



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

ERIKA VANESSA DOS SANTOS BRITO

**CURSO DE GASTRONOMIA DA UFPB: A PERCEPÇÃO DOS EGRESSOS DE 2016
A 2020**

**JOÃO PESSOA – PB
2022**

ERIKA VANESSA DOS SANTOS BRITO

**CURSO DE GASTRONOMIA DA UFPB: A PERCEPÇÃO DOS EGRESSOS DE 2016
A 2020**

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Ingrid Conceição Dantas Gonçalves

JOÃO PESSOA – PB
2022

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

B862c Brito, Érika Vanessa dos Santos.

CURSO DE GASTRONOMIA DA UFPB: A PERCEPÇÃO DOS
EGRESSOS DE 2016 A 2020 / Érika Vanessa dos Santos

Brito. - João Pessoa, 2022.

26 f. : il.

Orientação: Ingrid Conceição Dantas Gonçalves.

TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Egressos, Gastronomia, UFPB. I. Gonçalves, Ingrid
Conceição Dantas. II. Título.

UFPB/CTDR

ERIKA VANESSA DOS SANTOS BRITO

**CURSO DE GASTRONOMIA DA UFPB: A PERCEPÇÃO DOS EGRESSOS DE 2016
A 2020**

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: 17/06/2022

Banca Examinadora

Prof.^a Dr.^a Ingrid Conceição Dantas Guerra
Departamento de Gastronomia/CTDR/UFPB

Prof. Me. Vitor Hugo Rocha de Vasconcelos
Departamento de Gastronomia/CTDR/UFPB

Dra. Aline Lima de Souza Pontes
Departamento de Gastronomia/CTDR/UFPB

JOÃO PESSOA – PB
2022

RESUMO

O objetivo deste trabalho de conclusão de curso é analisar o perfil dos egressos do curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba entre os anos de 2016 a 2020, por meio do questionário on-line, relatórios disponibilizados pelo Centro de Atendimento ao Estudante e Departamentos (CAED), e dos dados do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA). Foi realizada uma pesquisa de campo, de caráter exploratório. Neste trabalho foram analisados diversos dados dos egressos do curso de Gastronomia da UFPB, tais como sua identificação, informações acadêmicas e informações sobre o curso, remuneração e o vínculo empregatício. A pesquisa mostra que a maioria dos egressos da instituição em questão são do sexo feminino, e que as expectativas em relação à permanência no trabalho em Gastronomia são bem maiores no setor de confeitaria/ pâtisserie que na função de chef de cozinha, onde as expectativas de permanência são medianas. Ainda é possível notar que uma parte considerável dos egressos atuam em outras áreas, como trabalho no serviço público.

Palavras-chave: Egressos, Gastronomia, UFPB.

ABSTRACT

The objective of this course conclusion work is to analyze the profile of the graduates of the Gastronomy course at the Federal University of Paraíba between the years 2016 to 2020, through the online questionnaire, reports made available by the Student Service Center and Departments, and data from the Integrated Academic Activities Management System (SIGAA). An exploratory field research was carried out. In this work, several data from the graduates of the Gastronomy course at UFPB were analyzed, such as their identification, academic information and information about the course, remuneration and employment relationship. The research shows that most of the graduates of the institution in question are female and that the expectations regarding the permanence in the work in Gastronomy are much higher in the confectionery/patisserie area than as a chef, where the permanence expectations are medium . It is still possible to notice that a considerable part of the graduates work in other areas, such as work in the public service.

Keywords: Graduates, Gastronomy, UFPB.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 METODOLOGIA	11
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO	12
4 CONCLUSÃO	23
REFERÊNCIAS	24

1 INTRODUÇÃO

A Gastronomia é uma área considerada um tanto nova em termos de conhecimento, especialmente ao acadêmico. Apenas no final dos anos 1990, que seu ensino se disseminou devido aos cursos superiores. Antes desse período, a formação nessa área se dava por meio do aprendizado empírico nos locais de trabalho ou em escolas técnicas. O principal intuito era fornecer mão de obra qualificada para atender as demandas do mercado de trabalho, principalmente nos setores turismo e hospitalidade. (ROCHA, 2016; ANJOS; CABRAL; HOSTINS, 2017).

No cenário atual, a mídia e os programas televisivos de cunho culinário impulsionaram a gastronomia a outro patamar de destaque. O programa *Masterchef* exibido na TV Bandeirantes desde 2014 é um grande exemplo da midiaticização da gastronomia a nível nacional, exemplo de que a gastronomia pode ser bastante consumida e acessível para todos os que se interessam pelo ramo. As diversas plataformas de streaming, programas de TV e canais especializados em culinária nas redes sociais só cresceram com a grande procura que essa área possibilita. Em João Pessoa, capital do estado da Paraíba, é possível perceber uma grande demanda na área por causa, principalmente, do turismo na região. Dessa forma, é importante que o mercado de trabalho possua mão de obra qualificada para atender essa demanda.

Em 2013, a Universidade Federal da Paraíba (UFPB) iniciou o curso de Bacharelado em Gastronomia no Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR), no Campus I, localizado na capital paraibana. O curso foi transferido do Campus IV (Mamanguape/Rio Tinto), com o objetivo de formar o aluno tanto na área de alimentos quanto na área administrativa (UFPB, 2010).

O curso de nível superior em Gastronomia é oferecido no Brasil por meio de duas titulações: tecnológica e bacharelado. Elas apresentam diferenciações especialmente no currículo do curso. O tecnológico é de curta duração e apresenta uma matriz curricular com disciplinas práticas comumente direcionadas à atuação profissional na cozinha. O curso com esta titulação “dispõe em geral de conhecimentos gerenciais e administrativos para atender a áreas específicas no mercado de trabalho” (SILVA; DOURADO; OLIVEIRA, 2019). A finalidade desta modalidade é, nas palavras de Rubim e Rejowski (2013), oferecer experiências mais práticas aos estudantes, bem como aperfeiçoar as habilidades técnicas relacionadas à cozinha para que sejam inseridos de maneira rápida no mercado de trabalho.

Em consoante com Rocha (2016), enquanto os cursos tecnológicos duram em média dois anos, os cursos de bacharelado em Gastronomia têm duração de quatro anos e procura disponibilizar conhecimentos técnicos e científicos sobre o campo, ao oferecer disciplinas práticas, e matérias que preparam o profissional para gerenciar seu próprio negócio. As diferenças entre esses cursos se dá por meio da articulação entre a teoria e a prática de maneira mais profunda, uma vez que a modalidade bacharelado promove o aumento do sentido da Gastronomia através de uma proposta interdisciplinar e transdisciplinar (BRANDÃO, 2015).

A Universidade Federal da Paraíba oferece o curso de Gastronomia com a titulação ou modalidade em bacharelado, por meio da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) 9.394/96, Resolução nº04/2004 e nº 34/2005 do CONSEPE, com 2.538 horas e o mínimo de 8 períodos letivos, no Projeto Pedagógico do Curso (PPC). Com a nova formulação do PPC, o curso possui atualmente 3.060 horas/ aulas, duração mínima de 08 períodos letivos e duração máxima de 12 períodos letivos. As disciplinas encontram-se distribuídas em três eixos: Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Cultura e Gastronomia, Gestão de Negócios em Gastronomia (UFPB, 2020).

De acordo com Anjos et al. (2017), a modalidade bacharelado permite um foco maior nos estudos relacionados à gestão de empreendimentos, bem como à produção de alimentos e o desenvolvimento de outras habilidades pertinentes ao exercício profissional.

Em relação ao Projeto Pedagógico do curso de gastronomia, Brandão (2021) confirma que

É um dos documentos capazes de apontar distintas versões acerca da Gastronomia no Brasil. A concepção de objetivos, áreas de atuação e, principalmente, do perfil do egresso são indícios dessa configuração científica, principalmente em cursos com vocação e destino para formação de pesquisadores na área.

Assim, o PPC procura estruturar a proposta educacional de um curso, isto é, apresenta as diretrizes que devem ser seguidas por todas as ações de ensino realizadas nas instituições. No entanto, por se tratar da modalidade bacharelado, pode-se inferir que também é importante formar um profissional com

A missão de promover a cultura, a ciência e a própria Educação Gastronômica como bases formativas. [...] além do reconhecimento da cultura brasileira como referencial das práticas dentro do curso, afastando a tendência dominante que privilegia o repertório estrangeiro, traz como inovação o investimento em uma formação que inclui a atuação em docência dentro de seu rol de competências. Este novo projeto expressa abertura para práticas curriculares coerentes com essas mudanças e, portanto, anuncia a possibilidade de se lançar a tendência capaz de delinear as Diretrizes

Curriculares Nacionais para os cursos de Gastronomia na modalidade bacharelado no Brasil, ainda carentes de definição (BRANDÃO, 2018).

Os estudos realizados por Soares, Figueiredo e Sá (2021), sobre os Projetos Pedagógicos dos cursos de bacharelados em Gastronomia no Brasil, apontam para a importância deste documento relacionada também às questões de saúde, associadas à segurança alimentar e nutricional, ao empreendedorismo e ao turismo (NEVES, 2021, p. 46).

O PPC de 2010 direcionou o curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba por 7 a 8 anos. Contudo, o atual currículo foi elaborado, segundo o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) aprovado pelo Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE/UFPB) por meio da Resolução nº23/2020, levando em consideração a demanda e as tendências do mercado gastronômico atual cada vez mais exigente. Também foram adotados como fundamentos as normas propostas pela LDB, Lei nº 9394/96, e a Resolução nº34/2004 do CONSEPE/UFPB.

A Matriz Curricular sustenta-se em diversas áreas do conhecimento, “[...] desenvolvendo o perfil acadêmico e intelectual do aluno e atendendo as possibilidades de ação deste profissional, amplamente requerido pelo mercado de trabalho”. (UFPB, 2010, p. 6). Desse modo, o objetivo do curso e o perfil do egresso é apresentado, respectivamente:

[...]formar profissionais conhecedores da cultura gastronômica e aptos a gerenciar, operacionalizar e aplicar as técnicas gastronômicas na criação, inovação, pesquisa e extensão de alimentos e bebidas valorizando a gastronomia nacional e regional e proporcionando prazer gustativo, além da segurança alimentar (UFPB, 2010, p. 6).

[...] formar bacharéis com sólida formação geral e humanística, com capacidade e aptidão para compreender as questões éticas, científicas e técnicas relacionadas com o planejamento estratégico, a organização e a administração em restaurantes, bares, hotéis, hospitais, buffets, resorts, catering, entre outros. Além disso, o egresso estará apto a assimilação de contínuas e novas informações emergentes do setor gastronômico regional, nacional e internacional (UFPB, 2010, p. 6).

No entanto, a qualificação na área de gastronomia continua pautada nos cursos tecnológicos, pois ainda não há legislação específica para o Curso com a titulação de Bacharelado como ocorre com os demais que seguem as diretrizes curriculares do Ministério da Educação. Isto, partindo do pressuposto de que a formação Bacharelado em Gastronomia é uma atividade recente (BRASIL, 2003).

Todavia, um dos requisitos do Ministério da Educação é que os alunos egressos (já formados) sejam acompanhados após a formatura de modo a subsidiar os cursos de informações

que possam nortear as modificações, proporcionando melhorias e atualizações de forma contínua. Assim, o objetivo desta pesquisa foi avaliar junto ao egresso, informações acadêmicas, bem como sua inserção no mercado de trabalho, como forma de subvencionar o próprio curso.

2 METODOLOGIA

Para este estudo, foi realizada uma pesquisa de campo, de caráter exploratório, adotando um enfoque qualitativo e interpretativo. Entende-se por pesquisa de campo, a busca por informações diretamente do público pesquisado no intuito de reunir um conjunto de dados a serem documentados (GIL, 2002). Assim, este tipo de pesquisa procura interpretar o que foi coletado. O levantamento documental foi realizado pelo portal de periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e pelo Google Acadêmico.

O quantitativo de alunos egressos do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFPB, totalizou 55 alunos, 33 do gênero feminino e 22 do gênero masculino, considerando os formados entre os períodos 2016.2 e 2020.2, sendo o período 2019.2 com maior número de graduados (16) e o período 2016.2 com o menor número (1). Porém, no início da pesquisa foi considerado até o período de 2019.2, totalizando 49 alunos formados, 29 do sexo feminino e 20, do sexo masculino. O número alcançado de respondentes foi de 41. Como instrumento de coleta de dados, foi utilizado um questionário elaborado através da ferramenta de criação de formulários e pesquisas online, *Google Forms*. O questionário apresentava quatro sessões (apresentação, identificação, informações acadêmicas e informações sobre o curso), com 5 questões subjetivas e 19 questões objetivas.

As questões objetivas tinham como finalidade levantar dados sobre informações acadêmicas e relacionadas ao curso concluído, abordando os aspectos organização curricular, corpo docente, formação adquirida para atividade profissional, espaços físicos e recursos, atividades profissionais realizadas durante e após o curso. As questões subjetivas versavam sobre a sua ocupação atual, aspectos socioeconômicos, sugestões de melhoria, aspectos considerados mais úteis e o que levou o respondente a escolher o curso. Para a obtenção dos dados, procurou-se abarcar o maior número possível de alunos formados. Inicialmente, foi solicitada a lista de alunos formados pelo Departamento do Curso de Gastronomia da instituição e, logo em seguida, foi enviado um *e-mail* com o *link* que direcionava ao questionário no *Google Forms*.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entre os períodos 2016.1 e 2020.2, 74,5% dos egressos que concluíram o curso de gastronomia da UFPB, contribuíram para a pesquisa.

Desse número, 48,8% dos egressos não possuíam outra graduação e 51,2% afirmaram possuir outra graduação. Abreu, Sales (2015) estudaram o perfil dos egressos de três instituições e reportaram que na instituição três o perfil do egresso era de pessoas que possuíam outra formação e que estavam estudando Gastronomia por “*hobbie*” ou como uma segunda opção profissional e parte dos egressos que ansiavam por vagas no mercado profissional. Em matéria veiculada na Infomoney (2011), coordenadores de cursos do Brasil afirmaram que o perfil do aluno que buscava cursar gastronomia estava mudando ao longo dos anos, uma vez que no início esses alunos eram pessoas que já atuavam profissionalmente na área e pessoas que possuíam outras graduações e estavam fazendo gastronomia por *hobbie*. Porém, ao longo dos anos, estava aumentando o número de ingressantes que eram concluintes do ensino médio. Esta informação está em consonância com os resultados obtidos neste estudo.

Os egressos foram questionados em relação à formação *stricto sensu*, isto é, pós-graduação que compreende programas de mestrado e doutorado. Os dados obtidos mostraram que dos egressos, 24,4% já cursou ou estava cursando, 53,6% pretende cursar e 21,9% não cursa e nem pretende cursar uma pós *stricto sensu*. No que se refere a pós-graduação *lato sensu*, ou seja, programas que compreendem formações de especialização, 19,5% dos alunos indicaram que cursou ou cursa uma especialização, 78,5% pretendem cursar e apenas um aluno (2,4%) apontou que não pretende cursar especialização.

Os resultados da avaliação dos aspectos relacionados à organização curricular do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba encontram-se estruturados na Tabela 1.

Os egressos foram questionados quanto a distribuição das disciplinas, a carga horária, a adequação dos conteúdos para formação geral, a adequação dos conteúdos para a formação profissional e a qualidade dos estágios. Para todos os itens a maioria dos egressos avaliaram satisfatório.

Tabela 1. Organização Curricular do curso Bacharelado em Gastronomia – UFPB/CTDR

	Bastante satisfatório	Satisfatório	Pouco Satisfatório	Insatisfatório
Distribuição das disciplinas	7,3%	68,2%	21,9%	2,6%
Carga horária das disciplinas	14,6%	63,4%	22,0%	NHR
Equilíbrio na distribuição das disciplinas de formação geral e profissionais	4,9%	48,8%	34,14%	12,1%
Adequação dos conteúdos para formação geral	9,75%	75,6%	9,75%	4,9%
Adequação dos conteúdos e programas para a formação profissional	12,1%	51,21%	24,4%	12,3%
Qualidade dos estágios para a formação profissional	19,5%	46,3%	21,9%	12,3%

Fonte: Dados da pesquisa. *NHR (não houve resposta)

O curso apoia-se em uma formação interdisciplinar, integrando a pesquisa e extensão por meio das bases de Ciências Humanas, Tecnologia e Administração “[...] além de conhecimentos específicos acerca dos alimentos” (UFPB, 2010, p. 6). Essa característica possibilita ao estudante de gastronomia vivenciar as múltiplas vertentes disponíveis no bacharelado em gastronomia.

Inicialmente, e para todos que responderam essa pesquisa, o curso de Bacharelado em Gastronomia oferecido pela UFPB no Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR) era baseado no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) aprovado em 2010.

O PPC é um documento obrigatório para todas as instituições desde a publicação da LDB na década de noventa, e desde então é um dos importantes elementos para que um curso de graduação seja avaliado e aprovado pelo Ministério da Educação do país (MASETTO, 2012).

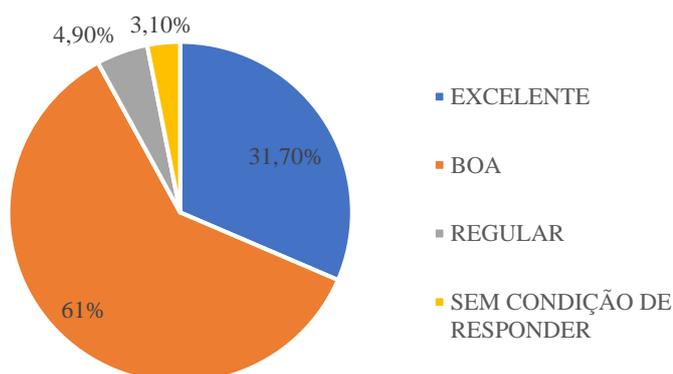
O Projeto do curso toma como justificativa tornar mais popular o acesso aos cursos superiores em Gastronomia, oportunizando o ingresso no Estado através do conhecimento acadêmico. Isso mostra o protagonismo da região Nordeste relacionado à implementação de bacharelados em Gastronomia, revelando um importante fator para fomentar o turismo gastronômico e, conseqüentemente, demandando mais investimentos para a área (BRANDÃO, 2021). Conforme o Projeto da UFPB,

No Brasil, este curso surgiu das diversas mudanças que ocorreram na cozinha, somadas ao avanço tecnológico, ao desenvolvimento da indústria de alimentos, das técnicas de conservação e das mudanças nos costumes alimentares. Com essas mudanças houve a necessidade de profissionais capazes de gerenciar, operacionalizar e criar de forma otimizada, rentável e segura todas as atividades relacionadas ao setor de alimentos e bebidas (UFPB, 2010, p. 4).

Em conformidade com o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), a UFPB criou cursos inéditos para a instituição. O Bacharelado em Gastronomia foi criado em 2010, mas teve início em 2013, no campus IV situado na cidade de Mamanguape, Litoral Norte do Estado da Paraíba. No mesmo local, o Departamento de Gastronomia compartilhava espaço com o Departamento de Hotelaria, ambos relacionados ao setor de hospitalidade (BRANDÃO, 2021).

A pesquisa buscou explorar e, conseqüentemente, avaliar a partir da experiência do egresso, o corpo docente do curso de Bacharelado em Gastronomia oferecido pela UFPB quanto aos aspectos de ensino e o saber da ciência na área e a didática dos docentes quanto ao repasse desse mesmo conhecimento durante as atividades de ensino, pesquisa e extensão (Gráfico 1).

Gráfico 1. Corpo docente – nível de conhecimento

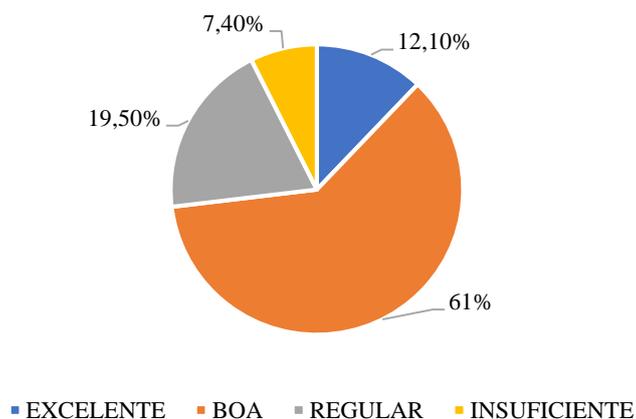


Fonte: Dados da pesquisa

Com relação ao nível de conhecimento do corpo docente presente no curso, 31,7% dos egressos consideraram excelente e 61% boa. O somatório de excelente e bom é de 92,7%. A totalidade dos professores do curso é composta de mestres e doutores nas áreas de gastronomia, ciência e tecnologia de alimentos, administração e áreas afins.

Os egressos também avaliaram os docentes quanto a didática (Gráfico 2). Do total de egressos, 61% consideraram como boa a didática do corpo docente, 19,5% egressos informaram ser regular, 12,1% e 7,4% egressos responderam ser excelente e insuficiente, respectivamente.

Gráfico 2. Corpo docente – didática



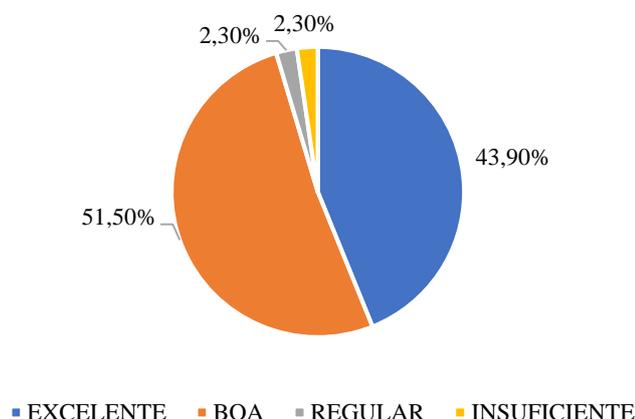
Fonte: Dados da pesquisa

Assim como na Educação Básica, a educação superior deve ser composta por um corpo docente que contribua com o desenvolvimento e aprendizagem dos alunos, pois os professores são responsáveis pela transmissão de conhecimentos e fidelização do processo de ensino-aprendizagem. A didática é um campo de estudo de natureza pedagógica que tem como objetivo nortear os objetivos educativos da prática docente (ALTHAUS, 2009). Assim, como afirma Freire (2004), as práticas educativas devem pautar-se nos saberes necessários para a concretização de tais ações. Os resultados positivos mostram que o nível de conhecimento e a didática de ensino do corpo docente do curso de Gastronomia é eficaz e gera no egresso a sensação de uma boa formação profissional.

No Gráfico 3 estão expressos os resultados da avaliação quanto à formação obtida para o exercício profissional, sendo que 51,5% dos participantes informaram ser boa, 43,9% dos egressos julgaram excelente e apenas 2,3% optou por regular e insuficiente.

Os conteúdos teóricos do curso de bacharelado em Gastronomia da UFPB associam-se aos eixos de Tecnologia, Cultura e Gestão de Negócios (UFPB, 2010). Entretanto, o que é estudado nas universidades também são vulneráveis às influências externas como, por exemplo, a atuação da mídia (NEVES, 2021).

Gráfico 3. Formação obtida – conteúdo teórico para exercício profissional

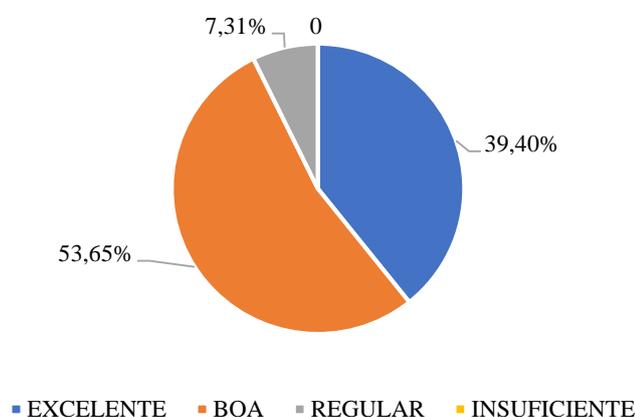


Fonte: Dados da pesquisa

Os cursos de bacharelado em Gastronomia "contam com disciplinas práticas e teóricas ao longo de quatro anos" (ROCHA, 2016). Contudo, nas palavras de Atala e Dória (2008), um chef de cozinha precisa muito mais que um diploma de faculdade. Este profissional precisa conhecer e dominar técnicas necessárias e saber gerenciar uma equipe formada por pessoas que possuem diferentes habilidades, limitações e personalidades, levando em consideração o complexo ambiente e as operações deste trabalho. A palavra "chef" deve, portanto, determinar um profissional capacitado e de vasta experiência e não apenas o produto da formação em si (MINASSE, 2018).

De acordo com o Gráfico 4, 53,65% julgou ser boa e 39,4% excelente a duração do curso na instituição. Apenas 7,31% dos egressos informaram ser regular.

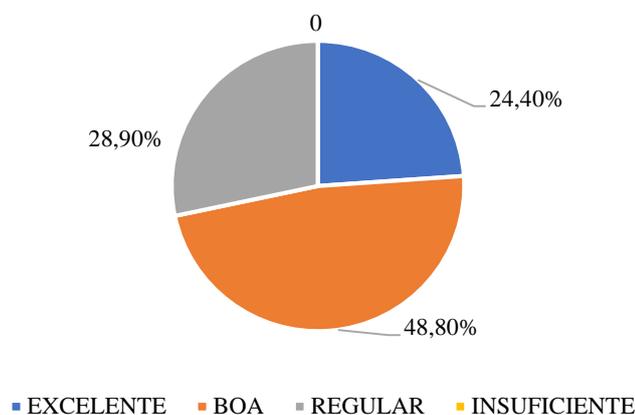
Gráfico 4. Formação obtida – duração do curso para exercício profissional



Fonte: Dados da pesquisa

Em relação à formação adquirida (Gráfico 5) no curso de bacharelado, 48,8% dos egressos consultados informaram ser boa, 28,9% indicou ser regular e 24,4%, excelente.

Gráfico 5. Formação – satisfação com a formação obtida



Fonte: Dados da pesquisa

Em relação ao motivo da escolha do curso de bacharelado em Gastronomia, boa parte dos respondentes informaram que tinham afinidade com a área, pelo sonho profissional e também para adquirir conhecimento científico por trabalhar nesta área. Alguns informaram que optaram pelo bacharelado em Gastronomia na UFPB por ter mais duração e pelas disciplinas ofertadas.

O curso de Bacharelado em Gastronomia possibilita ao estudante enveredar por diversas áreas. Na UFPB, os principais objetivos estão voltados para o ensino, a pesquisa e a extensão. Contudo, o resultado da formação ofertada é encontrada no “perfil do egresso” dos cursos, além do que será determinante em suas práticas. Apesar disso, “o reconhecimento pela área acadêmica da gastronomia como campo de estudos ainda está em construção” (NEVES, 2021).

Ainda sobre o perfil do egresso, Neves (2021) constata em seus estudos que este perfil

Propõe uma formação geral relacionada ao planejamento, organização e administração de negócios em alimentação nos setores regional, nacional e internacional, reafirmando a vocação do curso para a formação de mão de obra para o mercado, confirmando a influência dos cursos tecnológicos, até o momento.

Os egressos também avaliaram os espaços físicos e recursos. Os dados estão apresentados na Tabela 2.

Tabela 2. Espaços Físicos e recursos.

	Muito bom	Bom	Regular	Insuficiente	SCR*
1. Espaço físico disponível para o desenvolvimento do curso	4,9%	7,32%	36,6%	51,22%	-
2. Recursos didático-pedagógicos para o desenvolvimento do curso	2,42%	36,6%	31,71%	29,27%	-
3. Ambiente da biblioteca para os estudos exigidos	31,71%	65,86%	2,42%	NHR**	-
4. Acervo da biblioteca para os estudos exigidos	17,08%	41,47%	34,1%	7,32%	-
5. Espaço físico dos laboratórios para experimentação	2,42%	26,9%	29,27%	41,47%	-
6. Equipamentos e materiais dos laboratórios para experimentação	NHR**	19,6%	41,47%	39,0%	-
7. Laboratórios para estudos e pesquisas	NHR**	31,71%	44%	24,4%	-
8. Recursos da informática para apoiar as atividades dos alunos	9,86%	36,6%	44%	9,86%	-
9. Espaços de convivência	12,2%	22%	26,9%	36,6%	4,9%
10. Área de alimentação	NHR**	12,2%	34,1%	48,8%	4,9%
11. Restaurante Universitário	NHR**	7,32%	14,7%	44%	34,1%

Fonte: Dados da pesquisa. *SCR (sem condições de responder). **NHR (não houve resposta).

De acordo com os resultados, o espaço físico disponível para o desenvolvimento do curso foi avaliado como insuficiente por 21 alunos, enquanto 15 julgaram regular. Apenas três e dois alunos indicaram este item como bom e muito bom, respectivamente.

Os recursos didático-pedagógicos para o desenvolvimento do curso foi avaliado como bom por 15 alunos. Treze alunos julgaram este item regular e 12 insuficiente. Apenas 1 aluno apontou como muito bom.

Em relação ao ambiente da biblioteca do Centro, 27 alunos informaram ser boa para os estudos. Treze alunos julgaram regular e apenas um aluno indicou o ambiente da biblioteca como muito bom para os estudos. Cerca de 17 alunos indicaram ser bom o acervo da biblioteca, enquanto 14 julgaram regular e 7 apontaram ser muito bom.

Enquanto o item Ambiente da biblioteca e seu acervo foi positivamente avaliado, o Espaço físico dos laboratórios para experimentação foi julgado, pela maioria dos egressos (17 alunos), como insuficiente. Doze alunos indicaram como regular e 11 informaram ser bom. Apenas um aluno apontou este item como muito bom.

O item Equipamentos e materiais dos laboratórios para experimentação foi indicado como regular por 17 alunos e insuficiente por 16 alunos. Oito alunos apontaram ser bom os equipamentos e materiais dos laboratórios para experimentação.

Os laboratórios para estudos e pesquisas foram apontados como regulares por 18 alunos e 13 alunos afirmaram ser bom. No entanto, 10 alunos avaliaram ser insuficiente.

O item Recursos da informática para apoiar as atividades dos alunos foi avaliado como regular por 18 egressos, 15 indicaram ser bom, 4 muito bom e 4 insuficiente.

Em relação aos Espaços de convivência, 15 alunos informaram ser insuficientes. Dez alunos apontaram ser regular, 9 disseram ser bom e 5 alunos muito bom. Apenas dois alunos informaram não ter condições de responder a esse item. A área de alimentação foi avaliada como insuficiente por 20 alunos, regular por 14, boa por 5 alunos e 2 informaram não ter condições de responder.

Por fim, o Restaurante Universitário (RU) também foi avaliado como insuficiente (18 alunos). Quatorze alunos não tiveram condições de responder a este item, enquanto 6 apontaram como regular e 3, como bom. Vale salientar que o campus onde se encontra o curso de Gastronomia, no bairro de Mangabeira, não dispõe de um local adequado para as refeições. O RU é instalado no campus I, bairro do Castelo Branco, e para usufruir do ambiente os alunos precisam se locomover até o local, utilizando algum meio de transporte. Infelizmente, muitos estudantes não frequentam o RU devido a distância e escassez do transporte coletivo. Contudo, o campus em que se encontra o curso possui uma grande área onde pode ser instalado um restaurante escola voltado para as práticas do curso de Gastronomia no campus, e atender a comunidade acadêmica local.

Em suma, os espaços físicos disponíveis para o curso não foram avaliados positivamente pelos egressos de 2017 a 2020. Conforme o PPC de 2010, o curso foi implantado em duas etapas. O laboratório utilizado para o “funcionamento das aulas que são essencialmente práticas” (UFPB, 2010, p. 8) também era reservado para os experimentos de outro departamento, ocasionando conflitos para o agendamento das aulas práticas do curso. Além disso, a falta de alguns equipamentos fez com que os alunos criassem improvisos durante as aulas, acarretando em desmotivação e prejudicando o processo de aprendizagem. No entanto, o ambiente da biblioteca e seu acervo foi o melhor espaço avaliado para os estudos.

No projeto de criação do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR) não foi prevista a construção dos Laboratórios Didáticos de Gastronomia, em detrimento do curso ter sido planejado para funcionar em outro campus. Apenas em 2020, durante a pandemia, foram destinados os laboratórios da Escola de Iniciação Científica que foram adaptados, reformados e hoje compõem os quatro Laboratórios do curso (Cozinha quente I, Cozinha Quente II, Cozinha experimental, Panificação e confeitaria), que já estão em funcionamento. Atualmente, há o laboratório “Restaurante Didático e Bebidas”, porém está sendo estruturado e equipado.

Os dados de conclusão estão apresentados na Tabela 3. Os períodos suplementares, apresentados na tabela, são aqueles que foram inseridos como extraordinários em virtude da pandemia, sendo facultativo ao aluno a matrícula em componentes curriculares ofertados. Ficava a critério dos departamentos oferecerem alguns componentes de maneira presencial perante aprovação da Comissão de Biossegurança do Centro do curso, com o objetivo de garantir todas as condições de biossegurança para toda a comunidade acadêmica.

De acordo com os dados, o número de alunos formados é baixo considerando o número total de alunos registrados por período. O número de cancelamentos supera o número de concluídos.

Uma das questões subjetivas do questionário destinado aos egressos diz respeito aos aspectos do curso que foram mais úteis e valiosos para a formação. Uma das respostas mais pontuadas foram a formação teórica e prática e todo o conhecimento adquirido. Além disso, também foi mencionada a atualização das aulas práticas relacionadas ao que o mercado de trabalho pede, os projetos de extensão e monitoria e o apoio dos docentes.

Muitos estudantes da instituição trabalham e estudam ao mesmo tempo. Em relação à vida profissional, o estudo identificou que, enquanto cursava Gastronomia na UFPB, 48,8% dos estudantes exerceu atividade remunerada no setor privado na área gastronômica, 46,3% em estabelecimentos alimentícios, 26,8% exerceu atividade remunerada como autônomo, 12,2% exerceu atividade remunerada no setor público e 12,2% em outras áreas. 14,6% exerceu atividade remunerada fora da área gastronômica, 7,3% na área gastronômica, mas não em estabelecimentos alimentícios e 9,8% com outras atividades.

Menos da metade dos egressos trabalham na área de gastronomia em algum estabelecimento, como autônomo ou desenvolvendo outras atividades no ramo. No questionário, observou-se que 19 informaram trabalhar na área como chef de cozinha ou cozinheiro, como confeitiro(a), padeiro(a), professor(a), consultor(a) ou MEI.

O ingresso no trabalho atual dos estudantes formados se deu por vários tipos de entrada. 9,8% foram por meio de concurso público, 19,5% por indicação, 22% por currículo, 22% por iniciativa pessoal, e 26,8% informaram que não tinham condições de responder. Quanto ao vínculo empregatício, 31,7% informaram ser contratado por tempo indeterminado, no regime CLT, 29,3% não tiveram condições de responder, 19,5% é informal, 7,3% é estatutário, 4,9% é contrato por tempo indeterminado, 4,9% é empregador e, apenas 2,4% informou ser contrato temporário. Contudo, 53,7% informou ser grande a relação de sua função e/ou cargo com a

formação obtida no curso de graduação. Apenas 17,1% advertiram não ter nenhuma relação com a formação.

Tabela 3. Dados coletados a partir dos Relatórios de alunos pelo seu tipo de saída, temporária ou não dos períodos 2016.1 a 2020.2, fornecidos pelo Centro de Atendimento a Estudantes e Departamentos (CAED).

QUANTITATIVOS DE ALUNOS FORMADOS POR PERÍODO ENTRE 2016 A 2020										
TIPO DE SAÍDA/STATUS	Períodos não suplementares								Período Suplementar	
	2016.1	2016.2	2017.1	2017.2	2018.1	2018.2	2019.1	2019.2	2020.1	2020.2
Concluídos	-	1	10	6	7	8	3	16	6	6
Abandonos	13	6	3	2	7	8	1	8	-	-
Cancelamentos	18	9	8	13	21	21	9	18	16	9
Trancamentos	-	-	-	-	-	-	-	1	10	12
Prorrogação por trancamento/ativo	1	-	-	-	1	7	3	8	5	6
Total de registros	19	10	18	19	28	36	15	43	197	219

Fonte: Dados da pesquisa. *NHR (não houve resposta)

Em relação à remuneração recebida, os dados coletados no questionário dos egressos mostram que um chef de cozinha ou cozinheiro recebe entre R \$1.200,00 a R \$4.500,00. Os que atuam como confeitores ou chef de pâtisserie variam entre R \$2.000,00 a R \$5.000,00. Aqueles que informaram atuar como padeiro, recebem entre um salário mínimo e R\$ 2.000,00. A função de professor(a) de gastronomia de cursos particulares, conforme os dados, recebe em média R\$ 2.500,00 (Tabela 4).

Tabela 4. Dados coletados a partir das respostas do questionário on-line dos egressos que atuam na área de formação.

EGRESSOS QUE ATUAM NA ÁREA DE FORMAÇÃO				
Sexo	Função	Vínculo empregatício	Salário	Expectativa de permanência no trabalho
M	Chef de cozinha	Contrato	R\$1.200,00	Média
F	Chef de cozinha	Contrato	R\$1.300,00	Grande
M	Chef de cozinha	Contrato	R\$1.400,00	Pequena
M	Chef de cozinha	SCR*	R\$1.500,00	Média
F	Chef de cozinha	Informal	R\$1.500,00	Grande
F	Chef de cozinha	Contrato	R\$1.600,00	Não pretende permanecer
F	Chef de cozinha	Empregador (MEI)	R\$1.700,00	Média
F	Chef de cozinha	Informal	Não informado	Grande
M	Chef de cozinha	Contrato	R\$2.100,00	Média
F	Chef de cozinha	Contrato	R\$2.500,00	Não pretende permanecer
M	Chef de cozinha	SCR*	Não informado	Média
F	Chef de cozinha	Contrato	R\$4.000,00	Grande
F	Chef de cozinha	Contrato	R\$4.500,00	Não pretende permanecer
M	Confeiteiro	Informal	Não informado	SCR*
F	Confeiteira	Informal	Não informado	Grande

F	Confeiteira	Informal	R\$2.000,00	Grande
F	Chef pâtisserie	Informal	R\$5.000,00	Grande
M	Confeiteiro	Informal	R\$2.000,00	Grande
M	Padeiro	Informal	R\$2.000,00	Grande
M	Padeiro	Contrato temporário	R\$1.330,00	Média
M	Professor	Contrato	Não informado	Grande
F	Professora	Contrato	R\$2.500,00	Grande
F	Consultora	Contrato	R\$2.033,00	Média

Fonte: Dados da pesquisa. *SCR (sem condições de responder).

Ao se tratar das expectativas de permanecer no trabalho atual, 31,7% dos respondentes informaram ser grande, 22% informou ser média, 2,4% apontou ser pequena, 12,2% informou que não pretende permanecer e 31,7% não tiveram condições de responder.

Porém, os respondentes que trabalham como chef de cozinha ou cozinheiro informaram, na maioria, ser média a expectativa de permanecer no trabalho assim como quem atua como docente na área. Os que trabalham como padeiro, expectativas média e grande de permanência e quem atua como confeiteiro(a) demonstrou grandes expectativas de permanência no trabalho.

Em contrapartida, a pesquisa e análise concluída para este trabalho mostra que 65,9% respondentes notificaram que a formação recebida na graduação foi importante e necessária para fornecer subsídios ao exercício profissional em que atuam. 19,5% apontaram como não sendo necessária para o cargo em que atua.

A procura pelo curso de Gastronomia com o grau bacharelado certamente não se dá pelo tempo, mas por tudo o que se consegue obter de conhecimento e aprendizagem dentro dele. A pesquisa mostrou que os egressos não se importaram com a duração de quatro anos do curso, pelo contrário, acabaram por se interessar mais.

A duração dos cursos, bacharelado e tecnólogo, se diferenciam assim como os seus objetivos. Enquanto o tecnólogo procura formar profissionais para atender especificamente um campo do mercado de trabalho, o outro grau envolve mais de um campo de conhecimento e natureza, oferecendo também o caminho para a pesquisa científica (RUBIM e REJOWSKI, 2013).

4 CONCLUSÃO

O profissional em gastronomia tem grande importância e necessidade dentro do mercado de trabalho, pois é preciso que os profissionais da área estejam bem capacitados. Para isso, esperam-se avaliações do Governo Federal, pois apenas as avaliações do Ministério da Educação não são suficientes. É muito importante que a própria Universidade acompanhe seus egressos com o objetivo de avaliar seu ensino para poder buscar melhorias.

Estudos sobre o acompanhamento dos egressos são de grande importância para analisar e avaliar o curso em si, e contribui de forma significativa para a região em que o curso está situado. De acordo com os dados analisados, foi possível perceber que o curso de Gastronomia situado no Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da UFPB precisa de melhorias em alguns aspectos, principalmente no que concerne aos espaços físicos e recursos tecnológicos para as aulas práticas. Contudo, os egressos informaram ter passado por uma formação significativa que fornece subsídios para o exercício profissional.

Torna-se importante realizar estudos com os discentes que concluírem o curso e tenham o período de ingresso após 2020 quando da criação dos laboratórios didáticos. Também é de fundamental importância uma reavaliação da inserção dos egressos no mercado de trabalho, haja vista a coleta de dados deste estudo ter sido realizada durante a pandemia e em razão delas o setor de bares e restaurantes ter realizado demissões em massa.

REFERÊNCIAS

- ALTHAUS, Maiza Taques Margraf; ZANON, Denise Puglia. **Didática: questões de ensino**. Ponta Grossa: Ed. UEPG/NUTEAD, 2009. p. 12-25.
- ANJOS, F; A.; CABRAL, S. R.; HOSTINS, R. C. L. **O Cenário da Formação Superior em Gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta**. Revista Hospitalidade. São Paulo, volume 14, n.01, p. 1-21, agosto de 2017. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/714/750>. Acesso em: 16 de maio de 2022.
- ATALA, A. & DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos**. São Paulo: Senac, 2008.
- BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **EDUCAÇÃO: uma trajetória pela educação gastronômica — estudos acerca do currículo e da formação**. in: FERRO, Rafael Cunha (Org.). **Pensando e pesquisando a gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção**. Curitiba: Editora CRV, 2021, p. 91-92.
- BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na Universidade Federal do Ceará**. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, CE, 2018.
- BRANDÃO, Beatriz. **Saber Gastronômico: itinerários curriculares na Universidade Federal do Ceará**. Fortaleza: UFC, 2015.
- BRASIL. Presidência da República, Casa Civil, subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **Lei de Diretrizes e Bases para a Educação**, Brasília, DF, 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm. Acesso em: 18 jan. 2021.
- BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CES nº 67/2003, em relação à instituição de Referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais – **DCN dos Cursos de Graduação**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, Seção 1, 02 jun.2003, p.134.
- BRASIL. **Sistema Eletrônico de Acompanhamento de Processos que Regulam a Educação Superior no Brasil (e-MEC)**. Disponível em: <https://emec.mec.gov.br/emec/consulta-cadastro/detalhes-ies/d96957f455f6405d14c6542552b0f6eb/NTc5> Acesso em: 30 de janeiro de 2022.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 2004.
- GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. – 4. ed. – São Paulo: Atlas, 2002.

INFOMONEY (2011). **Perfil dos alunos de gastronomia mudou ao longo dos anos.** Disponível em: <https://www.infomoney.com.br/carreira/perfil-dos-alunos-de-gastronomia/> Acesso em junho de 2022.

MASETTO, Marcos Tarciso. **Competência pedagógica do professor universitário.** São Paulo: Summus, 2012.

MINASSE, Maria Henriqueta S. G. Gimenes. **A formação superior em Gastronomia e a realidade do mercado de trabalho no estado de São Paulo: percepções de coordenadores e empregadores.** Revista Turismo - Visão e Ação, vol. 21 - n. 1 - jan./abr. 2019. Disponível em: www.univali.br/periodicos. Acesso em 20 de maio de 2022.

NEVES, Cecília Vieira Pereira das. **A construção das memórias da cozinha brasileira nos bacharelados das universidades públicas brasileiras.** 2021. 101 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Programa de Pós-graduação em Memória Social, Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/index>. Acesso em 09 de junho de 2022.

PINTO SOARES, C. M., FIGUEIREDO, G. O., & SÁ, M. B. de. (2021). **Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais.** *Ágora*, 23(1), 65-84. Disponível em: <https://doi.org/10.17058/agora.v23i1.15944>. Acesso em maio de 2022.

PORTAL. **Periódicos CAPES.** Disponível em: <https://www-periodicos-capes-gov-br.ezl.periodicos.capes.gov.br/index.php>. Acesso em 16 de maio de 2022.

REIS, Ana Cristina dos. **Análise dos Egressos do Curso de Graduação em Ciências Contábeis da Universidade de Brasília de 1990 a 2012.** Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia - Graduação). 35 p. – Universidade de Brasília, 2014.

ROCHA, Keli Araújo. **A evolução dos cursos de gastronomia no Brasil.** Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – março de 2016. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos>. Acesso em 08 de junho de 2022.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. **O Ensino Superior da Gastronomia no Brasil: Análise da Regulamentação, da Distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012).** Revista Turismo Visão e Ação – Eletrônica, Vol. 15 - nº 2 - p. 166–184 / mai-ago 2013. Disponível em: www.univali.br/revistaturismo. Acesso em 11 de junho de 2022.

SANTOS, A. (2006) **A formação empreendedora em gastronomia: desafios para futuros gestores.** Programa de Pós-Graduação (Mestrado) Profissional em Administração. Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba, 86p.

SILVA, Gabriela Brito de Lima; DOURADO, Thuanne Souza; OLIVEIRA, Túlio Martins de. **Formação Docente e suas implicações no Bacharelados em Gastronomia das Instituições Federais de Ensino Superior.** Revista Educação e (Trans)formação, Garanhuns, v. 04, n. 01, jan. 2019 / jul. 2019. Universidade Federal Rural de Pernambuco / Unidade Acadêmica de Garanhuns. <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/educacaoetransformacao/index>

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto; FIGUEIRO, Gustavo Oliveira; SÁ, Márcia Bastos de. **Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais.** *Ágora (St. Cruz Sul, Online)*, v.23, n.1, p. 65-84, janeiro-junho, 2021. ISSN 1982-6737.

UFPB. **Resolução nº 23/2020, de 22 de junho de 2020, do CONSEPE.** Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional – CTDR, Campus I da Universidade Federal da Paraíba.

UFPB. **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia:** bacharelado. Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas. João Pessoa/PB: UFPB, 2010. Disponível em: <http://www.ctdr.ufpb.br/bsctdr/contents/documentos/ppc-gastronomia-set-2010-em-16102015.pdf/view> Acesso em 16 de maio de 2022.