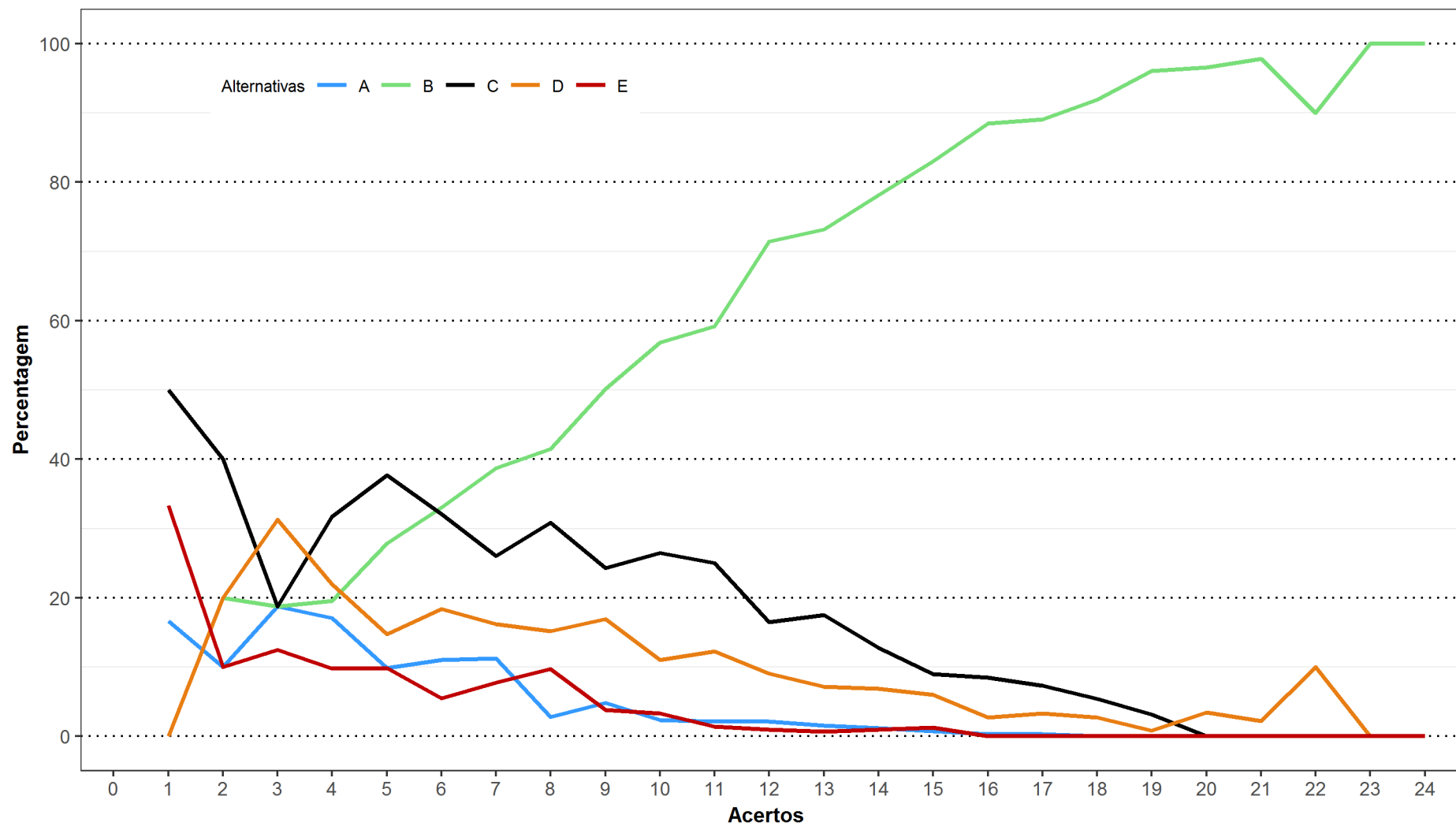
Análise Gráfica da questão 24 [GABARITO = C] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



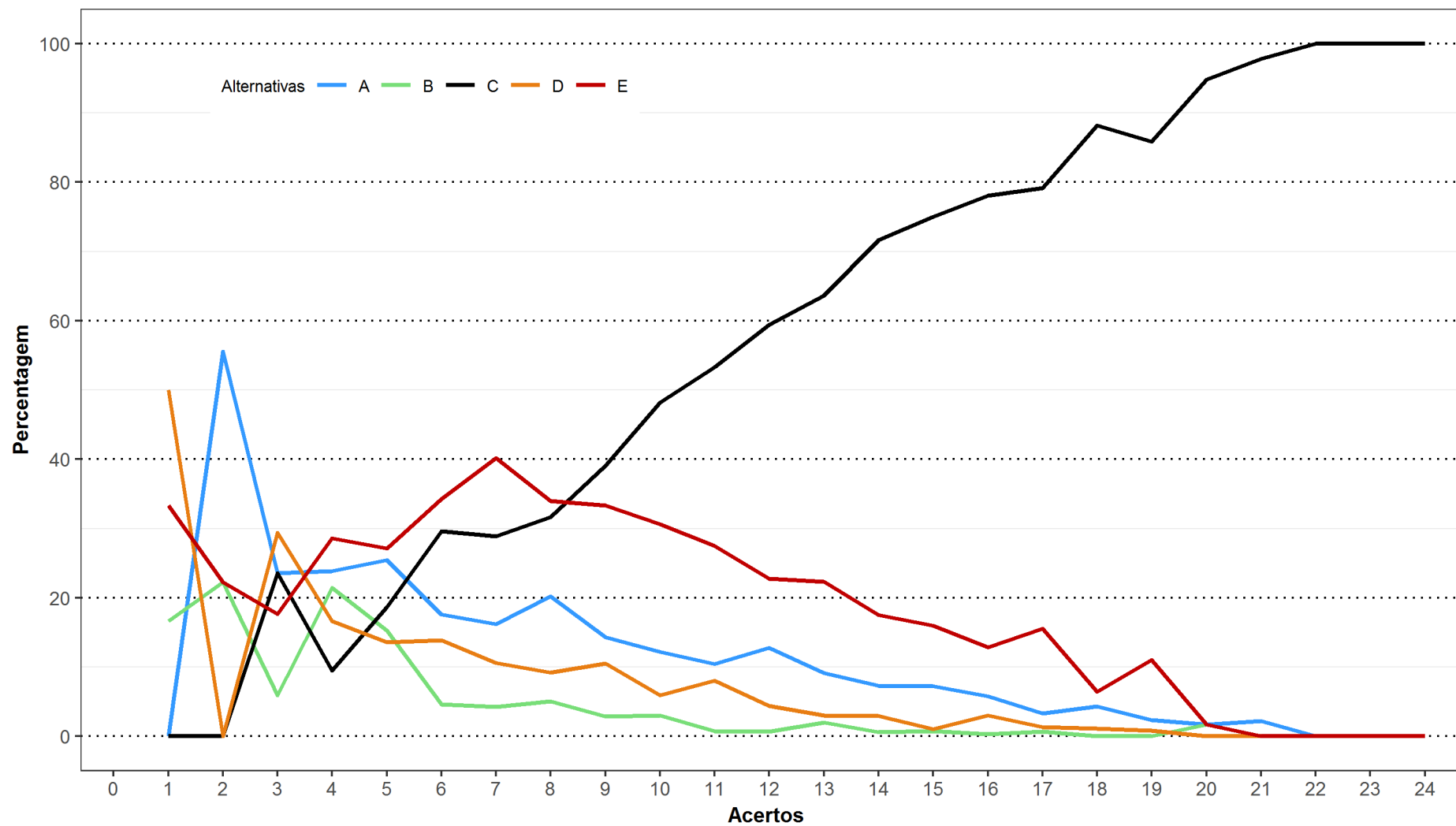
Análise Gráfica da questão 25 [GABARITO = E] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



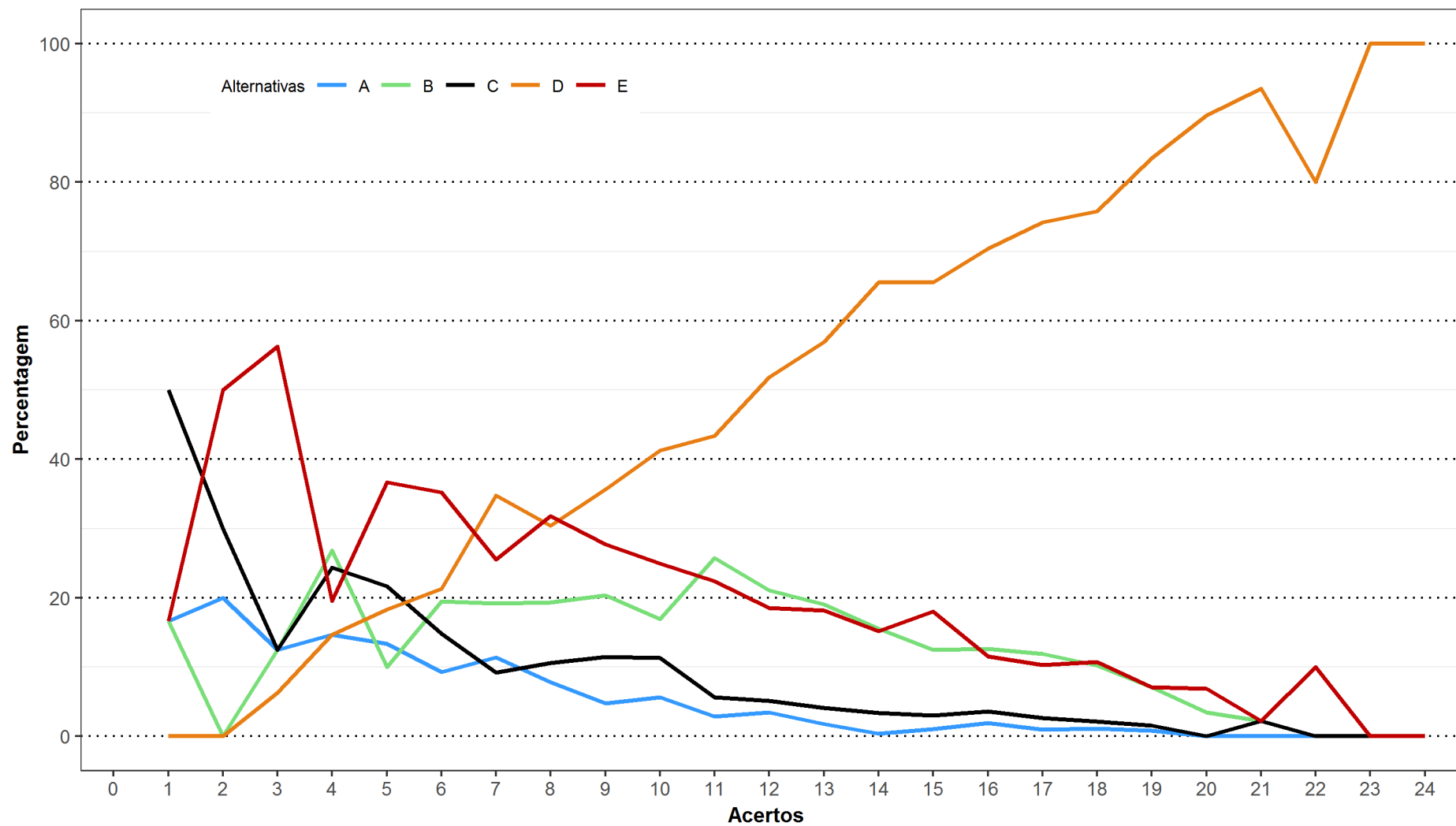
Análise Gráfica da questão 26 [GABARITO = A] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



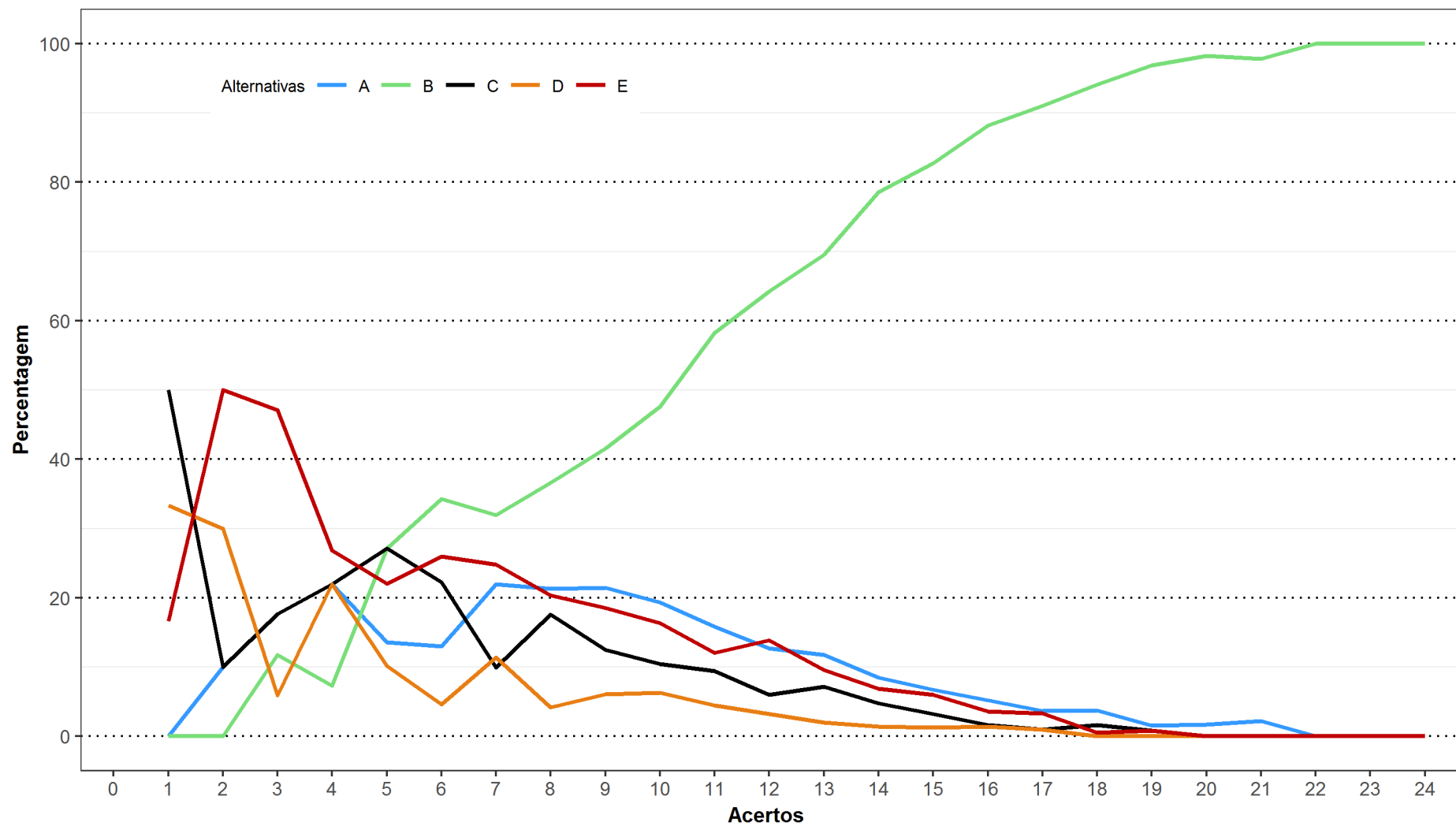
Análise Gráfica da questão 27 [GABARITO = B] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



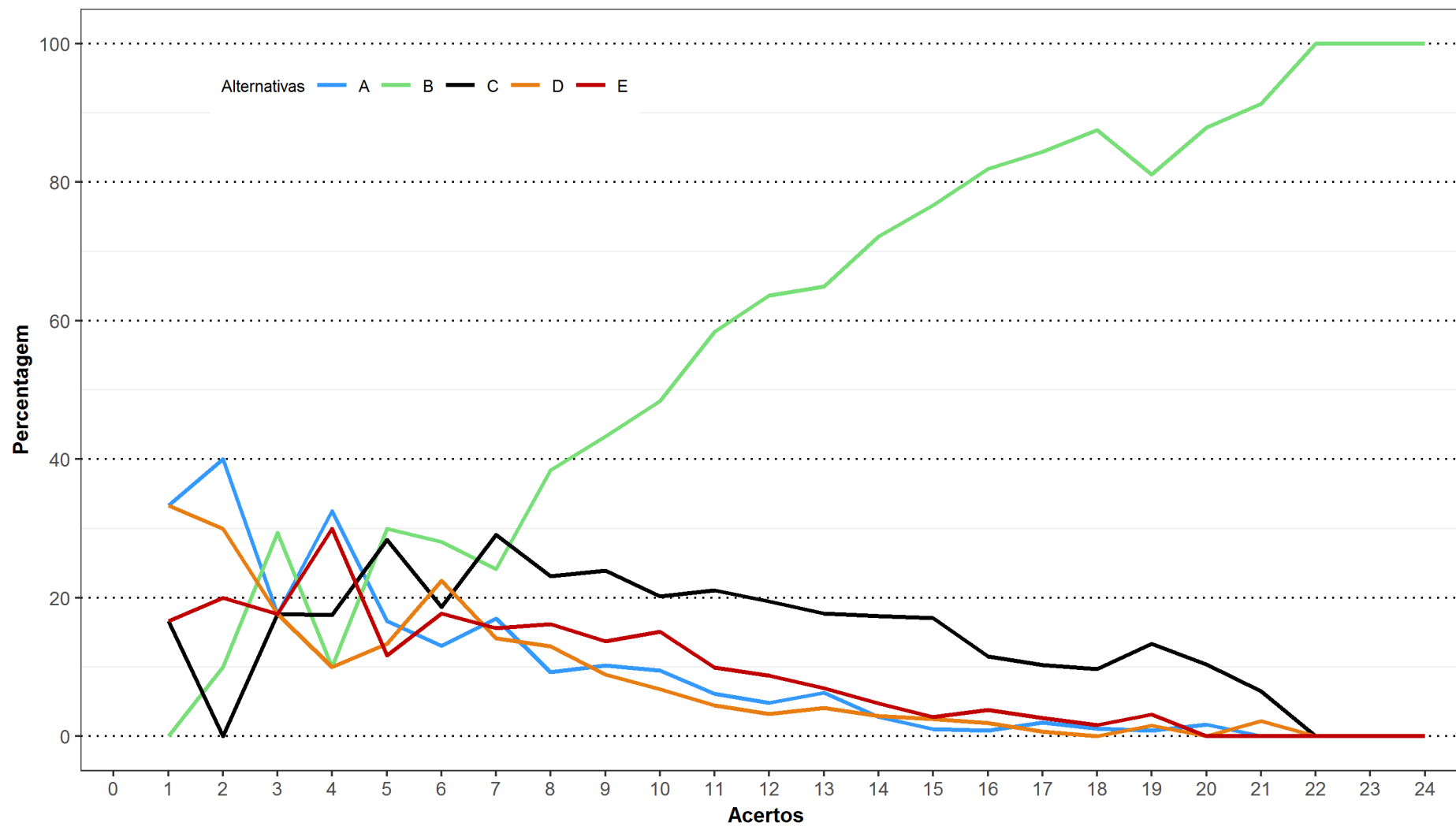
Análise Gráfica da questão 28 [GABARITO = C] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



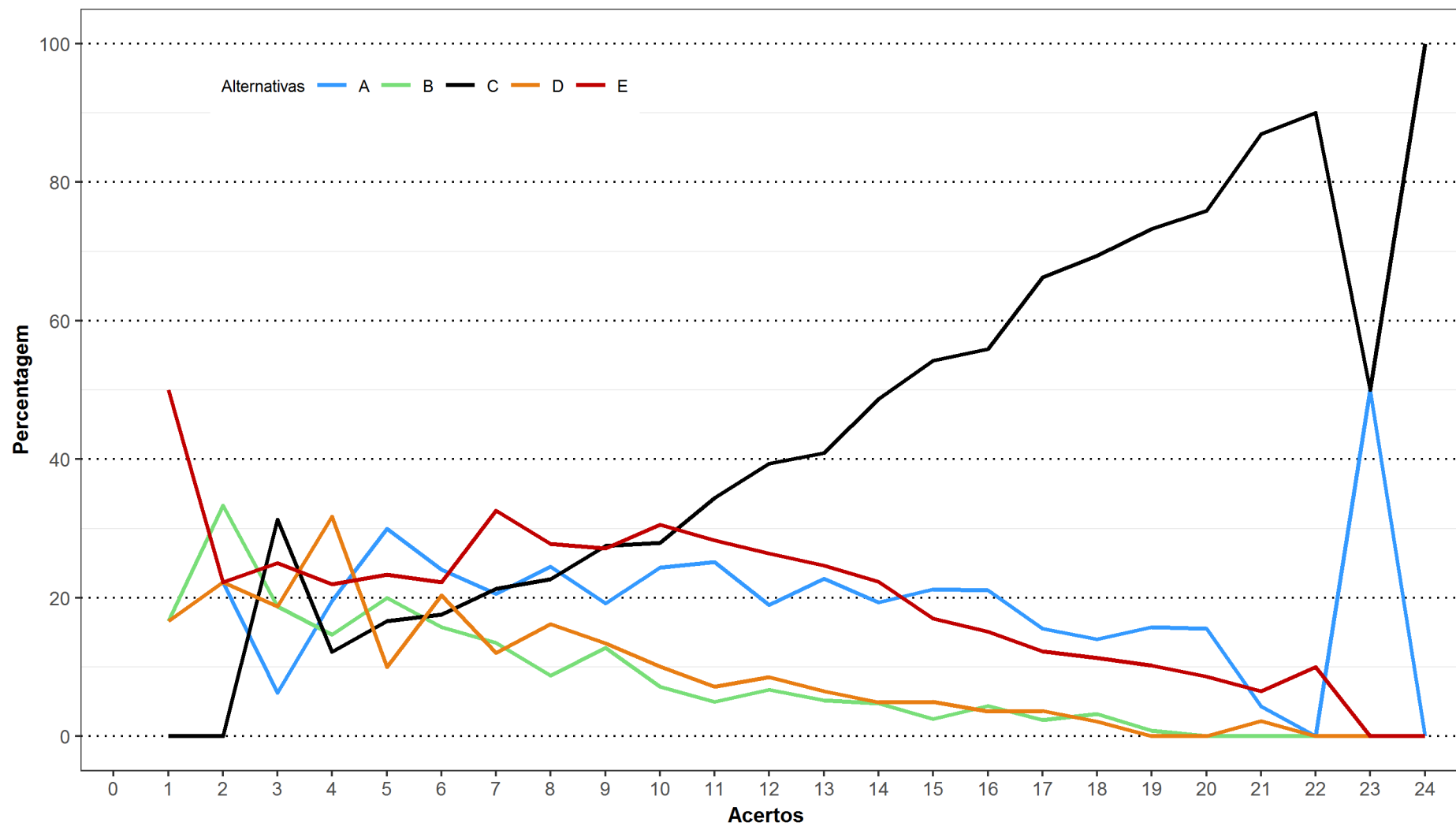
Análise Gráfica da questão 29 [GABARITO = D] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



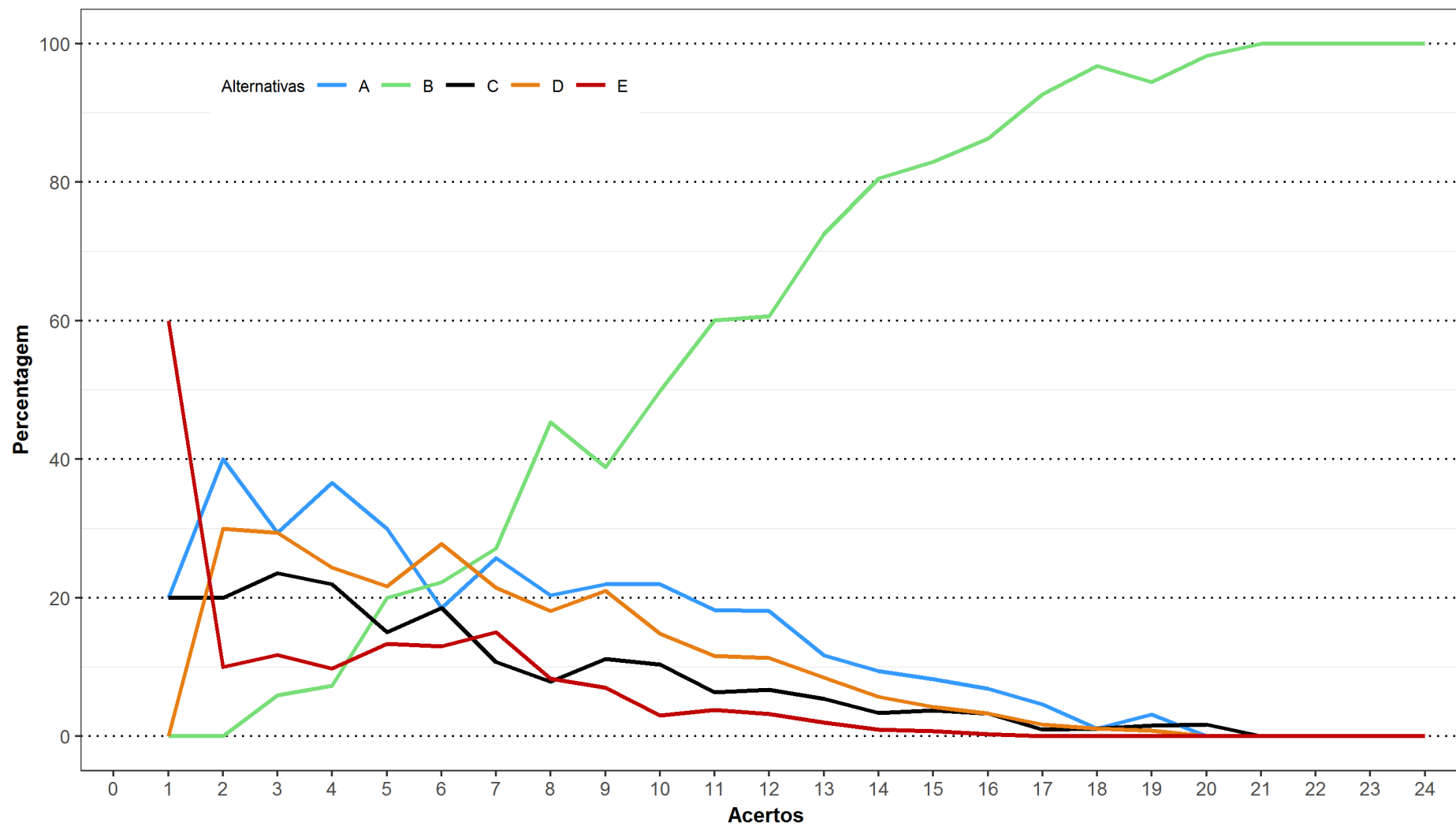
Análise Gráfica da questão 30 [GABARITO = B] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



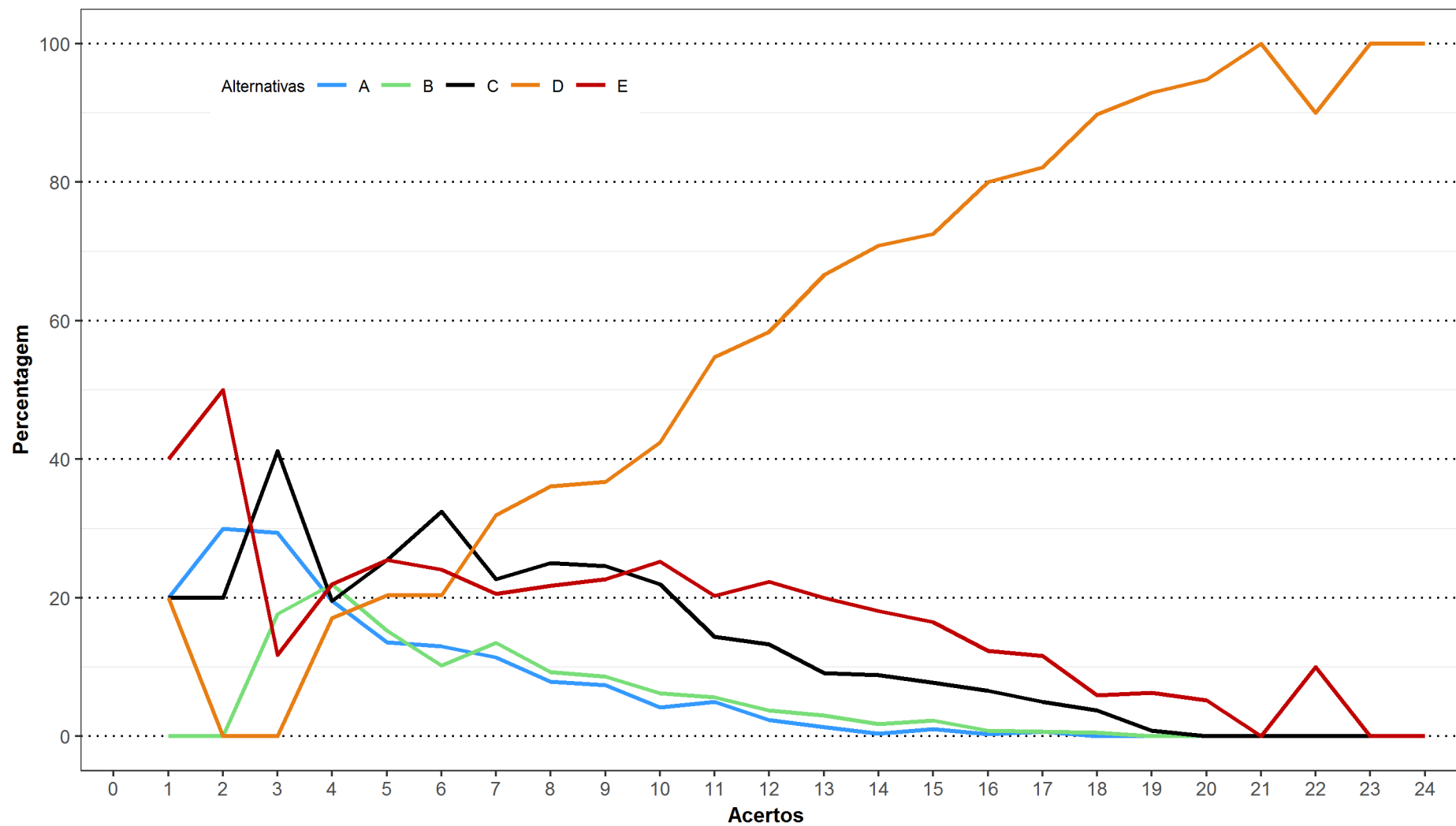
Análise Gráfica da questão 31 [GABARITO = B] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



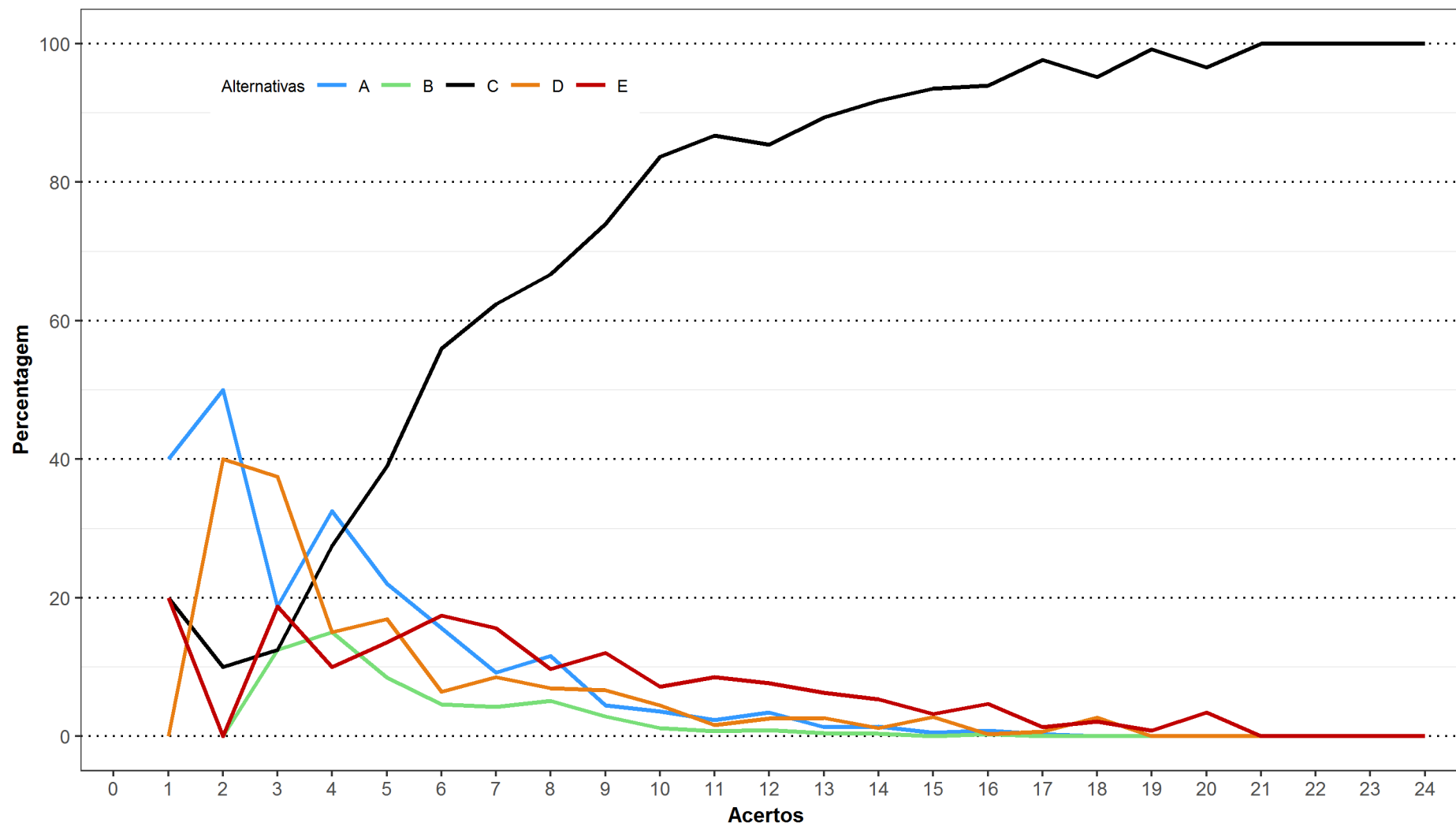
Análise Gráfica da questão 32 [GABARITO = C] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



Análise Gráfica da questão 33 [GABARITO = B] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



Análise Gráfica da questão 34 [GABARITO = D] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia



Análise Gráfica da questão 35 [GABARITO = C] de Conhecimento Específico - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

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

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

Tabela II.1 – Distribuição absoluta e percentual na coluna de Respostas Válidas dos estudantes à Questão 1 “Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?” por Grande Região e Quarto de Desempenho, segundo o grau de dificuldade – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Grau de Dificuldade	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	4398	100,0	262	100,0	1149	100,0	1901	100,0	851	100,0	235	100,0	1053	100,0	1109	100,0	1117	100,0	1119	100,0
Muito fácil.	68	1,5	4	1,5	22	1,9	29	1,5	8	0,9	5	2,1	34	3,2	16	1,4	8	0,7	10	0,9
Fácil.	379	8,6	25	9,5	95	8,3	169	8,9	73	8,6	17	7,2	56	5,3	75	6,8	93	8,3	155	13,9
Médio.	2742	62,3	162	61,8	737	64,1	1170	61,5	530	62,3	143	60,9	620	58,9	683	61,6	718	64,3	721	64,4
Difícil.	1099	25,0	66	25,2	269	23,4	487	25,6	214	25,1	63	26,8	294	27,9	306	27,6	277	24,8	222	19,8
Muito difícil.	110	2,5	5	1,9	26	2,3	46	2,4	26	3,1	7	3,0	49	4,7	29	2,6	21	1,9	11	1,0

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela II.2 – Distribuição absoluta e percentual na coluna de Respostas Válidas dos estudantes à Questão 2 “Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico?” por Grande Região e Quarto de Desempenho, segundo o grau de dificuldade – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Grau de Dificuldade	Grande Região										Quartos de Desempenho									
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	4394	100,0	263	100,0	1145	100,0	1900	100,0	851	100,0	235	100,0	1049	100,0	1107	100,0	1116	100,0	1122	100,0
Muito fácil.	57	1,3	1	0,4	16	1,4	26	1,4	9	1,1	5	2,1	21	2,0	15	1,4	11	1,0	10	0,9
Fácil.	540	12,3	38	14,4	121	10,6	259	13,6	94	11,0	28	11,9	92	8,8	121	10,9	144	12,9	183	16,3
Médio.	2974	67,7	173	65,8	819	71,5	1248	65,7	584	68,6	150	63,8	679	64,7	762	68,8	779	69,8	754	67,2
Difícil.	757	17,2	48	18,3	174	15,2	335	17,6	151	17,7	49	20,9	221	21,1	192	17,3	176	15,8	168	15,0
Muito difícil.	66	1,5	3	1,1	15	1,3	32	1,7	13	1,5	3	1,3	36	3,4	17	1,5	6	0,5	7	0,6

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela II.3 – Distribuição absoluta e percentual na coluna de Respostas Válidas dos estudantes à Questão 3 “Considerando a extensão da prova, em relação ao tempo total, você considera que a prova foi:” por Grande Região e Quarto de Desempenho, segundo a adequação do tempo de prova – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Extensão da Prova	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	4386	100,0	262	100,0	1141	100,0	1901	100,0	847	100,0	235	100,0	1046	100,0	1106	100,0	1114	100,0	1120	100,0
Muito longa.	439	10,0	29	11,1	121	10,6	204	10,7	61	7,2	24	10,2	137	13,1	115	10,4	90	8,1	97	8,7
Longa.	875	19,9	36	13,7	231	20,2	402	21,1	164	19,4	42	17,9	215	20,6	221	20,0	228	20,5	211	18,8
Adequada.	2763	63,0	168	64,1	710	62,2	1168	61,4	565	66,7	152	64,7	629	60,1	707	63,9	712	63,9	715	63,8
Curta.	256	5,8	25	9,5	63	5,5	106	5,6	49	5,8	13	5,5	47	4,5	52	4,7	73	6,6	84	7,5
Muito curta.	53	1,2	4	1,5	16	1,4	21	1,1	8	0,9	4	1,7	18	1,7	11	1,0	11	1,0	13	1,2

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela II.4 – Distribuição absoluta e percentual na coluna de Respostas Válidas dos estudantes à Questão 4 “Os enunciados das questões da prova da parte de Formação Geral estavam claros e objetivos?” por Grande Região e Quarto de Desempenho, segundo a alternativa de resposta – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Clareza / Objetividade dos Enunciados	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	4390	100,0	261	100,0	1146	100,0	1897	100,0	851	100,0	235	100,0	1047	100,0	1106	100,0	1116	100,0	1121	100,0
Sim, todos.	975	22,2	67	25,7	239	20,9	416	21,9	193	22,7	60	25,5	232	22,2	245	22,2	230	20,6	268	23,9
Sim, a maioria.	2354	53,6	130	49,8	589	51,4	1038	54,7	474	55,7	123	52,3	473	45,2	561	50,7	656	58,8	664	59,2
Apenas cerca da metade.	615	14,0	44	16,9	184	16,1	238	12,5	114	13,4	35	14,9	185	17,7	173	15,6	142	12,7	115	10,3
Poucos.	395	9,0	20	7,7	119	10,4	183	9,6	57	6,7	16	6,8	138	13,2	113	10,2	76	6,8	68	6,1
Não, nenhum.	51	1,2	0	0,0	15	1,3	22	1,2	13	1,5	1	0,4	19	1,8	14	1,3	12	1,1	6	0,5

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela II.5 – Distribuição absoluta e percentual na coluna de Respostas Válidas dos estudantes à Questão 5 “Os enunciados das questões da prova da parte de Componente Específico estavam claros e objetivos?” por Grande Região e Quarto de Desempenho, segundo a alternativa de resposta – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Clareza / Objetividade dos Enunciados	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	4386	100,0	261	100,0	1144	100,0	1897	100,0	849	100,0	235	100,0	1047	100,0	1105	100,0	1114	100,0	1120	100,0
Sim, todos.	1301	29,7	80	30,7	346	30,2	538	28,4	266	31,3	71	30,2	284	27,1	332	30,0	347	31,1	338	30,2
Sim, a maioria.	2385	54,4	139	53,3	588	51,4	1053	55,5	473	55,7	132	56,2	480	45,8	583	52,8	644	57,8	678	60,5
Apenas cerca da metade.	459	10,5	25	9,6	132	11,5	197	10,4	84	9,9	21	8,9	173	16,5	125	11,3	83	7,5	78	7,0
Poucos se apresentaram.	210	4,8	16	6,1	66	5,8	95	5,0	23	2,7	10	4,3	92	8,8	61	5,5	33	3,0	24	2,1
Não, nenhum.	31	0,7	1	0,4	12	1,0	14	0,7	3	0,4	1	0,4	18	1,7	4	0,4	7	0,6	2	0,2

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela II.6 – Distribuição absoluta e percentual na coluna de Respostas Válidas dos estudantes à Questão 6 “As informações/instruções fornecidas para a resolução das questões foram suficientes para resolvê-las?” por Grande Região e Quarto de Desempenho, segundo a alternativa de resposta – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Suficiência das Informações / Instruções	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	4385	100,0	262	100,0	1144	100,0	1897	100,0	849	100,0	233	100,0	1049	100,0	1104	100,0	1113	100,0	1119	100,0
Sim, até excessivas.	279	6,4	17	6,5	79	6,9	116	6,1	49	5,8	18	7,7	80	7,6	65	5,9	71	6,4	63	5,6
Sim, em todas elas.	1548	35,3	106	40,5	358	31,3	665	35,1	339	39,9	80	34,3	317	30,2	379	34,3	403	36,2	449	40,1
Sim, na maioria delas.	2082	47,5	106	40,5	554	48,4	918	48,4	394	46,4	110	47,2	468	44,6	540	48,9	539	48,4	535	47,8
Sim, somente em algumas.	435	9,9	31	11,8	142	12,4	180	9,5	62	7,3	20	8,6	158	15,1	114	10,3	94	8,4	69	6,2
Não, em nenhuma delas.	41	0,9	2	0,8	11	1,0	18	0,9	5	0,6	5	2,1	26	2,5	6	0,5	6	0,5	3	0,3

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela II.7 – Distribuição absoluta e percentual na coluna de Respostas Válidas dos estudantes à Questão 7 “Você se deparou com alguma dificuldade ao responder à prova? Qual?” por Grande Região e Quarto de Desempenho, segundo o tipo de dificuldade – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Tipo de Dificuldade	Grande Região										Quartos de Desempenho									
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	4374	100,0	263	100,0	1139	100,0	1894	100,0	843	100,0	235	100,0	1049	100,0	1098	100,0	1109	100,0	1118	100,0
Desconhecimento do conteúdo.	821	18,8	38	14,4	178	15,6	372	19,6	175	20,8	58	24,7	217	20,7	222	20,2	189	17,0	193	17,3
Forma diferente de abordagem do conteúdo.	1831	41,9	114	43,3	471	41,4	806	42,6	346	41,0	94	40,0	423	40,3	493	44,9	466	42,0	449	40,2
Espaço insuficiente para responder às questões.	214	4,9	27	10,3	69	6,1	80	4,2	30	3,6	8	3,4	61	5,8	39	3,6	58	5,2	56	5,0
Falta de motivação para fazer a prova.	405	9,3	16	6,1	114	10,0	175	9,2	76	9,0	24	10,2	126	12,0	98	8,9	98	8,8	83	7,4
Não teve qualquer tipo de dificuldade para responder à prova.	1103	25,2	68	25,9	307	27,0	461	24,3	216	25,6	51	21,7	222	21,2	246	22,4	298	26,9	337	30,1

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela II.8 – Distribuição absoluta e percentual na coluna de Respostas Válidas dos estudantes à Questão 8 “Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que:” por Grande Região e Quarto de Desempenho, segundo o grau de apreensão dos conteúdos - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Grau de Apreensão dos Conteúdos	Grande Região										Quartos de Desempenho									
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	4376	100,0	260	100,0	1143	100,0	1896	100,0	843	100,0	234	100,0	1048	100,0	1098	100,0	1113	100,0	1117	100,0
Não estudou ainda a maioria desses conteúdos.	156	3,6	9	3,5	50	4,4	61	3,2	20	2,4	16	6,8	75	7,2	40	3,6	27	2,4	14	1,3
Estudou alguns desses conteúdos, mas não os aprendeu.	355	8,1	21	8,1	115	10,1	154	8,1	46	5,5	19	8,1	161	15,4	97	8,8	61	5,5	36	3,2
Estudou a maioria desses conteúdos, mas não os aprendeu.	520	11,9	51	19,6	153	13,4	204	10,8	83	9,8	29	12,4	188	17,9	158	14,4	113	10,2	61	5,5
Estudou e aprendeu muitos desses conteúdos.	2714	62,0	156	60,0	707	61,9	1149	60,6	560	66,4	142	60,7	513	49,0	663	60,4	746	67,0	792	70,9
Estudou e aprendeu todos esses conteúdos.	631	14,4	23	8,8	118	10,3	328	17,3	134	15,9	28	12,0	111	10,6	140	12,8	166	14,9	214	19,2

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela II.9- Distribuição absoluta e percentual na coluna de Respostas Válidas dos estudantes à Questão 9 “Qual foi o tempo gasto por você para concluir a prova?” por Grande Região e Quarto de Desempenho, segundo o tempo gasto – Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia

Tempo Gasto	Grande Região												Quartos de Desempenho							
	Brasil		NO		NE		SE		SUL		CO		1º quarto		2º quarto		3º quarto		4º quarto	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total	4361	100,0	260	100,0	1139	100,0	1886	100,0	841	100,0	235	100,0	1042	100,0	1096	100,0	1109	100,0	1114	100,0
Menos de uma hora.	56	1,3	4	1,5	19	1,7	25	1,3	4	0,5	4	1,7	34	3,3	9	0,8	7	0,6	6	0,5
Entre uma e duas horas.	713	16,3	20	7,7	137	12,0	358	19,0	166	19,7	32	13,6	220	21,1	177	16,1	178	16,1	138	12,4
Entre duas e três horas.	1567	35,9	86	33,1	399	35,0	702	37,2	300	35,7	80	34,0	377	36,2	404	36,9	397	35,8	389	34,9
Entre três e quatro horas.	1853	42,5	129	49,6	526	46,2	741	39,3	347	41,3	110	46,8	362	34,7	466	42,5	478	43,1	547	49,1
Quatro horas e não consegui terminar.	172	3,9	21	8,1	58	5,1	60	3,2	24	2,9	9	3,8	49	4,7	40	3,6	49	4,4	34	3,1

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

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

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

Tabela III.1 - Distribuição dos estudantes que participaram do Enade/2018, segundo Categoria Administrativa das IES, por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categoria Administrativa	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Pública	3,5%	3,6%	3,8%	3,8%	3,7%	5,7%	6,5%	5,8%	5,5%	5,9%
Privada	96,5%	96,4%	96,2%	96,2%	96,3%	94,3%	93,5%	94,2%	94,5%	94,1%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.2 - Distribuição dos estudantes que participaram do Enade/2018, segundo Organização Acadêmica das IES, por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Organização Acadêmica	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Universidades	36,6%	39,1%	36,3%	41,4%	38,4%	38,1%	37,7%	37,3%	42,8%	38,9%
Centros Universitários	31,7%	35,3%	40,5%	39,7%	36,9%	30,5%	36,6%	38,3%	37,7%	35,7%
Faculdades	29,3%	22,7%	20,7%	16,3%	22,1%	27,5%	21,9%	20,9%	16,4%	21,8%
CEFET/IFET	2,3%	2,8%	2,5%	2,5%	2,5%	3,9%	3,7%	3,5%	3,1%	3,6%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.3 - Distribuição dos estudantes que participaram do Enade/2018, segundo Sexo, segundo Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Sexo	Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Masculino	37,2%	36,9%	39,0%	41,3%	38,6%
Feminino	62,8%	63,1%	61,0%	58,7%	61,4%
Total	1.145	1.143	1.138	1.144	4.570

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.4 - Distribuição dos estudantes que participaram do Enade/2018, segundo Idade, por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Idade	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
até 24 anos	50,2%	50,5%	47,3%	45,7%	48,3%	42,8%	47,2%	48,1%	42,8%	45,2%
entre 25 e 29 anos	16,4%	20,4%	17,3%	21,4%	18,9%	11,5%	13,6%	14,1%	16,2%	13,8%
entre 30 e 34 anos	10,8%	11,1%	10,4%	10,4%	10,7%	11,1%	9,3%	9,7%	13,1%	10,8%
entre 35 anos e 39 anos	9,2%	6,2%	7,9%	9,9%	8,3%	9,9%	9,7%	9,1%	11,8%	10,1%
entre 40 e 44 anos	5,6%	3,3%	4,7%	4,7%	4,6%	7,5%	5,4%	5,9%	5,7%	6,1%
acima de 45 anos	7,7%	8,5%	12,4%	8,0%	9,2%	17,1%	14,8%	13,1%	10,4%	13,9%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805
Média	28,3	27,8	29,2	28,2	28,4	31,5	30,2	29,6	29,4	30,2
Desvio padrão	9,6	9,7	10,6	9,3	9,8	12,3	11,8	11,3	9,7	11,4

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.5 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 1 (Qual o seu estado civil?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Solteiro(a)	73,5%	79,1%	74,8%	78,0%	76,4%	65,5%	66,0%	69,7%	66,0%	66,8%
Casado(a)	21,1%	15,4%	19,1%	16,5%	18,0%	23,8%	25,9%	23,2%	26,7%	24,9%
Separado(a) judicialmente/divorciado(a)	2,1%	2,4%	2,0%	1,9%	2,1%	5,3%	5,1%	3,9%	4,2%	4,6%
Viúvo(a)	0,2%	0,0%	0,2%	0,2%	0,2%	1,7%	0,7%	0,6%	0,1%	0,8%
Outro	3,1%	3,1%	3,8%	3,4%	3,3%	3,8%	2,2%	2,6%	3,0%	2,9%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.6 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 2 (Como você se considera?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Branca	50,0%	52,8%	59,2%	68,9%	58,1%	49,7%	53,7%	64,6%	68,7%	58,9%
Preta	11,0%	10,0%	7,9%	5,5%	8,5%	9,0%	8,6%	5,6%	4,2%	6,9%
Amarela	1,2%	5,0%	2,9%	3,4%	3,1%	2,9%	3,5%	2,7%	3,7%	3,2%
Parda	33,3%	28,4%	27,0%	19,7%	26,9%	35,9%	31,6%	24,4%	20,7%	28,3%
Indígena	0,5%	0,9%	0,5%	0,4%	0,6%	0,4%	0,4%	0,7%	0,3%	0,5%
Não quero declarar	4,0%	2,8%	2,5%	2,1%	2,8%	2,1%	2,2%	2,0%	2,4%	2,2%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.7 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 3 (Qual a sua nacionalidade?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Brasileira	96,7%	98,6%	98,9%	98,3%	98,1%	98,6%	98,2%	98,6%	99,6%	98,7%
Brasileira naturalizada	2,8%	1,4%	0,7%	1,3%	1,5%	1,4%	1,1%	1,0%	0,3%	1,0%
Estrangeira	0,5%	0,0%	0,5%	0,4%	0,3%	0,0%	0,7%	0,4%	0,1%	0,3%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.8 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 4 (Até que etapa de escolarização seu pai concluiu?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhuma	14,8%	9,2%	8,1%	7,0%	9,7%	13,4%	12,8%	9,4%	6,0%	10,4%
Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série)	19,7%	18,7%	13,7%	13,1%	16,2%	25,9%	23,6%	21,0%	14,3%	21,3%
Ensino Fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série)	9,9%	13,7%	11,3%	9,3%	11,0%	14,7%	13,7%	15,9%	10,1%	13,7%
Ensino Médio	31,9%	31,5%	35,1%	35,9%	33,7%	30,6%	30,9%	31,3%	33,8%	31,6%
Ensino Superior - Graduação	17,8%	20,1%	25,0%	23,9%	21,8%	13,1%	14,8%	16,1%	23,2%	16,7%
Pós-graduação	5,9%	6,6%	6,8%	10,8%	7,6%	2,4%	4,2%	6,3%	12,5%	6,2%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.9 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 5 (Até que etapa de escolarização sua mãe concluiu?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhuma	11,3%	6,4%	5,9%	5,5%	7,2%	12,0%	10,3%	8,5%	5,4%	9,1%
Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série)	17,6%	14,7%	15,8%	13,5%	15,4%	22,8%	18,6%	21,5%	11,2%	18,6%
Ensino Fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série)	12,7%	16,6%	10,6%	10,1%	12,4%	16,0%	12,8%	10,4%	10,3%	12,4%
Ensino Médio	29,3%	31,0%	32,4%	32,8%	31,4%	29,1%	32,3%	33,3%	31,4%	31,5%
Ensino Superior - Graduação	18,1%	20,6%	24,3%	23,7%	21,8%	15,7%	17,8%	16,1%	24,6%	18,5%
Pós-graduação	11,0%	10,7%	11,0%	14,4%	11,8%	4,5%	8,3%	10,2%	17,1%	9,9%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.10 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 6 (Onde e com quem você mora atualmente?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Em casa ou apartamento, sozinho	14,6%	14,2%	14,9%	17,8%	15,4%	11,8%	12,1%	12,2%	13,3%	12,3%
Em casa ou apartamento, com pais e/ou parentes	58,5%	61,6%	55,2%	52,2%	56,7%	50,5%	50,6%	52,4%	46,6%	50,1%
Em casa ou apartamento, com cônjuge e/ou filhos	22,8%	19,9%	24,1%	21,6%	22,1%	34,8%	34,5%	31,4%	33,2%	33,5%
Em casa ou apartamento, com outras pessoas (incluindo república)	3,5%	3,6%	5,6%	7,2%	5,0%	2,6%	2,5%	3,3%	5,8%	3,5%
Em alojamento universitário da própria instituição	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%	0,1%	-	-	-	-	-
Em outros tipos de habitação individual ou coletiva (hotel, hospedaria, pensão ou outro)	0,7%	0,7%	0,2%	1,1%	0,7%	0,3%	0,3%	0,6%	1,0%	0,5%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.11 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 7 (Quantas pessoas da sua família moram com você? Considere seus pais, irmãos, cônjuge, filhos e outros parentes que moram na mesma casa com você.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhuma	15,5%	16,1%	16,9%	21,8%	17,7%	12,1%	12,8%	14,6%	15,6%	13,7%
Uma	10,6%	14,7%	13,7%	19,9%	14,8%	14,0%	17,6%	16,7%	19,2%	16,9%
Duas	21,6%	20,9%	20,9%	20,9%	21,1%	22,3%	21,1%	19,9%	22,4%	21,4%
Três	23,9%	22,7%	27,0%	17,5%	22,7%	23,2%	22,6%	24,2%	23,8%	23,5%
Quatro	16,2%	14,7%	12,8%	11,0%	13,6%	15,0%	15,3%	14,8%	13,3%	14,6%
Cinco	7,3%	7,3%	5,9%	5,7%	6,5%	7,4%	7,1%	6,9%	3,9%	6,3%
Seis	3,5%	2,1%	1,6%	2,5%	2,4%	4,7%	2,5%	2,0%	1,2%	2,6%
Sete ou mais	1,4%	1,4%	1,1%	0,6%	1,1%	1,3%	1,1%	0,9%	0,6%	1,0%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.12 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 8 (Qual a renda total de sua família, incluindo seus rendimentos?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Até 1,5 SM (até R\$ 1.431,00)	21,8%	18,5%	14,9%	15,9%	17,7%	30,3%	24,0%	18,0%	12,4%	21,4%
De 1,5 a 3 SM (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00)	27,5%	24,2%	18,9%	17,1%	21,8%	24,9%	23,0%	22,5%	15,9%	21,7%
De 3 a 4,5 SM (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00)	19,5%	20,4%	20,0%	16,5%	19,0%	18,5%	19,0%	20,5%	14,8%	18,2%
De 4,5 a 6 SM (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00)	12,9%	11,6%	13,1%	11,4%	12,2%	11,1%	11,7%	11,8%	12,4%	11,7%
De 6 a 10 SM (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00)	9,4%	13,0%	16,7%	17,5%	14,3%	7,9%	13,0%	14,6%	18,9%	13,5%
De 10 a 30 SM (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00)	7,0%	9,5%	14,2%	18,2%	12,4%	6,5%	7,6%	9,9%	20,0%	10,9%
Acima de 30 SM (mais de R\$ 28.620,00)	1,9%	2,8%	2,3%	3,4%	2,6%	0,7%	1,7%	2,7%	5,7%	2,6%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.13 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 9 (Qual alternativa abaixo melhor descreve sua situação financeira (incluindo bolsas)?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Não tenho renda e meus gastos são financiados por programas governamentais	7,3%	8,8%	7,2%	8,5%	7,9%	7,9%	9,0%	12,4%	8,2%	9,4%
Não tenho renda e meus gastos são financiados pela minha família ou por outras pessoas	23,9%	23,5%	24,5%	23,7%	23,9%	35,9%	33,3%	34,4%	32,8%	34,1%
Tenho renda, mas recebo ajuda da família ou de outras pessoas para financiar meus gastos	27,2%	28,4%	29,5%	32,3%	29,5%	24,6%	24,7%	24,2%	29,4%	25,7%
Tenho renda e não preciso de ajuda para financiar meus gastos	16,9%	14,7%	14,4%	16,5%	15,6%	10,7%	9,7%	10,8%	11,5%	10,7%
Tenho renda e contribuo com o sustento da família	15,3%	14,0%	15,5%	12,1%	14,2%	15,3%	17,6%	15,7%	13,4%	15,5%
Sou o principal responsável pelo sustento da família	9,4%	10,7%	8,8%	7,0%	8,9%	5,6%	5,7%	2,4%	4,8%	4,6%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.14 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 10 (Qual alternativa abaixo melhor descreve sua situação de trabalho (exceto estágio ou bolsas)?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Não estou trabalhando	27,5%	30,3%	27,3%	30,2%	28,8%	43,0%	41,7%	42,8%	41,7%	42,3%
Trabalho eventualmente	14,1%	12,8%	14,9%	16,1%	14,5%	12,5%	13,2%	15,3%	12,5%	13,4%
Trabalho até 20 horas semanais	5,4%	4,7%	6,1%	5,1%	5,3%	5,6%	5,1%	5,0%	6,6%	5,6%
Trabalho de 21 a 39 horas semanais	8,5%	9,2%	10,4%	10,1%	9,6%	9,3%	9,7%	10,5%	12,5%	10,5%
Trabalho 40 horas semanais ou mais	44,6%	42,9%	41,4%	38,5%	41,8%	29,6%	30,2%	26,4%	26,7%	28,3%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.15 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 11 (Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades? (No caso de haver mais de uma opção, marcar apenas a bolsa de maior duração)), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhum, pois meu curso é gratuito	8,0%	8,8%	7,7%	7,8%	8,0%	10,2%	11,8%	11,5%	10,0%	10,9%
Nenhum, embora meu curso não seja gratuito	43,2%	44,8%	48,4%	48,4%	46,3%	44,1%	43,1%	41,4%	48,4%	44,2%
ProUni integral	1,4%	5,7%	9,5%	12,5%	7,4%	2,8%	5,0%	10,4%	9,2%	6,8%
ProUni parcial, apenas	0,7%	3,6%	2,9%	1,7%	2,2%	2,1%	2,2%	2,3%	1,9%	2,1%
FIES, apenas	10,3%	7,3%	5,9%	4,9%	7,0%	8,5%	9,3%	6,1%	5,8%	7,5%
ProUni Parcial e FIES	0,7%	1,4%	1,6%	0,4%	1,0%	1,1%	0,7%	2,0%	0,9%	1,2%
Bolsa oferecida por governo estadual, distrital ou municipal	5,2%	1,9%	3,4%	1,5%	2,9%	4,5%	3,6%	2,2%	1,0%	2,9%
Bolsa oferecida pela própria instituição	18,1%	15,4%	12,8%	15,2%	15,4%	16,1%	14,7%	16,6%	16,2%	15,9%
Bolsa oferecida por outra entidade (empresa, ONG, outra)	6,8%	4,7%	2,9%	3,2%	4,4%	4,5%	4,6%	1,9%	2,8%	3,5%
Financiamento oferecido pela própria instituição	4,7%	5,2%	3,6%	3,8%	4,3%	4,5%	2,9%	3,7%	2,7%	3,5%
Financiamento bancário	0,9%	1,2%	1,4%	0,6%	1,0%	1,8%	2,1%	2,0%	0,9%	1,7%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.16 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 12 (Ao longo da sua trajetória acadêmica, você recebeu algum tipo de auxílio permanência? No caso de haver mais de uma opção, marcar apenas a bolsa de maior duração.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhum	96,7%	94,8%	97,7%	97,3%	96,7%	95,4%	96,4%	96,1%	98,5%	96,6%
Auxílio moradia	0,5%	0,9%	0,5%	0,0%	0,5%	0,7%	0,1%	0,4%	0,1%	0,4%
Auxílio alimentação	0,2%	0,7%	0,0%	0,4%	0,3%	0,7%	0,1%	0,4%	0,0%	0,3%
Auxílio moradia e alimentação	0,2%	0,2%	0,5%	0,2%	0,3%	-	-	-	-	-
Auxílio permanência	0,7%	0,2%	0,2%	1,1%	0,6%	0,4%	0,8%	0,9%	0,1%	0,6%
Outro tipo de auxílio	1,6%	3,1%	1,1%	1,1%	1,7%	2,8%	2,5%	2,2%	1,0%	2,1%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.17 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 13 (Ao longo da sua trajetória acadêmica, você recebeu algum tipo de bolsa acadêmica? No caso de haver mais de uma opção, marcar apenas a bolsa de maior duração.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhum	91,1%	90,0%	91,7%	89,4%	90,5%	89,4%	91,4%	90,2%	88,2%	89,8%
Bolsa de iniciação científica	0,9%	1,7%	1,4%	1,7%	1,4%	0,4%	0,7%	0,6%	1,8%	0,9%
Bolsa de extensão	0,9%	0,7%	0,7%	1,1%	0,8%	1,4%	1,1%	0,4%	0,9%	1,0%
Bolsa de monitoria/tutoria	0,7%	1,4%	0,0%	2,3%	1,1%	1,5%	1,1%	1,7%	2,8%	1,8%
Bolsa PET	0,0%	0,2%	0,0%	0,0%	0,1%	-	-	-	-	-
Outro tipo de bolsa acadêmica	6,3%	5,9%	6,3%	5,5%	6,0%	7,2%	5,7%	7,1%	6,3%	6,6%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.18 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 14 (Durante o curso de graduação, você participou de programas e/ou atividades curriculares no exterior?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Não participei	98,1%	98,6%	98,2%	96,6%	97,8%	98,1%	98,3%	98,6%	96,1%	97,8%
Sim, Programa Ciência sem Fronteiras	0,2%	0,2%	0,0%	0,2%	0,2%	0,3%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%
Sim, programa de intercâmbio financiado pelo Governo Federal (Marca; Brafitec; PLI; outro)	0,0%	0,5%	0,0%	0,0%	0,1%	-	-	-	-	-
Sim, programa de intercâmbio financiado pelo Governo Estadual	0,2%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	0,1%	0,0%	0,0%	0,1%	0,1%
Sim, programa de intercâmbio da minha instituição	1,2%	0,5%	1,4%	1,1%	1,0%	1,1%	1,0%	0,7%	2,2%	1,2%
Sim, outro intercâmbio não institucional	0,2%	0,2%	0,5%	2,1%	0,8%	0,4%	0,7%	0,7%	1,5%	0,8%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.19 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 15 (Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Não	82,9%	85,5%	81,3%	83,1%	83,2%	83,7%	83,5%	77,7%	83,6%	82,1%
Sim, por critério étnico-racial	1,2%	2,4%	2,0%	1,3%	1,7%	1,1%	0,6%	0,7%	0,9%	0,8%
Sim, por critério de renda	4,2%	5,5%	5,2%	3,4%	4,5%	5,4%	5,0%	6,2%	3,4%	5,0%
Sim, por ter estudado em escola pública ou particular com bolsa de estudos	6,3%	3,6%	4,5%	4,4%	4,7%	5,4%	5,3%	8,4%	4,5%	5,9%
Sim, por sistema que combina dois ou mais critérios anteriores	3,3%	1,4%	4,3%	5,9%	3,8%	2,8%	2,8%	5,0%	5,2%	3,9%
Sim, por sistema diferente dos anteriores	2,1%	1,7%	2,7%	1,9%	2,1%	1,5%	2,9%	2,0%	2,4%	2,2%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.20 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 16 (Em que Unidade da Federação você concluiu o ensino médio?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
AC	4,5%	4,5%	4,1%	4,7%	4,4%	4,7%	5,3%	5,8%	4,2%	5,0%
AL	1,4%	0,9%	0,9%	1,1%	1,1%	1,5%	1,1%	1,2%	1,2%	1,2%
AM	3,1%	3,3%	3,2%	2,5%	3,0%	6,4%	5,3%	2,4%	1,6%	4,0%
AP	0,0%	0,2%	0,0%	0,2%	0,1%	0,0%	0,1%	0,1%	0,1%	0,1%
BA	7,5%	2,8%	3,4%	3,2%	4,2%	7,0%	6,7%	3,6%	3,1%	5,1%
CE	4,5%	2,6%	1,8%	1,1%	2,4%	3,8%	2,6%	1,9%	2,1%	2,6%
DF	1,2%	1,7%	0,7%	1,7%	1,3%	1,5%	0,4%	1,2%	2,2%	1,3%
ES	0,9%	1,7%	4,1%	4,0%	2,7%	1,3%	1,5%	2,9%	2,5%	2,0%
GO	1,2%	2,1%	2,7%	1,5%	1,9%	2,5%	4,4%	4,0%	3,3%	3,6%
MA	0,9%	0,9%	0,2%	0,6%	0,7%	1,4%	1,2%	1,2%	0,4%	1,1%
MG	9,6%	6,2%	7,2%	6,8%	7,4%	7,2%	8,0%	7,1%	8,8%	7,8%
MS	0,2%	0,2%	0,5%	0,4%	0,3%	0,1%	0,4%	0,1%	0,4%	0,3%
MT	1,4%	0,0%	0,0%	0,6%	0,5%	1,4%	1,2%	0,7%	0,3%	0,9%
PA	1,6%	2,4%	2,5%	2,5%	2,3%	2,9%	2,6%	3,6%	2,5%	2,9%
PB	1,6%	2,8%	2,3%	3,0%	2,4%	3,3%	2,8%	3,5%	1,8%	2,9%
PE	2,1%	5,7%	3,8%	3,2%	3,7%	4,6%	4,2%	3,2%	4,0%	4,0%
PI	1,2%	2,4%	1,4%	1,1%	1,5%	2,6%	2,6%	2,2%	0,9%	2,1%
PR	5,4%	10,2%	12,8%	13,3%	10,5%	5,0%	8,0%	11,0%	13,7%	9,3%
RJ	2,8%	3,8%	5,4%	6,8%	4,8%	2,6%	3,6%	5,0%	6,4%	4,4%
RN	6,1%	7,3%	5,0%	3,8%	5,5%	9,2%	4,6%	4,6%	4,6%	5,8%
RO	0,5%	0,2%	0,5%	0,2%	0,3%	0,6%	0,1%	0,0%	0,1%	0,2%
RR	0,0%	0,0%	0,2%	0,0%	0,1%	0,1%	0,0%	0,0%	0,1%	0,1%
RS	1,9%	1,9%	3,6%	4,9%	3,1%	2,1%	3,2%	4,5%	4,3%	3,5%
SC	1,9%	1,7%	2,9%	3,6%	2,5%	1,1%	2,5%	2,4%	4,0%	2,5%
SE	1,2%	0,5%	0,9%	0,8%	0,8%	1,8%	1,4%	0,9%	0,7%	1,2%
SP	35,9%	33,6%	29,1%	27,7%	31,4%	24,9%	25,2%	26,5%	25,9%	25,6%
TO	0,2%	0,0%	0,5%	0,0%	0,2%	0,1%	0,1%	0,1%	0,1%	0,1%
Não se aplica	1,2%	0,2%	0,7%	0,8%	0,7%	0,1%	0,6%	0,4%	0,1%	0,3%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.21 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 17 (Em que tipo de escola você cursou o ensino médio?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Todo em escola pública	64,1%	56,4%	52,9%	43,6%	53,9%	67,9%	62,0%	58,5%	40,2%	57,4%
Todo em escola privada (particular)	22,5%	29,9%	33,3%	42,1%	32,2%	20,7%	26,6%	31,7%	47,7%	31,4%
Todo no exterior	0,9%	0,0%	0,2%	0,6%	0,5%	0,0%	0,3%	0,3%	0,0%	0,1%
A maior parte em escola pública	7,0%	7,6%	6,1%	3,6%	6,0%	6,3%	6,9%	4,2%	5,5%	5,7%
A maior parte em escola privada (particular)	4,7%	5,9%	6,8%	9,5%	6,8%	5,1%	3,9%	4,6%	6,1%	4,9%
Parte no Brasil e parte no exterior	0,7%	0,2%	0,7%	0,6%	0,6%	0,0%	0,3%	0,7%	0,4%	0,4%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.22 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 18 (Qual modalidade de ensino médio você concluiu?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Ensino médio tradicional	82,2%	81,0%	82,0%	83,5%	82,2%	78,3%	79,8%	80,3%	84,9%	80,7%
Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro)	4,7%	9,7%	9,5%	9,7%	8,4%	4,6%	7,6%	9,7%	8,3%	7,5%
Profissionalizante magistério (Curso Normal)	1,2%	0,0%	0,5%	0,0%	0,4%	2,5%	3,1%	3,9%	2,1%	2,9%
Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo	10,6%	7,6%	7,0%	5,3%	7,5%	13,8%	8,3%	4,2%	4,2%	7,7%
Outra modalidade	1,4%	1,7%	1,1%	1,5%	1,4%	0,8%	1,2%	2,0%	0,4%	1,1%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.23 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 19 (Quem lhe deu maior incentivo para cursar a graduação?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Ninguém	27,2%	29,6%	28,4%	33,0%	29,6%	23,8%	19,0%	21,0%	20,3%	21,0%
Pais	45,8%	46,4%	48,4%	42,7%	45,8%	46,5%	49,2%	52,6%	51,6%	49,9%
Outros membros da família que não os pais	11,5%	9,2%	11,7%	10,6%	10,8%	17,9%	16,2%	15,9%	16,2%	16,6%
Professores	2,1%	1,2%	1,4%	1,5%	1,5%	0,7%	1,1%	1,0%	1,2%	1,0%
Líder ou representante religioso	0,7%	0,7%	0,0%	0,0%	0,3%	0,1%	0,4%	0,1%	0,1%	0,2%
Colegas/Amigos	6,3%	5,9%	4,5%	5,9%	5,7%	5,7%	7,5%	5,3%	7,5%	6,5%
Outras pessoas	6,3%	6,9%	5,6%	6,3%	6,3%	5,3%	6,5%	4,0%	3,1%	4,8%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.24 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 20 (Algum dos grupos abaixo foi determinante para você enfrentar dificuldades durante seu curso superior e conclui-lo?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Não tive dificuldade	45,1%	46,9%	48,2%	46,9%	46,8%	39,2%	45,2%	45,4%	46,2%	44,0%
Não recebi apoio para enfrentar dificuldades	6,1%	5,7%	5,2%	4,9%	5,4%	6,1%	4,6%	4,5%	4,3%	4,9%
Pais	25,1%	23,2%	23,6%	18,2%	22,4%	24,6%	22,7%	24,4%	25,8%	24,3%
Avós	2,3%	1,9%	1,4%	1,3%	1,7%	1,4%	0,4%	1,0%	0,9%	0,9%
Irmãos, primos ou tios	1,4%	2,4%	1,8%	2,1%	1,9%	3,2%	1,9%	1,3%	1,6%	2,0%
Líder ou representante religioso	0,2%	0,2%	0,2%	0,0%	0,2%	0,0%	0,7%	0,3%	0,4%	0,4%
Colegas de curso ou amigos	7,0%	6,9%	5,6%	11,2%	7,8%	9,0%	10,7%	8,9%	8,9%	9,4%
Professores do curso	3,3%	5,0%	5,4%	7,0%	5,2%	6,5%	4,7%	6,3%	4,5%	5,5%
Profissionais do serviço de apoio ao estudante da IES	0,2%	0,0%	0,2%	0,4%	0,2%	0,0%	0,1%	0,1%	0,4%	0,2%
Colegas de trabalho	0,7%	1,2%	1,8%	0,8%	1,1%	1,4%	1,0%	1,0%	0,7%	1,0%
Outro grupo	8,5%	6,6%	6,5%	7,2%	7,2%	8,5%	7,9%	6,8%	6,1%	7,3%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.25 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 21 (Alguém em sua família concluiu um curso superior?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Sim	72,8%	74,6%	77,5%	80,3%	76,4%	72,7%	74,1%	77,7%	86,6%	77,6%
Não	27,2%	25,4%	22,5%	19,7%	23,6%	27,3%	25,9%	22,3%	13,4%	22,4%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.26 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 22 (Excetuando-se os livros indicados na bibliografia do seu curso, quantos livros você leu neste ano?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhum	21,1%	19,7%	17,6%	17,5%	18,9%	25,2%	19,3%	16,3%	11,0%	18,1%
Um ou dois	40,4%	37,2%	34,2%	28,5%	34,9%	38,4%	33,4%	35,0%	30,7%	34,4%
De três a cinco	26,1%	26,3%	29,7%	29,6%	28,0%	25,3%	29,3%	26,1%	34,4%	28,7%
De seis a oito	7,0%	8,8%	11,0%	11,4%	9,6%	5,0%	8,7%	11,5%	8,8%	8,5%
Mais de oito	5,4%	8,1%	7,4%	12,9%	8,6%	6,1%	9,3%	11,1%	15,1%	10,3%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.27 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 23 (Quantas horas por semana, aproximadamente, você dedicou aos estudos, excetuando as horas de aula?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Nenhuma, apenas assisto às aulas	15,7%	12,8%	11,5%	11,6%	12,9%	12,5%	12,3%	11,4%	7,5%	11,0%
De uma a três	55,6%	52,4%	51,1%	44,6%	50,8%	60,4%	52,4%	46,1%	43,7%	50,8%
De quatro a sete	18,3%	19,9%	24,8%	25,8%	22,3%	19,1%	22,2%	29,7%	29,5%	25,0%
De oito a doze	7,5%	9,0%	6,5%	8,5%	7,9%	4,2%	8,6%	9,1%	11,3%	8,2%
Mais de doze	2,8%	5,9%	6,1%	9,5%	6,2%	3,9%	4,4%	3,7%	8,0%	5,0%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.28 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 24 (Você teve oportunidade de aprendizado de idioma estrangeiro na Instituição?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Sim, somente na modalidade presencial	37,8%	35,3%	45,9%	38,9%	39,5%	35,2%	38,3%	39,8%	36,2%	37,4%
Sim, somente na modalidade semipresencial	0,7%	1,4%	1,1%	0,4%	0,9%	1,0%	0,3%	1,0%	0,6%	0,7%
Sim, parte na modalidade presencial e parte na modalidade semipresencial	3,3%	4,3%	1,4%	4,7%	3,4%	2,9%	2,9%	2,9%	3,4%	3,0%
Sim, na modalidade a distância	4,7%	3,6%	2,3%	3,6%	3,5%	1,8%	3,5%	4,5%	5,2%	3,7%
Não	53,5%	55,5%	49,3%	52,4%	52,6%	59,1%	55,1%	51,9%	54,5%	55,2%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.29 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 25 (Qual o principal motivo para você ter escolhido este curso?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Inserção no mercado de trabalho	20,2%	15,6%	16,7%	14,6%	16,7%	17,5%	15,4%	14,3%	13,3%	15,2%
Influência familiar	10,1%	7,8%	4,7%	3,0%	6,3%	10,2%	5,5%	6,8%	2,5%	6,3%
Valorização profissional	11,3%	12,3%	10,4%	7,0%	10,1%	9,9%	12,1%	6,8%	7,7%	9,2%
Prestígio Social	1,6%	0,9%	1,1%	0,4%	1,0%	0,3%	1,1%	0,7%	0,4%	0,6%
Vocação	42,0%	45,5%	48,0%	56,9%	48,3%	48,1%	50,1%	53,5%	56,3%	51,9%
Oferecido na modalidade a distância	0,7%	0,5%	0,7%	0,8%	0,7%	0,7%	0,6%	1,3%	1,8%	1,1%
Baixa concorrência para ingresso	0,7%	0,2%	0,0%	0,2%	0,3%	0,3%	0,1%	0,0%	0,1%	0,1%
Outro motivo	13,4%	17,1%	18,5%	17,1%	16,5%	13,1%	15,1%	16,7%	17,7%	15,6%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.30 - Distribuição das respostas dos estudantes à questão 26 (Qual a principal razão para você ter escolhido a sua instituição de educação superior?), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Gratuidade	8,0%	8,1%	7,9%	7,8%	7,9%	9,5%	8,6%	11,1%	8,6%	9,4%
Preço da mensalidade	18,1%	11,8%	7,7%	6,3%	10,8%	12,8%	10,5%	8,6%	6,3%	9,6%
Proximidade da minha residência	12,7%	13,3%	11,3%	12,7%	12,5%	12,7%	14,8%	13,1%	13,4%	13,5%
Proximidade do meu trabalho	1,4%	2,6%	1,1%	1,3%	1,6%	1,7%	0,6%	1,0%	0,7%	1,0%
Facilidade de acesso	7,0%	5,0%	5,2%	1,9%	4,7%	6,7%	4,9%	3,6%	4,5%	4,9%
Qualidade/reputação	32,2%	41,2%	48,0%	49,9%	43,1%	33,5%	39,4%	41,8%	46,3%	40,1%
Foi a única onde tive aprovação	1,6%	0,9%	0,7%	1,5%	1,2%	1,7%	0,6%	1,2%	0,1%	0,9%
Possibilidade de ter bolsa de estudo	5,6%	5,0%	7,9%	7,0%	6,4%	6,7%	7,2%	8,8%	8,2%	7,7%
Outro motivo	13,4%	12,1%	10,4%	11,6%	11,8%	14,9%	13,5%	10,8%	11,8%	12,8%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.31 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 27 (As disciplinas cursadas contribuíram para sua formação integral, como cidadão e profissional.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	5,9%	5,2%	4,3%	4,9%	5,0%	5,6%	6,5%	6,2%	4,6%	5,7%
Discordo	1,4%	0,5%	0,9%	1,1%	1,0%	0,7%	0,4%	0,9%	0,7%	0,7%
Discordo parcialmente	4,7%	4,0%	3,6%	3,6%	4,0%	3,8%	3,2%	3,2%	3,1%	3,3%
Concordo parcialmente	9,9%	8,3%	8,1%	10,8%	9,3%	9,2%	8,0%	8,1%	11,0%	9,1%
Concordo	19,7%	21,8%	25,2%	23,0%	22,5%	16,4%	20,9%	22,8%	24,0%	21,0%
Concordo totalmente	56,8%	58,8%	57,0%	56,0%	57,1%	63,3%	60,3%	58,2%	56,3%	59,6%
Não se aplica	0,9%	0,7%	0,5%	0,4%	0,6%	0,6%	0,4%	0,3%	0,1%	0,4%
Não sei responder	0,7%	0,7%	0,5%	0,2%	0,5%	0,6%	0,1%	0,4%	0,0%	0,3%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.32 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 28 (Os conteúdos abordados nas disciplinas do curso favoreceram sua atuação em estágios ou em atividades de iniciação profissional.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	5,6%	5,9%	4,3%	5,3%	5,3%	6,1%	6,2%	6,3%	4,6%	5,8%
Discordo	3,8%	1,2%	0,7%	1,9%	1,9%	1,5%	1,5%	1,2%	1,3%	1,4%
Discordo parcialmente	4,5%	4,3%	2,7%	3,4%	3,7%	3,2%	2,8%	3,2%	3,3%	3,1%
Concordo parcialmente	12,7%	10,2%	9,0%	8,7%	10,1%	8,3%	7,4%	6,3%	8,6%	7,7%
Concordo	17,8%	16,8%	21,4%	21,8%	19,5%	16,3%	19,0%	22,9%	21,9%	20,0%
Concordo totalmente	51,9%	58,3%	59,0%	57,3%	56,7%	59,5%	60,1%	57,5%	57,7%	58,7%
Não se aplica	1,4%	1,4%	1,1%	0,8%	1,2%	1,7%	1,0%	1,0%	0,6%	1,1%
Não sei responder	2,3%	1,9%	1,8%	0,8%	1,7%	3,3%	2,1%	1,6%	1,9%	2,2%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.33 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 29 (As metodologias de ensino utilizadas no curso desafiaram você a aprofundar conhecimentos e desenvolver competências reflexivas e críticas.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	5,9%	5,7%	5,4%	5,3%	5,6%	6,3%	6,0%	6,6%	6,0%	6,2%
Discordo	2,6%	1,7%	1,1%	3,0%	2,1%	1,0%	1,9%	1,6%	1,9%	1,6%
Discordo parcialmente	4,9%	4,7%	3,6%	4,7%	4,5%	6,3%	4,4%	4,0%	7,0%	5,4%
Concordo parcialmente	12,2%	10,0%	10,6%	15,2%	12,1%	7,1%	11,0%	11,0%	14,6%	10,8%
Concordo	19,2%	20,9%	21,4%	19,7%	20,3%	19,1%	20,0%	22,9%	21,5%	20,8%
Concordo totalmente	54,0%	56,4%	57,0%	52,0%	54,8%	58,6%	56,2%	53,3%	48,6%	54,3%
Não se aplica	1,2%	0,2%	0,2%	0,0%	0,4%	1,5%	0,6%	0,6%	0,3%	0,7%
Não sei responder	0,0%	0,5%	0,7%	0,2%	0,3%	0,3%	0,0%	0,0%	0,1%	0,1%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.34 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 30 (O curso propiciou experiências de aprendizagem inovadoras.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	7,5%	6,9%	4,7%	6,1%	6,3%	6,1%	6,8%	7,2%	5,4%	6,4%
Discordo	1,6%	0,7%	0,7%	3,0%	1,5%	1,1%	1,4%	1,0%	1,8%	1,3%
Discordo parcialmente	4,2%	1,4%	3,8%	4,7%	3,6%	3,9%	2,6%	3,7%	5,7%	4,0%
Concordo parcialmente	10,1%	9,5%	9,2%	11,0%	10,0%	7,9%	8,3%	10,1%	12,4%	9,6%
Concordo	15,3%	20,6%	23,2%	19,9%	19,8%	17,1%	18,6%	21,6%	22,4%	19,9%
Concordo totalmente	60,6%	60,7%	57,7%	55,2%	58,4%	62,7%	61,4%	56,1%	52,3%	58,3%
Não se aplica	0,7%	0,2%	0,5%	0,2%	0,4%	0,7%	0,7%	0,3%	0,0%	0,4%
Não sei responder	0,0%	0,0%	0,2%	0,0%	0,1%	0,4%	0,1%	0,0%	0,1%	0,2%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.35 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 31 (O curso contribuiu para o desenvolvimento da sua consciência ética para o exercício profissional.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	5,6%	5,7%	4,5%	5,3%	5,3%	6,3%	6,4%	6,3%	5,2%	6,1%
Discordo	2,8%	0,7%	0,5%	1,3%	1,3%	0,3%	1,1%	0,4%	1,6%	0,9%
Discordo parcialmente	3,5%	1,9%	2,7%	3,2%	2,8%	3,8%	3,3%	2,0%	3,6%	3,2%
Concordo parcialmente	9,4%	8,3%	9,2%	8,0%	8,7%	6,1%	7,6%	7,6%	8,6%	7,5%
Concordo	15,3%	19,9%	19,1%	22,4%	19,3%	17,1%	16,8%	19,6%	18,8%	18,0%
Concordo totalmente	61,7%	63,3%	62,8%	59,0%	61,6%	65,1%	63,7%	63,3%	61,5%	63,4%
Não se aplica	1,6%	0,2%	0,2%	0,2%	0,6%	1,0%	1,0%	0,6%	0,3%	0,7%
Não sei responder	0,0%	0,0%	0,9%	0,6%	0,4%	0,4%	0,1%	0,1%	0,3%	0,2%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.36 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 32 (No curso você teve oportunidade de aprender a trabalhar em equipe.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	5,9%	5,9%	4,1%	4,9%	5,2%	6,0%	6,0%	6,3%	5,2%	5,9%
Discordo	1,2%	0,5%	0,0%	0,2%	0,5%	0,7%	0,7%	0,6%	1,3%	0,8%
Discordo parcialmente	2,1%	1,7%	1,8%	1,7%	1,8%	1,0%	1,4%	0,9%	1,3%	1,1%
Concordo parcialmente	6,1%	5,7%	4,5%	3,8%	5,0%	3,9%	3,2%	4,2%	3,6%	3,7%
Concordo	12,0%	12,8%	14,6%	15,4%	13,8%	10,6%	11,1%	13,7%	13,4%	12,2%
Concordo totalmente	72,3%	73,2%	74,3%	73,8%	73,4%	76,8%	76,8%	73,5%	74,1%	75,3%
Não se aplica	0,2%	0,0%	0,2%	0,2%	0,2%	0,6%	0,6%	0,1%	0,1%	0,4%
Não sei responder	0,2%	0,2%	0,5%	0,0%	0,2%	0,6%	0,3%	0,7%	0,9%	0,6%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.37 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 33 (O curso possibilitou aumentar sua capacidade de reflexão e argumentação.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	5,9%	5,9%	4,7%	5,5%	5,5%	5,8%	6,2%	6,3%	4,9%	5,8%
Discordo	1,4%	0,7%	1,1%	2,5%	1,5%	0,6%	1,5%	1,4%	3,0%	1,6%
Discordo parcialmente	4,0%	4,5%	3,4%	4,4%	4,1%	3,6%	3,6%	4,0%	6,1%	4,3%
Concordo parcialmente	9,9%	9,2%	10,8%	12,5%	10,7%	8,1%	8,5%	9,8%	11,9%	9,5%
Concordo	19,0%	22,0%	23,0%	23,5%	21,9%	19,7%	20,0%	21,8%	25,8%	21,7%
Concordo totalmente	58,7%	56,6%	55,4%	50,7%	55,2%	60,4%	59,1%	55,0%	47,2%	55,6%
Não se aplica	0,5%	0,2%	0,0%	0,0%	0,2%	1,0%	0,6%	1,0%	0,3%	0,7%
Não sei responder	0,7%	0,7%	1,6%	0,8%	1,0%	0,8%	0,6%	0,6%	0,7%	0,7%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.38 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 34 (O curso promoveu o desenvolvimento da sua capacidade de pensar criticamente, analisar e refletir sobre soluções para problemas da sociedade.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	6,6%	6,9%	5,4%	6,8%	6,4%	6,8%	6,9%	6,6%	5,1%	6,4%
Discordo	1,6%	0,7%	2,0%	2,1%	1,6%	1,1%	1,5%	1,9%	3,3%	1,9%
Discordo parcialmente	5,4%	4,7%	4,5%	4,7%	4,8%	4,3%	3,9%	3,6%	7,2%	4,7%
Concordo parcialmente	11,5%	12,3%	10,8%	14,0%	12,2%	8,2%	10,1%	10,5%	13,1%	10,4%
Concordo	17,6%	18,7%	20,9%	19,7%	19,3%	18,9%	17,3%	23,6%	25,5%	21,2%
Concordo totalmente	54,2%	53,8%	52,9%	50,1%	52,7%	58,0%	57,3%	51,4%	44,1%	52,9%
Não se aplica	0,7%	0,5%	0,9%	0,8%	0,7%	0,8%	1,9%	0,9%	0,1%	1,0%
Não sei responder	2,3%	2,4%	2,5%	1,9%	2,3%	1,8%	1,0%	1,4%	1,6%	1,5%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.39 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 35 (O curso contribuiu para você ampliar sua capacidade de comunicação nas formas oral e escrita.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	5,9%	6,4%	5,6%	6,6%	6,1%	6,0%	6,4%	6,9%	6,1%	6,3%
Discordo	3,8%	1,4%	1,4%	2,7%	2,3%	1,4%	2,8%	1,3%	2,8%	2,1%
Discordo parcialmente	6,3%	3,6%	5,0%	5,1%	5,0%	4,6%	4,7%	5,9%	7,7%	5,7%
Concordo parcialmente	9,9%	14,9%	12,2%	15,9%	13,3%	10,2%	9,3%	10,2%	14,6%	11,0%
Concordo	20,9%	18,5%	21,8%	21,4%	20,7%	18,6%	19,4%	23,8%	23,7%	21,3%
Concordo totalmente	51,2%	53,3%	52,0%	46,3%	50,6%	57,3%	55,3%	50,1%	43,1%	51,6%
Não se aplica	1,4%	0,7%	0,2%	0,2%	0,6%	0,4%	0,4%	0,1%	0,0%	0,2%
Não sei responder	0,7%	1,2%	1,8%	1,9%	1,4%	1,5%	1,7%	1,6%	1,9%	1,7%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.40 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 36 (O curso contribuiu para o desenvolvimento da sua capacidade de aprender e atualizar-se permanentemente.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	5,9%	5,2%	5,0%	5,1%	5,3%	5,7%	6,1%	6,2%	4,8%	5,7%
Discordo	2,1%	0,2%	0,9%	1,9%	1,3%	0,8%	1,8%	0,9%	1,9%	1,4%
Discordo parcialmente	3,3%	4,3%	2,0%	4,0%	3,4%	2,2%	2,8%	3,0%	4,0%	3,0%
Concordo parcialmente	11,0%	11,8%	10,6%	12,1%	11,4%	9,6%	8,2%	7,9%	10,4%	9,0%
Concordo	19,2%	20,4%	23,2%	22,0%	21,2%	18,6%	21,1%	25,1%	23,8%	22,1%
Concordo totalmente	55,9%	57,1%	57,7%	53,5%	56,0%	61,1%	59,5%	56,3%	54,4%	57,9%
Não se aplica	2,1%	0,7%	0,0%	0,0%	0,7%	1,3%	0,4%	0,3%	0,4%	0,6%
Não sei responder	0,5%	0,2%	0,7%	1,5%	0,7%	0,7%	0,1%	0,3%	0,1%	0,3%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.41 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 37 (As relações professor-aluno ao longo do curso estimularam você a estudar e aprender.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	6,8%	6,4%	5,0%	6,6%	6,2%	6,1%	6,8%	7,3%	6,3%	6,6%
Discordo	2,3%	1,4%	1,4%	1,5%	1,6%	1,4%	1,5%	1,9%	2,1%	1,7%
Discordo parcialmente	5,4%	5,0%	4,5%	4,2%	4,8%	3,1%	2,6%	3,0%	4,6%	3,3%
Concordo parcialmente	9,4%	9,2%	8,6%	10,6%	9,5%	10,2%	6,4%	9,7%	10,1%	9,1%
Concordo	18,5%	17,5%	21,2%	20,1%	19,4%	17,5%	21,4%	20,5%	22,2%	20,4%
Concordo totalmente	56,3%	59,7%	59,0%	57,1%	58,0%	60,9%	60,2%	57,1%	54,5%	58,3%
Não se aplica	0,7%	0,7%	0,0%	0,0%	0,3%	0,4%	0,6%	0,4%	0,0%	0,4%
Não sei responder	0,5%	0,0%	0,5%	0,0%	0,2%	0,4%	0,6%	0,1%	0,1%	0,3%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.42 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 38 (Os planos de ensino apresentados pelos professores contribuíram para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e para seus estudos.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	6,6%	5,9%	4,3%	5,5%	5,6%	6,3%	6,7%	6,9%	6,1%	6,5%
Discordo	2,6%	1,4%	1,1%	1,9%	1,8%	0,8%	1,2%	1,7%	1,5%	1,3%
Discordo parcialmente	4,2%	3,8%	3,4%	5,3%	4,2%	3,3%	3,3%	3,7%	5,2%	3,9%
Concordo parcialmente	11,5%	10,9%	14,0%	12,5%	12,2%	8,2%	7,6%	10,7%	10,7%	9,3%
Concordo	16,7%	21,6%	22,7%	24,9%	21,6%	20,7%	22,1%	25,2%	27,3%	23,7%
Concordo totalmente	57,0%	55,9%	53,4%	49,9%	53,9%	59,8%	58,5%	51,2%	48,4%	54,6%
Não se aplica	1,2%	0,5%	0,9%	0,0%	0,6%	0,7%	0,4%	0,4%	0,4%	0,5%
Não sei responder	0,2%	0,0%	0,2%	0,0%	0,1%	0,1%	0,1%	0,1%	0,3%	0,2%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.43 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 39 (As referências bibliográficas indicadas pelos professores nos planos de ensino contribuíram para seus estudos e aprendizagens.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	6,3%	5,7%	5,6%	5,3%	5,7%	5,8%	6,5%	6,9%	5,5%	6,2%
Discordo	2,3%	1,7%	1,1%	2,1%	1,8%	1,5%	1,1%	1,4%	2,2%	1,6%
Discordo parcialmente	5,2%	4,7%	2,7%	3,4%	4,0%	4,5%	4,4%	3,7%	3,9%	4,1%
Concordo parcialmente	10,6%	10,0%	10,8%	8,7%	10,0%	8,5%	9,2%	8,4%	8,6%	8,7%
Concordo	19,2%	18,7%	21,4%	23,7%	20,8%	19,3%	19,8%	22,5%	24,3%	21,4%
Concordo totalmente	53,8%	58,1%	55,9%	55,8%	55,9%	58,6%	58,0%	55,8%	54,8%	56,8%
Não se aplica	2,3%	1,2%	1,6%	1,1%	1,5%	1,3%	0,6%	1,2%	0,3%	0,8%
Não sei responder	0,2%	0,0%	0,9%	0,0%	0,3%	0,6%	0,4%	0,1%	0,3%	0,4%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.44 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 40 (Foram oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionados ao processo de formação.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	8,7%	8,5%	5,9%	6,8%	7,4%	7,8%	7,6%	8,2%	6,3%	7,5%
Discordo	2,1%	2,1%	1,1%	3,8%	2,3%	1,4%	2,8%	2,3%	3,7%	2,5%
Discordo parcialmente	7,0%	5,5%	5,9%	5,5%	5,9%	5,3%	5,4%	6,1%	5,4%	5,5%
Concordo parcialmente	10,3%	12,8%	11,3%	11,4%	11,4%	10,8%	11,0%	12,1%	12,5%	11,6%
Concordo	18,1%	16,8%	23,4%	21,6%	20,1%	19,3%	19,7%	22,5%	23,1%	21,1%
Concordo totalmente	48,4%	49,8%	48,6%	45,9%	48,1%	51,2%	49,8%	43,7%	44,3%	47,3%
Não se aplica	4,2%	3,6%	2,9%	4,4%	3,8%	2,8%	2,8%	3,6%	3,4%	3,1%
Não sei responder	1,2%	0,9%	0,9%	0,6%	0,9%	1,4%	1,0%	1,6%	1,3%	1,3%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.45 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 41 (A coordenação do curso promoveu ações de mediação em situações eventuais de conflito ocorridas na relação professor-aluno.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	8,7%	8,3%	5,2%	7,6%	7,4%	7,4%	8,2%	7,9%	7,7%	7,8%
Discordo	3,8%	4,0%	2,5%	2,5%	3,2%	1,9%	3,3%	3,5%	3,6%	3,1%
Discordo parcialmente	4,2%	4,7%	3,8%	6,1%	4,8%	5,0%	4,4%	4,9%	6,0%	5,1%
Concordo parcialmente	10,6%	10,2%	10,8%	9,3%	10,2%	9,5%	7,8%	9,5%	10,1%	9,2%
Concordo	13,8%	12,8%	16,0%	19,5%	15,6%	14,6%	15,4%	16,6%	18,2%	16,1%
Concordo totalmente	58,0%	58,5%	60,6%	54,8%	57,9%	59,9%	60,3%	56,5%	52,9%	57,5%
Não se aplica	0,7%	0,9%	0,7%	0,0%	0,6%	1,0%	0,4%	0,7%	1,3%	0,9%
Não sei responder	0,2%	0,5%	0,5%	0,2%	0,3%	0,7%	0,1%	0,4%	0,1%	0,4%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.46 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 42 (O curso exigiu de você organização e dedicação frequente aos estudos.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	7,0%	5,7%	5,0%	6,1%	5,9%	6,5%	6,4%	6,8%	6,1%	6,5%
Discordo	1,9%	1,2%	1,1%	4,4%	2,2%	0,7%	1,2%	1,4%	1,9%	1,3%
Discordo parcialmente	4,9%	3,6%	3,6%	5,7%	4,5%	2,8%	3,1%	3,5%	4,5%	3,4%
Concordo parcialmente	8,9%	8,3%	11,0%	9,1%	9,3%	7,5%	7,4%	7,8%	11,6%	8,5%
Concordo	18,5%	19,2%	25,0%	21,6%	21,1%	17,9%	15,0%	19,2%	18,8%	17,7%
Concordo totalmente	57,7%	61,6%	53,4%	52,9%	56,3%	63,4%	66,7%	60,5%	56,6%	61,9%
Não se aplica	0,9%	0,2%	0,5%	0,0%	0,4%	0,7%	0,1%	0,6%	0,1%	0,4%
Não sei responder	0,0%	0,2%	0,5%	0,2%	0,2%	0,4%	0,1%	0,3%	0,3%	0,3%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.47 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 43 (Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	8,5%	8,1%	5,2%	8,0%	7,4%	8,3%	8,0%	8,9%	8,0%	8,3%
Discordo	2,1%	2,6%	2,0%	2,1%	2,2%	2,5%	1,8%	2,9%	3,9%	2,7%
Discordo parcialmente	7,0%	5,2%	4,5%	5,3%	5,5%	4,3%	4,9%	5,3%	6,7%	5,3%
Concordo parcialmente	9,6%	10,9%	12,8%	9,3%	10,7%	8,5%	8,5%	8,9%	9,7%	8,9%
Concordo	16,7%	16,4%	19,4%	19,9%	18,1%	16,4%	15,7%	19,0%	15,4%	16,6%
Concordo totalmente	52,6%	54,0%	51,6%	51,6%	52,4%	54,5%	56,6%	49,9%	52,6%	53,4%
Não se aplica	3,1%	1,7%	2,7%	3,0%	2,6%	2,9%	2,8%	2,9%	2,1%	2,7%
Não sei responder	0,5%	1,2%	1,8%	0,8%	1,1%	2,5%	1,8%	2,2%	1,6%	2,0%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.48 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 44 (Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimularam a investigação acadêmica.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	9,2%	9,5%	7,0%	10,6%	9,1%	10,4%	9,4%	11,5%	12,1%	10,8%
Discordo	4,9%	2,8%	2,7%	5,3%	4,0%	2,6%	3,1%	3,2%	5,7%	3,6%
Discordo parcialmente	6,6%	4,0%	9,7%	6,8%	6,8%	4,5%	6,9%	5,3%	8,5%	6,3%
Concordo parcialmente	9,6%	12,8%	11,0%	11,4%	11,2%	9,7%	9,6%	10,2%	10,0%	9,9%
Concordo	15,5%	15,9%	15,5%	14,6%	15,4%	17,9%	13,2%	16,1%	14,5%	15,4%
Concordo totalmente	46,5%	46,7%	46,4%	41,4%	45,2%	44,8%	48,8%	43,2%	41,1%	44,6%
Não se aplica	5,4%	2,6%	3,6%	5,5%	4,3%	6,0%	5,0%	5,5%	3,9%	5,1%
Não sei responder	2,3%	5,7%	4,1%	4,4%	4,1%	4,0%	4,0%	4,9%	4,3%	4,3%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.49 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 45 (O curso ofereceu condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	6,6%	6,4%	5,0%	6,3%	6,1%	7,5%	7,4%	7,9%	5,4%	7,1%
Discordo	3,1%	2,6%	1,1%	2,1%	2,2%	2,1%	1,5%	2,3%	3,0%	2,2%
Discordo parcialmente	5,6%	3,3%	3,8%	3,2%	4,0%	3,5%	5,1%	3,6%	4,0%	4,1%
Concordo parcialmente	9,9%	9,5%	7,4%	7,8%	8,6%	10,6%	7,4%	7,9%	10,1%	9,0%
Concordo	16,2%	14,7%	20,7%	18,8%	17,7%	15,4%	14,6%	15,9%	14,3%	15,0%
Concordo totalmente	57,0%	61,8%	60,6%	60,9%	60,1%	59,0%	62,8%	60,8%	62,1%	61,2%
Não se aplica	1,2%	1,2%	0,9%	0,8%	1,0%	1,0%	0,7%	0,9%	0,6%	0,8%
Não sei responder	0,5%	0,5%	0,5%	0,0%	0,3%	1,0%	0,6%	0,7%	0,4%	0,7%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.50 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 46 (A instituição ofereceu oportunidades para os estudantes atuarem como representantes em órgãos colegiados.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	10,8%	12,1%	10,4%	12,1%	11,3%	10,2%	9,8%	11,7%	12,8%	11,1%
Discordo	3,1%	2,1%	2,5%	3,6%	2,8%	2,5%	2,6%	2,9%	4,0%	3,0%
Discordo parcialmente	5,4%	6,2%	6,3%	3,6%	5,3%	4,6%	5,8%	5,6%	5,1%	5,3%
Concordo parcialmente	11,7%	10,0%	12,4%	10,8%	11,2%	9,2%	9,3%	8,8%	10,3%	9,4%
Concordo	13,6%	14,0%	11,5%	12,3%	12,8%	16,7%	12,9%	13,5%	10,9%	13,5%
Concordo totalmente	40,8%	40,0%	40,1%	38,7%	39,9%	40,1%	42,3%	37,0%	37,0%	39,1%
Não se aplica	10,6%	10,4%	11,9%	13,7%	11,7%	9,3%	10,8%	12,0%	14,5%	11,6%
Não sei responder	4,0%	5,2%	5,0%	5,3%	4,9%	7,5%	6,4%	8,5%	5,5%	7,0%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.51 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 47 (O curso favoreceu a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	6,3%	5,5%	5,0%	4,9%	5,4%	6,4%	6,4%	6,5%	4,8%	6,0%
Discordo	1,6%	0,5%	0,2%	1,1%	0,8%	0,7%	0,8%	0,9%	1,0%	0,9%
Discordo parcialmente	3,1%	2,1%	1,8%	2,5%	2,4%	3,5%	2,1%	2,7%	4,0%	3,1%
Concordo parcialmente	5,9%	8,5%	7,4%	6,8%	7,1%	6,5%	5,4%	5,0%	5,8%	5,7%
Concordo	18,3%	14,0%	20,5%	19,9%	18,2%	13,9%	16,8%	19,2%	17,0%	16,7%
Concordo totalmente	62,9%	68,5%	64,4%	64,7%	65,1%	67,9%	67,7%	65,0%	66,9%	66,9%
Não se aplica	1,4%	0,7%	0,2%	0,2%	0,6%	1,0%	0,6%	0,6%	0,4%	0,6%
Não sei responder	0,5%	0,2%	0,5%	0,0%	0,3%	0,1%	0,3%	0,1%	0,0%	0,1%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.52 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 48 (As atividades práticas foram suficientes para relacionar os conteúdos do curso com a prática, contribuindo para sua formação profissional.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	7,7%	6,4%	5,9%	6,3%	6,6%	7,4%	6,9%	7,9%	5,5%	7,0%
Discordo	2,1%	2,1%	1,8%	3,4%	2,4%	2,2%	2,5%	3,2%	1,9%	2,5%
Discordo parcialmente	5,9%	6,4%	4,1%	4,0%	5,0%	5,3%	4,0%	3,0%	6,1%	4,6%
Concordo parcialmente	9,6%	9,7%	10,8%	11,4%	10,4%	8,3%	12,6%	9,8%	12,1%	10,7%
Concordo	19,7%	20,1%	22,3%	23,9%	21,6%	20,3%	16,9%	23,2%	22,8%	20,7%
Concordo totalmente	53,5%	54,5%	55,0%	51,0%	53,4%	54,8%	56,0%	52,4%	51,4%	53,7%
Não se aplica	1,2%	0,7%	0,0%	0,0%	0,5%	1,4%	0,4%	0,3%	0,0%	0,5%
Não sei responder	0,2%	0,0%	0,2%	0,0%	0,1%	0,3%	0,6%	0,1%	0,1%	0,3%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.53 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 49 (O curso propiciou acesso a conhecimentos atualizados e/ou contemporâneos em sua área de formação.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	5,4%	5,0%	4,7%	5,3%	5,1%	6,1%	6,1%	6,5%	4,9%	5,9%
Discordo	1,9%	1,2%	1,1%	1,7%	1,5%	1,3%	1,5%	0,9%	1,6%	1,3%
Discordo parcialmente	5,2%	4,3%	2,9%	2,5%	3,7%	3,8%	2,2%	3,5%	3,6%	3,2%
Concordo parcialmente	8,7%	7,6%	10,4%	8,0%	8,7%	8,5%	9,2%	6,6%	9,1%	8,3%
Concordo	23,2%	19,7%	21,2%	23,9%	22,0%	18,9%	18,6%	23,8%	22,1%	20,8%
Concordo totalmente	53,8%	60,9%	59,0%	58,1%	58,0%	60,2%	61,3%	58,1%	58,3%	59,5%
Não se aplica	1,6%	0,9%	0,2%	0,4%	0,8%	1,0%	1,1%	0,7%	0,1%	0,7%
Não sei responder	0,2%	0,5%	0,5%	0,0%	0,3%	0,3%	0,0%	0,0%	0,3%	0,1%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.54 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 50 (O estágio supervisionado proporcionou experiências diversificadas para a sua formação.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	6,8%	8,1%	5,4%	7,4%	6,9%	7,9%	7,4%	9,1%	6,1%	7,6%
Discordo	1,9%	1,4%	0,5%	0,6%	1,1%	1,3%	1,1%	0,4%	1,0%	1,0%
Discordo parcialmente	2,6%	1,9%	2,5%	1,5%	2,1%	2,4%	2,4%	1,9%	2,8%	2,4%
Concordo parcialmente	9,4%	4,3%	5,0%	5,1%	5,9%	4,5%	4,4%	6,8%	3,4%	4,8%
Concordo	13,8%	10,7%	11,5%	14,8%	12,7%	13,2%	10,8%	10,7%	11,3%	11,5%
Concordo totalmente	45,5%	47,4%	44,1%	39,5%	44,0%	44,5%	48,5%	40,6%	42,2%	44,0%
Não se aplica	5,4%	4,5%	5,4%	4,2%	4,9%	5,3%	4,7%	3,6%	2,4%	4,0%
Não sei responder	14,6%	21,8%	25,7%	26,8%	22,4%	21,0%	20,7%	26,9%	30,7%	24,7%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.55 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 51 (As atividades realizadas durante seu trabalho de conclusão de curso contribuíram para qualificar sua formação profissional.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	6,8%	6,2%	5,9%	5,9%	6,2%	6,5%	6,5%	6,8%	5,5%	6,3%
Discordo	1,6%	0,7%	0,7%	2,1%	1,3%	1,4%	0,8%	0,6%	1,5%	1,1%
Discordo parcialmente	2,3%	2,6%	1,6%	1,9%	2,1%	2,2%	2,5%	2,3%	2,1%	2,3%
Concordo parcialmente	8,9%	7,3%	8,3%	5,5%	7,5%	4,7%	6,4%	4,6%	5,7%	5,3%
Concordo	17,1%	14,9%	14,9%	17,5%	16,1%	14,9%	14,4%	17,9%	14,0%	15,3%
Concordo totalmente	53,8%	54,0%	50,5%	47,4%	51,3%	57,9%	57,3%	48,8%	48,4%	53,2%
Não se aplica	3,3%	3,3%	2,0%	1,7%	2,5%	2,5%	2,1%	2,2%	1,3%	2,0%
Não sei responder	6,1%	10,9%	16,2%	18,0%	13,0%	9,9%	10,0%	16,9%	21,5%	14,4%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.56 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 52 (Foram oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no país.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	14,8%	17,3%	13,3%	16,9%	15,6%	13,6%	14,4%	15,3%	16,8%	15,0%
Discordo	3,8%	2,8%	3,4%	5,3%	3,9%	3,1%	2,4%	3,3%	4,0%	3,2%
Discordo parcialmente	5,9%	4,3%	4,7%	4,7%	4,9%	4,5%	3,7%	5,3%	4,2%	4,4%
Concordo parcialmente	7,5%	6,6%	12,4%	6,8%	8,3%	6,1%	6,4%	7,1%	7,7%	6,8%
Concordo	10,3%	10,4%	9,7%	14,0%	11,2%	9,7%	9,3%	9,2%	11,8%	10,0%
Concordo totalmente	35,2%	37,9%	38,7%	37,8%	37,5%	39,4%	41,3%	38,8%	39,3%	39,7%
Não se aplica	7,5%	10,0%	7,7%	7,0%	8,0%	7,2%	8,0%	6,5%	7,0%	7,2%
Não sei responder	15,0%	10,7%	10,1%	7,6%	10,8%	16,4%	14,4%	14,6%	9,1%	13,7%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.57 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 53 (Foram oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios fora do país.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	18,5%	20,1%	17,8%	19,7%	19,0%	15,4%	16,5%	17,6%	19,8%	17,3%
Discordo	3,5%	5,2%	4,3%	4,0%	4,2%	3,6%	2,9%	3,6%	4,5%	3,6%
Discordo parcialmente	4,9%	2,8%	4,1%	4,9%	4,2%	4,3%	4,4%	4,9%	3,7%	4,3%
Concordo parcialmente	5,6%	5,5%	9,5%	8,2%	7,3%	5,8%	5,5%	5,5%	7,0%	6,0%
Concordo	8,7%	5,7%	7,0%	10,8%	8,1%	8,5%	8,3%	8,1%	10,3%	8,8%
Concordo totalmente	32,6%	36,5%	38,3%	34,9%	35,6%	35,9%	38,3%	36,9%	36,8%	37,0%
Não se aplica	10,1%	11,1%	7,0%	8,9%	9,2%	8,2%	8,6%	6,6%	6,4%	7,5%
Não sei responder	16,0%	13,0%	12,2%	8,7%	12,4%	18,2%	15,4%	16,9%	11,5%	15,5%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.58 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 54 (Os estudantes participaram de avaliações periódicas do curso (disciplinas, atuação dos professores, infraestrutura).), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	4,9%	6,2%	4,5%	6,1%	5,4%	6,7%	7,1%	7,2%	5,8%	6,7%
Discordo	2,8%	2,6%	1,8%	1,3%	2,1%	2,1%	1,5%	1,2%	2,2%	1,7%
Discordo parcialmente	4,7%	3,6%	4,3%	3,0%	3,9%	3,6%	2,9%	3,2%	2,1%	3,0%
Concordo parcialmente	8,5%	7,6%	8,3%	6,1%	7,6%	7,1%	7,5%	5,9%	7,2%	6,9%
Concordo	18,1%	16,4%	15,8%	17,3%	16,9%	15,6%	15,3%	15,6%	12,5%	14,8%
Concordo totalmente	55,6%	61,1%	61,7%	64,5%	60,8%	60,4%	61,3%	63,4%	69,3%	63,5%
Não se aplica	4,0%	2,6%	2,9%	1,1%	2,6%	2,9%	3,6%	2,7%	0,6%	2,5%
Não sei responder	1,4%	0,0%	0,7%	0,6%	0,7%	1,7%	0,8%	0,9%	0,3%	0,9%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.59 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 55 (As avaliações da aprendizagem realizadas durante o curso foram compatíveis com os conteúdos ou temas trabalhados pelos professores.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	5,6%	5,9%	4,3%	4,7%	5,1%	6,0%	6,0%	6,3%	4,6%	5,7%
Discordo	1,4%	0,9%	0,5%	1,3%	1,0%	0,7%	1,7%	1,0%	1,9%	1,3%
Discordo parcialmente	4,2%	3,3%	2,9%	3,4%	3,5%	4,2%	2,5%	2,2%	2,4%	2,8%
Concordo parcialmente	9,2%	8,3%	9,9%	8,7%	9,0%	8,6%	6,4%	8,1%	7,6%	7,7%
Concordo	18,8%	20,9%	23,2%	21,4%	21,1%	18,4%	19,7%	19,0%	22,5%	19,9%
Concordo totalmente	58,7%	60,2%	58,6%	60,5%	59,5%	60,6%	62,8%	62,1%	60,7%	61,6%
Não se aplica	1,4%	0,5%	0,5%	0,2%	0,6%	1,3%	0,7%	1,3%	0,1%	0,9%
Não sei responder	0,7%	0,0%	0,2%	0,0%	0,2%	0,3%	0,3%	0,0%	0,1%	0,2%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.60 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 56 (Os professores apresentaram disponibilidade para atender os estudantes fora do horário das aulas.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	7,0%	6,4%	5,0%	4,9%	5,8%	6,8%	6,7%	6,8%	5,5%	6,5%
Discordo	1,9%	2,4%	0,7%	1,7%	1,6%	1,9%	1,5%	1,4%	1,3%	1,6%
Discordo parcialmente	5,6%	4,7%	4,5%	4,2%	4,8%	3,9%	3,9%	3,5%	3,6%	3,7%
Concordo parcialmente	8,7%	9,5%	10,4%	7,4%	9,0%	6,8%	8,9%	9,9%	8,9%	8,6%
Concordo	16,0%	15,2%	16,4%	20,5%	17,1%	16,7%	14,8%	16,7%	20,4%	17,1%
Concordo totalmente	57,5%	60,4%	61,3%	60,3%	59,9%	61,2%	62,0%	59,5%	58,4%	60,3%
Não se aplica	1,9%	0,9%	1,1%	0,6%	1,1%	1,0%	1,2%	1,3%	1,5%	1,2%
Não sei responder	1,4%	0,5%	0,7%	0,4%	0,7%	1,7%	1,0%	0,9%	0,3%	1,0%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.61 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 57 (Os professores demonstraram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	6,1%	5,5%	4,1%	4,4%	5,0%	6,0%	6,4%	6,3%	4,5%	5,8%
Discordo	1,2%	1,7%	0,5%	2,3%	1,4%	1,0%	1,7%	0,4%	1,2%	1,1%
Discordo parcialmente	4,5%	2,8%	4,3%	2,1%	3,4%	3,6%	3,3%	3,6%	2,8%	3,4%
Concordo parcialmente	9,4%	10,4%	11,0%	10,1%	10,3%	8,3%	7,6%	7,9%	10,6%	8,6%
Concordo	17,6%	17,8%	22,1%	25,8%	21,0%	18,9%	19,8%	21,8%	23,7%	21,0%
Concordo totalmente	59,9%	61,6%	57,7%	55,2%	58,5%	61,2%	60,5%	59,7%	56,8%	59,6%
Não se aplica	1,2%	0,2%	0,0%	0,0%	0,3%	1,0%	0,6%	0,1%	0,3%	0,5%
Não sei responder	0,2%	0,0%	0,5%	0,0%	0,2%	0,0%	0,1%	0,1%	0,1%	0,1%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.62 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 58 (Os professores utilizaram tecnologias da informação e comunicação (TICs) como estratégia de ensino (projektor multimídia, laboratório de informática, ambiente virtual de aprendizagem).), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	5,6%	5,5%	4,5%	4,9%	5,1%	5,8%	6,7%	6,5%	5,1%	6,0%
Discordo	0,7%	0,9%	0,9%	1,1%	0,9%	1,1%	1,2%	0,6%	0,4%	0,9%
Discordo parcialmente	4,7%	2,1%	3,4%	2,1%	3,1%	2,8%	2,6%	3,3%	2,8%	2,9%
Concordo parcialmente	8,0%	6,6%	7,9%	7,2%	7,4%	7,0%	5,4%	4,6%	8,0%	6,2%
Concordo	16,0%	16,4%	17,8%	17,8%	17,0%	16,7%	14,3%	14,7%	17,9%	15,9%
Concordo totalmente	62,2%	66,8%	63,5%	65,5%	64,5%	63,0%	67,0%	67,4%	63,8%	65,3%
Não se aplica	1,9%	1,2%	0,5%	1,1%	1,1%	1,5%	1,1%	1,3%	0,4%	1,1%
Não sei responder	0,9%	0,5%	1,6%	0,4%	0,8%	2,1%	1,7%	1,6%	1,5%	1,7%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.63 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 59 (A instituição dispôs de quantidade suficiente de funcionários para o apoio administrativo e acadêmico.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	6,8%	7,6%	4,5%	5,7%	6,1%	7,1%	7,6%	6,6%	5,5%	6,7%
Discordo	2,1%	0,7%	1,8%	4,2%	2,3%	1,7%	0,8%	1,3%	2,2%	1,5%
Discordo parcialmente	6,3%	3,8%	3,4%	3,0%	4,1%	4,2%	3,9%	3,7%	4,5%	4,1%
Concordo parcialmente	8,9%	7,8%	9,0%	5,9%	7,9%	8,6%	7,8%	6,9%	8,9%	8,1%
Concordo	16,0%	21,1%	18,9%	20,1%	19,0%	17,1%	19,7%	20,9%	19,5%	19,3%
Concordo totalmente	57,0%	57,3%	60,8%	59,6%	58,8%	59,1%	57,8%	58,2%	57,8%	58,3%
Não se aplica	1,9%	1,4%	1,4%	1,5%	1,5%	2,2%	2,1%	2,0%	1,5%	2,0%
Não sei responder	0,9%	0,2%	0,2%	0,0%	0,3%	0,0%	0,3%	0,3%	0,0%	0,1%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.64 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 60 (O curso disponibilizou monitores ou tutores para auxiliar os estudantes.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	8,7%	10,4%	7,9%	9,7%	9,2%	8,2%	8,9%	9,9%	8,8%	8,9%
Discordo	1,9%	2,4%	2,5%	3,6%	2,6%	2,5%	2,2%	1,2%	3,9%	2,4%
Discordo parcialmente	6,1%	4,5%	5,6%	4,0%	5,0%	3,9%	4,6%	4,3%	4,5%	4,3%
Concordo parcialmente	8,7%	10,0%	9,2%	9,9%	9,5%	8,6%	8,6%	8,8%	9,4%	8,8%
Concordo	13,6%	12,8%	14,6%	16,3%	14,4%	14,0%	13,2%	16,9%	15,9%	15,0%
Concordo totalmente	54,0%	55,0%	54,1%	49,3%	53,0%	55,1%	55,5%	52,0%	48,4%	52,8%
Não se aplica	4,2%	2,4%	4,1%	3,0%	3,4%	3,3%	2,5%	1,9%	3,4%	2,8%
Não sei responder	2,8%	2,6%	2,0%	4,2%	2,9%	4,3%	4,6%	5,0%	5,7%	4,9%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.65 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 61 (As condições de infraestrutura das salas de aula foram adequadas.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	9,4%	7,1%	5,2%	5,5%	6,7%	7,2%	6,9%	6,6%	5,8%	6,7%
Discordo	2,3%	1,7%	1,8%	1,5%	1,8%	2,4%	1,4%	1,4%	2,4%	1,9%
Discordo parcialmente	4,9%	5,5%	4,3%	3,6%	4,5%	2,9%	4,4%	4,8%	4,0%	4,0%
Concordo parcialmente	11,7%	8,1%	10,4%	10,8%	10,3%	8,1%	9,2%	9,2%	11,5%	9,4%
Concordo	19,0%	19,2%	21,6%	21,8%	20,5%	18,5%	16,0%	21,6%	22,7%	19,6%
Concordo totalmente	50,9%	57,6%	55,6%	56,4%	55,2%	60,1%	60,6%	54,9%	52,3%	57,1%
Não se aplica	1,2%	0,5%	0,5%	0,0%	0,5%	0,3%	0,7%	0,3%	0,1%	0,4%
Não sei responder	0,5%	0,5%	0,7%	0,4%	0,5%	0,6%	0,8%	1,2%	1,2%	0,9%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.66 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 62 (Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas foram adequados para a quantidade de estudantes.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	10,3%	8,3%	7,4%	7,4%	8,3%	8,2%	8,3%	9,2%	7,3%	8,3%
Discordo	2,3%	5,5%	3,6%	2,5%	3,5%	4,7%	3,9%	3,0%	2,5%	3,6%
Discordo parcialmente	5,9%	6,9%	4,3%	5,7%	5,7%	5,0%	6,5%	5,5%	7,5%	6,1%
Concordo parcialmente	10,1%	8,8%	13,7%	12,5%	11,3%	8,6%	10,8%	12,7%	12,7%	11,2%
Concordo	18,8%	19,0%	19,6%	19,0%	19,1%	16,4%	15,3%	18,3%	20,9%	17,6%
Concordo totalmente	50,5%	49,1%	49,5%	52,0%	50,3%	54,8%	52,0%	49,4%	46,5%	50,8%
Não se aplica	1,2%	1,2%	0,5%	0,0%	0,7%	0,6%	0,8%	0,3%	0,3%	0,5%
Não sei responder	0,9%	1,4%	1,4%	0,8%	1,1%	1,7%	2,4%	1,6%	2,4%	2,0%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.67 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 63 (Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas foram adequados ao curso.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	8,2%	6,9%	6,1%	5,7%	6,7%	7,6%	6,5%	8,1%	5,7%	7,0%
Discordo	3,1%	2,1%	2,9%	2,5%	2,7%	2,6%	3,6%	1,9%	2,2%	2,6%
Discordo parcialmente	6,1%	6,4%	3,8%	4,0%	5,0%	5,3%	5,4%	4,9%	5,8%	5,3%
Concordo parcialmente	11,3%	7,1%	10,8%	10,6%	10,0%	7,4%	9,2%	8,2%	9,5%	8,6%
Concordo	16,2%	18,5%	18,7%	20,5%	18,5%	17,0%	17,1%	19,7%	21,9%	18,9%
Concordo totalmente	53,5%	57,1%	55,4%	55,6%	55,4%	58,1%	55,5%	55,3%	52,3%	55,4%
Não se aplica	0,9%	0,7%	1,1%	0,2%	0,7%	0,4%	0,7%	0,3%	0,3%	0,4%
Não sei responder	0,7%	1,2%	1,1%	0,8%	1,0%	1,5%	2,1%	1,6%	2,2%	1,9%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.68 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 64 (A biblioteca dispôs das referências bibliográficas que os estudantes necessitaram.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	6,3%	6,2%	4,5%	5,7%	5,7%	6,7%	6,2%	7,3%	5,8%	6,5%
Discordo	2,1%	2,1%	0,9%	0,8%	1,5%	1,9%	1,0%	1,4%	1,8%	1,5%
Discordo parcialmente	4,7%	2,1%	2,9%	3,2%	3,2%	3,3%	4,7%	4,0%	4,8%	4,2%
Concordo parcialmente	8,5%	7,8%	7,0%	7,0%	7,5%	6,8%	8,2%	9,5%	10,7%	8,8%
Concordo	14,3%	16,6%	20,3%	20,3%	18,0%	16,1%	16,9%	16,9%	20,1%	17,5%
Concordo totalmente	62,0%	61,1%	61,3%	61,3%	61,4%	62,3%	59,5%	58,4%	54,7%	58,8%
Não se aplica	1,6%	3,6%	2,5%	1,5%	2,3%	2,2%	2,8%	2,0%	1,6%	2,2%
Não sei responder	0,5%	0,5%	0,7%	0,2%	0,5%	0,6%	0,7%	0,4%	0,4%	0,5%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.69 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 65 (A instituição contou com biblioteca virtual ou conferiu acesso a obras disponíveis em acervos virtuais.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	7,3%	8,3%	6,3%	7,6%	7,4%	7,2%	7,5%	8,4%	7,0%	7,5%
Discordo	2,1%	2,4%	1,6%	1,9%	2,0%	1,7%	0,6%	1,9%	3,0%	1,7%
Discordo parcialmente	4,9%	2,8%	4,1%	2,1%	3,5%	4,0%	3,9%	2,3%	2,8%	3,3%
Concordo parcialmente	10,1%	8,8%	8,1%	4,9%	7,9%	5,8%	8,0%	7,9%	6,7%	7,1%
Concordo	14,3%	12,8%	16,4%	15,4%	14,8%	12,7%	14,7%	12,7%	16,4%	14,1%
Concordo totalmente	47,9%	55,7%	55,6%	58,6%	54,6%	56,9%	56,2%	58,2%	55,9%	56,8%
Não se aplica	7,5%	7,8%	6,3%	8,7%	7,6%	9,0%	6,7%	6,6%	6,7%	7,3%
Não sei responder	5,9%	1,4%	1,6%	0,8%	2,4%	2,6%	2,5%	2,0%	1,5%	2,2%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.70 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 66 (As atividades acadêmicas desenvolvidas dentro e fora da sala de aula possibilitaram reflexão, convivência e respeito à diversidade.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	5,9%	6,4%	5,0%	5,9%	5,8%	5,8%	6,7%	6,9%	5,4%	6,2%
Discordo	1,9%	0,7%	1,4%	1,3%	1,3%	1,1%	0,8%	1,4%	2,4%	1,4%
Discordo parcialmente	4,0%	3,8%	2,9%	3,2%	3,5%	3,2%	2,9%	2,4%	2,8%	2,9%
Concordo parcialmente	11,3%	8,3%	9,2%	8,0%	9,2%	9,7%	8,0%	6,5%	7,6%	8,0%
Concordo	16,9%	19,2%	20,3%	19,9%	19,1%	15,6%	16,4%	18,3%	20,0%	17,5%
Concordo totalmente	56,6%	59,2%	58,3%	59,0%	58,3%	61,8%	62,3%	61,2%	59,5%	61,2%
Não se aplica	2,8%	1,4%	0,9%	1,7%	1,7%	1,5%	2,4%	1,6%	1,0%	1,6%
Não sei responder	0,7%	0,9%	2,0%	1,1%	1,2%	1,3%	0,6%	1,6%	1,3%	1,2%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.71 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 67 (A instituição promoveu atividades de cultura, de lazer e de interação social.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	7,3%	6,9%	5,6%	6,8%	6,6%	8,5%	8,0%	8,4%	7,2%	8,0%
Discordo	1,9%	3,6%	2,3%	3,6%	2,8%	1,8%	2,1%	1,7%	3,4%	2,2%
Discordo parcialmente	4,5%	5,9%	4,3%	5,3%	5,0%	4,5%	4,9%	4,0%	5,2%	4,6%
Concordo parcialmente	11,5%	10,2%	11,5%	11,4%	11,2%	8,6%	8,2%	9,5%	12,5%	9,7%
Concordo	16,9%	14,5%	17,8%	16,7%	16,5%	15,3%	14,1%	18,7%	15,1%	15,8%
Concordo totalmente	52,3%	54,3%	54,7%	52,6%	53,5%	56,1%	57,3%	53,2%	52,3%	54,8%
Não se aplica	4,2%	3,6%	2,7%	3,2%	3,4%	3,2%	3,5%	2,9%	2,4%	3,0%
Não sei responder	1,4%	1,2%	1,1%	0,4%	1,0%	2,1%	1,9%	1,6%	1,9%	1,9%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

Tabela III.72 - Distribuição do nível de Discordância/Concordância dos estudantes à assertiva 68 (A instituição dispôs de refeitório, cantina e banheiros em condições adequadas que atenderam as necessidades dos seus usuários.), por Sexo dos Estudantes e Quartos de Desempenho (% da coluna) - Enade/2018 - Tecnologia em Gastronomia

Categorias de Respostas	Sexo									
	Masculino					Feminino				
	Quartos de Desempenho					Quartos de Desempenho				
	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total	1º quarto	2º quarto	3º quarto	4º quarto	Total
Discordo totalmente	6,6%	8,1%	5,6%	5,7%	6,5%	7,0%	7,4%	6,9%	5,2%	6,6%
Discordo	3,1%	1,9%	2,0%	2,1%	2,3%	0,8%	1,7%	1,6%	2,5%	1,6%
Discordo parcialmente	3,5%	4,5%	3,4%	4,9%	4,1%	3,8%	4,6%	4,6%	5,8%	4,7%
Concordo parcialmente	7,7%	6,9%	8,3%	8,7%	7,9%	7,1%	7,5%	8,9%	9,1%	8,1%
Concordo	14,3%	12,8%	15,8%	17,8%	15,2%	16,1%	14,6%	16,4%	17,7%	16,2%
Concordo totalmente	61,7%	63,3%	62,4%	59,6%	61,7%	63,6%	62,3%	58,9%	57,1%	60,5%
Não se aplica	1,6%	1,2%	1,1%	0,0%	1,0%	0,6%	0,7%	0,6%	0,6%	0,6%
Não sei responder	1,4%	1,4%	1,4%	1,3%	1,4%	1,1%	1,4%	2,0%	1,9%	1,6%
Total	426	422	444	473	1.765	719	721	694	671	2.805

Fonte: MEC/Inep/Daes - Enade/2018

ANEXO IV COMPARAÇÃO DA OPINIÃO DOS ESTUDANTES E COORDENADORES COM RESPEITO ÀS ATIVIDADES ACADÊMICAS E EXTRACLASSES

Neste Anexo estão tabuladas comparações das respostas de estudantes e coordenadores a quesitos sobre o ambiente acadêmico, bem como sobre atividades acadêmicas e extraclasses. Como uma pequena parte dos estudantes não responderam todas as questões referentes ao Questionário de Percepção da Prova, o total pode apresentar uma pequena variação de tabela a tabela.

Tabela IV.1 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "As disciplinas cursadas contribuíram para a formação integral do Estudante, como cidadão e profissional - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Integral do Estudante, Como Cidadão e Profissional - 2º Ano/2020 - Tecnologia em Gestão Normal							
Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Total
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	
Estudante							
Discordo Totalmente	0	0	0	0	7	257	264
Discordo	0	0	0	0	4	32	36
Discordo Parcialmente	0	0	0	0	17	152	169
Concordo Parcialmente	0	0	0	1	45	389	435
Concordo	0	0	0	7	82	914	1.003
Concordo Totalmente	0	0	0	7	193	2.572	2.772
Total	0	0	0	15	348	4.316	4.679

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.2 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "Os conteúdos abordados nas disciplinas do curso favorecem a atuação dos estudantes em estágios ou em atividades de iniciação profissional - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	0	6	263	269	
Discordo	0	0	0	0	8	69	77	
Discordo Parcialmente	0	0	0	0	12	141	153	
Concordo Parcialmente	0	0	0	0	37	374	411	
Concordo	0	0	0	0	61	858	919	
Concordo Totalmente	0	0	0	0	77	2.628	2.705	
Total	0	0	0	0	201	4.333	4.534	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.3 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "As metodologias de ensino utilizadas no curso desafiam os estudantes a aprofundar conhecimentos e a desenvolver competências reflexivas e críticas - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	0	47	243	290	
Discordo	0	0	0	5	14	67	86	
Discordo Parcialmente	0	0	0	4	34	199	237	
Concordo Parcialmente	0	0	0	3	63	463	529	
Concordo	0	0	0	11	126	844	981	
Concordo Totalmente	0	0	0	14	237	2.310	2.561	
Total	0	0	0	37	521	4.126	4.684	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.4 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "O curso propicia experiências de aprendizagem inovadoras - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	24	38	243	305	
Discordo	0	0	0	0	14	52	66	
Discordo Parcialmente	0	0	0	5	32	142	179	
Concordo Parcialmente	0	0	0	20	79	364	463	
Concordo	0	0	0	38	143	740	921	
Concordo Totalmente	0	0	0	52	345	2.364	2.761	
Total	0	0	0	139	651	3.905	4.695	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.5 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "O curso contribui para os estudantes desenvolverem consciência ética para o exercício profissional - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	0	31	246	277	
Discordo	0	0	0	1	5	42	48	
Discordo Parcialmente	0	0	0	3	6	130	139	
Concordo Parcialmente	0	0	0	7	28	348	383	
Concordo	0	0	0	14	46	803	863	
Concordo Totalmente	0	0	0	27	142	2.796	2.965	
Total	0	0	0	52	258	4.365	4.675	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.6 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "O curso propicia oportunidades aos estudantes para aprender a trabalhar em equipe - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	0	0	270	270	
Discordo	0	0	0	0	2	34	36	
Discordo Parcialmente	0	0	0	0	2	69	71	
Concordo Parcialmente	0	0	0	0	4	199	203	
Concordo	0	0	0	0	10	592	602	
Concordo Totalmente	0	0	0	7	36	3.457	3.500	
Total	0	0	0	7	54	4.621	4.682	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.7 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "O curso favorece o desenvolvimento da capacidade de pensar criticamente, analisar e refletir sobre soluções para problemas da sociedade - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	28	77	205	310	
Discordo	0	0	0	2	22	66	90	
Discordo Parcialmente	0	0	0	11	56	165	232	
Concordo Parcialmente	0	0	0	27	87	411	525	
Concordo	0	0	0	40	194	723	957	
Concordo Totalmente	0	0	0	91	281	2.112	2.484	
Total	0	0	0	199	717	3.682	4.598	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.8 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "O curso contribui para ampliar a capacidade de comunicação oral e escrita dos estudantes - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	31	61	212	304	
Discordo	0	0	0	3	24	79	106	
Discordo Parcialmente	0	0	0	21	42	196	259	
Concordo Parcialmente	0	0	0	36	73	458	567	
Concordo	0	0	0	59	140	779	978	
Concordo Totalmente	0	0	0	96	214	2.107	2.417	
Total	0	0	0	246	554	3.831	4.631	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.9 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "As relações professor-aluno ao longo do curso estimulam o estudante a estudar e aprender - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	1	32	275	308	
Discordo	0	0	0	0	9	71	80	
Discordo Parcialmente	0	0	0	1	11	183	195	
Concordo Parcialmente	0	0	0	4	19	410	433	
Concordo	0	0	0	8	47	874	929	
Concordo Totalmente	0	0	0	16	84	2.646	2.746	
Total	0	0	0	30	202	4.459	4.691	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.10 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "Os planos de ensino apresentados nas disciplinas contribuem para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e para os estudos dos discentes - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	1	28	266	295	
Discordo	0	0	0	0	4	66	70	
Discordo Parcialmente	0	0	0	1	7	187	195	
Concordo Parcialmente	0	0	0	5	24	456	485	
Concordo	0	0	0	14	55	996	1.065	
Concordo Totalmente	0	0	0	14	93	2.469	2.576	
Total	0	0	0	35	211	4.440	4.686	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.11 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "As referências bibliográficas indicadas pelos professores nos planos de ensino contribuem para os estudos e a aprendizagens dos estudantes - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

CADERNÃO								
Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	1	22	265	288	
Discordo	0	0	0	0	9	73	82	
Discordo Parcialmente	0	0	0	0	21	175	196	
Concordo Parcialmente	0	0	0	0	53	373	426	
Concordo	0	0	0	12	112	859	983	
Concordo Totalmente	0	0	0	9	216	2.455	2.680	
Total	0	0	0	22	433	4.200	4.655	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.12 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "São oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionadas ao processo de formação - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	5	42	309	356	
Discordo	0	0	0	2	11	105	118	
Discordo Parcialmente	0	0	0	20	29	221	270	
Concordo Parcialmente	0	0	0	15	72	457	544	
Concordo	0	0	0	20	120	824	964	
Concordo Totalmente	0	0	0	30	152	2.072	2.254	
Total	0	0	0	92	426	3.988	4.506	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.13 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "A coordenação do curso tem disponibilidade de carga horária para orientação acadêmica dos estudantes - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	2	0	48	312	362	
Discordo	1	0	0	1	9	137	148	
Discordo Parcialmente	0	0	6	2	10	215	233	
Concordo Parcialmente	1	0	5	2	14	422	444	
Concordo	10	0	10	8	40	678	746	
Concordo Totalmente	9	0	32	32	102	2.562	2.737	
Total	21	0	55	45	223	4.326	4.670	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.14 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "Há oferta contínua de programas, projetos ou atividades de extensão universitária para os estudantes - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Atividade de Extensão Universitária para os Estudantes - 2019/2020 - Tecnologia em Gastronomia							
Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Total
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	
Estudante							
Discordo Totalmente	0	0	0	3	32	347	382
Discordo	0	0	2	1	17	101	121
Discordo Parcialmente	0	0	0	5	50	200	255
Concordo Parcialmente	0	0	4	11	77	351	443
Concordo	0	0	7	12	135	656	810
Concordo Totalmente	0	0	6	27	289	2.183	2.505
Total	0	0	19	59	600	3.838	4.516

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.15 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimularam a investigação acadêmica - Enade/2018 – Tecnologia em

Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	3	18	112	341	474	
Discordo	0	0	3	6	43	128	180	
Discordo Parcialmente	0	0	3	9	90	205	307	
Concordo Parcialmente	0	0	7	15	113	333	468	
Concordo	0	0	4	30	169	495	698	
Concordo Totalmente	0	0	6	36	295	1.723	2.060	
Total	0	0	26	114	822	3.225	4.187	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.16 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "O curso ofereceu condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	0	51	271	322	
Discordo	0	0	0	0	1	104	105	
Discordo Parcialmente	0	0	0	0	4	194	198	
Concordo Parcialmente	0	0	0	0	13	397	410	
Concordo	0	0	0	0	35	717	752	
Concordo Totalmente	0	0	0	0	91	2.771	2.862	
Total	0	0	0	0	195	4.454	4.649	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.17 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "São oferecidas oportunidades para os estudantes atuarem como representantes em órgãos colegiados - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	5	0	7	74	448	534	
Discordo	0	5	0	5	15	123	148	
Discordo Parcialmente	0	9	1	4	38	199	251	
Concordo Parcialmente	0	5	1	14	49	396	465	
Concordo	0	8	0	21	60	527	616	
Concordo Totalmente	0	11	0	27	91	1.734	1.863	
Total	0	43	2	78	327	3.427	3.877	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.18 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "O curso favorece a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	0	6	272	278	
Discordo	0	0	0	0	4	39	43	
Discordo Parcialmente	0	0	0	0	2	131	133	
Concordo Parcialmente	0	0	0	0	5	299	304	
Concordo	0	0	0	0	9	795	804	
Concordo Totalmente	0	0	0	0	61	3.059	3.120	
Total	0	0	0	0	87	4.595	4.682	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.19 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "As atividades práticas são suficientes para relacionar os conteúdos do curso com a área de atuação, contribuindo para a formação profissional dos estudantes - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

CADERNÃO								
Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	0	7	317	324	
Discordo	0	0	0	0	10	107	117	
Discordo Parcialmente	0	0	0	0	21	209	230	
Concordo Parcialmente	0	0	0	1	31	468	500	
Concordo	0	0	0	2	69	920	991	
Concordo Totalmente	0	0	0	9	137	2.378	2.524	
Total	0	0	0	12	275	4.399	4.686	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.20 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "O estágio supervisionado proporciona aos estudantes experiências diversificadas de formação - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	1	2	210	213	
Discordo	0	0	0	2	0	17	19	
Discordo Parcialmente	0	0	0	4	3	56	63	
Concordo Parcialmente	0	0	0	7	2	130	139	
Concordo	0	0	0	21	11	312	344	
Concordo Totalmente	0	0	0	30	32	1.473	1.535	
Total	0	0	0	65	50	2.198	2.313	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.21 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "As atividades realizadas durante o trabalho de conclusão de curso contribuem para a formação profissional dos estudantes - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	2	3	161	166	
Discordo	0	0	0	0	6	31	37	
Discordo Parcialmente	0	0	0	1	4	63	68	
Concordo Parcialmente	0	0	0	2	11	144	157	
Concordo	0	0	0	5	22	360	387	
Concordo Totalmente	0	0	0	31	51	1.461	1.543	
Total	0	0	0	41	97	2.220	2.358	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.22 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no país - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	5	0	13	12	59	620	709	
Discordo	0	0	1	5	20	134	160	
Discordo Parcialmente	0	0	4	2	21	189	216	
Concordo Parcialmente	1	0	4	4	32	304	345	
Concordo	2	0	3	2	50	425	482	
Concordo Totalmente	15	0	2	9	98	1.693	1.817	
Total	23	0	27	34	280	3.365	3.729	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.23 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no exterior - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	33	23	11	38	63	611	779	
Discordo	2	4	1	9	18	139	173	
Discordo Parcialmente	1	4	2	4	24	152	187	
Concordo Parcialmente	1	1	4	7	35	241	289	
Concordo	3	1	2	10	56	299	371	
Concordo Totalmente	15	0	5	30	122	1.464	1.636	
Total	55	33	25	98	318	2.906	3.435	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.24 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "Os estudantes participam de avaliações periódicas do curso (disciplinas, atuação dos professores, infraestrutura) - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	0	5	299	304	
Discordo	0	0	0	0	8	79	87	
Discordo Parcialmente	0	0	1	0	9	148	158	
Concordo Parcialmente	0	0	4	0	17	315	336	
Concordo	0	0	8	0	37	683	728	
Concordo Totalmente	0	0	12	0	101	2.837	2.950	
Total	0	0	25	0	177	4.361	4.563	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.25 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "As avaliações de aprendizagem realizadas durante o curso são compatíveis com os conteúdos ou temas trabalhados pelos professores - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	0	4	262	266	
Discordo	0	0	0	0	4	52	56	
Discordo Parcialmente	0	0	0	0	13	127	140	
Concordo Parcialmente	0	0	0	0	27	355	382	
Concordo	0	0	0	0	59	899	958	
Concordo Totalmente	0	0	0	0	136	2.738	2.874	
Total	0	0	0	0	243	4.433	4.676	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.26 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "Os professores apresentam disponibilidade para atender os estudantes fora do horário de aula - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	17	83	196	296	
Discordo	0	0	0	5	11	55	71	
Discordo Parcialmente	0	0	0	18	25	147	190	
Concordo Parcialmente	0	0	0	51	54	301	406	
Concordo	0	0	0	77	94	635	806	
Concordo Totalmente	0	0	0	174	253	2.411	2.838	
Total	0	0	0	342	520	3.745	4.607	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.27 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "Os professores demonstram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	22	18	223	263	
Discordo	0	0	0	0	3	51	54	
Discordo Parcialmente	0	0	0	0	15	140	155	
Concordo Parcialmente	0	0	0	5	35	384	424	
Concordo	0	0	0	9	84	899	992	
Concordo Totalmente	0	0	0	16	173	2.619	2.808	
Total	0	0	0	52	328	4.316	4.696	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.28 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "Os professores utilizaram tecnologias da informação e comunicação (TIC) como estratégia de ensino (projeter multimídia, laboratório de informática, ambiente virtual de aprendizagem) - Enade/2018

– Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	3	0	38	2	229	272	
Discordo	0	1	0	2	2	35	40	
Discordo Parcialmente	0	4	0	11	8	120	143	
Concordo Parcialmente	0	4	0	18	16	277	315	
Concordo	0	13	0	56	37	660	766	
Concordo Totalmente	0	30	0	125	155	2.762	3.072	
Total	0	55	0	250	220	4.083	4.608	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.29 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "A instituição dispõe de quantidade suficiente de servidores para o apoio administrativo e acadêmico - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	16	37	261	314	
Discordo	0	0	0	9	9	67	85	
Discordo Parcialmente	0	0	0	17	30	144	191	
Concordo Parcialmente	0	0	0	21	54	301	376	
Concordo	0	0	0	64	109	726	899	
Concordo Totalmente	0	0	0	113	240	2.410	2.763	
Total	0	0	0	240	479	3.909	4.628	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.30 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	8	0	3	32	51	321	415	
Discordo	4	0	0	5	18	86	113	
Discordo Parcialmente	10	0	3	7	30	155	205	
Concordo Parcialmente	5	0	5	13	51	347	421	
Concordo	12	0	6	18	92	546	674	
Concordo Totalmente	27	0	2	51	226	2.139	2.445	
Total	66	0	19	126	468	3.594	4.273	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.31 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "As condições de infraestrutura das salas de aula são adequadas - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	1	0	23	5	20	271	320	
Discordo	0	0	2	3	10	69	84	
Discordo Parcialmente	3	0	8	6	23	153	193	
Concordo Parcialmente	1	0	6	12	54	380	453	
Concordo	7	0	4	23	115	792	941	
Concordo Totalmente	8	0	8	27	164	2.463	2.670	
Total	20	0	51	76	386	4.128	4.661	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.32 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas são adequados para a quantidade de estudantes - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	2	8	65	322	397	
Discordo	0	0	1	5	40	117	163	
Discordo Parcialmente	1	0	2	12	66	199	280	
Concordo Parcialmente	3	0	7	17	102	400	529	
Concordo	9	0	4	18	142	675	848	
Concordo Totalmente	7	0	5	14	265	2.101	2.392	
Total	20	0	21	74	680	3.814	4.609	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.33 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas são adequados ao curso - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	1	16	13	300	330	
Discordo	0	0	1	7	26	91	125	
Discordo Parcialmente	0	0	5	16	46	174	241	
Concordo Parcialmente	2	0	5	32	69	314	422	
Concordo	2	0	4	55	127	696	884	
Concordo Totalmente	16	0	5	107	273	2.214	2.615	
Total	20	0	21	233	554	3.789	4.617	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.34 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "A biblioteca possui quantidade de livros (exemplares físicos e digitais) suficiente para atender às necessidades dos estudantes e professores - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	5	14	277	296	
Discordo	0	0	0	3	10	57	70	
Discordo Parcialmente	1	0	0	8	28	137	174	
Concordo Parcialmente	4	0	0	14	60	316	394	
Concordo	3	0	0	33	93	698	827	
Concordo Totalmente	12	0	0	45	249	2.525	2.831	
Total	20	0	0	108	454	4.010	4.592	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.35 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "As atividades acadêmicas desenvolvidas dentro e fora da sala de aula possibilitam reflexão, convivência e respeito à diversidade - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	0	0	10	281	291	
Discordo	0	0	0	0	9	58	67	
Discordo Parcialmente	0	0	0	0	7	140	147	
Concordo Parcialmente	0	0	0	0	21	379	400	
Concordo	0	0	0	0	52	787	839	
Concordo Totalmente	0	0	0	0	94	2.745	2.839	
Total	0	0	0	0	193	4.390	4.583	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.36 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "A instituição promove com regularidade atividades de cultura, de lazer e de interação social - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	1	7	26	326	360	
Discordo	0	0	1	7	13	93	114	
Discordo Parcialmente	0	0	1	11	34	180	226	
Concordo Parcialmente	0	0	2	24	49	410	485	
Concordo	0	0	4	33	87	623	747	
Concordo Totalmente	0	0	14	89	158	2.306	2.567	
Total	0	0	23	171	367	3.938	4.499	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

Tabela IV.37 - Distribuição das respostas dos coordenadores e estudantes à questão: "A instituição dispõe de refeitório, cantina e banheiros em condições adequadas que atendem às necessidades dos seus usuários - Enade/2018 – Tecnologia em Gastronomia."

Coordenador	Discordo		Discordo		Concordo		Concordo	
	Totalmente	Discordo	Parcialmente	Parcialmente	Concordo	Totalmente	Total	
Estudante								
Discordo Totalmente	0	0	22	5	16	266	309	
Discordo	0	0	1	4	5	76	86	
Discordo Parcialmente	0	0	4	9	5	190	208	
Concordo Parcialmente	0	0	7	11	16	343	377	
Concordo	0	0	10	20	47	664	741	
Concordo Totalmente	0	0	13	33	243	2.600	2.889	
Total	0	0	57	82	332	4.139	4.610	

Fonte: MEC / Inep / Daes - Enade/2018

ANEXO V QUESTIONÁRIO DO ESTUDANTE

QUESTIONÁRIO DO ESTUDANTE 2018

Caro (a) estudante,

Este questionário constitui um instrumento importante para compor o perfil socioeconômico e acadêmico dos participantes do Enade e uma oportunidade para você avaliar diversos aspectos do seu curso e formação.

Sua contribuição é extremamente relevante para melhor conhecermos aspectos das condições de oferta de seu curso e da qualidade da Educação Superior no país. As respostas às questões serão analisadas em conjunto, por curso de graduação, preservando o sigilo da identidade dos participantes.

Para responder, basta clicar sobre a alternativa desejada. O questionário será enviado ao Inep apenas quando, na última página, for acionado o botão "Finalizar", indicando o preenchimento total do questionário. A finalização do questionário será pré-requisito para a visualização do local de prova, que se tornará disponível a partir da data prevista no edital desta edição do Enade.

Agradecemos a sua colaboração!

1. Qual o seu estado civil?
A ☐ Solteiro(a).
B ☐ Casado(a).
C ☐ Separado(a) judicialmente/divorciado(a).
D ☐ Viúvo(a).
E ☐ Outro.
2. Qual é a sua cor ou raça?
A ☐ Branca.
B ☐ Preta.
C ☐ Amarela.
D ☐ Parda.
E ☐ Indígena.
F ☐ Não quero declarar.
3. Qual a sua nacionalidade?
A ☐ Brasileira.
B ☐ Brasileira naturalizada.
C ☐ Estrangeira.
4. Até que etapa de escolarização seu pai concluiu?
A ☐ Nenhuma.
B ☐ Ensino Fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série).
C ☐ Ensino Fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série).
D ☐ Ensino Médio.
E ☐ Ensino Superior - Graduação.
F ☐ Pós-graduação.
5. Até que etapa de escolarização sua mãe concluiu?
A ☐ Nenhuma.
B ☐ Ensino fundamental: 1º ao 5º ano (1ª a 4ª série).
C ☐ Ensino fundamental: 6º ao 9º ano (5ª a 8ª série).
D ☐ Ensino médio.

- E () Ensino Superior - Graduação.
F () Pós-graduação.
6. Onde e com quem você mora atualmente?
- A () Em casa ou apartamento, sozinho.
B () Em casa ou apartamento, com pais e/ou parentes.
C () Em casa ou apartamento, com cônjuge e/ou filhos.
D () Em casa ou apartamento, com outras pessoas (incluindo república).
E () Em alojamento universitário da própria instituição.
F () Em outros tipos de habitação individual ou coletiva (hotel, hospedaria, pensão ou outro).
7. Quantas pessoas da sua família moram com você? Considere seus pais, irmãos, cônjuge, filhos e outros parentes que moram na mesma casa com você.
- A () Nenhuma.
B () Uma.
C () Duas.
D () Três.
E () Quatro.
F () Cinco.
G () Seis.
H () Sete ou mais.
8. Qual a renda total de sua família, incluindo seus rendimentos?
- A () Até 1,5 salário mínimo (até R\$ 1.431,00).
B () De 1,5 a 3 salários mínimos (R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).
C () De 3 a 4,5 salários mínimos (R\$ 2.862,01 a R\$ 4.293,00).
D () De 4,5 a 6 salários mínimos (R\$ 4.293,01 a R\$ 5.724,00).
E () De 6 a 10 salários mínimos (R\$ 5.724,01 a R\$ 9.540,00).
F () De 10 a 30 salários mínimos (R\$ 9.540,01 a R\$ 28.620,00).
G () Acima de 30 salários mínimos (mais de R\$ 28.620,00).
9. Qual alternativa a seguir melhor descreve sua situação financeira (incluindo bolsas)?
- A () Não tenho renda e meus gastos são financiados por programas governamentais.
B () Não tenho renda e meus gastos são financiados pela minha família ou por outras pessoas.
C () Tenho renda, mas recebo ajuda da família ou de outras pessoas para financiar meus gastos.
D () Tenho renda e não preciso de ajuda para financiar meus gastos.
E () Tenho renda e contribuo com o sustento da família.
F () Sou o principal responsável pelo sustento da família.
10. Qual alternativa a seguir melhor descreve sua situação de trabalho (exceto estágio ou bolsas)?
- A () Não estou trabalhando.
B () Trabalho eventualmente.
C () Trabalho até 20 horas semanais.
D () Trabalho de 21 a 39 horas semanais.
E () Trabalho 40 horas semanais ou mais.
11. Que tipo de bolsa de estudos ou financiamento do curso você recebeu para custear todas ou a maior parte das mensalidades? No caso de haver mais de uma opção, marcar apenas a bolsa de maior duração.
- A () Nenhum, pois meu curso é gratuito.
B () Nenhum, embora meu curso não seja gratuito.
C () ProUni integral.
D () ProUni parcial, apenas.
E () FIES, apenas.
F () ProUni Parcial e FIES.
G () Bolsa oferecida por governo estadual, distrital ou municipal.
H () Bolsa oferecida pela própria instituição.
I () Bolsa oferecida por outra entidade (empresa, ONG, outra).

- J () Financiamento oferecido pela própria instituição.
K () Financiamento bancário.
12. Ao longo da sua trajetória acadêmica, você recebeu algum tipo de auxílio permanência? No caso de haver mais de uma opção, marcar apenas a bolsa de maior duração.
- A () Nenhum.
B () Auxílio moradia.
C () Auxílio alimentação.
D () Auxílio moradia e alimentação.
E () Auxílio permanência.
F () Outro tipo de auxílio.
13. Ao longo da sua trajetória acadêmica, você recebeu algum tipo de bolsa acadêmica? No caso de haver mais de uma opção, marcar apenas a bolsa de maior duração.
- A () Nenhum.
B () Bolsa de iniciação científica.
C () Bolsa de extensão.
D () Bolsa de monitoria/tutoria.
E () Bolsa PET.
F () Outro tipo de bolsa acadêmica.
14. Durante o curso de graduação você participou de programas e/ou atividades curriculares no exterior?
- A () Não participei.
B () Sim, Programa Ciência sem Fronteiras.
C () Sim, programa de intercâmbio financiado pelo Governo Federal (Marca; Brafitec; PLI; outro).
D () Sim, programa de intercâmbio financiado pelo Governo Estadual.
E () Sim, programa de intercâmbio da minha instituição.
F () Sim, outro intercâmbio não institucional.
15. Seu ingresso no curso de graduação se deu por meio de políticas de ação afirmativa ou inclusão social?
- A () Não.
B () Sim, por critério étnico-racial.
C () Sim, por critério de renda.
D () Sim, por ter estudado em escola pública ou particular com bolsa de estudos.
E () Sim, por sistema que combina dois ou mais critérios anteriores.
F () Sim, por sistema diferente dos anteriores.
16. Em que unidade da Federação você concluiu o ensino médio?
- | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|-------------------|
| () AC | () DF | () MT | () RJ | () SE |
| () AL | () ES | () PA | () RN | () SP |
| () AM | () GO | () PB | () RO | () TO |
| () AP | () MA | () PE | () RR | () Não se aplica |
| () BA | () MG | () PI | () RS | |
| () CE | () MS | () PR | () SC | |
17. Em que tipo de escola você cursou o ensino médio?
- A () Todo em escola pública.
B () Todo em escola privada (particular).
C () Todo no exterior.
D () A maior parte em escola pública.
E () A maior parte em escola privada (particular).
F () Parte no Brasil e parte no exterior.
18. Qual modalidade de ensino médio você concluiu?
- A () Ensino médio tradicional.
B () Profissionalizante técnico (eletrônica, contabilidade, agrícola, outro).
C () Profissionalizante magistério (Curso Normal).

- D () Educação de Jovens e Adultos (EJA) e/ou Supletivo.
E () Outra modalidade.
19. Quem lhe deu maior incentivo para cursar a graduação?
A () Ninguém.
B () Pais.
C () Outros membros da família que não os pais.
D () Professores.
E () Líder ou representante religioso.
F () Colegas/Amigos.
G () Outras pessoas.
20. Algum dos grupos abaixo foi determinante para você enfrentar dificuldades durante seu curso superior e concluí-lo?
A () Não tive dificuldade.
B () Não recebi apoio para enfrentar dificuldades.
C () Pais.
D () Avós.
E () Irmãos, primos ou tios.
F () Líder ou representante religioso.
G () Colegas de curso ou amigos.
H () Professores do curso.
I () Profissionais do serviço de apoio ao estudante da IES.
J () Colegas de trabalho.
K () Outro grupo.
21. Alguém em sua família concluiu um curso superior?
A () Sim.
B () Não.
22. Excetuando-se os livros indicados na bibliografia do seu curso, quantos livros você leu neste ano?
A () Nenhum.
B () Um ou dois.
C () De três a cinco.
D () De seis a oito.
E () Mais de oito.
23. Quantas horas por semana, aproximadamente, você dedicou aos estudos, excetuando as horas de aula?
A () Nenhuma, apenas assisto às aulas.
B () De uma a três.
C () De quatro a sete.
D () De oito a doze.
E () Mais de doze.
24. Você teve oportunidade de aprendizado de idioma estrangeiro na Instituição?
A () Sim, somente na modalidade presencial.
B () Sim, somente na modalidade semipresencial.
C () Sim, parte na modalidade presencial e parte na modalidade semipresencial.
D () Sim, na modalidade a distância.
E () Não.
25. Qual o principal motivo para você ter escolhido este curso?
A () Inserção no mercado de trabalho.
B () Influência familiar.
C () Valorização profissional.
D () Prestígio Social.
E () Vocação.

- F () Oferecido na modalidade a distância.
- G () Baixa concorrência para ingresso.
- H () Outro motivo.

26. Qual a principal razão para você ter escolhido a sua instituição de educação superior?

- A () Gratuidade.
- B () Preço da mensalidade.
- C () Proximidade da minha residência.
- D () Proximidade do meu trabalho.
- E () Facilidade de acesso.
- F () Qualidade/reputação.
- G () Foi a única onde tive aprovação.
- H () Possibilidade de ter bolsa de estudo.
- I () Outro motivo.

A seguir, leia cuidadosamente cada assertiva e indique seu grau de concordância com cada uma delas, segundo a **escala** que varia de **1 (discordância total)** a **6 (concordância total)**. Caso você julgue não ter elementos para avaliar a assertiva, assinale a opção “Não sei responder” e, quando considerar não pertinente ao seu curso, assinale “Não se aplica”.

ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA/INFRAESTRUTURA E INSTALAÇÕES FÍSICAS/OPORTUNIDADES DE AMPLIAÇÃO DA FORMAÇÃO ACADÊMICA E PROFISSIONAL	1 ☐ Discordo Totalmente	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐ Concordo Totalmente	
27. As disciplinas cursadas contribuíram para sua formação integral, como cidadão e profissional.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
28. Os conteúdos abordados nas disciplinas do curso favoreceram sua atuação em estágios ou em atividades de iniciação profissional.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
29. As metodologias de ensino utilizadas no curso desafiaram você a aprofundar conhecimentos e desenvolver competências reflexivas e críticas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
30. O curso propiciou experiências de aprendizagem inovadoras.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
31. O curso contribuiu para o desenvolvimento da sua consciência ética para o exercício profissional.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
32. No curso você teve oportunidade de aprender a trabalhar em equipe.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
33. O curso possibilitou aumentar sua capacidade de reflexão e argumentação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
34. O curso promoveu o desenvolvimento da sua capacidade de pensar criticamente, analisar e refletir sobre soluções para problemas da sociedade.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
35. O curso contribuiu para você ampliar sua capacidade de comunicação nas formas oral e escrita.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
36. O curso contribuiu para o desenvolvimento da sua capacidade de aprender e atualizar-se permanentemente.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
37. As relações professor-aluno ao longo do curso estimularam você a estudar e aprender.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
38. Os planos de ensino apresentados pelos professores contribuíram para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e para seus estudos.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica

39. As referências bibliográficas indicadas pelos professores nos planos de ensino contribuíram para seus estudos e aprendizagens.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
40. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionadas ao processo de formação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
41. A coordenação do curso esteve disponível para orientação acadêmica dos estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
42. O curso exigiu de você organização e dedicação frequente aos estudos.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
43. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de programas, projetos ou atividades de extensão universitária.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
44. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimularam a investigação acadêmica.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
45. O curso ofereceu condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
46. A instituição ofereceu oportunidades para os estudantes atuarem como representantes em órgãos colegiados.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
47. O curso favoreceu a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
48. As atividades práticas foram suficientes para relacionar os conteúdos do curso com a prática, contribuindo para sua formação profissional.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
49. O curso propiciou acesso a conhecimentos atualizados e/ou contemporâneos em sua área de formação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
50. O estágio supervisionado proporcionou experiências diversificadas para a sua formação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
51. As atividades realizadas durante seu trabalho de conclusão de curso contribuíram para qualificar sua formação profissional	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
52. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no país.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
53. Foram oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios fora do país.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica

54. Os estudantes participaram de avaliações periódicas do curso (disciplinas, atuação dos professores, infraestrutura).	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
55. As avaliações da aprendizagem realizadas durante o curso foram compatíveis com os conteúdos ou temas trabalhados pelos professores.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
56. Os professores apresentaram disponibilidade para atender os estudantes fora do horário das aulas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
57. Os professores demonstraram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
58. Os professores utilizaram tecnologias da informação e comunicação (TICs) como estratégia de ensino (projeto multimídia, laboratório de informática, ambiente virtual de aprendizagem).	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
59. A instituição dispôs de quantidade suficiente de funcionários para o apoio administrativo e acadêmico.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
60. O curso disponibilizou monitores ou tutores para auxiliar os estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
61. As condições de infraestrutura das salas de aula foram adequadas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
62. Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas foram adequados para a quantidade de estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
63. Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas foram adequados ao curso.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
64. A biblioteca dispôs das referências bibliográficas que os estudantes necessitaram.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
65. A instituição contou com biblioteca virtual ou conferiu acesso a obras disponíveis em acervos virtuais.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
66. As atividades acadêmicas desenvolvidas dentro e fora da sala de aula possibilitaram reflexão, convivência e respeito à diversidade.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
67. A instituição promoveu atividades de cultura, de lazer e de interação social.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
68. A instituição dispôs de refeitório, cantina e banheiros em condições adequadas que atenderam as necessidades dos seus usuários.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica

ANEXO VI QUESTIONÁRIO DO COORDENADOR DE CURSO

QUESTIONÁRIO DO COORDENADOR DE CURSO 2018

Caro(a) Coordenador(a),

O Inep vem buscando aprimorar a coleta de informações quanto à dinâmica de funcionamento dos cursos de graduação no Brasil. Sugerimos que o preenchimento deste questionário seja realizado com a participação do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e também, no caso de recente troca de gestão, com a contribuição do Coordenador anterior.

Os resultados serão analisados em conjunto com outros dados considerados relevantes, a serem apresentados no Relatório Síntese de Área do Enade e, é importante destacar, preservando-se o sigilo da identidade dos respondentes. Tendo isso em vista, e considerando a importância da percepção dos gestores – coordenador e NDE – para a construção da qualidade da educação superior no país, solicitamos que responda sem receios as questões a seguir.

Agradecemos sua valiosa colaboração.

1. Sexo:
A ☐ Masculino.
B ☐ Feminino.
2. Idade: _____ (anos completos). **OBS: Será em formato combo**
Menos de 25
25 a 30
31 a 35
36 a 40
41 a 45
46 a 50
51 a 55
56 a 60
Mais de 61
3. Qual é a sua cor ou raça?
A ☐ Branca.
B ☐ Preta.
C ☐ Amarela.
D ☐ Parda.
E ☐ Indígena.
F ☐ Não quero declarar.
4. Qual a sua nacionalidade?
A ☐ Brasileira.
B ☐ Brasileira naturalizada.
C ☐ Estrangeira.

5. Qual a remuneração/gratificação recebida **exclusivamente** para exercer a função de coordenador de curso?
- A ☐ Nenhuma.
 - B ☐ Até 1,5 salário mínimo (R\$ 1.431,00).
 - C ☐ De 1,5 a 3 salários mínimos (de R\$ 1.431,01 a R\$ 2.862,00).
 - D ☐ De 3 a 6 salários mínimos (R\$ 2.862,01 a R\$ 5.724,00).
 - E ☐ De 6 a 8 salários mínimos (R\$ 5.724,01 a R\$ 7.632,00).
 - F ☐ De 8 a 10 salários mínimos (R\$ 7.632,01 a R\$ 9.540,00).
 - G ☐ Acima de 10 salários mínimos (mais de R\$ 9.540,00).
6. A sua área de formação na graduação é:
- A ☐ Ciências Exatas e da Terra.
 - B ☐ Ciências Biológicas.
 - C ☐ Engenharias.
 - D ☐ Ciências da Saúde.
 - E ☐ Ciências Agrárias.
 - F ☐ Ciências Sociais Aplicadas.
 - G ☐ Ciências Humanas.
 - H ☐ Linguística, Letras e Artes.
 - I ☐ Outras.
7. Você possui pós-graduação? (indique o nível mais alto alcançado até o momento)
- A ☐ Não possui.
 - B ☐ Especialização.
 - C ☐ Mestrado.
 - D ☐ Doutorado.
 - E ☐ Programa de Pós-Doutorado.
8. No caso de possuir pós-graduação, o nível mais alto foi obtido:
- A ☐ Todo no Brasil.
 - B ☐ Todo no exterior.
 - C ☐ A maior parte no Brasil.
 - D ☐ A maior parte no Exterior.
 - E ☐ Metade no Brasil e Metade no exterior.
 - F ☐ Não se aplica.
9. No caso de possuir pós-graduação, indique a área em que obteve o nível mais elevado:
- A ☐ Ciências Exatas e da Terra.
 - B ☐ Ciências Biológicas.
 - C ☐ Engenharias.
 - D ☐ Ciências da Saúde.
 - E ☐ Ciências Agrárias.
 - F ☐ Ciências Sociais Aplicadas.
 - G ☐ Ciências Humanas.
 - H ☐ Linguística, Letras e Artes.
 - I ☐ Outras.
 - J ☐ Não se aplica.
10. Há quanto tempo atua na Educação Superior?
- Atuo há _____ ano(s). **Obs: Será em formato combo.**
- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
 - 8

9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
Mais de 20

11. Há quanto tempo atua nesta IES?

Atuo há _____ ano(s). **Obs: Será em formato combo.**

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
Mais de 20

12. Há quanto tempo atua como coordenador deste curso?

Atuo há _____ ano (s). **Obs: Será em formato combo.**

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

18
19
20
Mais de 20

13. Qual o tempo de mandato estabelecido pela IES para esta função?

_____ ano(s) . **Obs: Será em formato combo.**

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
Mais de 20

14. Qual a carga horária semanal destinada à Coordenação do curso?

- A () de 0 a 10 horas.
- B () de 11 a 20 horas.
- C () de 21 a 30 horas.
- D () mais de 30 horas.

15. Já coordenou curso(s) de graduação em outra área?

- A () Sim.
- B () Não.

16. Possui experiência anterior na coordenação de curso(s) de graduação (nesta ou em outra IES)?

Experiência de _____ ano(s). **Obs: Será em formato combo.**

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

Mais de 20

17. Coordena concomitantemente outro(s) curso(s) de graduação?

A ☐ Não.

B ☐ Sim. De 2 a 3 cursos.

C ☐ Sim. De 4 a 5 cursos.

D ☐ Sim. Mais de 5 cursos.

18. O curso sob sua coordenação é

A ☐ presencial e localizado na sede da IES.

B ☐ presencial e localizado fora da sede da IES.

C ☐ EaD e ofertado em polos de apoio presencial.

19. Tem experiência docente na Educação Básica?

A ☐ Sim.

B ☐ Não.

A seguir, leia cuidadosamente cada assertiva e indique seu grau de concordância com cada uma delas, segundo a escala que varia de **1 (discordância total)** a **6 (concordância total)**. Caso você julgue não ter elementos para avaliar a assertiva, assinale a opção “Não sei responder” e, quando considerar não pertinente ao seu curso, assinale “Não se aplica”.

20. O Núcleo Docente Estruturante (NDE) acompanha continuamente a efetivação do projeto pedagógico do curso.	1 ☐ Discordo Totalmente	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐ Concordo Totalmente	() Não sei responder () Não se aplica
21. As disciplinas do curso contribuem para a formação integral, cidadã e profissional dos estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
22. Os conteúdos abordados nas disciplinas do curso favorecem a atuação dos estudantes em estágios ou em atividades de iniciação profissional.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
23. As metodologias de ensino utilizadas no curso desafiam os estudantes a aprofundar conhecimentos e a desenvolver competências reflexivas e críticas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
24. O curso propicia experiências de aprendizagem inovadoras.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
25. O curso contribui para os estudantes desenvolverem consciência ética para o exercício profissional.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
26. O curso propicia oportunidades aos estudantes para aprender a trabalhar em equipe.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
27. O curso favorece o desenvolvimento da capacidade de pensar criticamente, analisar e refletir sobre soluções para problemas da sociedade.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
28. O curso contribui para ampliar a capacidade de comunicação oral e escrita dos estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
29. O curso propicia acesso a conhecimentos atualizados e/ou contemporâneos na área de formação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
30. O curso contribui para os estudantes desenvolverem autonomia para aprender e atualizar-se permanentemente.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica

31. As relações professor-aluno ao longo do curso estimulam o estudante a estudar e aprender.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
32. Os professores são determinantes para os estudantes superarem dificuldades durante o curso e conclui-lo.							
33. Os planos de ensino apresentados nas disciplinas contribuem para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e para os estudos dos discentes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
34. As referências bibliográficas indicadas pelos professores nos planos de ensino contribuem para os estudos e a aprendizagens dos estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
35. São oferecidas oportunidades para os estudantes superarem dificuldades relacionadas ao processo de formação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
36. O nível de exigência do curso contribui significativamente para a dedicação aos estudos e a aprendizagem dos estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
37. A coordenação do curso tem disponibilidade de carga horária para orientação acadêmica dos estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
38. Há oferta contínua de programas, projetos ou atividades de extensão universitária para os estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
39. São oferecidas regularmente oportunidades para os estudantes participarem de projetos de iniciação científica e de atividades que estimulam a investigação acadêmica.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
40. São oferecidas condições para os estudantes participarem de eventos internos e/ou externos à instituição.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
41. São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no país .	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
42. São oferecidas oportunidades para os estudantes realizarem intercâmbios e/ou estágios no exterior .	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
43. São oferecidas oportunidades para os estudantes atuarem como representantes em órgãos colegiados.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
44. O curso favorece a articulação do conhecimento teórico com atividades práticas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
45. As atividades práticas são suficientes para relacionar os conteúdos do curso com a área de atuação, contribuindo para a formação profissional dos estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica

46. O estágio supervisionado proporciona aos estudantes experiências diversificadas de formação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
47. As atividades realizadas durante o trabalho de conclusão de curso contribuem para a formação profissional dos estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
48. O curso acompanha a trajetória de seus egressos de forma sistemática.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
49. Os estudantes participam de avaliações periódicas do curso (disciplinas, atuação dos professores, infraestrutura).	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
50. As avaliações de aprendizagem realizadas durante o curso são compatíveis com os conteúdos ou temas trabalhados pelos professores.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
51. As avaliações aplicadas ao longo do curso contribuem para a aprendizagem dos estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
52. Os resultados dos relatórios da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e de avaliação externa são utilizados para a melhoria das condições de oferta do curso.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
53. Os professores apresentam disponibilidade para atender os estudantes fora do horário de aula.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
54. Os professores demonstram domínio dos conteúdos abordados nas disciplinas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
55. Os professores têm as habilidades didáticas necessárias para o ensino dos conteúdos das disciplinas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
56. Os professores do curso participam regularmente de atividades acadêmicas/eventos em nível nacional e internacional.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
57. Os professores utilizaram tecnologias da informação e comunicação (TIC) como estratégia de ensino (projektor multimídia, laboratório de informática, ambiente virtual de aprendizagem).	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
58. A instituição dispõe de quantidade suficiente de servidores para o apoio administrativo e acadêmico.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
59. A instituição dispõe de servidores qualificados para dar suporte às atividades de ensino.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
60. A instituição conta com um plano de carreira que promove efetivamente a ascensão profissional dos docentes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica

61. A instituição conta com um plano de carreira que promove efetivamente a ascensão profissional dos servidores técnicos.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
62. A instituição conta com um programa ou atividades sistemáticas de formação pedagógica para os docentes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
63. A coordenação conta com o necessário apoio institucional para o desenvolvimento de suas atribuições.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
64. O curso disponibiliza monitores ou tutores para auxiliar os estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
65. As condições de infraestrutura das salas de aula são adequadas.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
66. Os equipamentos e materiais disponíveis para as aulas práticas são adequados para a quantidade de estudantes.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
67. Os ambientes e equipamentos destinados às aulas práticas são adequados ao curso.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
68. O espaço destinado ao coordenador é adequado ao trabalho de coordenação.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
69. O espaço destinado aos professores (gabinetes, sala de professores) atende as demandas dos seus usuários.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
70. A biblioteca possui quantidade de livros (exemplares físicos e digitais) suficiente para atender às necessidades dos estudantes e professores.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
71. A instituição garante o acesso a periódicos de acordo com as demandas do curso.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
72. As atividades acadêmicas desenvolvidas dentro e fora da sala de aula possibilitam reflexão, convivência e respeito à diversidade.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
73. A instituição promove com regularidade atividades de cultura, de lazer e de interação social.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica
74. A instituição dispõe de refeitório, cantina e banheiros em condições adequadas que atendem às necessidades dos seus usuários.	1 ☐	2 ☐	3 ☐	4 ☐	5 ☐	6 ☐	() Não sei responder () Não se aplica

ANEXO VII PROVA DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA



Sinaes
Sistema Nacional de Avaliação da
Educação Superior

19

Novembro/18

enade2018

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

19

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

1. Verifique se, além deste Caderno, você recebeu o **CARTÃO-RESPOSTA**, destinado à transcrição das respostas das questões de múltipla escolha, das questões discursivas (D) e das questões de percepção da prova.
2. Confira se este Caderno contém as questões discursivas e as objetivas de múltipla escolha, de formação geral e de componente específico da área, e as relativas à sua percepção da prova. As questões estão assim distribuídas:

Partes	Número das questões	Peso das questões no componente	Peso dos componentes no cálculo da nota
Formação Geral: Discursivas	D1 e D2	40%	25%
Formação Geral: Objetivas	1 a 8	60%	
Componente Específico: Discursivas	D3 a D5	15%	75%
Componente Específico: Objetivas	9 a 35	85%	
Questionário de Percepção da Prova	1 a 9	-	-

3. Verifique se a prova está completa e se o seu nome está correto no **CARTÃO-RESPOSTA**. Caso contrário, avise imediatamente ao Chefe de Sala.
4. Assine o **CARTÃO-RESPOSTA** no local apropriado, **com caneta esferográfica de tinta preta, fabricada em material transparente**.
5. As respostas da prova objetiva, da prova discursiva e do questionário de percepção da prova deverão ser transcritas, com caneta esferográfica de tinta preta, fabricada em material transparente, para o **CARTÃO-RESPOSTA** que deverá ser entregue ao Chefe de Sala ao término da prova.
6. Responda cada questão discursiva em, no máximo, 15 linhas. Qualquer texto que ultrapasse o espaço destinado à resposta será desconsiderado.
7. Você terá quatro horas para responder as questões de múltipla escolha, as questões discursivas e o questionário de percepção da prova.
8. Ao terminar a prova, levante a mão e aguarde o Chefe de Sala em sua carteira para proceder a sua identificação, recolher o seu material de prova e coletar a sua assinatura na Lista de Presença.
9. Atenção! Você deverá permanecer na sala de aplicação, no mínimo, por uma hora a partir do início da prova e só poderá levar este Caderno de Prova quando faltarem 30 minutos para o término do Exame.



QUESTÃO DISCURSIVA 01



Disponível em: <<https://www.nexojornal.com.br/expresso/2018/03/21/Caso-Marielle-completa-uma-semana.-O-que-se-sabe-sobre-o-crime>>.

Acesso em: 27 jun. 2018 (adaptado).

TEXTO 1

Conforme relatório da organização de defesa dos direitos humanos Anistia Internacional, em 2017, entre 159 países, o Brasil apresentou o maior número de assassinatos de diversos grupos de pessoas, como jovens negros do sexo masculino, pessoas LGBTI+, defensoras e defensores de direitos humanos, grupos ligados à defesa da terra, populações tradicionais e policiais.

Disponível em: <<https://anistia.org.br/noticias/brasil-lidera-numero-de-assassinatos-de-diversos-grupos-de-pessoas-em-2017-aponta-anistia-internacional-em-novo-relatorio/>>. Acesso em: 27 jun. 2018 (adaptado).

TEXTO 2

Negra, mulher, mãe solteira, bissexual, moradora de favela, aluna da primeira turma do pré-vestibular comunitário da Maré, graduou-se em ciências sociais e realizou mestrado em administração pública. Sua vida fora construída na luta contra todas as estatísticas que fazem a morte, a prisão e a pobreza os destinos mais prováveis para as mulheres e os jovens pretos e pardos neste país.

Um grande mérito pessoal, sem dúvida. Mas Marielle era inteligente demais para deixar-se iludir por uma ideia de meritocracia que ignora as estatísticas, faz que não vê as desigualdades sociais e desconsidera que as pessoas não começam todas do mesmo patamar.

Disponível em: <https://brasil.elpais.com/brasil/2018/03/19/opinion/1521476455_299821.html>. Acesso em: 12 set. 2018 (adaptado).

TEXTO 3

Logo após o assassinato da vereadora Marielle Franco, ocorrido no Rio de Janeiro, em 2018, os compartilhamentos nas redes sociais lançaram, em nível internacional, uma personagem política que, mesmo tendo sido uma das mais votadas na capital carioca, não tinha espaço privilegiado na agenda. Durante a primeira quinzena de março, a coleta de publicações em que se mencionava “Marielle Franco” totalizou mais de 3 milhões e meio de *tweets*. As manifestações expressavam, principalmente, reações de apoio, marcadas por *hashtags* (palavras-chave) como #mariellepresente, #justicaparamarielle, #somostodosmarielle, #mariellelive, mas também circulavam informações falsas que associavam a vereadora a atos ilícitos e mensagens que relativizavam o seu assassinato em função de sua atuação política em favor dos direitos humanos.

Disponível em: <<http://www.labic.net/blog/marielle-presente-mapa-de-tweets-publicados/>>. Acesso em: 12 set. 2018 (adaptado).

A partir das informações apresentadas, redija um texto que aborde os seguintes aspectos:

- o tensionamento entre a defesa dos Direitos Humanos realizada por Marielle Franco e a produção de notícias falsas após o assassinato da vereadora;
- os prejuízos da produção de notícias falsas para a sociedade democrática.

(valor: 10,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Área livre



QUESTÃO DISCURSIVA 02

TEXTO 1

O Museu Nacional do Rio de Janeiro talvez fosse o lugar mais importante do Brasil dado o seu valor como patrimônio cultural e histórico não só brasileiro, mas mundial. O incêndio ocorrido no início de setembro de 2018 destruiu o lugar que era o símbolo da gênese do país como nação independente e continha um acervo inestimável, não só do ponto de vista da história da cultura e da natureza brasileiras, mas também do acervo de peças de significado mundial.

O Museu Nacional abrigava vários departamentos da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Era um museu de exposição, mas também de pesquisa. A biblioteca de Antropologia, que devia ter uns 200 mil títulos e era um instrumento de trabalho fundamental para a pesquisa de vários docentes, foi construída ao longo de 50 anos, e perdeu-se. Parte pode ser recuperada, mas os fósseis, os insetos, as coleções de estudo, são insubstituíveis.

Outra perda incalculável refere-se ao material do acervo relativo a povos que foram destroçados pelo colonialismo europeu e que estavam ali como testemunhas mudas da história da invasão da América.

Disponível em: <<https://www.publico.pt/2018/09/04/culturaipilon/entrevista/eduardo-viveiros-de-castro-gostaria-que-o-museu-nacional-permanecesse-como-ruina-memoria-das-coisas-mortas-1843021>>. Acesso em: 10 set. 2018 (adaptado).

TEXTO 2

Ao consumir parte significativa do acervo de 20 milhões de peças da instituição, o incêndio arrasou também anos de trabalho e afetou, de forma irremediável, a pesquisa, com impactos na ciência brasileira e internacional. Segundo uma pesquisadora dessa instituição, apesar de o foco muitas vezes permanecer na perda do passado, quando perdemos um acervo que era usado para fazer pesquisa, perdemos também o futuro.

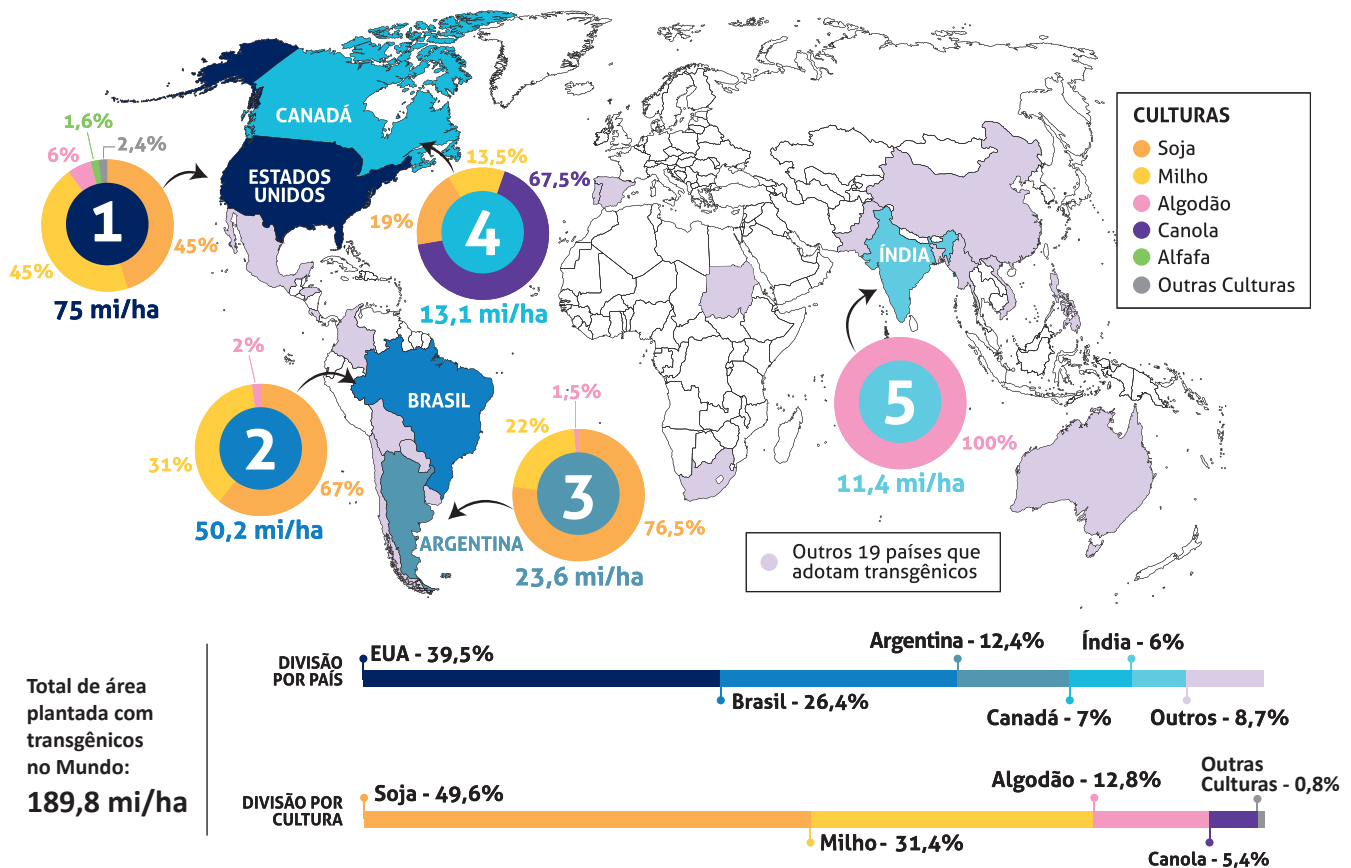
Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/>>. Acesso em: 10 set. 2018 (adaptado).

Considerando os trechos apresentados, redija um texto a respeito da importância dos museus para a sociedade contemporânea sob o ponto de vista da memória e das perspectivas de futuro, abordando três aspectos da função social dessas instituições. (valor: 10,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

QUESTÃO 01

OS CINCO PAÍSES COM MAIOR ÁREA PLANTADA COM TRANSGÊNICOS NO MUNDO
(em milhões de hectares - mi/ha)



Disponível em: <https://cib.org.br/wp-content/uploads/2018/06/2018.06.26.Top5_Portugues.pdf>. Acesso em: 18 Jul. 2018 (adaptado).

Considerando o infográfico apresentado, avalie as afirmações a seguir.

- A distribuição da área plantada com transgênicos no mundo reflete o nível de desenvolvimento econômico dos países.
- Os Estados Unidos da América possuem a maior área plantada de algodão transgênico no mundo.
- O hemisfério norte concentra a maior área de produção transgênica.
- A área de produção de soja transgênica é maior no Brasil que na Argentina.

É correto apenas o que se afirma em

- I e II.
- I e IV.
- III e IV.
- I, II e III.
- II, III e IV.



QUESTÃO 02

A Economia Solidária expressa formas de organização econômica – de produção, prestação de serviços, comercialização, finanças e consumo – baseadas no trabalho associado, na autogestão, na propriedade coletiva dos meios de produção, na cooperação e na solidariedade. São diversas atividades econômicas realizadas por organizações solidárias como cooperativas, associações, empresas recuperadas por trabalhadores em regime de autogestão, grupos solidários informais, fundos rotativos etc. Nos últimos anos, a Economia Solidária tem experimentado expansão no Brasil, em especial, dentre os segmentos populacionais mais vulneráveis.

Disponível em: <<http://www.unisolbrasil.org.br/2015/>>. Acesso em: 12 jul. 2018 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. O fomento de atividades econômicas orientadas pelos princípios da Economia Solidária deve ser objeto de atenção no âmbito da gestão pública e requer políticas voltadas para essa área de atuação.

PORQUE

- II. A destinação de recursos públicos para empreendimentos fundamentados na Economia Solidária viabiliza a inclusão de diversos segmentos sociais na economia e promove a valorização de práticas e saberes construídos coletivamente.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

Área livre

QUESTÃO 03

As questões relacionadas a organismos geneticamente modificados deixaram, há muito tempo, de serem discutidas apenas no âmbito acadêmico-científico. Também na arte, a transgenia ganhou lugar, ocupando o imaginário e a criatividade de artistas. Nesse campo, o brasileiro Eduardo Kac transita pela zona fronteiriça entre arte, ciência e tecnologia.

Os trabalhos de Eduardo Kac têm sido exibidos em exposições internacionais. Em seu currículo, constam obras de arte transgênicas, como GFP Bunny, uma coelha geneticamente modificada cujo pelo emite fluorescência verde ao ser iluminado por luz ultravioleta. Ela foi batizada com esse nome em razão da proteína verde fluorescente (*green fluorescent protein*) obtida de uma água-viva do Pacífico e injetada em óvulos de coelhos albinos, procedimento efetivamente realizado em um centro de pesquisa na França.

Disponível em: <www.g1.globo.com/Noticias/PopArte/>. Acesso em: 18 ago. 2018 (adaptado).



FONTEINE, C. Fotografia. Título: Alba, the fluorescent bunny, 2000.

Disponível em: <<http://www.ekac.org/gfpbunny.html#gfpbunnyanchor>>. Acesso em: 18 ago. 2018 (adaptado).

A partir das informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

- I. A obra GFP Bunny, de Eduardo Kac, contribui para a ampliação dos horizontes artísticos por meio do uso da engenharia genética como técnica de criação artística.
- II. A obra GFP Bunny suscita várias questões, entre as quais se inclui a de caráter ético, como, por exemplo, a dos limites da pesquisa científica e do uso de aplicações tecnológicas.
- III. As obras de arte biotecnológicas promovem a circulação de conceitos do campo da arte e de técnicas laboratoriais, mas, ao mesmo tempo, banaliza a singularidade da produção do artista.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.



QUESTÃO 04

TEXTO 1

Os fluxos migratórios, fenômenos que remontam à própria história da humanidade, estão em ritmo crescente no mundo, tornando urgentes, em todos os países, as discussões sobre políticas públicas para migrantes. Segundo relatório da Organização das Nações Unidas (ONU), 65,6 milhões de pessoas foram deslocadas à força no mundo em 2016.

Em relação aos destinos de acolhimento, no mesmo período, dados oficiais do Alto Comissariado das Nações Unidas para Refugiados (ACNUR), apontam que 56% das pessoas deslocadas no mundo foram acolhidas por países da África e do Oriente Médio, 17% da Europa e 16% das Américas. Considerando o contexto brasileiro, de 2010 a 2015, a população de migrantes vindos de países da América do Sul cresceu 20% e alcançou o total de 207 mil pessoas.

Disponível em: < <https://nacoesunidas.org/populacao-de-migrantes-no-brasil-aumentou-20-no-periodo-2010-2015-revela-agencia-da-onu/>. Acesso em: 11 set. 2018 (adaptado).

TEXTO 2

Recentemente, a situação de imigração no Brasil, por ondas de deslocamento de pessoas nas fronteiras, tem sido percebida cotidianamente em matérias divulgadas pela grande mídia, principalmente no caso do estado de Roraima, que tem notificado a entrada de um grande número de venezuelanos. Somente em solicitações, na condição de refugiados, os venezuelanos formalizaram 17.865 pedidos de acolhida ao Brasil em 2017.

Disponível em: < <http://www.acnur.org/portugues/dados-sobre-refugio/dados-sobre-refugio-no-brasil/>>. Acesso em: 11 set. 2018 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

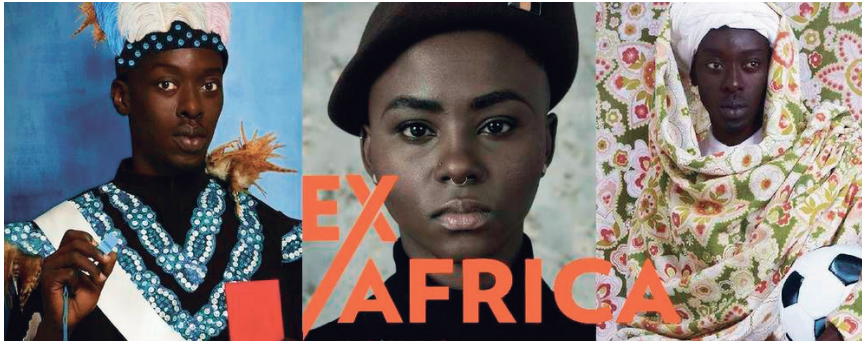
- I. A situação econômica dos países é fator determinante dos padrões de contorno dos deslocamentos internacionais e está representada na distribuição geográfica dos continentes que mais acolhem as pessoas deslocadas no mundo.
- II. A América do Sul é a região em que há maior acolhimento de povos que, em razão de conflitos internos em seus países, têm se deslocado em massa.
- III. As situações de conflitos entre brasileiros e venezuelanos apontam para a necessidade de revisão da infraestrutura e das políticas públicas voltadas aos migrantes e refugiados.
- IV. A sociedade brasileira, caracterizada pela solidariedade e tolerância, apresenta baixa resistência e rejeição aos imigrantes, sendo os conflitos recentes ocorridos na fronteira explicados pela omissão estatal em relação a políticas de acolhimento.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I.
- B** III.
- C** I e IV.
- D** II e III.
- E** II e IV.

Área livre

QUESTÃO 05



Disponível em: <<http://www.soubh.com.br/exposicoes/exposicao-ccbb-africa/>>. Acesso em: 12 jul. 2018 (adaptado).

TEXTO 1

A frase em latim “Ex Africa semper aliquid novi”, do escritor romano Caio Plínio, dita há 2.000 anos, significa “da África sempre há novidades a reportar”. A partir dessa ideia, o curador alemão Alfons Hug montou a exposição “Ex Africa”, que conta com 18 artistas de oito países africanos e dois artistas brasileiros. A ideia da mostra é retratar a produção artística africana sem estereótipos aos quais estamos acostumados, como objetos de artesanato e referências iconográficas.

Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2018/>>. Acesso em: 12 jul. 2018 (adaptado).

TEXTO 2

Até as vésperas da era colonial moderna era comum encontrar as imagens positivas sobre a África. Árabes e europeus descreveram as formas políticas africanas altamente elaboradas e socialmente aperfeiçoadas, entre as quais se alternavam reinos, impérios, cidades-Estado, entre outras. Após a conferência de Berlim (1885), que definiu a partilha colonial da África, essas imagens “simpáticas” começaram a sombrear. Reinos e Impérios foram substituídos pelas tribos primitivas em estado de guerra permanente, umas contra outras, para justificar e legitimar a Missão Civilizadora, que até hoje alimenta o imaginário da África no Brasil.

VIEIRA, F. S. S. Do eurocentrismo ao afropessimismo: reflexão sobre a construção do imaginário “África” no Brasil.

Em Debate. PUC-Rio, n. 03, 2006 (adaptado).

A partir dos textos apresentados, avalie as afirmações a seguir.

- I. A África tem sido pensada, por muitos, como um único país, compreendida de forma monolítica, como se fosse formada por cultura única, ou, até mesmo, um lugar de povos sem cultura alguma, o que contribui e reforça a exclusão social das obras africanas do sistema das artes visuais.
- II. Construídas sob a égide do clichê da miserabilidade, as clássicas representações sobre a África, que retratam o continente como um celeiro da tradição, do arcaísmo, da produção manufaturada e artesanal, são estereótipos que precisam ser superados, por serem incompatíveis com a multiplicidade de expressões artísticas africanas.
- III. Os estereótipos sobre o continente africano foram construídos a partir de interesses políticos, culturais e econômicos que sustentaram, durante séculos, projetos de exploração e ações excludentes.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.



QUESTÃO 06

TEXTO 1

Com base em dados de 2015, estima-se que, no Brasil, haja em torno de 100 mil pessoas em situação de rua. A população que vivencia situação de rua é formada por pessoas que, em sua maioria, possuem menos que o necessário para atender às necessidades básicas do ser humano, estando no limite da indigência ou da pobreza extrema, com comprometimento da própria sobrevivência. A situação desse grupo excluído e marginalizado pode decorrer de diversos fatores, como desemprego estrutural, migração, uso prejudicial de álcool e outras drogas, presença de transtornos mentais, conflitos familiares, entre outros.

HINO, P.; SANTOS, J. O.; ROSA, A. S. Pessoas que vivenciam situação de rua sob o olhar da saúde. **Revista Brasileira de Enfermagem**. v. 71, Suplemento 1, p. 732-740, 2018 (adaptado).

TEXTO 2

O Ministério da Saúde, em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e a Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República (SDH), lançou uma campanha que objetiva valorizar a saúde como um direito humano de cidadania e ressaltar que as pessoas em situação de rua têm o direito de ser atendidas na rede de serviços do SUS.

Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/cidadao/principal/campanhas-publicitarias/19300-campanha-pop-rua>>. Acesso em: 11 set. 2018 (adaptado).

A respeito da população que vivencia situação de rua e considerando os textos apresentados, avalie as afirmações a seguir.

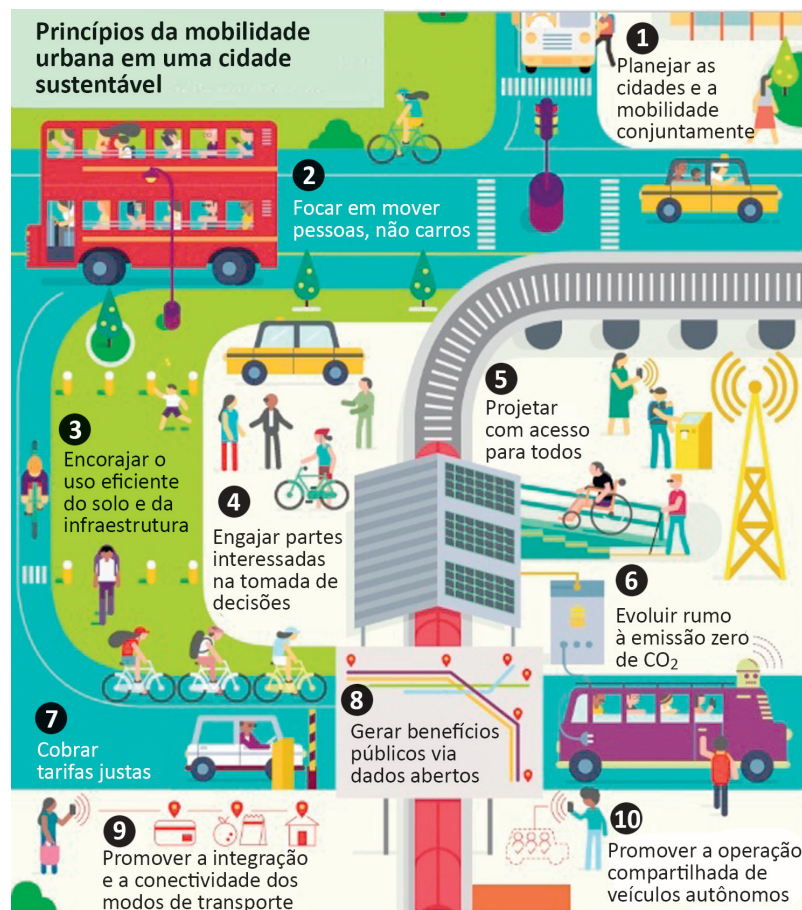
- I. Na elaboração de políticas públicas, devem ser considerados os fatores pessoais e contextuais que levam pessoas a viver em situação de rua, o que exige o trabalho de equipes multidisciplinares, com o objetivo de assegurar direitos de saúde, dignidade e cidadania a essa população.
- II. A inexistência de endereço fixo que possibilite fazer cadastros oficiais e estabelecer contato quando necessário, inviabiliza a inserção dos indivíduos em situação de rua nas políticas públicas de saúde, educação e moradia.
- III. A homogeneidade do grupo de pessoas que vivem em situação de rua contribui para o desenvolvimento das estratégias de acolhimento e de atendimento pelas equipes envolvidas em campanhas dirigidas a esse público.
- IV. A falta de moradia convencional e o comprometimento da identidade, da segurança, do bem-estar físico e emocional e do sentimento de pertencimento são problemas vivenciados pelas pessoas que vivem em situação de rua e requerem atenção do poder público.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e III.
- B** I e IV.
- C** II e III.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.

Área livre

QUESTÃO 07



Disponível em: <<https://www.thinglink.com/scene/980079663516745730?buttonSource=viewLimits>>. Acesso em: 26 jul. 2018 (adaptado).

Considerando as informações do infográfico, avalie as afirmações a seguir.

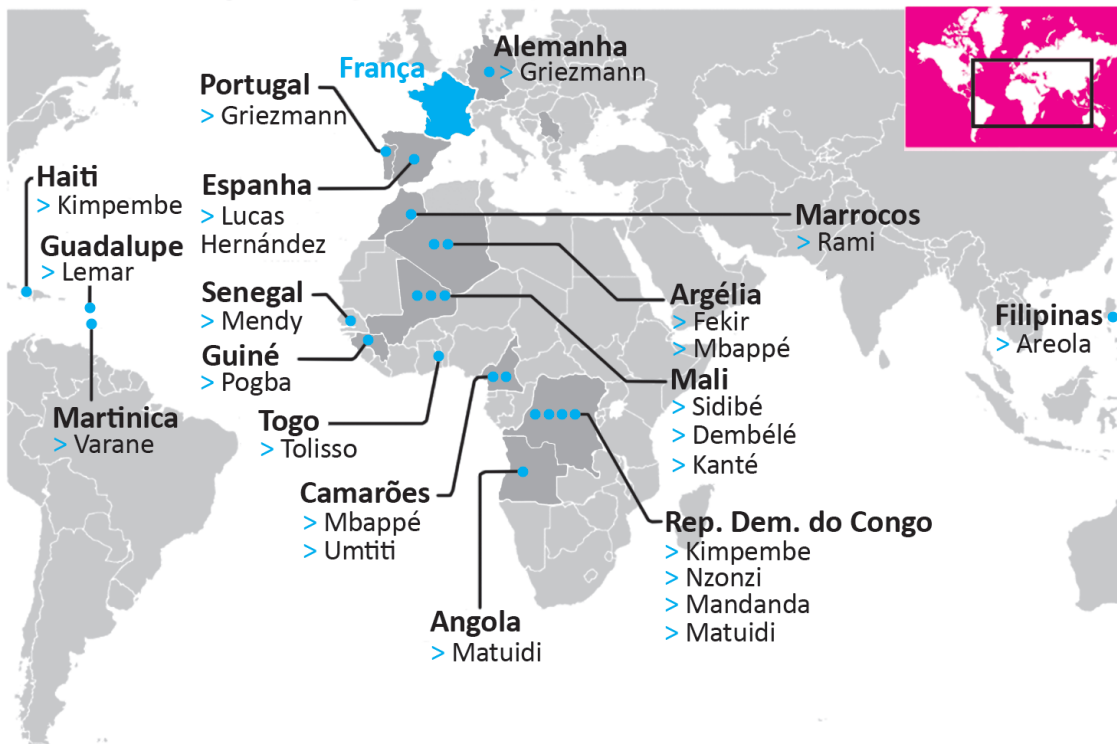
- No planejamento das cidades, deve-se priorizar o transporte coletivo, situação que está em consonância com o que ocorre nas cidades mais populosas do Brasil.
- O engajamento dos cidadãos nos debates e no planejamento das cidades é essencial para o desenvolvimento de projetos urbanos viáveis, acessíveis e sustentáveis.
- É necessário que o planejamento de uma cidade sustentável esteja focado na fluidez dos veículos automotores autônomos, na diversidade de opções de mobilidade e nas modalidades compartilhadas de transporte.
- A utilização de painéis solares para abastecer veículos e a diminuição da emissão de gases poluentes em uma cidade sustentável são metas ainda distantes de serem atingidas no Brasil, devido à primazia dos meios de transportes movidos a combustíveis fósseis.

É correto apenas o que se afirma em

- I.
- II.
- I e III.
- II e IV.
- III e IV.

QUESTÃO 08

Seleção multicultural: países de origem dos pais dos jogadores da França



A seleção francesa participante da Copa do Mundo de Futebol de 2018, composta de 19 jogadores filhos de imigrantes da África e de outros países da Europa, foi mais multicultural que o elenco campeão da Copa de 1998. Apenas o goleiro Lloris, o lateral Pavard, o atacante Giroud e o meia Thauvin não se encaixam nessa descrição. Tal composição suscitou inúmeros debates acerca da presença de imigrantes na sociedade francesa e do multiculturalismo na Europa. À perspectiva multicultural se contrapõem a xenofobia, o racismo, a islamofobia, entre outras formas de segregação humana, sobretudo de imigrantes e seus descendentes.

Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/esporte/2018/07/multiculturais-franca-e-belgica-buscam-unidade-nacional-na-copa.shtml>>. Acesso em: 10 jul. 2018 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, assinale a opção correta.

- A** A admiração dos torcedores pelos jogadores da seleção francesa evidencia a redução do preconceito de cidadãos franceses contra descendentes de imigrantes.
- B** O aumento do número de jogadores filhos de imigrantes e a ampliação da diversidade de nacionalidades ameaçam a perpetuação dos valores e da tradição do povo francês.
- C** A inclusão de jogadores de origem árabe e africana na seleção francesa teve o efeito imediato de minimizar visões e interpretações equivocadas dos efeitos da imigração, como desemprego e pobreza.
- D** A presença de jogadores franceses de origem africana sinaliza a efetiva integração dos imigrantes e de seus descendentes à sociedade francesa, após longo processo de incentivo à inclusão social de estrangeiros no país.
- E** A composição da seleção francesa aponta para a importância da perspectiva multicultural, em que se valorizam as formas de convívio entre os diferentes, a mediação de conflitos identitários e o exercício da alteridade.

COMPONENTE ESPECÍFICO

QUESTÃO DISCURSIVA 03

Um *chef* de cozinha foi contratado para preparar um churrasco com acompanhamentos, sobremesas e bebidas para 200 pessoas. No dia anterior ao evento, pela manhã, ele foi primeiro ao açougue comprar todas as carnes, tendo escolhido os seguintes cortes: picanha maturada, cupim, costelinha suína, pernil de cordeiro, asinha e coração de frango, linguiça suína, além de queijo provolone e pão com alho. Logo após a saída do açougue, ele comprou os ingredientes para os acompanhamentos: mandioca cozida, farofa de cebola, vinagrete e salada de batata. Em seguida, passou na distribuidora de bebidas e no supermercado para realizar a compra dos demais ingredientes. No fim do dia, depois de todas as compras realizadas, com o carro já cheio, o *chef* descarregou-as no local do evento. Para iniciar o pré-preparo do churrasco, como a linguiça suína, a asinha e o coração de frango estavam congelados, ele retirou os produtos da embalagem e os deixou descansar em uma bacia com água em cima da pia, para, no dia seguinte, já estarem descongelados. Na manhã seguinte, os acompanhamentos e a torta alemã foram produzidos na cozinha e as carnes foram preparadas na área da churrasqueira. Todos os temperos foram cortados em tábua de madeira para fazer a marinada das asinhas e do coração de frango. Logo em seguida, as carnes foram fatiadas e armazenadas em uma vasilha de plástico coberta com pano de prato e colocadas na bancada ao lado da churrasqueira. O abacaxi foi descascado, cortado em cubos médios e espetados e, na hora de assar, foram colocados a canela e o açúcar. Por último, o pão com alho e o queijo provolone foram dispostos em espetinhos e as bebidas colocadas no congelador, junto com a torta alemã e o vinagrete.

Com base no caso apresentado, faça o que se pede nos itens a seguir.

- Cite três procedimentos realizados pelo *chef* de cozinha durante o pré-preparo e o preparo do churrasco que contrariam as normas de controle higiênico-sanitário. (valor: 5,0 pontos)
- Descreva, de acordo com as recomendações da legislação sanitária, três ações que poderiam evitar riscos associados à contaminação dos alimentos usados pelo *chef* de cozinha. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	



QUESTÃO DISCURSIVA 04

É perfeitamente possível (e desejável) abandonar a divisão sociopolítica de nossa culinária, que só serve à indústria do turismo, redesenhando o território segundo a tipicidade de ingredientes e produtos. Nesse novo mapa, a continuidade territorial artificial (as regiões nomeadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE) é substituída por manchas culinárias descontínuas, porém mais úteis ao conhecimento da diversidade alimentar. Sendo assim, teríamos, de maneira sintética e apenas a título de exemplo: a culinária amazônica, caracterizada pelo uso amplo da mandioca e seus derivados (farinhas variadas e tucupi), além das frutas, peixes de rio e outros produtos da floresta.

DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014 (adaptado).

O autor indica que não há uma regularidade na ocorrência e uso dos ingredientes no território do país, não respeitando o recorte político estadual e/ou regional, estabelecido pelo IBGE. Assim, sugere uma nova proposta de regionalização da culinária brasileira e também de uma nova territorialidade que associe e respeite ingredientes, cultivos e processos tradicionais pelos quais os insumos são submetidos para que sejam consumidos, com ênfase para a região amazônica e para a mandioca e seus diversos subprodutos e usos culinários. Esse ingrediente recebe também os nomes de macaxeira e aipim, conforme a região do país. Do mesmo modo, segundo o recorte territorial, o uso desse ingrediente também ganha outros papéis e utilizações culinárias com maior ou menor ênfase.

Considerando as informações apresentadas, faça o que se pede nos itens a seguir.

- Discorra sobre a importância da mandioca como ingrediente tipicamente brasileiro e sua grande relevância na identidade da culinária tradicional do país. (valor: 3,0 pontos)
- Descreva o modo de preparação do tucupi. (valor: 3,0 pontos)
- Cite dois outros subprodutos da mandioca, explicando uma possibilidade de uso de cada um deles na culinária brasileira. (valor: 4,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

QUESTÃO DISCURSIVA 05

Para o planejamento de um cardápio, deve-se ter o pleno domínio dos ingredientes e custos envolvidos em sua elaboração. Uma importante ferramenta de controle gerencial em empreendimentos gastronômicos é a ficha técnica de preparação.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000 (adaptado).

Considerando essas informações, discorra sobre cinco contribuições da aplicação da ficha técnica de preparação para a gestão de um empreendimento gastronômico. (valor: 10,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Área livre



QUESTÃO 09

O ponto de equilíbrio de uma empresa é obtido quando ela alcança o volume de vendas necessário para cobrir todos os seus custos e despesas. Nesse ponto, o lucro é zero. Para ter lucro, as empresas da área de gastronomia (restaurantes, bistrôs, padarias, confeitarias, entre outros) devem estar sempre atentas ao planejamento de cardápio, com estratégias para alavancar a venda dos seus produtos.

Em face dessas informações, suponha que uma empresa da área de gastronomia apresente os seguintes dados:

- preço de venda por unidade do produto = R\$ 100,00;
- custos variáveis por unidade do produto = R\$ 80,00;
- despesas e custos fixos por mês = R\$ 40 000,00.

Nessa situação, para a empresa alcançar o ponto de equilíbrio, ela precisa vender

- A** 223 unidades do produto.
- B** 400 unidades do produto.
- C** 500 unidades do produto.
- D** 2 000 unidades do produto.
- E** 2 200 unidades do produto.

Área livre

QUESTÃO 10

A evolução do mercado tem exigido maior conhecimento e competência dos empreendedores de restaurantes e gestores de negócios em alimentação, de forma a garantir que esses profissionais sejam capazes de criar, desenvolver e controlar todas as atividades e processos operacionais.

GILINSKY JR., A.; LOPEZ, R.; SANTINI, C.; EYLER, R. Big bets, small wins? Entrepreneurial behavior and ROI. *International Journal of Wine Business Research*, v. 22(3), 2010 (adaptado).

No que se refere ao gerenciamento dos serviços de alimentação, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. A administração do recurso humano de um restaurante é essencial para as estratégias de manutenção do ciclo vital desse tipo de estabelecimento.

PORQUE

- II. A complexidade da gestão de pessoas no âmbito dos serviços de alimentação pressupõe constantes investimentos na educação continuada do grupo de trabalho por meio de treinamentos que fortaleçam a cultura organizacional.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

Área livre

QUESTÃO 11

É injusto reservar somente ao vinho toda a “brincadeira” da harmonização com comida. Afinal, o vinho não possui uma variedade tão ampla de estilos quanto a cerveja.

O país que mais possui tradições em harmonizar cerveja com comida é a Bélgica. Graças à sua enorme variedade de estilos, a harmonização com cervejas tornou-se há muito tempo uma obsessão nacional. A partir das experiências dos belgas, hoje uma miríade de *chefs* internacionais criam pratos especiais para harmonizar com um estilo ou até mesmo com um rótulo de cerveja específico. Cada vez mais, há restaurantes disponibilizando cartas de cervejas pensadas para a harmonização com as preparações.

Para se tirar maior proveito da cerveja harmonizada com o prato, devemos identificar os ingredientes presentes na receita e as características básicas da cerveja, combinando-os de três formas: por corte, contraste e semelhança.

BELTRAMELLI, M. *Cervejas, brejas e birras*. 1. ed. São Paulo: Ed. Leya, 2012 (adaptado).

Considerando o texto acima, assinale a opção correta.

- A** A harmonização de cervejas com comida é um procedimento gastronômico que privilegia cervejas belgas e alemãs.
- B** A harmonização por contraste, por exemplo, consiste em combinar uma cerveja gelada com um prato quente.
- C** As cervejas em cuja composição haja alto teor de malte, em geral, não são recomendáveis para harmonização com comida.
- D** A harmonização de cervejas IPA com comida é mais difícil, visto que esse tipo de cerveja apresenta aromas e sabores suaves.
- E** A harmonização de cerveja por semelhança envolve, por exemplo, combinar uma cerveja considerada doce com um prato também doce.

QUESTÃO 12

A área de gastronomia está em constante adaptação para atender necessidades de mercado constantemente criadas e recriadas, o que evidencia os desafios dos cursos de formação superior para a área.

TOLEDO, R. F. M.; BERGAMO, M. O currículo gastronômico: um universo a ser explorado. In: TOMIMATSU, C. E.; FURTADO, S. M. (orgs). **Formação em gastronomia**: aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011 (adaptado).

Considerando o exposto e o que se refere à evolução da gastronomia e às tendências contemporâneas na forma de se alimentar, avalie as afirmações a seguir.

- I. A dieta *low carb high fat* incentiva o consumo de alimentos naturais, com baixa ingestão de carboidratos e maior ingestão de proteínas e gorduras.
- II. A dieta lactovegetariana é composta por alimentos de origem vegetal, leite e seus derivados, e seus adeptos não comem ovos nem qualquer tipo de carne.
- III. O *Slow Food* é um movimento internacional criado com o objetivo inicial de fazer oposição ao *Comfort Food*.
- IV. Uma das grandes promessas da tendência gastronômica mundial é o *Fusion Food*, que é a fusão de técnicas culinárias diferentes.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e III.
- C** II e IV.
- D** I, III e IV.
- E** II, III e IV.

Área livre



QUESTÃO 13

Na cozinha, trata-se de ir além do produto e de criar sabores que nunca existiram e que, ao lado dos gostos naturais, não de impor-se. Como? Com a ajuda de moléculas que são como os tubos das cores dos pintores. Estes misturam pigmentos e, atualmente, ninguém mais se preocupa se eles são ou não naturais. O importante é que expressem bem os tons sonhados pelos artistas.

THIS, H.; GAGNAIRE, P. **Cozinha**: uma questão de amor, arte e técnica. São Paulo: Editora Senac SP, 2010 (adaptado).

Com relação às inovações e tendências para recriar aromas inusitados nas produções gastronômicas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. O defumador portátil foi criado como alternativa substitutiva do método tradicional de defumação a frio por meio da aplicação de fumaça (a partir de óleos essenciais, extratos, entre outros materiais) nos alimentos, conferindo-lhes aroma defumado instantaneamente.

PORQUE

- II. Vários materiais como lascas de madeira, folhas, especiarias e flores desidratadas colocados dentro de um saco plástico inócuo e fechado a vácuo permitem a substituição do ar por composições gasosas de gás carbônico, formando fumaça e conferindo ao alimento aroma defumado e ao comensal a possibilidade de visualizar essa etapa da preparação.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

QUESTÃO 14

A harmonização é a arte de criar uniões adequadas entre vinhos e alimentos, devendo ser considerados fatores como sabor, aroma e textura em suas diferentes intensidades, seja no vinho ou na preparação. A combinação será perfeita quando o vinho e o alimento se enaltecem mutuamente.

Entre os estilos de harmonização existentes, os mais utilizados são a combinação por similaridade ou por contraste entre os elementos do alimento e do vinho. Numa harmonização por semelhança, há componentes compartilhados, tais como agentes de aroma e sabor, que, ao se unirem, intensificam-se. Por sua vez, na harmonização por contraste, elementos opostos são unidos para criar um equilíbrio.

PUCKETTE, M. **O guia essencial do vinho**: Wine Folly. 1. ed. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2016 (adaptado).

Considerando essas informações, assinale a opção em que a harmonização descrita se enquadra nos parâmetros apresentados acima.

- A** Alimentos amargos harmonizam-se com vinhos ricos em taninos, o que caracteriza uma união por semelhança.
- B** Alimentos salgados harmonizam-se com vinhos de doçura reduzida, o que caracteriza uma combinação por semelhança.
- C** Alimentos apimentados harmonizam-se com vinhos de alto teor alcoólico, o que caracteriza uma interação por semelhança.
- D** Alimentos com acidez elevada harmonizam-se com vinhos de baixa acidez, o que caracteriza uma combinação por contraste.
- E** Alimentos com alto teor de gordura harmonizam-se com vinhos de acidez elevada, o que caracteriza uma interação por contraste.

Área livre

QUESTÃO 15

Ingredientes como o tomate, o milho, a batata, o abacate e a pimenta são hoje amplamente utilizados em diversas cozinhas do mundo. Os registros históricos mostram que eles são originários do Novo Mundo, rastreados de várias formas no México, Peru, em Cuba e nos países vizinhos.

HOLLAND, M. **O atlas gastronômico**: uma volta ao mundo em 40 cozinhas. 1. ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2015 (adaptado).

Nas produções gastronômicas clássicas do Novo Mundo, esses e outros ingredientes nativos são utilizados em pratos emblemáticos e apreciados mundialmente. A respeito das cozinhas peruana e mexicana, assinale a opção correta.

- A** A baunilha, apesar de ser um ingrediente marcante na cozinha mexicana, não se origina das Américas.
- B** *Chillis* são pimentas utilizadas nos pratos peruanos, que compõem o sabor de produções das cozinhas chifa e asteca do país.
- C** As pimentas são amplamente utilizadas nos clássicos pratos peruanos, em variedades como o *ají amarillo*, *ají panca* e *ají mirassol*.
- D** A cozinha chifa, que designa a cozinha dos imigrantes japoneses no Peru, reúne ingredientes nativos peruanos e outros asiáticos, levados ao país por imigrantes.
- E** A quinoa e o amaranto, introduzidos nas Américas pelos espanhóis, adaptaram-se muito bem na região dos Andes, compondo muitos pratos peruanos e mexicanos.

Área livre

QUESTÃO 16

Um restaurante foi alvo de fiscalização sanitária após denúncia de que três clientes teriam tido sintomas de náuseas, vômitos, diarreia e febre, típicos da salmonelose, entre 12 a 24 horas após o consumo de alimentos no estabelecimento. As amostras do cardápio servido aos clientes incluíam arroz, feijão de caldo, frango assado, maionese de vegetais, salada de alface, *mousse* de chocolate e suco de abacaxi com hortelã, tendo sido identificada contaminação por salmonela. Após multa e advertência ao estabelecimento, um gastrônomo foi contratado para realizar consultoria e implementar as boas práticas de manipulação de alimentos para o local se adequar às normas da legislação.

Considerando essa situação hipotética, assinale a opção correta no que se refere às recomendações para evitar que ocorram novos casos de salmonelose como o descrito.

- A** O frango deve ser assado até que o seu interior atinja temperatura acima de 70 °C por, no mínimo, 3 minutos.
- B** A maionese e o *mousse* de chocolate devem ser preparados um dia antes, e mantidos sob refrigeração por, no mínimo, 12 horas.
- C** O preparo da maionese demanda ovos crus e frescos e previamente higienizados antes de serem armazenados na geladeira.
- D** Os vegetais utilizados na maionese devem ser higienizados em água corrente, sanitizados em solução clorada a 100 ppm por 5 minutos e depois enxaguados para, então, serem utilizados.
- E** Os alimentos prontos para o consumo, como o suco, devem ficar armazenados nas prateleiras inferiores da geladeira industrial; os semiprontos, nas prateleiras do meio; e os crus nas prateleiras superiores.

Área livre



QUESTÃO 17

No meu modo de ver a culinária brasileira, é possível distinguir dois grandes conjuntos. Segundo uma diretriz histórica de conquista do território, na Amazônia e na imensa costa até o Rio Grande do Sul, predominam os alimentos cozidos, os refogados, a mesa farta em caldos. No interior, que sobe pelos planaltos e planícies das fronteiras com a Argentina e Uruguai até as franjas da Amazônia, a produção dominante foi a pecuária, e a culinária se especializou em churrasco e charque, em comidas secas, misturadas com farinhas, que se podiam comer sem grande necessidade de elaborações ao fogo, até mesmo sem apear do cavalo. Assim, a diferença entre a beira-mar e o sertão está expressa em duas famílias de pratos: a grande família das moquecas e a família de paçocas e cuscuzes.

CATANHO, T. *Cozinha de Origem*. São Paulo: Publifolha, 2013 (adaptado).

A partir dessas considerações, avalie as afirmações a seguir.

- I. O uso das proteínas obtidas com as chamadas carnes de caça, ou seja, dos animais existentes antes da chegada dos portugueses no território brasileiro, foi mais relevante durante o início da colonização que a utilização da carne do porco e, principalmente, da carne do boi, animais trazidos para serem criados e utilizados na alimentação dos colonizadores.
- II. O leite de coco, ingrediente trazido pelos portugueses do sudeste asiático para o Brasil, teve um papel fundamental na elaboração dos pratos da chamada cozinha da costa brasileira, ou cozinha litorânea, sendo muito comum em boa parte do litoral brasileiro, com exceção da costa situada ao sul do estado do Espírito Santo.
- III. Embora não haja muita diversidade de uso dos ingredientes e processos típicos das populações nativas do Brasil no cotidiano dos brasileiros, a influência indígena é significativa na estrutura dos pratos característicos do sertão, herança que se caracterizou pelo uso extensivo dos derivados da mandioca e dos derivados do milho em grande parte das preparações ali criadas.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

Área livre

QUESTÃO 18

A mistura de massas é um processo complexo. Envolve mais que a simples combinação de ingredientes. Para controlar a mistura e os métodos empregados na fabricação de massas de pães e de bolo, é importante compreender as diversas reações que ocorrem durante esse processo.

Em geral, o processo de mistura de massa compreende três estágios: mistura dos ingredientes; formação da massa; e desenvolvimento da massa. Esses estágios se sobrepõem. A massa, por exemplo, começa a se formar e a se desenvolver antes mesmo que todos os ingredientes estejam completamente misturados.

Produtos diferentes contêm ingredientes distintos em proporções variadas, como, por exemplo, uma massa de pão francês e uma massa de bolo. A primeira não leva gordura nem açúcar, ao passo que a segunda contém ambos em grandes quantidades. A primeira leva uma porcentagem menor de líquido, por isso é uma massa firme, que se transforma em um produto consistente depois de assada, enquanto a massa de bolo é semilíquida, resultando em um produto mais macio. Por causa dessas e de outras diferenças, cada um desses itens requer um método de mistura diferente.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 1. ed. Barueri: Editora Manole, 2001 (adaptado).

Considerando os processos de produção de pães e bolos, assinale a opção correta.

- A** No processo de mistura da massa de pão, a sova tem por finalidade aumentar a elasticidade da massa e melhorar as qualidades sensoriais do pão.
- B** No processo de produção de pães, o emprego do método de massa-direta, em que os ingredientes são misturados simultaneamente, proporciona pães mais aromáticos e com sabor mais intenso.
- C** No processo de mistura de bolo, utiliza-se o açúcar como substrato para o fermento químico, uma vez que o primeiro consome o segundo e incrementa a reação de fermentação.
- D** Na etapa final de fermentação do pão, ocorre a homogeneização dos ingredientes e o desenvolvimento do glúten.
- E** No método cremoso, a aeração da massa do bolo é obtida pela incorporação de ar na gordura e, no método espumoso, se dá por meio do batimento dos ovos.

QUESTÃO 19

O *Mise en place*, expressão utilizada para nomear o conjunto de operações que precede a preparação culinária, é fundamental para facilitar o preparo de uma receita, assim, deixar a bancada limpa e em ordem e separar, picar e porcionar os ingredientes constituem atividades básicas para os profissionais de uma cozinha. Para as diversas preparações, necessita-se de ingredientes, técnicas e cortes padronizados.



Disponível em: <<http://www.theculinarypro.com>>. Acesso em: 13 jul. 2018 (adaptado).

Considerando as informações e a sequência de imagens apresentada, assinale a opção em que há correta identificação dos tipos de cortes padronizados ilustrados.

- A** (I) *julienne*, (II) *batonnet*, (III) *brunoise*, (IV) *chiffonade* e (V) *concassé*.
- B** (I) *concassé*, (II) *batonnet*, (III) *julienne*, (IV) *chiffonade* e (V) *brunoise*.
- C** (I) *julienne*, (II) *chiffonade*, (III) *concassé*, (IV) *batonnet* e (V) *brunoise*.
- D** (I) *batonnet*, (II) *julienne*, (III) *brunoise*, (IV) *chiffonade* e (V) *concassé*.
- E** (I) *brunoise*, (II) *julienne*, (III) *chiffonade*, (IV) *batonnet* e (V) *concassé*.

Área livre



QUESTÃO 20

Os serviços em restaurantes de gastronomia internacional requerem profissionais qualificados, como *chefs* executivos, *sous chefs*, *maîtres* e *sommeliers*, com experiência em receitas clássicas, montagem de *mise en place* e conhecimento suficiente para elaborar a carta de vinhos, harmonizando-a com o cardápio.

Considerando o conhecimento necessário ao trabalho em restaurantes de gastronomia internacional, avalie as afirmações a seguir.

- I. O *maître* é responsável por agendar os clientes em restaurantes, coordenar os serviços às mesas, além de garantir máxima eficiência no atendimento aos clientes e lidar com possíveis reclamações; já o *sommelier* é o profissional especializado no conhecimento dos diferentes tipos de vinhos e responsável por elaborar a carta de vinhos do restaurante.
- II. O serviço à francesa, por ser requintado e cerimonioso, é usado em eventos especiais com garçons treinados no *mise en place* das mesas, que devem estar arrumadas com *sousplats*, pratos, talheres, guardanapos e taças, e os pratos devem vir montados e decorados da cozinha, na seguinte sequência: entrada, pratos quentes e sobremesa.
- III. No serviço à inglesa direto, o garçom leva a bandeja à mesa com o alimento e serve o cliente pela esquerda; no serviço à inglesa indireto, o garçom conta com o apoio do carrinho (*guéridon*), onde leva as opções a serem servidas ao cliente, devendo a bandeja ser apresentada ao cliente pela esquerda, e o carrinho de apoio usado para montar o prato, que depois é servido ao cliente.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

QUESTÃO 21

Cozinhar em *sous vide* consiste em vedar os ingredientes em um saco plástico (pode-se usar também um frasco de conserva) e, em seguida, colocá-lo em banho maria, em um forno combinado ou qualquer outro fogão que possa atingir uma temperatura alvo específica. Quando o alimento atingir a temperatura alvo ou um tempo específico, o recipiente deve ser retirado, selado depressa e o alimento estará pronto para servir.

MYHRVOLD, N.; BILET, M. **Modernist Cuisine at Home**. Editora Taschen: Köln, Germany. 2014 (adaptado).

Considerando o processo de cozimento em *sous vide*, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. Não é o fato de embalar e selar à vácuo o alimento que caracteriza o método *sous vide*; o controle preciso do tempo e, principalmente, da temperatura de cocção dos alimentos é o fator principal que define propriamente esse método.

PORQUE

- II. O controle preciso do tempo e da temperatura proporciona uma cocção uniforme ao longo do tempo previamente programado, sem que haja irregularidades das bordas em relação ao centro geométrico do alimento, o que resulta em peças com suculências e aparências semelhantes entre os mesmos produtos.

A respeito destas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

QUESTÃO 22



The São Paulo Times. Sigmund e Freud. **Alimentação mais saudável.** Disponível em: <<https://saopaulotimes.com.br/sp/tag/sigmund-e-freud/>>. Acesso em: 4 jul. 2018 (adaptado).

Tendo como referência o assunto tratado nos quadrinhos, avalie as afirmações a seguir.

- I. Ao fritar batata por imersão, utiliza-se o método de cocção por calor seco, que concentra no interior do alimento suas características sensoriais, os nutrientes e os elementos solúveis, intensificando-lhe o sabor.
- II. No processo de cocção por imersão, o ponto de fumaça é a temperatura na qual ocorre a decomposição do óleo, sendo o ponto de fumaça do azeite de oliva mais alto que o do óleo de soja.
- III. Durante o processo de pré-preparo de batata frita, o alimento pode estar suscetível a alterações enzimáticas, como, por exemplo, o escurecimento, devido à sua exposição ao oxigênio, podendo tais alterações ser prevenidas com o branqueamento prévio.
- IV. Segundo os quadrinhos, para se ter uma alimentação mais saudável é necessário comer legumes e as técnicas de preparo adequadas para isso são a cocção a vapor, calor úmido sem adição de gordura e cocção em *papilote*.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e IV.
- C** II e III.
- D** I, III e IV.
- E** II, III e IV.

QUESTÃO 23

Os molhos na cozinha asiática são muito utilizados na produção dos pratos tradicionais e acrescentam um toque de sabor *umami* nas produções. Entre os molhos mais utilizados, encontram-se alguns considerados como elementos emblemáticos especialmente associados a determinadas cozinhas asiáticas.

HOLLAND, M. **O atlas gastronômico:** uma volta ao mundo em 40 cozinhas. 1. ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2015 (adaptado).

Em relação ao tema tratado no texto, avalie as afirmações a seguir.

- I. O *tarê* é um molho clássico à base de manga e especiarias, associado especialmente à cozinha chinesa nas produções feitas na *wok*.
- II. O molho de soja é um molho fermentado muito utilizado em países como China, Japão e Coreia, sendo empregado como substituto para o sal.
- III. O *dashi* é um caldo originário da fermentação do camarão e de uma fruta, como a ameixa, sendo utilizado como base das sopas japonesas.
- IV. O molho de ostra é um molho à base de extrato de ostra, levemente adocicado, associado à cozinha indiana na preparação dos *curries*.
- V. O *nam-pla* é um molho fermentado de peixe, muito utilizado nos países asiáticos, em especial na Tailândia.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e IV.
- B** I e V.
- C** II e III.
- D** II e V.
- E** III e IV.

Área livre



QUESTÃO 24

Paul Bocuse (1926-2018) fez importantes e definitivas contribuições para a gastronomia, pois foi um dos criadores do movimento da *Nouvelle Cuisine*, que entre o final da década de 1960 e a década de 1970, apareceu como uma espécie de revolta contra o que vinha acontecendo com a culinária francesa. Seu trabalho foi reconhecido por seus pares, que o consideravam como o *Chef* dos *Chefs*.

STEPHEN, V. **Gurus da gastronomia**: 20 pessoas que mudaram a maneira de comer e pensar a alimentação. São Paulo: Prumo, 2013 (adaptado).

Considerando as características da *Nouvelle Cuisine*, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. A *Nouvelle Cuisine* destacou-se como uma cozinha inventiva, com apresentação decorativa, influenciando a cozinha autoral de grandes *chefs* da atualidade.

PORQUE

- II. Na *Nouvelle Cuisine*, os pratos são muito elaborados, utilizando-se ingredientes frescos e de qualidade e molhos encorpados, sendo os alimentos dispostos em pequenas porções nos pratos de maneira a valorizar a aparência e a forma de montagem da refeição.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

Área livre

QUESTÃO 25

A cozinha típica e regional italiana é uma das mais ricas do mundo, o que pode ser visto como uma das consequências do processo civilizatório da Península Itálica ao longo dos séculos. A história contradiz a ideia de que existe uma cozinha originalmente italiana já que, durante séculos, essa região sofreu com invasões e guerras que acabaram por consolidar a característica da diversidade nos hábitos alimentares dessa cultura.

Considerando os aspectos históricos e culturais da cozinha tradicional italiana, avalie as afirmações a seguir.

- I. A batata, originária da América do Sul, é o ingrediente mais utilizado na dieta italiana, como pode ser observado no hábito italiano de preparar e comer *gnocchi* e outras pastas.
- II. A cozinha italiana é conhecida como a “mãe” da gastronomia ocidental, por sua vasta influência em todas as cozinhas do mundo, além da diversidade de gostos alimentares dentro da própria Itália.
- III. A cultura italiana foi pioneira em vários padrões gastronômicos associados à valorização do prazer à mesa e à ênfase em preparações qualitativas, tendo rompido com a ostentação gastronômica comum aos padrões medievais.
- IV. Na gastronomia italiana, identifica-se a influência da cultura árabe, que imprimiu sua marca em hábitos alimentares que incluem preparações com açúcar e com trigo sarraceno.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e III.
- C** III e IV.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.

QUESTÃO 26

O estudo da gastronomia exige pesquisa e envolvimento profundo dos profissionais com os meios de cultivo e produção de alimentos. A cozinha está no final de um processo produtivo e pode fazer parte da solução ou do problema da cadeia produtiva inteira. Ao ignorar sua responsabilidade, resumindo-se a “comprador de insumos” para suas transformações ou tabelando exclusivamente as compras baseadas na margem de lucro, o profissional não somente faz parte do problema, como também contribui para a potencialização dele. Se, nessa equação, o bom profissional procura pelas produções alimentares regionais, fazendo a diferença na economia local, entende a gastronomia como ferramenta social, pensa em soluções para a proteção da cultura alimentar, lembra que comer é um ato político e que é para todas e todos, aí sim, ele faz parte da solução.

Disponível em: <<http://infood.com.br/gastronomia-nao-e-so-panela/>>. Acesso em: 10 jul. 2018 (adaptado).

Considerando as informações do texto e os conhecimentos socioambientais, avalie as afirmações a seguir.

- I. O lixo é composto de material reciclado, orgânico e rejeito, podendo o rejeito ser utilizado para compostagem.
- II. Mercadorias compradas em caixas de papelão devem permanecer na caixa até seu uso e ser mantidas refrigeradas, congeladas ou no estoque seco, junto com os demais materiais de seus respectivos estoques.
- III. A compra de vegetais já beneficiados embalados a vácuo representa impacto ambiental menor do que a compra de vegetais *in natura*, pois esses vegetais processados geram menos desperdícios e resíduos.
- IV. O trabalho com pequenos produtores contribui para viabilizar a circulação de seus produtos, representando uma opção rentável e de responsabilidade social, pois, normalmente, esses produtores estão mais próximos do restaurante, o que diminui as despesas com transporte, além de proporcionar renda a essas famílias.

É correto o que se afirma em

- A** IV, apenas.
- B** I e III, apenas.
- C** II e III, apenas.
- D** I, II e IV, apenas.
- E** I, II, III e IV.

Área livre



QUESTÃO 27

Observe a receita a seguir.

BOLO DE FARINHA DE MILHO

Ingredientes

2 copos de leite integral

2 copos de açúcar

2 copos de farinha de milho

3 ovos

$\frac{3}{4}$ copo de óleo

50 g de queijo meia cura ralado

50 g de coco ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe-o bater por, mais ou menos, 3 minutos. Despeje a mistura em assadeira untada e polvilhada com açúcar ou fubá. Ponha a massa do bolo para assar em forno médio até dourar.

Esse bolo de farinha de milho, dados os ingredientes nele utilizados, pode ser consumido, sem restrição, por pessoas portadoras de

- A** diabetes.
- B** doença celíaca.
- C** alergia a caseína.
- D** alergia a albumina.
- E** intolerância a lactose.

Área livre

QUESTÃO 28

A forma mais adequada de se definir cultura alimentar está associada à compreensão do papel e da importância de determinado insumo dentro da cadeia produtiva local. O entendimento de como ele é produzido, de como é beneficiado e(ou) transformado e de como é servido permite a visão do todo, necessária para a concepção de cultura.

Disponível em: <<http://infood.com.br/gastronomia-nao-e-so-panela/>>. Acesso em: 10 jul. 2018 (adaptado).

Considerando o texto apresentado, avalie as afirmações a seguir.

- I. O controle de estoque em restaurantes é essencial para se evitar o desperdício de alimentos, e um cardápio bem planejado, além de garantir a diversificação dos produtos, minimiza perdas e favorece o melhor uso de ingredientes.
- II. A forma de produzir alimento por meio de uma agricultura sustentável, o processo de manipulação e transformação alimentar por meio de técnicas que garantam não somente a beleza como também a segurança do alimento e a proteção ao valor cultural (hábitos, religião) são tendências gastronômicas atuais.
- III. A gastronomia molecular, ao valorizar a utilização de alimentos peculiares da produção local e familiar, influenciou a tendência da gastronomia atual.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

Área livre

QUESTÃO 29

A Resolução nº 216/2004 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e estabelece procedimentos a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Em relação à edificação e às instalações destinadas aos serviços de alimentação, ambas devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos, facilitando as operações de manutenção e higienização.

Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/>>.
Acesso em: 26 jul. 2018 (adaptado).

Para fins de aplicação da Resolução, avalie as afirmações a seguir.

- I. As caixas de gordura e de esgoto das edificações destinadas aos serviços de alimentação devem ter dimensão compatível ao volume de resíduos e estar localizadas na área de manipulação de alimentos para favorecer o escoamento de líquidos e resíduos e a higienização do ambiente.
- II. As instalações destinadas aos serviços de alimentação devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica e os ralos, quando presentes, devem ser sifonados; nas grelhas, deve haver dispositivo que permita seu fechamento.
- III. As portas da área de preparação de alimentos devem ser equipadas com mecanismo que assegure o seu fechamento automático e as aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

QUESTÃO 30

A alimentação sempre foi tema muito presente desde os primórdios da experiência humana, e os espaços para sua realização passaram por constantes transformações ao longo dos milênios. A forma social de se alimentar, seja em casa, em refeitórios industriais ou em restaurantes, envolve aspectos importantes que devem ser considerados numa análise histórica, como, por exemplo, o estudo das diversas estruturas onde eram preparadas e servidas as refeições para uma coletividade.

MONTEIRO, R. Z. **Cozinhas profissionais**. São Paulo: Editora Senac, 2013 (adaptado).

Considerando o tema tratado no texto, assinale a opção em que há correta correspondência entre o profissional de cozinha e a atividade pela qual é responsável.

- A** *Entremetier* – preparação de frios, entradas e saladas.
- B** *Saucier* – elaboração de todos os fundos, *fumets* e molhos.
- C** *Garde manger* – preparação de risotos e massas, e outras guarnições em geral.
- D** *Toungant* – preparação das sopas, bem como de tudo que não seja carne ou peixe.
- E** *Rôtissier* – substituição dos demais membros da equipe, alternando com eles nas diferentes praças.

Área livre



QUESTÃO 31

Uma maneira de diminuir os riscos de implantação em negócios no mercado *food service* é por meio de um plano de negócios, que é um exercício de planejamento da criação de um empreendimento. É um instrumento que contém a caracterização do negócio, sua forma de operar, suas estratégias, seu plano para conquistar uma fatia do mercado e as projeções de despesas, receitas e resultados financeiros. Nele, estão documentadas todas as etapas de planejamento de um negócio: a oportunidade de mercado detectada, o planejamento estratégico, a análise de mercado, o desenvolvimento do plano de marketing, a estrutura de operações e as projeções financeiras.

SALIM, C. S. et al. **Construindo planos de negócios**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

Considerando a aplicabilidade do plano de negócios à área de Gastronomia, avalie as afirmações a seguir.

- I. O plano de negócios é impactado pelo planejamento do ponto (local) e pela oferta de produtos, sendo que a pesquisa com público-alvo para definir o cardápio deve ser feita após instalado o estabelecimento.
- II. A forma de operação do negócio é especificação básica do plano de negócios de um estabelecimento de *food service*, devendo estar definidos o modelo de atendimento, o fluxo de produção, o estoque e a estrutura financeira.
- III. O plano de negócios é uma forma de se conhecerem os clientes, os concorrentes, os fornecedores e o ambiente em que a empresa vai atuar, permitindo determinar se o negócio é realmente viável.
- IV. A constituição da empresa, sendo uma fase que envolve trâmites burocráticos em vários órgãos governamentais, deve ser realizada após a construção do plano de negócios, pois foge ao escopo desse documento.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** II e III.
- C** III e IV.
- D** I, II e IV.
- E** I, III e IV.

QUESTÃO 32

A estrutura administrativa do setor de *food service* requer profissionais especializados, que administrem com cortesia e visem à eficiência nos serviços prestados, compondo corretamente a equipe, de modo a atender à demanda e ao público, montando um organograma compatível com o negócio.

Considerando a importância do trabalho especializado no setor de *food service*, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os *commis* são subordinados aos garçons, que, por sua vez, são subordinados ao *maître* e este, ao chefe de fila.
- II. A elaboração de plano de trabalho com a respectiva distribuição de mesas a serem atendidas por um garçom é de responsabilidade do *maître* e, na sua ausência, é o chefe de fila que designa a operação.
- III. Em um restaurante, o *chef* é o responsável pela preparação dos pratos, enquanto o papel de gerir a equipe fica a cargo do gerente de alimentos e bebidas.
- IV. A brigada de produção é liderada pelo *chef* de cozinha, que pode contar com os *chefs* das respectivas praças como, por exemplo, o *aboyeur* e o *garde manger*.
- V. O *sous-chef* é o encarregado pela liderança de uma praça, indicada pelo *chef* de cozinha.

É correto apenas que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e III.
- C** II e IV.
- D** III e V.
- E** IV e V.

Área livre

QUESTÃO 33

A demanda por produtos diferenciados tem estimulado algumas padarias a utilizarem uma forma não usual de produção de pães, a fermentação natural, que é realizada a partir do fermento chamado *levain*, uma mistura de água e trigo cultivada periodicamente. A adoção dessa técnica resgata práticas ancestrais de preparação do pão.

Acerca da produção de pães pelo processo de fermentação natural, avalie as afirmações a seguir.

- I. Um pão produzido por meio de fermentação natural apresenta aromas e sabores mais intensos, além de a textura da casca ser mais crocante que os pães produzidos por meio da fermentação comumente utilizada nas padarias.
- II. O processo de fermentação natural permite bastante flexibilidade e agilidade aos trabalhos na padaria, pois consiste em um método indireto e rápido.
- III. A formação de ácidos no processo de fermentação natural inibe a proliferação de bolores e retarda a deterioração do pão.
- IV. O pão produzido por meio de fermentação natural, a despeito de seus aspectos sensoriais, apresenta baixa digestibilidade, dada a complexidade da rede de glúten e fibras.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e III.
- C** III e IV.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.

Área livre

QUESTÃO 34

No último relatório da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) sobre segurança alimentar, o Brasil se manteve fora do Mapa da Fome, com o índice de subnutrição abaixo de 2,5% da população. Apesar disso, o país perde 41 mil toneladas de alimentos por dia. A perda ocorre no transporte sem cuidado, no armazenamento impróprio, por problemas de refrigeração e conserva, no descarte de itens que ainda poderiam ser consumidos e também no consumo excessivo.

Fome e desperdício de comida preocupam cada vez mais, dizem especialistas. Jornal O Estado de São Paulo, 20 Setembro 2017.
Disponível em: < <https://sustentabilidade.estadao.com.br>>.
Acesso em: 18 jul. 2018 (adaptado).

Nesse contexto, avalie as afirmações a seguir.

- I. O aproveitamento de partes comestíveis não utilizadas ou subutilizadas de certos alimentos, como sementes, cascas, caules, raízes e folhas, é uma forma de reduzir desperdícios.
- II. Para alcançar a democratização do acesso ao alimento, as plantações devem ter escala comercial e contar com tecnologias especializadas que aumentem a produtividade e a aceitabilidade dos itens pelos brasileiros.
- III. O consumo de plantas alimentícias não-convencionais (PANC), geralmente alimentos locais nativos, silvestres ou espontâneos, representa um importante fator de democratização do acesso ao alimento.

É correto o que se afirma em

- A** II, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** I e III, apenas.
- E** I, II e III.

Área livre



QUESTÃO 35

O feijão é considerado por muitos o símbolo da culinária brasileira e parte de nossa identidade cultural. É um dos componentes mais tradicionais da dieta dos brasileiros, junto com o arroz, tendo também diversas possibilidades de aplicação como ingrediente de receitas típicas brasileiras ou em receitas adaptadas de outros povos. Há muitos gêneros de feijão, dentre os quais várias espécies são exploradas economicamente.

REIFSCHNEIDER, F. J. B. et al. **Uma pitada de biodiversidade na mesa dos brasileiros**. 1. ed. Brasília, DF, 2015 (adaptado).

Considerando as produções culinárias da cozinha brasileira em que se utiliza o feijão, assinale a opção em que são apresentados os tipos de feijão tradicionalmente utilizados no preparo, respectivamente, da feijoada, do acarajé, da dobradinha e do baião de dois.

- A** Feijão-fradinho, feijão preto, feijão branco e feijão de corda.
- B** Feijão carioca, feijão preto, feijão-fradinho e feijão *azuki*.
- C** Feijão preto, feijão-fradinho, feijão branco e feijão de corda.
- D** Feijão carioca, feijão de corda, feijão-fradinho e feijão branco.
- E** Feijão preto, feijão branco, feijão-fradinho e feijão *azuki*.

Área livre

QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO DA PROVA

As questões abaixo visam levantar sua opinião sobre a qualidade e a adequação da prova que você acabou de realizar.
Assinale as alternativas correspondentes à sua opinião nos espaços apropriados do Caderno de Respostas.

QUESTÃO 1

Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?

- A** Muito fácil.
- B** Fácil.
- C** Médio.
- D** Difícil.
- E** Muito difícil.

QUESTÃO 2

Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico?

- A** Muito fácil.
- B** Fácil.
- C** Médio.
- D** Difícil.
- E** Muito difícil.

QUESTÃO 3

Considerando a extensão da prova, em relação ao tempo total, você considera que a prova foi

- A** muito longa.
- B** longa.
- C** adequada.
- D** curta.
- E** muito curta.

QUESTÃO 4

Os enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos?

- A** Sim, todos.
- B** Sim, a maioria.
- C** Apenas cerca da metade.
- D** Poucos.
- E** Não, nenhum.

QUESTÃO 5

Os enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos?

- A** Sim, todos.
- B** Sim, a maioria.
- C** Apenas cerca da metade.
- D** Poucos.
- E** Não, nenhum.

QUESTÃO 6

As informações/instruções fornecidas para a resolução das questões foram suficientes para resolvê-las?

- A** Sim, até excessivas.
- B** Sim, em todas elas.
- C** Sim, na maioria delas.
- D** Sim, somente em algumas.
- E** Não, em nenhuma delas.

QUESTÃO 7

Você se deparou com alguma dificuldade ao responder à prova. Qual?

- A** Desconhecimento do conteúdo.
- B** Forma diferente de abordagem do conteúdo.
- C** Espaço insuficiente para responder às questões.
- D** Falta de motivação para fazer a prova.
- E** Não tive qualquer tipo de dificuldade para responder à prova.

QUESTÃO 8

Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que

- A** não estudou ainda a maioria desses conteúdos.
- B** estudou alguns desses conteúdos, mas não os aprendeu.
- C** estudou a maioria desses conteúdos, mas não os aprendeu.
- D** estudou e aprendeu muitos desses conteúdos.
- E** estudou e aprendeu todos esses conteúdos.

QUESTÃO 9

Qual foi o tempo gasto por você para concluir a prova?

- A** Menos de uma hora.
- B** Entre uma e duas horas.
- C** Entre duas e três horas.
- D** Entre três e quatro horas.
- E** Quatro horas, e não consegui terminar.



Sinaes
Sistema Nacional de Avaliação da
Educação Superior

enade2018

INEP

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

GOVERNO
FEDERAL

19

**ANEXO VIII PADRÃO DE RESPOSTA
QUESTÕES DISCURSIVAS E GABARITO
DEFINITIVO DAS QUESTÕES OBJETIVAS –
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Padrões de resposta – CST EM GASTRONOMIA

QUESTÃO DISCURSIVA 01



Disponível em: <<https://www.nexojournal.com.br/expresso/2018/03/21/Caso-Marielle-completa-uma-semana.-O-que-se-sabe-sobre-o-crime>>.

Acesso em: 27 jun. 2018 (adaptado).

TEXTO 1

Conforme relatório da organização de defesa dos direitos humanos Anistia Internacional, em 2017, entre 159 países, o Brasil apresentou o maior número de assassinatos de diversos grupos de pessoas, como jovens negros do sexo masculino, pessoas LGBTI+, defensoras e defensores de direitos humanos, grupos ligados à defesa da terra, populações tradicionais e policiais.

Disponível em: <<https://anistia.org.br/noticias/brasil-lidera-numero-de-assassinatos-de-diversos-grupos-de-pessoas-em-2017-aponta-anistia-internacional-em-novo-relatorio/>>. Acesso em: 27 jun. 2018 (adaptado).

TEXTO 2

Negra, mulher, mãe solteira, bissexual, moradora de favela, aluna da primeira turma do pré-vestibular comunitário da Maré, graduou-se em ciências sociais e realizou mestrado em administração pública. Sua vida fora construída na luta contra todas as estatísticas que fazem a morte, a prisão e a pobreza os destinos mais prováveis para as mulheres e os jovens pretos e pardos neste país.

Um grande mérito pessoal, sem dúvida. Mas Marielle era inteligente demais para deixar-se iludir por uma ideia de meritocracia que ignora as estatísticas, faz que não vê as desigualdades sociais e desconsidera que as pessoas não começam todas do mesmo patamar.

Disponível em: <https://brasil.elpais.com/brasil/2018/03/19/opinion/1521476455_299821.html>. Acesso em: 12 set. 2018 (adaptado).

TEXTO 3

Logo após o assassinato da vereadora Marielle Franco, ocorrido no Rio de Janeiro, em 2018, os compartilhamentos nas redes sociais lançaram, em nível internacional, uma personagem política que, mesmo tendo sido uma das mais votadas na capital carioca, não tinha espaço privilegiado na agenda. Durante a primeira quinzena de março, a coleta de publicações em que se mencionava “Marielle Franco” totalizou mais de 3 milhões e meio de *tweets*. As manifestações expressavam, principalmente, reações de apoio, marcadas por *hashtags* (palavras-chave) como #mariellepresente, #justicaparamarielle, #somostodosmarielle, #mariellelive, mas também circulavam informações falsas que associavam a vereadora a atos ilícitos e mensagens que relativizavam o seu assassinato em função de sua atuação política em favor dos direitos humanos.

Disponível em: <<http://www.labic.net/blog/marielle-presente-mapa-de-tweets-publicados/>>. Acesso em: 12 set. 2018 (adaptado).

A partir das informações apresentadas, redija um texto que aborde os seguintes aspectos:

- o tensionamento entre a defesa dos Direitos Humanos realizada por Marielle Franco e a produção de notícias falsas após o assassinato da vereadora;
- os prejuízos da produção de notícias falsas para a sociedade democrática.

(valor: 10,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

O estudante deve articular as ideias apresentadas na foto e nos textos 1, 2 e 3. Desse modo, deve relacionar a defesa dos Direitos Humanos no Brasil à disputa de narrativas que se constituíram publicamente, nas redes e nas ruas, a respeito do assassinato de Marielle Franco, envolvendo a produção de uma série de notícias falsas a respeito da vereadora.

De um lado, defendeu-se a ideia da execução da vereadora, em função de sua atuação política como tentativa de silenciamento, desencorajamento e desmobilização dos defensores dos Direitos Humanos. De outro lado, reações de fundo depreciativo tentaram desacreditá-la com ataques à sua imagem e à sua reputação e, até mesmo, culpabilizá-la e relativizar o seu assassinato, acentuando que, no Brasil, a própria noção de defesa dos Direitos Humanos está em disputa e tem sido vista, por uma parcela da sociedade, de forma pejorativa. Tais aspectos revelam que a atuação política de Marielle Franco impactou consistentemente a compreensão das duas visões sobre seu assassinato, o que foi estimulado pela produção das notícias falsas a respeito de sua pessoa.

A política, em uma sociedade democrática, se produz e se constitui no debate de opiniões e de ideias e na disputa legítima de interesses. A produção de notícias falsas ou manipuladas, sem compromisso com a realidade, influencia o debate público de forma negativa, independentemente de seu teor. Por essa razão, pode ser compreendida como um

risco à democracia, pois o fenômeno emerge do interesse de alguns grupos em manipular a opinião dos cidadãos, enviesando o debate público sobre determinado tema. Tal manipulação é incompatível com sociedades democráticas.

QUESTÃO DISCURSIVA 02

TEXTO 1

O Museu Nacional do Rio de Janeiro talvez fosse o lugar mais importante do Brasil dado o seu valor como patrimônio cultural e histórico não só brasileiro, mas mundial. O incêndio ocorrido no início de setembro de 2018 destruiu o lugar que era o símbolo da gênese do país como nação independente e continha um acervo inestimável, não só do ponto de vista da história da cultura e da natureza brasileiras, mas também do acervo de peças de significado mundial.

O Museu Nacional abrigava vários departamentos da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Era um museu de exposição, mas também de pesquisa. A biblioteca de Antropologia, que devia ter uns 200 mil títulos e era um instrumento de trabalho fundamental para a pesquisa de vários docentes, foi construída ao longo de 50 anos, e perdeu-se. Parte pode ser recuperada, mas os fósseis, os insetos, as coleções de estudo, são insubstituíveis.

Outra perda incalculável refere-se ao material do acervo relativo a povos que foram destruídos pelo colonialismo europeu e que estavam ali como testemunhas mudas da história da invasão da América.

Disponível em: <<https://www.publico.pt/2018/09/04/culturaipilon/entrevista/eduardo-viveiros-de-castro-gostaria-que-o-museu-nacional-permanecesse-como-ruina-memoria-das-coisas-mortas-1843021>>. Acesso em: 10 set. 2018 (adaptado).

TEXTO 2

Ao consumir parte significativa do acervo de 20 milhões de peças da instituição, o incêndio arrasou também anos de trabalho e afetou, de forma irremediável, a pesquisa, com impactos na ciência brasileira e internacional. Segundo uma pesquisadora dessa instituição, apesar de o foco muitas vezes permanecer na perda do passado, quando perdemos um acervo que era usado para fazer pesquisa, perdemos também o futuro.

Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/>>. Acesso em: 10 set. 2018 (adaptado).

Considerando os trechos apresentados, redija um texto a respeito da importância dos museus para a sociedade contemporânea sob o ponto de vista da memória e das perspectivas de futuro, abordando três aspectos da função social dessas instituições. (valor: 10,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

Em seu texto, o estudante deve apresentar argumentos que sustentem a importância dos museus para a sociedade contemporânea, considerando três dos seguintes eixos argumentativos:

1. Preservação de memória e políticas da identidade. A identidade de um povo depende da memória. Resguardar a memória de grupos sociais, como, por exemplo, a proteção das memórias dos povos tradicionais, indígenas e quilombolas, é condição indispensável para que possam ser reconhecidos em suas particularidades; os museus podem servir como referência para a sociedade em que estão inseridos. Espaços museológicos contribuem para o acesso e a democratização da memória. A cultura material pode ajudar a reconstituir trajetórias de grupos sociais.
2. Educação e Cultura. Os museus oferecem acesso a informações, conhecimentos e bens culturais a públicos de diferentes esferas da vida social. São espaços que podem propiciar a ampliação do campo de percepção para a construção de outros entendimentos sobre o mundo. Por meio de exposições para a sociedade, podem oferecer ao público possibilidades diversas de se conhecer a história de grupos, de territórios, da natureza, de

arte, a depender do tipo de acervo que coleciona. Desse modo, pode fomentar, por meio de atividades pedagógicas, educacionais ou mesmo de lazer, práticas reflexivas sobre o patrimônio cultural.

3. Produção de pesquisas e de conhecimentos

3.1. As informações sobre os diversos grupos sociais possibilitam produzir conhecimento sobre diferentes modos humanos de existir, recriar a própria história da humanidade e pensar diversos futuros possíveis.

3.2. O acervo de museus preserva e disponibiliza material biológico, registros geológicos e informações catalogadas para realização de pesquisas. Nesse sentido, podem ser considerados espaços de preservação de patrimônio natural.

3.3. O conhecimento exposto em museus é reflexo da pesquisa feita na instituição, que também é comunicada a outro público pelos artigos em periódicos científicos.

4. Turismo e impacto cultural e econômico.

A relação entre museu e atividades ligadas ao turismo, considerando o impacto cultural e econômico da região. Os visitantes integram a ida ao museu como parte de uma atividade turística, mas também cultural, na medida em que tomam conhecimento sobre a cultura e a história de determinados grupos, sociedades e países.

O padrão de resposta utilizado na avaliação das questões discursivas de Formação Geral considerou aspectos relevantes ao bom desempenho linguístico como competências distintas, de modo a permitir um mapeamento detalhado do domínio dos recursos disponíveis na Língua Portuguesa para a comunicação escrita formal: a) ortográficos; b) textuais; c) morfosintáticos; e d) vocabulares.

Com base nesse objetivo, são avaliados os seguintes aspectos:

a) Respeito às convenções ortográficas da norma-padrão da Língua Portuguesa

Esta competência envolve:	- domínio das regras de acentuação gráfica; - domínio da grafia padrão das palavras (com ausência de abreviaturas próprias da linguagem da internet), de acordo com as convenções estabelecidas pela legislação em vigor e consubstanciadas no Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa.
Espera-se que o participante:	- grafe corretamente as palavras; - respeite as regras de acentuação gráfica; - empregue maiúsculas em início de frase, em nomes próprios de pessoas, lugares ou instituições; - não utilize abreviações como p/, vc, tb, pra, pq, tá, né, usadas muitas vezes em escrita informal e na internet; - obedeça às regras de separação de sílabas no final da linha.
Observações	- Palavras em língua estrangeira não devem ser penalizadas do ponto de vista ortográfico. - O último acordo ortográfico será obrigatório para a avaliação dos aspectos ortográficos. - Os textos grafados integralmente em caixa alta não serão penalizados em aspectos ortográficos, já que não seria possível distinguir alguma marcação especial para as letras em início de frase.

b) Estruturação textual condizente com o gênero solicitado e com o modo de organização textual expositivo adequado ao gênero

Esta competência envolve:	▪ estruturação sintática condizente com o padrão da modalidade escrita formal da língua portuguesa de modo a garantir a clareza necessária; ▪ distribuição do conteúdo do texto em parágrafos, de modo a garantir a sua organização temática; ▪ utilização de operadores discursivos que contribuam para a progressão temática do texto, estabelecendo relações lógicas entre as ideias apresentadas, tanto do ponto de vista intrafrasal, como do interfrasal; ▪ utilização de procedimentos de referência lexical e pronominal que permitam a retomada de referentes textuais; ▪ utilização de sinais de pontuação que contribuam para a organização lógica da frase e do texto; ▪ inteligibilidade relacionada ao atendimento das exigências de estruturação textual.
Espera-se que o participante:	▪ recorra a procedimentos linguísticos para organizar seu texto, permitindo o encadeamento lógico entre suas partes de forma a garantir a progressão e a coerência textuais.
	Isso significa que os seguintes procedimentos devem ser considerados inadequados e penalizados na correção: • utilização inadequada dos sinais de pontuação, desrespeitando regras como: não separar sujeito, verbo, objeto direto e indireto por vírgula, a não ser para intercalar uma informação, que deve vir marcada por uma vírgula no início e outra no final; empregar a vírgula para isolar orações adverbiais deslocadas da posição padrão; empregar a vírgula para isolar orações adjetivas explicativas; utilizar a vírgula para separar palavras em enumerações; colocar sempre o ponto no final da frase; utilizar o ponto em palavras abreviadas. • elaboração de frases fragmentadas que comprometam a estrutura lógico-gramatical do texto; • sequência justaposta de ideias sem encaixamentos sintáticos, reproduzindo hábitos da oralidade; • elaboração de frase com apenas oração subordinada, sem oração principal; • emprego equivocado ou não utilização de conector (preposição, conjunção, alguns advérbios e locuções adverbiais), comprometendo a expressão da relação lógica entre duas ideias, com prejuízo da clareza do texto; • repetição ou substituição inadequada de palavras sem se valer dos recursos oferecidos pela língua (pronomes, advérbios, artigos, sinônimos).
Observações	▪ A inteligibilidade relacionada ao atendimento das exigências de estruturação textual será avaliada na segunda competência (relativa aos aspectos textuais). ▪ Penalizar incoerência sintática na competência 2. ▪ Texto com parágrafos independentes (o primeiro discute o problema e depois entram as propostas, sem conexão): a) atribuir 2 em aspectos textuais se não houver mais problemas b) atribuir 1 em aspectos textuais se houver outros problemas estruturais

c) Domínio dos diferentes aspectos morfossintáticos próprios da modalidade escrita formal da Língua Portuguesa

Esta competência envolve:	▪ concordância nominal e verbal; ▪ regência nominal e verbal; ▪ flexão nominal e verbal; ▪ correlação entre modos e tempos verbais no período; ▪ colocação pronominal.
Espera-se que o participante:	▪ flexione o verbo para estabelecer concordância de número com o sujeito da frase; ▪ flexione o artigo, o adjetivo e o pronome para concordar em número e em gênero com o substantivo a que se referem; ▪ observe a regência nominal e a verbal, utilizando a preposição adequada depois de um substantivo, um verbo ou um adjetivo; ▪ empregue adequadamente o acento grave indicador da crase entre uma preposição e um artigo (a+a); ▪ obedeça às regras de colocação pronominal (próclise e ênclise), distintas dos hábitos da oralidade ou da escrita informal (exigência de próclise com termo atrator, não exigência de que o pronome oblíquo se ligue ao verbo auxiliar por meio de hífen); ▪ flexione adequadamente verbos, substantivos, adjetivos e pronomes no que diz respeito à expressão das categorias gramaticais; ▪ flexione os verbos para expressar a correlação de modo e tempo nas estruturas subordinadas.
Observações	▪ Os desvios morfossintáticos relacionados aos problemas de caligrafia (-a/-o, -s, -r) não serão considerados (observar no restante do texto se a alteração da caligrafia é recorrente).

Com base nesses critérios, são considerados como desvios de caráter morfossintático:

- Eliminação da marca de infinitivo (-r-) e substituição por acento agudo ou ausência total de marca do infinitivo.
- Confusão entre “ão” e “am” nas formas verbais.
- Confusão entre “há” e “a”.
- Uso de hífen para separar pronome átono – tanto uso indevido quanto omissão (ex: “esperasse”, em lugar de “espera-se”; “falar-mos”, no lugar de “falarmos”).
- Uso de “esta” no lugar de “está”; uso de “mais” no lugar de “mas”; e uso de “e” no lugar de “é”.
- Verbos “ter” e “vir” que, na terceira pessoa do plural, não apresentarem o acento circunflexo, serão penalizados como desvio de concordância, em aspectos morfossintáticos.
- Emprego inadequado do relativo “onde”.
- Emprego do pronome relativo “que” sem a necessária preposição (desvio de regência).

- Ausência da crase obrigatória ou presença indevida (desvio de regência).

d) Seleção vocabular adequada à modalidade escrita formal da Língua Portuguesa, exigida pela situação comunicativa.

Esta competência envolve:	▪ precisão na utilização do vocabulário relacionado ao tema da questão; ▪ ausência de marcas de oralidade, como termos de sentido muito genérico (“coisa”, “negócio”, “você”, “a gente”) e termos de registros mais informais (como gírias, jargões, frases feitas, ditados populares, termos regionais) – penalizar o aparecimento da palavra “perca” como uso não padrão.
Espera-se que o participante:	▪ respeite a adequação vocabular, não usando gírias ou expressões coloquiais; ▪ evite repetição desnecessária de palavras; ▪ utilize um vocabulário mais formal, como solicitado por um texto dessa natureza.
Observações:	▪ Penalizar incoerência e imprecisão vocabulares na competência 3.

QUESTÃO DISCURSIVA 03

Um *chef* de cozinha foi contratado para preparar um churrasco com acompanhamentos, sobremesas e bebidas para 200 pessoas. No dia anterior ao evento, pela manhã, ele foi primeiro ao açougue comprar todas as carnes, tendo escolhido os seguintes cortes: picanha maturada, cupim, costelinha suína, pernil de cordeiro, asinha e coração de frango, linguiça suína, além de queijo provolone e pão com alho. Logo após a saída do açougue, ele comprou os ingredientes para os acompanhamentos: mandioca cozida, farofa de cebola, vinagrete e salada de batata. Em seguida, passou na distribuidora de bebidas e no supermercado para realizar a compra dos demais ingredientes. No fim do dia, depois de todas as compras realizadas, com o carro já cheio, o *chef* descarregou-as no local do evento. Para iniciar o pré-preparo do churrasco, como a linguiça suína, a asinha e o coração de frango estavam congelados, ele retirou os produtos da embalagem e os deixou descansar em uma bacia com água em cima da pia, para, no dia seguinte, já estarem descongelados. Na manhã seguinte, os acompanhamentos e a torta alemã foram produzidos na cozinha e as carnes foram preparadas na área da churrasqueira. Todos os temperos foram cortados em tábua de madeira para fazer a marinada das asinhas e do coração de frango. Logo em seguida, as carnes foram fatiadas e armazenadas em uma vasilha de plástico coberta com pano de prato e colocadas na bancada ao lado da churrasqueira. O abacaxi foi descascado, cortado em cubos médios e espetados e, na hora de assar, foram colocados a canela e o açúcar. Por último, o pão com alho e o queijo provolone foram dispostos em espetinhos e as bebidas colocadas no congelador, junto com a torta alemã e o vinagrete.

Com base no caso apresentado, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Cite três procedimentos realizados pelo *chef* de cozinha durante o pré-preparo e o preparo do churrasco que contrariam as normas de controle higiênico-sanitário. (valor: 5,0 pontos)
- b) Descreva, de acordo com as recomendações da legislação sanitária, três ações que poderiam evitar riscos associados à contaminação dos alimentos usados pelo *chef* de cozinha. (valor: 5,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

a) O estudante deverá citar três entre os seguintes procedimentos do *chef*: deixar as carnes em bacia com água em cima da pia durante a noite; expor os ingredientes perecíveis em temperatura ambiente por um longo período; usar tábua de madeira; manipular todos os temperos, carnes, queijo, pão e abacaxi juntos, o que favorece a contaminação cruzada; armazenar os ingredientes em temperatura ambiente depois do pré-preparo; utilizar pano de prato para cobrir a vasilha de alimentos; favorecer a contaminação cruzada no congelador, armazenando conjuntamente bebidas e alimentos prontos para o consumo; iniciar a compra das mercadorias pelas carnes no açougue.

b) O estudante deverá descrever três das seguintes ações: a última compra deveria ser no açougue, para evitar a exposição das carnes em temperatura ambiente por longo prazo; o descongelamento das carnes deve ser feito em temperatura controlada, a 5°C, ou seja, dentro da geladeira, ou em forno de micro-ondas para o consumo imediato, pois a temperatura ambiente favorece a proliferação de microorganismos; os acompanhamentos e a sobremesa podem ser feitos no mesmo ambiente, desde que em momento diferente, para se evitar contaminação cruzada; não se pode utilizar nada de madeira para a manipulação de alimentos; recomenda-se o uso de placas de polietileno para a manipulação de alimentos; deve-se proceder a higienização das mãos a cada troca de atividade; é proibido o uso de pano de prato na manipulação de alimentos, devido ao risco de contaminação cruzada; os alimentos prontos para o consumo não devem ficar em contato com outros alimentos.

QUESTÃO DISCURSIVA 04

É perfeitamente possível (e desejável) abandonar a divisão sociopolítica de nossa culinária, que só serve à indústria do turismo, redesenhando o território segundo a tipicidade de ingredientes e produtos. Nesse novo mapa, a continuidade territorial artificial (as regiões nomeadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE) é substituída por manchas culinárias descontínuas, porém mais úteis ao conhecimento da diversidade alimentar. Sendo assim, teríamos, de maneira sintética e apenas a título de exemplo: a culinária amazônica, caracterizada pelo uso amplo da mandioca e seus derivados (farinhas variadas e tucupi), além das frutas, peixes de rio e outros produtos da floresta.

DÓRIA, C. A. *Formação da culinária brasileira*: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014 (adaptado).

O autor indica que não há uma regularidade na ocorrência e uso dos ingredientes no território do país, não respeitando o recorte político estadual e/ou regional, estabelecido pelo IBGE. Assim, sugere uma nova proposta de regionalização da culinária brasileira e também de uma nova territorialidade que associe e respeite ingredientes, cultivos e processos tradicionais pelos quais os insumos são submetidos para que sejam consumidos, com ênfase para a região amazônica e para a mandioca e seus diversos subprodutos e usos culinários. Esse ingrediente recebe também os nomes de macaxeira e aipim, conforme a região do país. Do mesmo modo, segundo o recorte territorial, o uso desse ingrediente também ganha outros papéis e utilizações culinárias com maior ou menor ênfase.

Considerando as informações apresentadas, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Discorra sobre a importância da mandioca como ingrediente tipicamente brasileiro e sua grande relevância na identidade da culinária tradicional do país. (valor: 3,0 pontos)
- b) Descreva o modo de preparação do tucupi. (valor: 3,0 pontos)
- c) Cite dois outros subprodutos da mandioca, explicando uma possibilidade de uso de cada um deles na culinária brasileira. (valor: 4,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

- a) O estudante deverá discorrer sobre a **importância** da mandioca como **ingrediente** tipicamente brasileiro, abordando qualquer aspecto que chame a atenção para o fato de que a mandioca é consumida nacionalmente, em todas as regiões brasileiras e utilizada como ingrediente em vários pratos típicos. Deve também discorrer sobre a **relevância** da mandioca na **identidade da culinária tradicional** brasileira por ser utilizada pelos indígenas desde antes do descobrimento (base da alimentação dos índios até hoje) e incorporada à culinária nacional em todas as regiões do Brasil.
- b) O estudante deverá descrever que a mandioca brava deve ser descascada, ralada e prensada para que seja extraído o caldo de sua polpa. Esse caldo deverá descansar para que haja a separação, por decantação, do polvilho e do suco. Após a fervura desse último para eliminar o ácido cianídrico, ele deverá fermentar para ser temperado e utilizado como caldo. Resumidamente o estudante poderá destacar somente as etapas de extração do suco e sua fervura para a eliminação de substâncias tóxicas.
- c) O estudante deverá citar dois subprodutos da mandioca, sejam eles a maniva, que é o principal ingrediente da maniçoba, os polvilhos doce e/ou azedo, utilizados para fazer pães de queijo, biscoitos de polvilho, mingaus, espessamento de molhos e outros preparos, a puba ou massa puba, que pode ser utilizada para a elaboração de bolos e doces, as farinhas diversas utilizadas em cuscuzes, pirões, farofas, podendo ser espessantes de várias receitas e preparos. A goma de tapioca também pode ser utilizada para espessar ou para elaborar as massas semelhantes a panquecas a serem recheadas de formas diversas. Há também o sagu, que pode ser saborizado com sucos e molhos diversos, entre outros.

QUESTÃO DISCURSIVA 05

Para o planejamento de um cardápio, deve-se ter o pleno domínio dos ingredientes e custos envolvidos em sua elaboração. Uma importante ferramenta de controle gerencial em empreendimentos gastronômicos é a ficha técnica de preparação.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000 (adaptado).

Considerando essas informações, discorra sobre cinco contribuições da aplicação da ficha técnica de preparação para a gestão de um empreendimento gastronômico. (valor: 10,0 pontos)

PADRÃO DE RESPOSTA

O estudante deverá redigir um texto, mencionando 5 entre as seguintes contribuições da ficha técnica de preparação: facilita o preparo (*mise en place*) do cardápio com melhor compreensão do modo de fazer e da organização; racionaliza a produção com melhor aproveitamento do tempo, pois assegura um processo metódico de preparo (rotina da tarefa); favorece a previsão adequada da mercadoria para o estoque necessário, com melhor utilização de espaço para armazenagem; contribui para o controle do cálculo do custo do alimento, pois serve de indicador para a revisão de estoque, a pesquisa de novos fornecedores, o desenvolvimento de novos produtos, a periodicidade de revisões; contribui para o controle do preço praticado, dando a dimensão para alteração do índice do objetivo, retirada ou substituição do prato, estipulação da periodicidade de revisão dos preços; constitui documento de múltipla utilização e envolve vários departamentos e profissionais; constitui documento gerencial e fiscal, ajuda na contabilidade; assegura o padrão do serviço, mantendo a qualidade, faz com que o cozinheiro conheça todos os alimentos, pesos e medidas e ainda como deverá ser a montagem dos pratos, facilitando a padronização; contribui para a revisão do porcionamento e dos ingredientes, padronizando e facilitando a produção dos pratos; seu uso correto facilita a manutenção e o gerenciamento, auxiliando na padronização, entre outras.

Gabarito definitivo das questões de múltipla escolha

Tecnologia em Gastronomia	
ITEM	GABARITO
1	C
2	A
3	C
4	B
5	E
6	B
7	D
8	E
9	D
10	B
11	E
12	A
13	C
14	E
15	C
16	ANULADA
17	C
18	E
19	D
20	C
21	A
22	D
23	D
24	C
25	E
26	A
27	B
28	C
29	D
30	B
31	B
32	C
33	B
34	D
35	C

ANEXO IX CONCEPÇÃO E ELABORAÇÃO DAS PROVAS DO ENADE

O processo de construção das provas de cada edição do Enade tem início com a elaboração de diretrizes de prova para cada área a ser avaliada e para o componente de Formação Geral, as quais são publicadas pelo Inep em portarias. As diretrizes de prova são elaboradas, sob orientação de servidores da Daes/Inep, pelas Comissões Assessoras do Enade (Comissão Assessora de Formação Geral e Comissões Assessoras de Área) nomeadas pela Presidência do Inep, compostas por professores de Instituições de Educação Superior (IES) públicas e privadas de todas as regiões do País.

Subsidiam a elaboração das diretrizes de prova: as Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação (aprovas ou em fase de aprovação pelo Conselho Nacional de Educação), o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e outros documentos oficiais relevantes (como a legislação profissional, por exemplo). Compõem as diretrizes de prova: as características do perfil profissional do egresso da área, as competências que devem ter sido desenvolvidas pelo egresso durante o curso e os conteúdos curriculares.

A partir das diretrizes de prova, as Comissões Assessoras do Enade, sob a orientação dos servidores da Daes/Inep, constroem a matriz de prova, em que cada item é definido a partir da articulação entre uma característica de perfil, uma competência e até três conteúdos. O quadro IX.1 apresenta a definição dos três elementos: i) perfil; ii) competências, e; iii) conteúdos.

Quadro IX.1 - Definições de Perfil, Competência e Conteúdo utilizadas no Enade

PERFIL	Conjunto de características esperadas do egresso da Educação Superior, construído na articulação entre uma base teórica e uma prática real, e que contempla a identidade pessoal e a identidade profissional.
COMPETÊNCIA	Mobilização reflexiva e intencional de diferentes recursos (conhecimento, saberes, habilidades, esquemas mentais, afetos, crenças, princípios, funções psicológicas, posturas e outros) necessários para o enfrentamento de uma situação-problema específica.
CONTEÚDO	Conteúdos curriculares estabelecidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação ou pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

Nota: Referencial teórico das definições apresentadas:

Marinho-Araujo, C. M., & Rabelo, M. L. (2015). Avaliação educacional: A abordagem por competências. *Avaliação*, 20(2), 443-466.

Marinho-Araujo, C. M., & Rabelo, M. L. (2016). Avaliação de perfil e de competências dos estudantes da educação superior no Brasil: a matriz de referência nas provas do Enade. *Psicologia, Educação e Cultura*, XX, 9-26.

São apresentados a seguir os cruzamentos de características de perfil, competências e conteúdos que correspondem a cada um dos itens da prova da Componente de Formação Geral, comum a todas as Áreas do Enade 2018.

Nº DA QUESTÃO	ITEM DA MATRIZ
QUESTÃO DISCURSIVA 01	Perfil: humanista e crítico, apoiado em conhecimentos científico, social e cultural, historicamente construídos, que transcendam a área de sua formação; Competência: formular e articular argumentos e contra-argumentos consistentes em situações sociocomunicativas; Conteúdo: Sociodiversidade e multiculturalismo: solidariedade/violência, tolerância/intolerância, inclusão/exclusão, sexualidade, relações de gênero e relações étnico-raciais Ética, democracia e cidadania.
QUESTÃO DISCURSIVA 02	Perfil: humanista e crítico, apoiado em conhecimentos científico, social e cultural, historicamente construídos, que transcendam a área de sua formação; Competência: ler, interpretar e produzir textos com clareza e coerência; Conteúdo: Cultura e arte Educação e Ciência. Ética, democracia e cidadania.
QUESTÃO 01	Perfil: ético e comprometido com as questões sociais, culturais e ambientais; Competência: identificar representações verbais, gráficas e numéricas de um mesmo significado; Conteúdo: Meio ambiente: natureza e intervenção humana Meio ambiente: natureza e intervenção humana.
QUESTÃO 02	Perfil: ético e comprometido com as questões sociais, culturais e ambientais; Competência: buscar soluções viáveis e inovadoras na resolução de situações-problema; Conteúdo: Estado, sociedade e trabalho Sociodiversidade e multiculturalismo: solidariedade/violência, tolerância/intolerância, inclusão/exclusão, sexualidade, relações de gênero e relações étnico-raciais.
QUESTÃO 03	Perfil: humanista e crítico, apoiado em conhecimentos científico, social e cultural, historicamente construídos, que transcendam a área de sua formação; Competência: fazer escolhas éticas e responsabilizar-se por suas consequências; Conteúdo: Cultura e arte Tecnologia e inovação.
QUESTÃO 04	Perfil: proativo, solidário, autônomo e consciente na tomada de decisões, considerando o contexto situacional; Competência: planejar e elaborar projetos de ação e intervenção a partir da análise de necessidades, de forma coerente, em contextos diversos; Conteúdo: Ética, democracia e cidadania Processos de globalização e política internacional.
QUESTÃO 05	Perfil: protagonista do saber, com visão do mundo em sua diversidade para práticas de multiletramentos, voltadas para o exercício da cidadania; Competência: compreender as linguagens e suas respectivas variações como expressão das diferentes manifestações étnicoculturais; Conteúdo: Cultura e arte Sociodiversidade e multiculturalismo: solidariedade/violência, tolerância/intolerância, inclusão/exclusão, sexualidade, relações de gênero e relações étnico-raciais Estado, sociedade e trabalho.

Nº DA QUESTÃO	ITEM DA MATRIZ
QUESTÃO 06	Perfil: colaborativo e propositivo no trabalho em equipes, grupos e redes, atuando com respeito, cooperação, iniciativa e responsabilidade social; Competência: planejar e elaborar projetos de ação e intervenção a partir da análise de necessidades, de forma coerente, em contextos diversos; Conteúdo: Esta do, sociedade e trabalho Ética, democracia e cidadania Sociodiversidade e multiculturalismo: solidariedade/violência, tolerância/intolerância, inclusão/exclusão, sexualidade, relações de gênero e relações étnico-raciais.
QUESTÃO 07	Perfil: colaborativo e propositivo no trabalho em equipes, grupos e redes, atuando com respeito, cooperação, iniciativa e responsabilidade social; Competência: buscar soluções viáveis e inovadoras na resolução de situações-problema; Conteúdo: Meio ambiente: natureza e intervenção humana Educação e Ciência . Tecnologia e inovação.
QUESTÃO 08	Perfil: protagonista do saber, com visão do mundo em sua diversidade para práticas de multiletramentos, voltadas para o exercício da cidadania; Competência: promover diálogo e práticas de convivência, compartilhando saberes e conhecimentos; Conteúdo: Processos de globalização e política internacional Sociodiversidade e multiculturalismo: solidariedade/violência, tolerância/intolerância, inclusão/exclusão, sexualidade, relações de gênero e relações étnico-raciais.

São apresentados a seguir os cruzamentos de características de perfil, competências e conteúdos que correspondem a cada um dos itens da prova da Componente de Conhecimento Específico da área de Tecnologia em Gastronomia do Enade 2018.

Nº DA QUESTÃO	ITEM DA MATRIZ
QUESTÃO DISCURSIVA 03	Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas; Competência: aplicar legislações e normas técnicas relacionadas à atividade profissional; Conteúdo: Segurança dos alimentos Técnicas básicas de cozinha.
QUESTÃO DISCURSIVA 04	Perfil: Sensível a hábitos alimentares e a aspectos histórico-culturais da gastronomia; Competência: preparar alimentos e bebidas, considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais; Conteúdo: História da alimentação e da gastronomia Cozinha brasileira.
QUESTÃO DISCURSIVA 05	Perfil: Assertivo na gestão de negócios e pessoas; Competência: gerenciar e operacionalizar os custos das atividades de produções gastronômicas; Conteúdo: Planejamento de cardápio Plano de negócios, custos e controles, marketing, promoção e vendas em serviços de alimentos e bebidas.
QUESTÃO 09	Perfil: Criativo e com visão sistêmica e empreendedora das diversas etapas e ambientes associados aos serviços de alimentação; Competência: gerenciar e operacionalizar os custos das atividades de produções gastronômicas; Conteúdo: Planejamento de cardápio Plano de negócios, custos e controles, marketing, promoção e vendas em serviços de alimentos e bebidas.
QUESTÃO 10	Perfil: Criativo e com visão sistêmica e empreendedora das diversas etapas e ambientes associados aos serviços de alimentação; Competência: dimensionar, selecionar, capacitar e gerir equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão; Conteúdo: Gestão de pessoas em serviços de alimentos e bebidas.
QUESTÃO 11	Perfil: Criativo e com visão sistêmica e empreendedora das diversas etapas e ambientes associados aos serviços de alimentação; Competência: planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e bebidas em diversos segmentos de mercado; Conteúdo: Planejamento de cardápio Bebidas.
QUESTÃO 12	Perfil: Criativo e com visão sistêmica e empreendedora das diversas etapas e ambientes associados aos serviços de alimentação; Competência: realizar pesquisas de mercado, de tendências e inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional; Conteúdo: Planejamento de cardápio Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas.
QUESTÃO 13	Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas; Competência: identificar, selecionar e utilizar equipamentos e utensílios para a execução das produções gastronômicas, considerando as normas de segurança; Conteúdo: Técnicas básicas de cozinha Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas.

Nº DA QUESTÃO	ITEM DA MATRIZ
QUESTÃO 14	Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas; Competência: planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas; Conteúdo: Planejamento de cardápio Bebidas.
QUESTÃO 15	Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas; Competência: identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas; Conteúdo: Cozinha internacional.
QUESTÃO 16	Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas; Competência: organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança dos alimentos e bebidas; Conteúdo: Técnicas básicas de cozinha.
QUESTÃO 17	Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas; Competência: preparar alimentos e bebidas, considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais; Conteúdo: História da alimentação e da gastronomia Cozinha brasileira.
QUESTÃO 18	Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas; Competência: aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades; Conteúdo: Técnicas de confeitaria Técnicas de panificação.
QUESTÃO 19	Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas; Competência: aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades; Conteúdo: Técnicas básicas de cozinha.
QUESTÃO 20	Perfil: Assertivo na gestão de negócios e pessoas; Competência: elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços; Conteúdo: Tipologia de restaurantes, de eventos e de serviços.
QUESTÃO 21	Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas; Competência: realizar pesquisas de mercado, de tendências e inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional; Conteúdo: Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas.
QUESTÃO 22	Perfil: Crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas; Competência: aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades; Conteúdo: Técnicas básicas de cozinha Fundamentos da nutrição humana.

Nº DA QUESTÃO	ITEM DA MATRIZ
QUESTÃO 23	Perfil: Sensível a hábitos alimentares e a aspectos histórico-culturais da gastronomia; Competência: identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas; Conteúdo: Cozinha internacional.
QUESTÃO 24	Perfil: Sensível a hábitos alimentares e a aspectos histórico-culturais da gastronomia; Competência: aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades; Conteúdo: Cozinhas clássicas: Francesa e Italiana.
QUESTÃO 25	Perfil: Sensível a hábitos alimentares e a aspectos histórico-culturais da gastronomia; Competência: identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas; Conteúdo: História da alimentação e da gastronomia Cozinhas clássicas: Francesa e Italiana.
QUESTÃO 26	Perfil: Responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional; Competência: identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas; Conteúdo: Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas Sustentabilidade na gastronomia.
QUESTÃO 27	Perfil: Responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional; Competência: planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas; Conteúdo: Fundamentos da nutrição humana.
QUESTÃO 28	Perfil: Responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional; Competência: identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas; Conteúdo: Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas Sustentabilidade na gastronomia.
QUESTÃO 29	Perfil: Responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional; Competência: organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança dos alimentos e bebidas; Conteúdo: Segurança dos alimentos.
QUESTÃO 30	Perfil: Assertivo na gestão de negócios e pessoas; Competência: elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços; Conteúdo: Tipologia de restaurantes, de eventos e de serviços Gestão de pessoas em serviços de alimentos e bebidas Cozinhas clássicas: Francesa e Italiana.

Nº DA QUESTÃO	ITEM DA MATRIZ
QUESTÃO 31	Perfil: Assertivo na gestão de negócios e pessoas Competência: planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e bebidas em diversos segmentos de mercado; Conteúdo: Plano de negócios, custos e controles, marketing, promoção e vendas em serviços de alimentos e bebidas.
QUESTÃO 32	Perfil: Assertivo na gestão de negócios e pessoas; Competência: dimensionar, selecionar, capacitar e gerir equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão; Conteúdo: Gestão de pessoas em serviços de alimentos e bebidas.
QUESTÃO 33	Perfil: Assertivo na gestão de negócios e pessoas; Competência: realizar pesquisas de mercado, de tendências e inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional; Conteúdo: Técnicas de panificação.
QUESTÃO 34	Perfil: Comprometido com a ética profissional; Competência: preparar alimentos e bebidas, considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais; Conteúdo: Sustentabilidade na gastronomia Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas.
QUESTÃO 35	Perfil: Comprometido com a ética profissional; Competência: aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades; Conteúdo: Cozinha brasileira.



(CC) BY-NC

VENDA PROIBIDA

