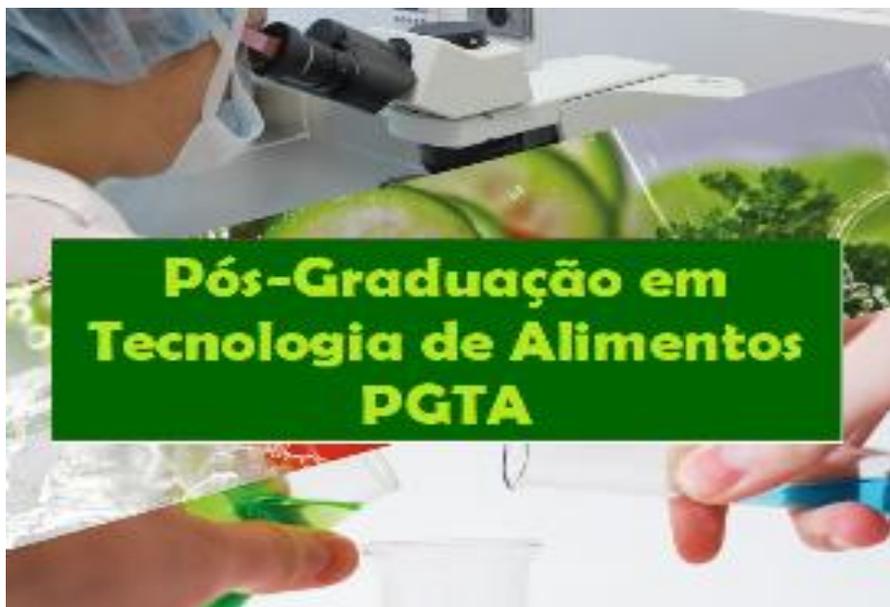




Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
IFCE - *Campus* Limoeiro do Norte
PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS- PGTA

AUTOAVALIAÇÃO PGTA
Quadriênio 2021-2024



AUTOAVALIAÇÃO PGTA

Quadriênio 2021-2024

A autoavaliação do PGTA encontra-se articulada aos processos de autoavaliação institucional, avaliação externa, iniciou-se o processo de autoavaliação conduzida pelo próprio Programa, envolvendo docentes, discentes, egressos e comunidade externa. Neste âmbito, os discentes do PGTA realizaram, neste ano, a avaliação dos docentes considerando os aspectos didáticos das atividades de ensino da pós-graduação. O PGTA participar dessa avaliação que é um dos alicerces para o planejamento futuro do Programa. O conjunto das respostas aos instrumentos aplicados foram utilizados como ferramentas para a autoavaliação no ano de 2023.

Foi realizado um planejamento, definindo os aspectos técnicos da autoavaliação, contendo os seguintes pontos: método, cronograma, recursos utilizados, formas de disseminação e monitoramento dos resultados. A partir de tais aspectos foi construído um instrumento para docentes, discentes, egressos e comunidade externa. Os formulários foram construídos em conjunto com todos docentes do Programa. A autoavaliação de 2023 conduzida pelo PGTA, envolvendo docentes, discentes e egressos foi realizada a partir de escala *likert* de 5 pontos possibilitando o tratamento estatístico dos dados quantitativos e os resultados foram apresentados por média. Para melhor discussão dos resultados, foi atribuído aos intervalos: 4,1 a 5,0 conceito Excelente; 3,1 a 4,0 conceito Muito bom; 2,1 a 3,0 conceito Bom; 1,1 a 2,0 conceito Regular; e 0,0 a 1,0 conceito Insatisfatório. As respostas qualitativas são descritas neste relatório. Além disso, foi acrescentado ao final de cada grupo de questões espaço para comentários.

Avaliação Docentes do PGTA 2023

Figura 1. Ano de ingresso no corpo docente no programa de Mestrado do PGTA.

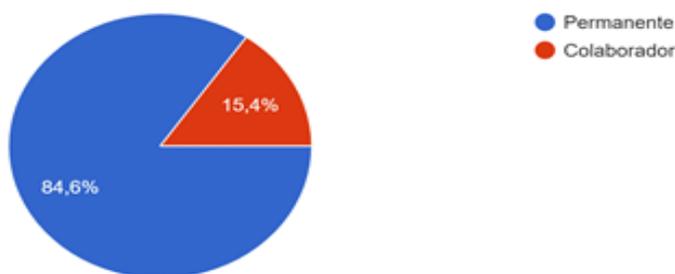


Os dados da pesquisa com os docentes apontam que o curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos possui 13 (treze) professores, sendo que, 38,5% (cinco docentes) ingressaram no PGTA desde sua implantação, em 2012. No período compreendido entre 2015-2023, oito novos docentes foram credenciados junto ao colegiado do curso, perfazendo um total de 61,5%. (Figura 1). Entende-se que a permanência dos docentes no PGTA desde sua implantação pode ser vista como um aspecto positivo, considerando que estes conhecem a história do curso, o porquê de sua implantação, como as primeiras linhas de pesquisas foram definidas, participaram da elaboração

dos primeiros regulamentos, mantém o vínculo com os primeiros egressos, sempre estiveram envolvidos na promoção e melhoria do PGTA.

O credenciamento de novos docentes faz parte do crescimento e da melhoria de um curso de Pós-Graduação. Isso vêm contribuir com a criação de novas áreas de pesquisas, o que gera novos conhecimentos para a sociedade, melhora as possibilidades de publicações de artigos, novas possibilidades disciplinas podem ser ofertadas aos alunos, considerando que estes, podem possuir qualificações diferente das dos docentes permanentes, mas com vinculação direta ao curso.

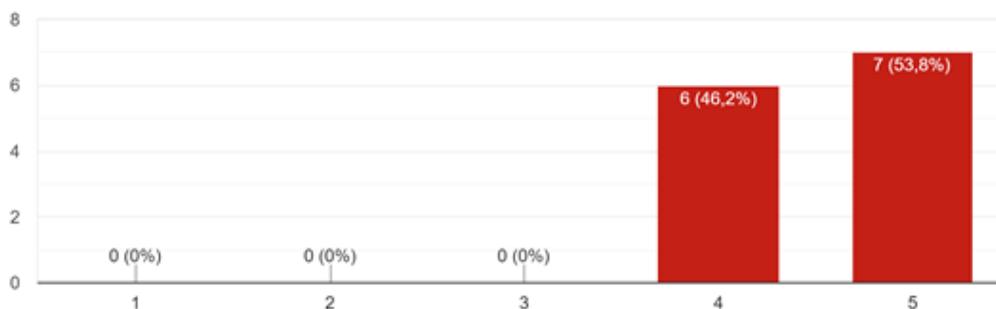
Figura 2. Percentual de permanentes e colaboradores no programa de Mestrado do PGTA.



Os treze docentes do PGTA, quando questionados a respeito da categoria a que pertencem, 84,6% responderam a de docentes permanentes e 15,4% a de docentes colaboradores (Figura 2). De acordo com Regimento Interno do Curso de Mestrado em Tecnologia de Alimento do IFCE, o docente permanente tem dedicação ao curso, constitui o núcleo estável de docentes que desenvolvem as principais atividades de ensino e orientação, produção científica e captação de recursos e desempenham as funções administrativas necessárias; o docente colaborador não atuam em todos os quesitos do permanente.

O Curso de Mestrado apresenta elevado percentual de professor permanente, o que vem corroborar com o desenvolvimento de suas atribuições estabelecidas no Regimento Interno. Por outro lado, o professor colaborador, estabelece um vínculo forte com o curso ao desenvolver suas atividades com responsabilidades, qualidade e contribuindo para melhoria do curso.

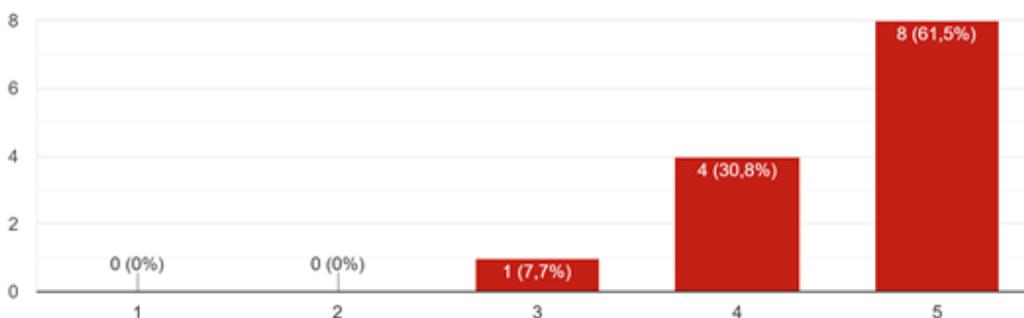
Figura 3. Notas atribuídas pelos docentes em relação a qualidade do corpo docente do programa.



A qualidade do corpo docente foi avaliada por 53,8% (Figura 3) dos docentes como Excelente (nota 5) e por 46,2% como Muito bom (nota 4). Parâmetro extremamente importante,

visto que reflete a qualidade do ensino, das pesquisas, capacidade de inovação e interagir com o mercado produtivo e a sociedade. A qualificação dos docentes do PGTA vem se destacando em várias situações, por exemplo, na trajetória de nossos egressos, Doutorandos ou que já são Doutores, que sempre são elogiados e se destacam pela qualidade do ensino recebido no PGTA.

Figura 4. Notas atribuídas pelos docentes sobre relevância e atualização dos conteúdos abordados nas disciplinas.

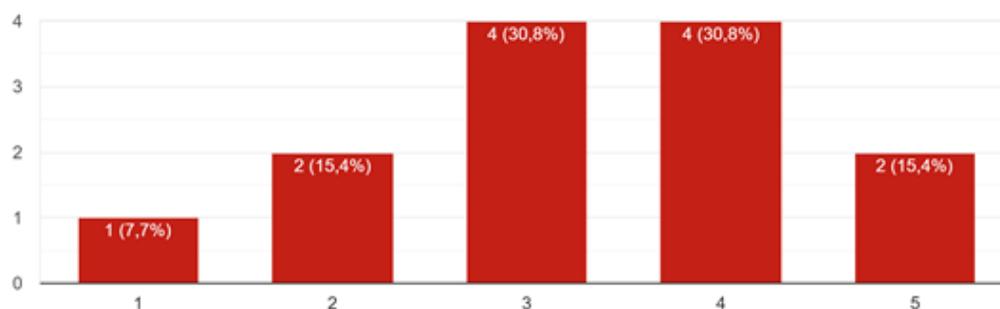


A maioria dos docentes (61,5%), considera nota máxima (5) os conteúdos abordados nas disciplinas relevantes e atualizados, 30,8% atribuíram nota 4 e ainda 7,7% nota 3 (Figura 4).

Considerando a excelente qualificação dos docentes (Figura 3) e os conteúdos abordados durante as disciplinas atuais e relevantes, o PGTA apresenta-se como programa com capacidade de promover o desenvolvimento regional e nacional.

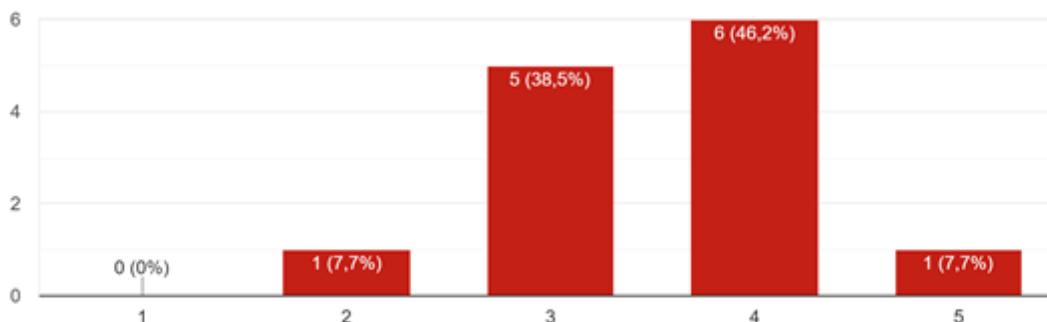
Quando questionados sobre a infraestrutura da sala de aula, os docentes atribuíram notas bastantes variadas (Figura 5). Os maiores percentuais obtiveram as notas 3 (30,8%) e 4 (30,8%), seguido da nota 5 (15,4%). Na percepção de 23,1% dos docentes (notas 2 e 1), a infraestrutura de sala de aula necessita de uma atenção especial, visto que o espaço sala de aula contempla parte do processo ensino aprendizagem, considerando que as discussões de temáticas e de aulas ocorrem em sala de aula.

Figura 5. Notas atribuídas pelos docentes sobre a infraestrutura da sala de aula.



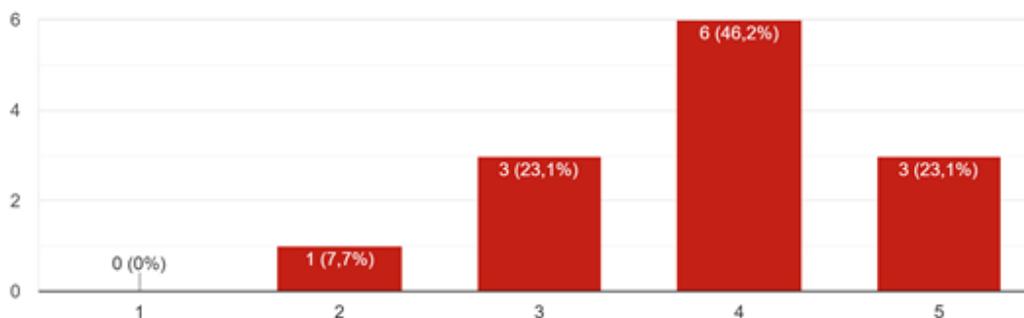
No item referente a infraestrutura dos laboratórios os docentes atribuíram notas variando entre 5 e 2 (Figura 6). A nota 4 foi atribuída por 46,2%, nota 3 foi validada por 38,5% e as notas 5 e 1 por 7,7%. Percebe-se pela nota atribuída, que a infraestrutura de laboratório atende em parte, a necessidade de um curso de Pós-graduação.

Figura 6. Notas atribuídas pelos docentes sobre a infraestrutura dos laboratórios.



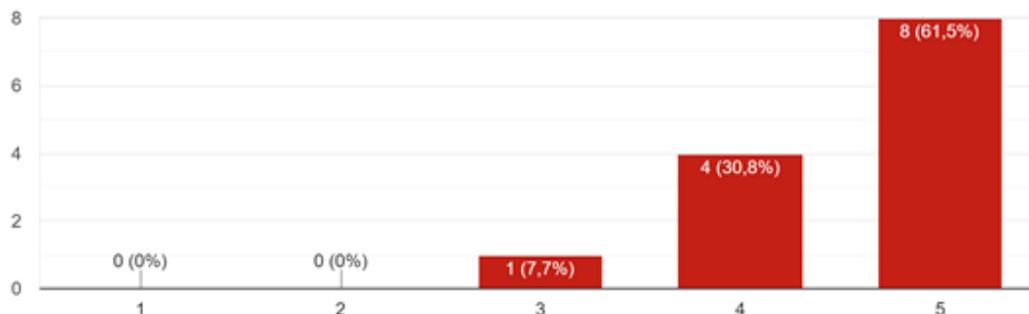
Em se tratando dos recursos/materiais disponíveis (Figura 7) 46,2% dos docentes consideram Muito bom (nota 4), sendo que 23,1% atribuíram nota 5 e 3, e ainda 7,7% nota 2. Para os docentes, os recursos e materiais disponíveis para pesquisa atendem as necessidades do curso, considerando que as notas com os percentuais mais expressivos a saber, 3, 4 e 5, obtém-se uma média nota 4, a saber, Muito bom.

Figura 7. Notas atribuídas pelos docentes sobre a infraestrutura de recursos/materiais disponíveis.



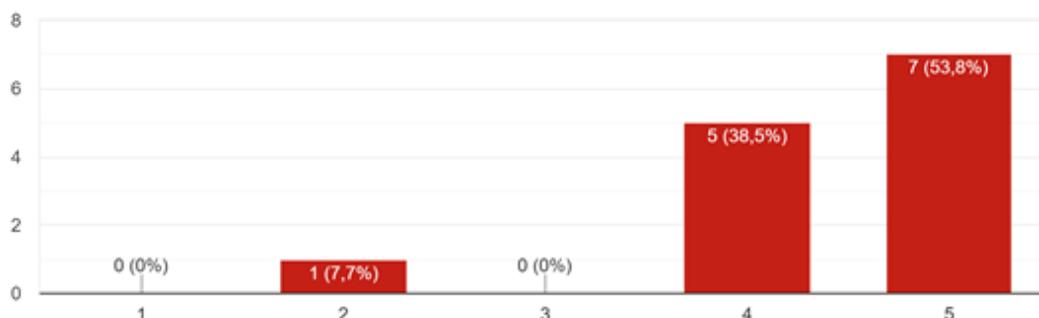
Quando perguntados a respeito do apoio e orientação oferecidos aos alunos, a maioria dos docentes (61,5%) respondeu com nota 5, e 30,8% com nota 4, apenas 7,7% com nota 3 (Figura 8). As notas os docentes (notas 4 e 5 com média de nota 4,5) apontam como excelente o apoio e orientação que os alunos recebem durante o curso, como também no desenvolvimento de sua pesquisa. Isso facilita o processo ensino aprendizagem e a condução conclusão da pesquisa.

Figura 8. Notas atribuídas pelos docentes sobre o apoio e orientação oferecidos aos alunos.



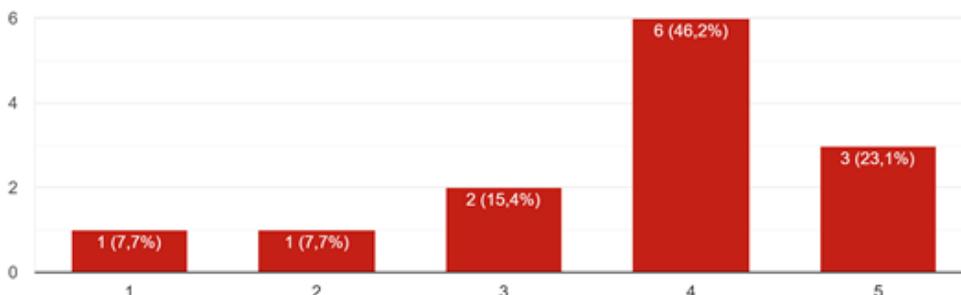
A interação e colaboração entre discentes e docentes são consideradas pela maioria dos professores (53,8%) nota 5, sendo que 38,5% consideram o quesito nota 4, apenas 7,7% atribuíram nota 2 (Figura 9). Pode-se inferir que relação professor-aluno no PGTA é considerada EXCELENTE, visto que das notas 4 e 5 obtém-se a média nota 4,5.

Figura 9. Notas atribuídas pelos docentes sobre a interação e colaboração dos estudantes e professores.



Quando questionados sobre a contribuição do mestrado para inserção profissional, oportunidades de emprego e/ou oportunidade de empreender dos alunos, 46,2% dos docentes atribuíram nota 4 e, 23,1% nota 5. Ainda 15,4% validaram nota 3 e 7,7% as notas 2 e 1 (Figura 10). A média das notas 3, 4 e 5 obtém-se a nota 4, implica dizer que o curso tem contribuído para inserção profissional, oportunidades de emprego e/ou oportunidade de empreender dos alunos. Embora esse não seja o principal objetivo do curso de mestrado.

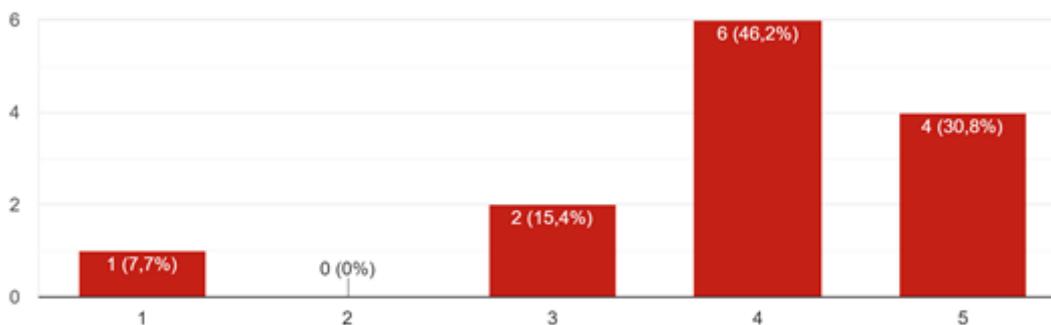
Figura 10. Notas atribuídas pelos docentes sobre o mestrado ter contribuído para inserção profissional, oportunidades de emprego e/ou oportunidade de empreender dos alunos.



O principal objetivo é qualificar profissionais que atuam nas áreas de ensino, pesquisa, extensão e prestação de serviços referentes às atividades do complexo produtivo agropecuário e agroindustrial, envolvendo, predominantemente, os setores de conservação, transformação, padronização, controle de qualidade de matérias-primas, produtos e processos e produtos da agroindústria de alimentos

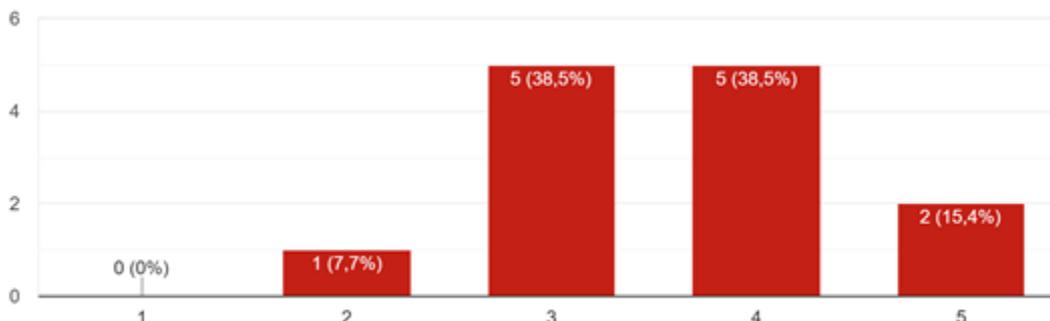
Na visão dos docentes, quando questionados a respeito dos impactos sociais das pesquisas realizadas no programa de Mestrado em Tecnologia de Alimentos, a nota 5 foi atribuída por 30,8% dos docentes, a nota 4 registrada por 46,2%, a nota 3 por 15,4% e a nota 1 por 7,7% dos docentes (Figura 11). As médias obtidas das notas registradas nas notas 3, 4 e 5 obtém-se como média a nota 4. Nota que permitem ratificar como MUITO BOM os impactos das pesquisas sociais realizadas no PGTA.

Figura 11. Notas atribuídas pelos docentes sobre impactos sociais das pesquisas realizadas no programa de Mestrado em Tecnologia de Alimentos.



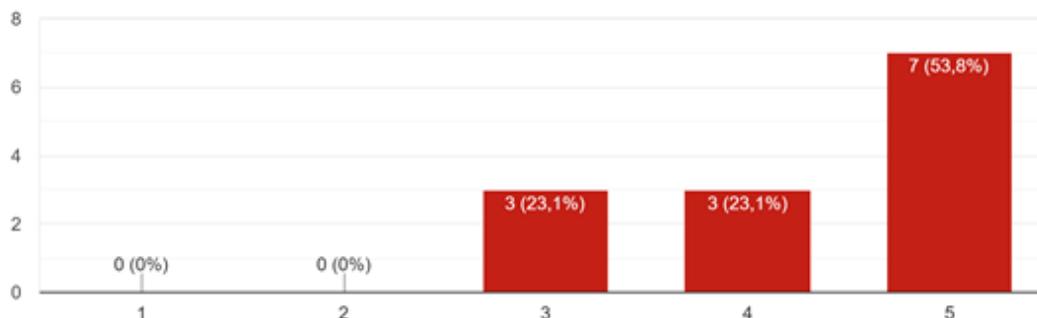
Na visão de 15,5% dos docentes, a questão visibilidade e reconhecimento do programa no cenário acadêmico recebeu nota 5; de 38,5% nota 4 e de 38,5% também nota 3. Somente 7,7% atribuiu nota 2 a esse requisito (Figura 12). As notas com maiores percentuais 3, 4 e 5, tem-se como média a nota 4, considerada MUITO BOM.

Figura 12. Notas atribuídas pelos docentes sobre visibilidade e reconhecimento do programa no cenário acadêmico.



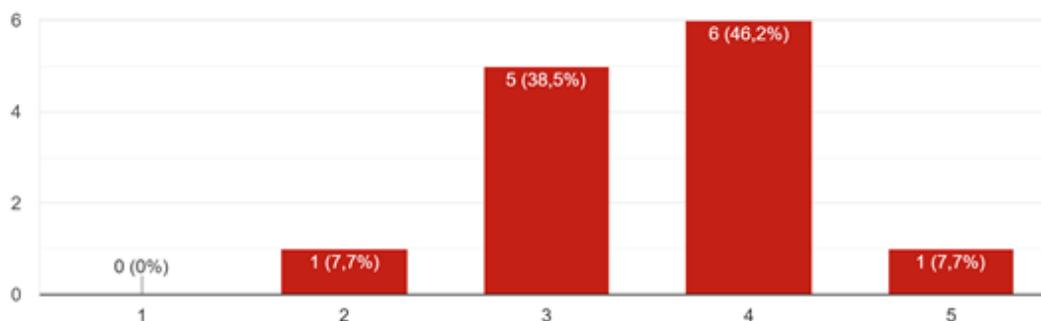
Quando perguntados sobre a matriz curricular, não resta dúvida a respeito da qualidade de que está sendo ofertado aos nossos discente em sala de aula, a maioria dos docentes (53,8%) atribuiu nota máxima (5) a esse quesito. Os demais (23,1%) pontuaram a nota 4 e 23,1% a nota 3 (Figura 13). A qualidade da matriz curricular expressa pela maioria dos docentes vêm corroborar com o que foi discutido anteriormente (Figura 4) quando também 61,5% afirmaram que os conteúdos abordados em sala de aulas são relevantes e atualizados. Tais conteúdos estão contidos na matriz curricular do PGTA.

Figura 13. Notas atribuídas pelos docentes sobre matriz curricular do programa.



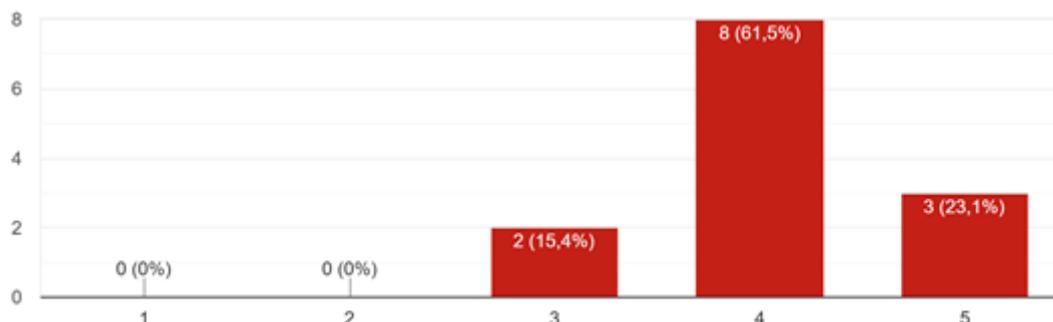
Nesse item 46,2% dos docentes atribuíram nota 4 (MUITO BOM) a disponibilidade de recursos financeiros para realização de pesquisas, enquanto 38,5% a nota 3 (Figura 14). Obteve-se também 7,7% nas notas 5 (EXCELENTE) e 2 (REGULAR). Considerando a média das notas 3 e 4 (3,5) pode-se considerar que em média os docentes consideram a disponibilidade MUITO BOM. Diante disso, faz-se necessário a ampliação dos recursos financeiros para realização das pesquisas através de negociação com orçamento do campus, busca de projetos de pesquisas com fomento etc.

Figura 14. Notas atribuídas pelos docentes sobre disponibilidade de recursos financeiros para realização de pesquisas.



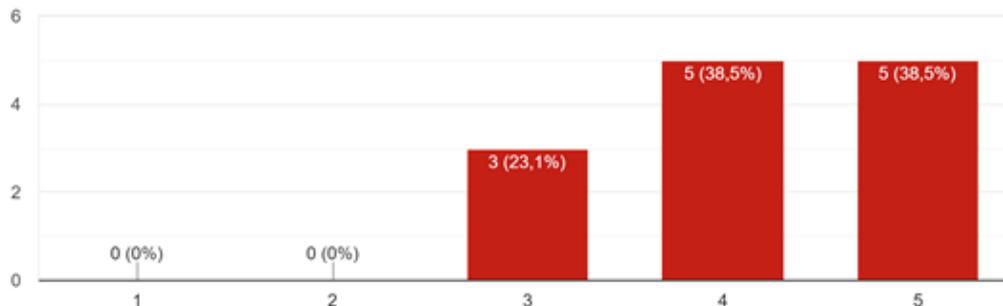
Quando questionados a respeito em relação as normativas e regulamentos da Capes/ Sucupira, mantenho-me atualizado a maioria dos docentes (61,5%) registraram nota 4 (MUITO BOM), enquanto 23,1% deram 5 (EXCELENTE). A nota 3 (BOM) foi citada por 15,4% dos docentes (Figura 15). Resultados expressivos dentro da realidade dos docentes que no seu dia a dia, convivem e se mantem atualizados com os regulamentos da Capes e acessam a Plataforma Sucupira.

Figura 15. Notas atribuídas pelos docentes em relação as normativas e regulamentos da Capes/ Sucupira, mantenho-me atualizado?



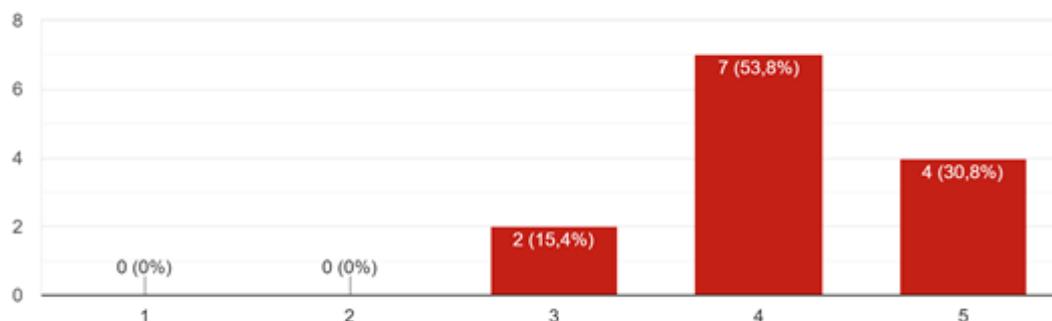
Percebe-se uma certa divisão entre os docentes nessa questão entre as notas 4 e 5, uma vez que 38,5% dos docentes registraram nota 4 (MUITO BOM) a multidisciplinaridade do curso e esse mesmo percentual foi atribuído a nota 5 (EXCELENTE). Para a nota 3 (BOM) foi registrado 23,1% (Figura 16). Pelas notas atribuídas os docentes entendem-se que a multidisciplinaridade do curso é MUITO BOA.

Figura 16. Notas atribuídas pelos docentes sobre multidisciplinaridade do curso



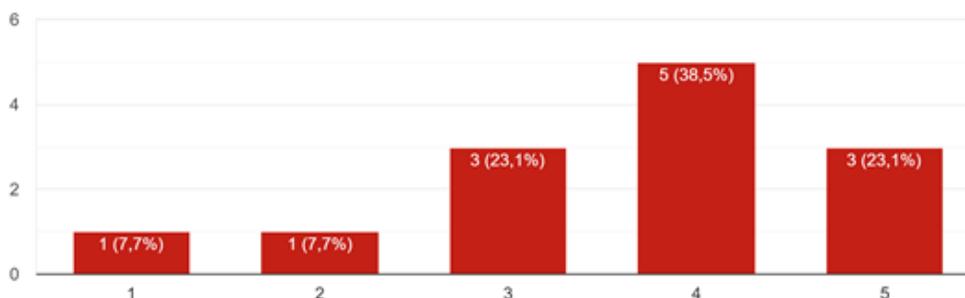
Em relação ao nível de satisfação geral com o programa de pós-graduação PGTA, a maioria dos docentes (53,8%) atribuíram nota 4 (MUITO BOM), e 30,8% registraram nota 5 (EXCELENTE), apenas 15,4% atribuíram a nota 3 ao quesito (Figura 17). A média entre as notas 4 e 5 perfazem uma nota 4,5 isso sugere que o nível de satisfação de forma geral com o PGTA é considerado EXCELENTE.

Figura 17. Notas atribuídas pelos docentes em relação a satisfação geral com o programa de pós-graduação PGTA.



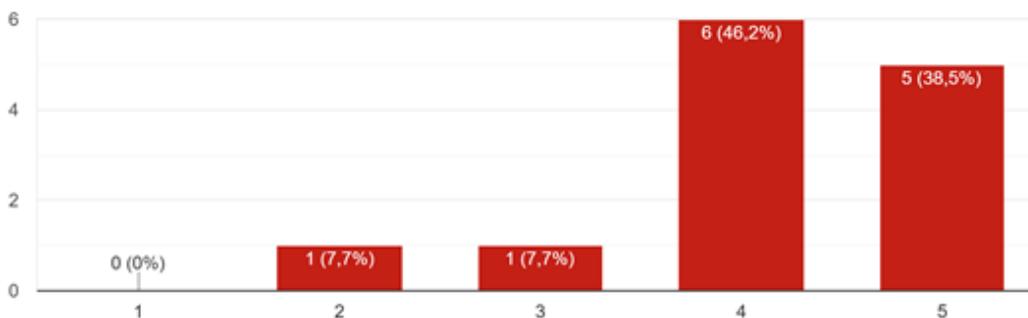
Em se tratando de oportunidades adequadas para participação em conferências, seminários, workshops ou outras atividades acadêmicas, a nota 4 obteve melhor aprovação dos docentes com 38,5% (Figura 18), seguida das notas 5 e 3 com 23,1% (cada) e as notas 2 e 1 com 7,7% (cada). Pelos dados respondidos, os docentes expressam que esse quesito precisa ter um olhar especial. Mas também precisa ser entendido as dificuldades financeiras em as IES vem passando. Tem que se procurar um bom senso e esperar que em um futuro bem próximo esse aspecto possa ser melhorado e venha a atender as demandas docentes.

Figura 18. Notas atribuídas pelos docentes sobre o PGTA ter proporcionado oportunidades adequadas para participação em conferências, seminários, workshops ou outras atividades acadêmicas.



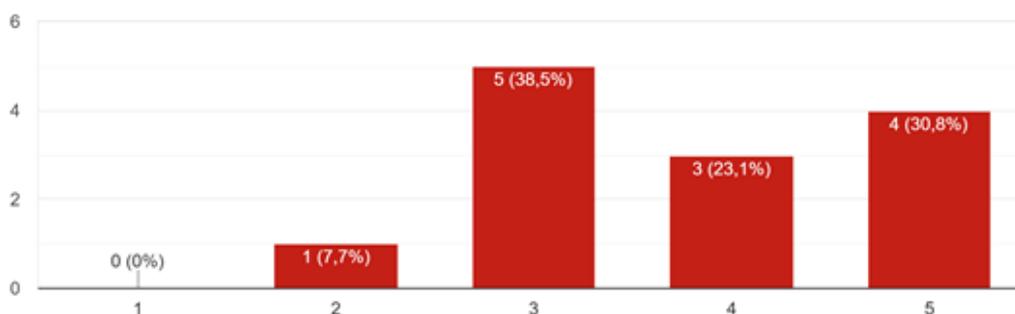
Quando questionados sobre o suporte recebido para orientação/ desenvolvimento de suas atividades relacionadas ao programa 46,2% os docentes atribuíram nota 4, enquanto 38,5% relataram a nota 5 e as nota 3 e 2 obtiveram 7,7% cada (Figura 19). Os docentes registram através de suas notas que tem no PGTA suporte considerado MUITO BOM para a orientação/ desenvolvimento de suas atividades.

Figura 19. Notas atribuídas pelos docentes sobre o suporte recebido para orientação/ desenvolvimento de suas atividades relacionadas ao programa.



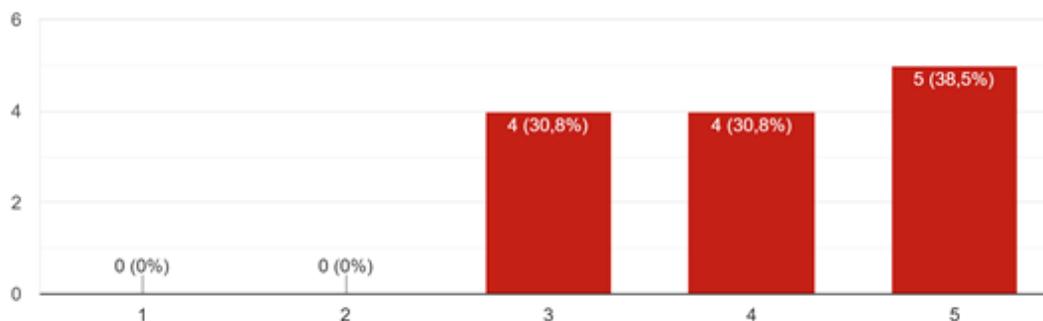
No tocante as parcerias institucionais do PGTA, a nota 3 (BOM) foi atribuída por 38,5% dos docentes e a nota 5 (EXCELENTE) por 30,8%. Também foi registrada a nota 4 (MUITO BOM) por 23,1% dos respondentes e a nota 2 (REGULAR) por 7,7% (Figura 20).

Figura 20. Notas atribuídas pelos docentes sobre as parcerias institucionais do programa de Mestrado em Tecnologia de Alimentos.



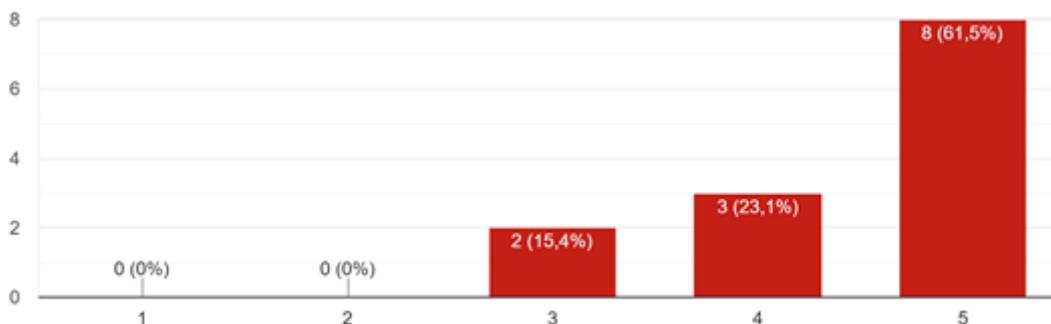
Em se tratando do nível de satisfação dos docentes sobre os canais de comunicação do campus foi atribuída nota 3 representando 30,8% dos docentes, nota 4 com 30,8% e nota 5 com 38,5% (Figura 21). Percebe-se que os canais de comunicação do campus são considerados MUITO BONS pelos docentes do PGTA

Figura 21. Notas de satisfação atribuídas pelos docentes sobre os canais de comunicação do campus, tais como instagram (@ifcepgta), site (<https://mestrado.ifce.edu.br/cursos-de-pos-graduacao/pgta/>), telefone, e-mail.



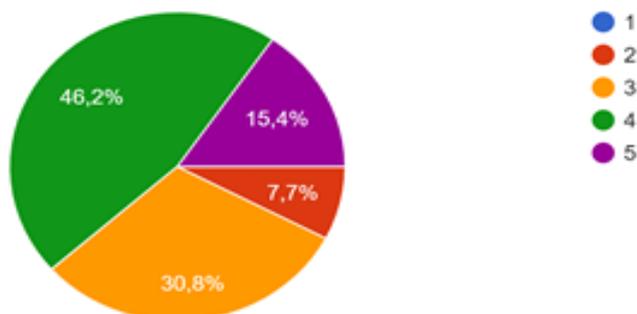
Quando questionado sobre a Coordenação do Curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos, a maioria dos docentes (61,5%) considera EXCELENTE (5). Um total de 23,1% atribui nota 4 (MUITO BOA) e 15,5% nota 3. Os docentes consideram que a Coordenação do Curso possui uma atuação MUITO BOA (Figura 22).

Figura 22. Notas de satisfação atribuídas pelos docentes sobre a Coordenação do Mestrado em Tecnologia de Alimentos.



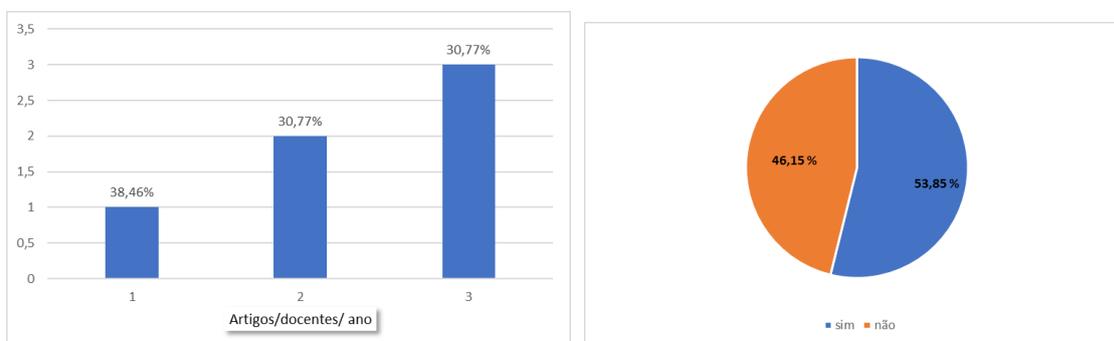
Nesse quesito, 46,2% dos docentes avaliaram como MUITO BOA (nota 4) a carga horária disponível para dedicar as atividades do mestrado (16 horas semanais), enquanto 30,8% como BOA (nota 3), e 15,4% pontuaram como EXCELENTE (nota 5). Apenas 7,7% estão REGULAR (nota 2) com a carga horária de 16 horas semanais destinadas as atividades do mestrado (Figura 23). Apesar de haver uma grande dedicação ao Programa, a atuação do docente em três níveis de ensino (ensino médio, graduação e pós-graduação) tem demandado uma sobrecarga de atividades, sendo necessária uma reavaliação pela Instituição da CH docente atuante na pós-graduação.

Figura 23. Notas atribuídas pelos docentes a sua carga horária disponível para dedicar as atividades do mestrado?



Os docentes quando questionados em relação a quantidade de artigos submetidos, 33,77% responderam por ano 3, outros 33,77% que submetem 2 artigos. Enquanto que 38,46% 1 artigo. Complementar, responderam ainda que 53,85% dos artigos são submetidos em outros idiomas diferentes do português e 46,15% em português (Figura 24).

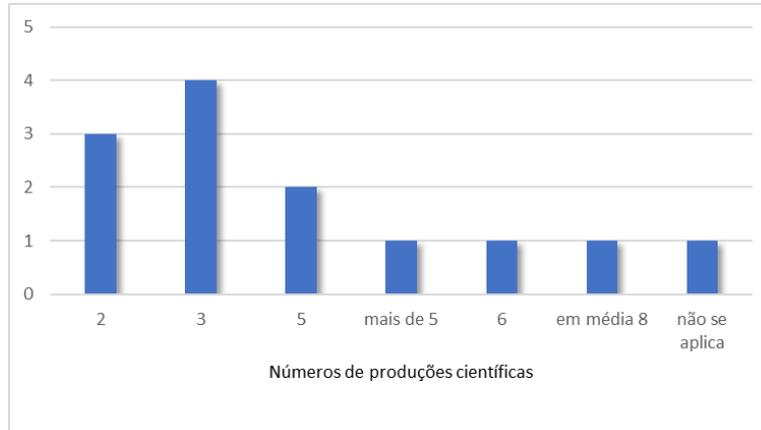
Figura 24. Quantos artigos em média você tem submetido por ano? Algum deles em outro idioma?



Tendo em vista a quantidade de docente do PGTA, e a de artigos submetidos por docente anual, pode-se considerar uma boa relação entre docente e artigos submetidos. O que necessita se analisar é a qualidade do periódico em que os artigos estão sendo submetidos e seu fator de impacto. Visto ser este um dos fatores bastaste impactante na avaliação em um Curso de Pós-Graduação pela Capes.

No quesito produções científicas/por ano, com aprovação em eventos/ congressos/ revistas/ capítulo de livro com participação dos discente do PGTA, 2 docentes relataram ter aprovado 3 produções, 3 responderam 4 aprovações científicas e ainda 1 docente aprovou mais de 5 produções, 1 outro docente com 6 produções aprovadas e mais 1 docente, com relato em média de 8 aprovações de produções científicas (Figura 25).

Figura 25. Quantas produções científicas, por ano, você tem aprovado em eventos/ congressos/ revistas/ capítulo de livro com participação DISCENTE do programa?

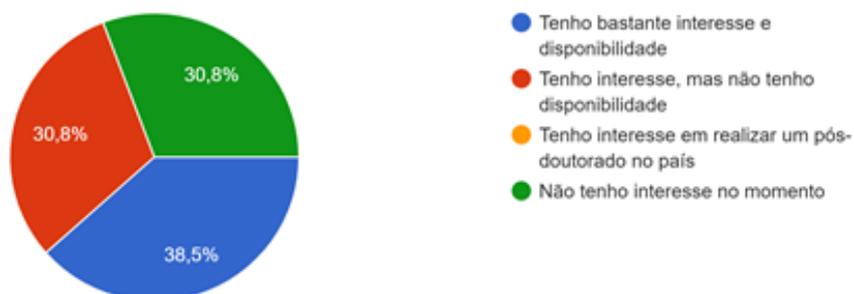


A maioria dos docentes do PGTA raramente (53,8%) participam em eventos internacionais e 46,2% participam de forma moderada (Figura 26).

Figura 26. Respostas dos docentes sobre a frequência de participação em eventos internacionais?



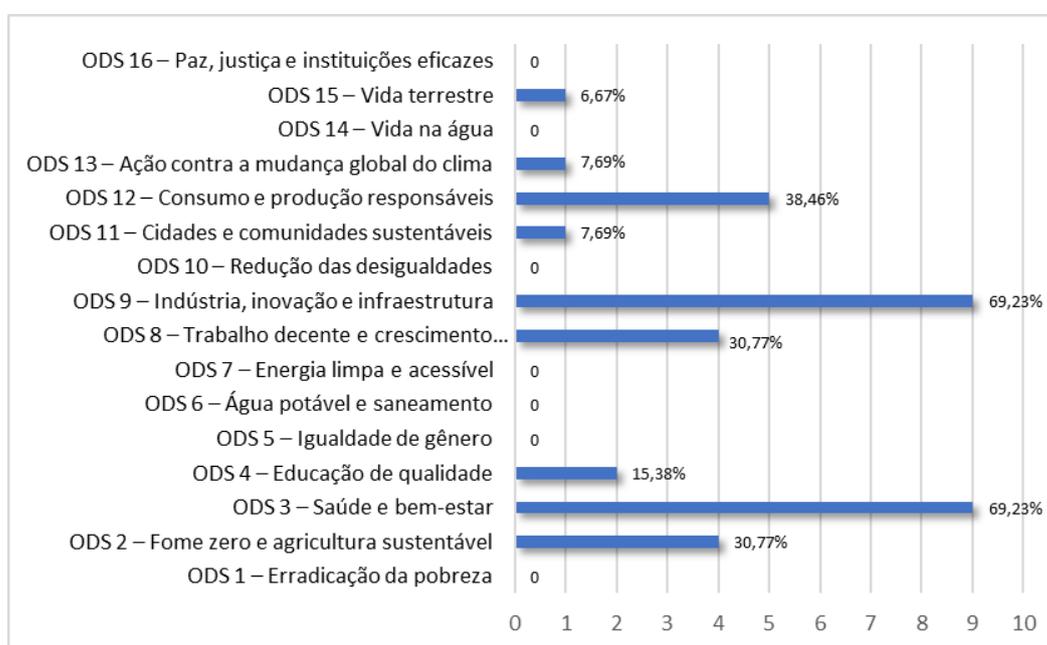
Figura 27. Respostas dos docentes sobre o interesse/disponibilidade em realizar um Pós-Doutorado em outro país?



Alguns docentes manifestam interesse em realizar um Pós-Doutorado (69,3%) fora do país, contudo, o fator disponibilidade torna-se o limitante, destes, apenas 30,5%, tem interesse e disponibilidade. Dentro da realidade dos docentes 30,8% não manifestam interesse no momento em realizar um Pós-Doutorado.

Tendo em vista a importância da agenda mundial adotada pelas Nações Unidas a respeito do Desenvolvimento Sustentável, os docentes do PGTA também contemplam em suas pesquisas os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) a serem atingidos até 2030 (Figura 28).

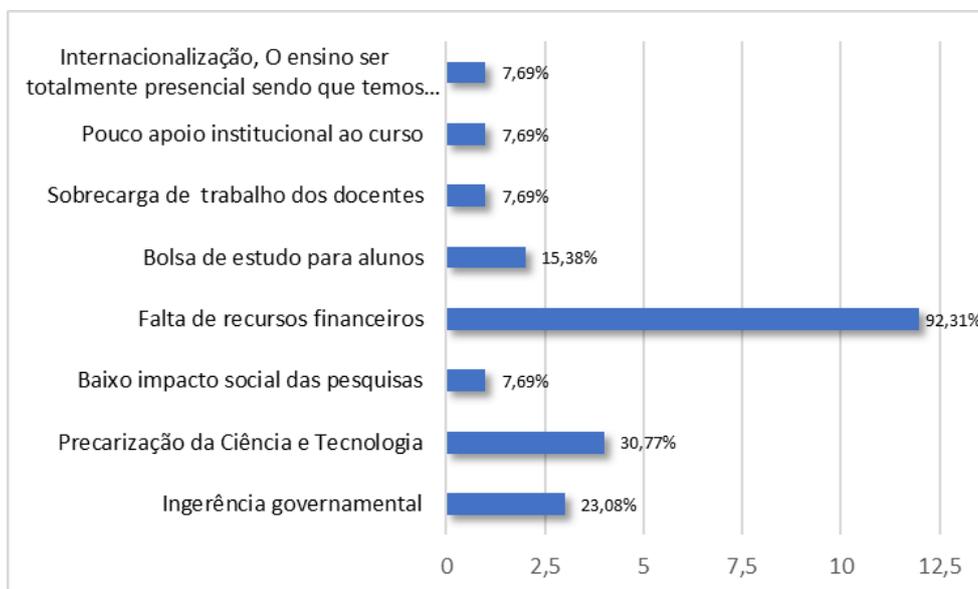
Figura 28. Tendo em vista o seu trabalho desenvolvido/em desenvolvimento no programa de Mestrado em Tecnologia de Alimentos, assinale até 3 (três) ODS contemplado(s) na sua pesquisa



A seguir em ordem decrescente dos valores percentuais obtidos pelos docentes, a relação utilizada das ODS utilizadas: (3) saúde e bem-estar, (9) indústria, inovação e infraestrutura, (12) consumo e produção responsável, (8) trabalho decente e crescimento econômico (2) fome zero e agricultura sustentável, (4) educação de qualidade, (13) ação contra mudança global do clima, (11) cidades e comunidades sustentáveis (15) vida terrestre.

Os docentes apontaram com principal ameaça a falta de recurso financeiro, seguido da precarização da Ciência e Tecnologia, de Ingerência governamental e de Bolsa de estudos para os alunos, pode-se considerar essas as principais ameaças (Figura 29).

Figura 29. Quais fatores você considera que são ameaças que interferem no desempenho do programa de Mestrado em Tecnologia de Alimento? Assinale até 2 opções.



Entende-se as ameaças apontadas pelo corpo docente tendo em vista a situação e a crise geral com grave questões financeiras repercutindo nas Instituições de Ensino Superior no país inteiro, com reflexos direto na EDUCAÇÃO. Contudo, espera-se que nesse e nos próximos possamos contar com uma melhoria de recursos financeiros para superar todo o desgaste que a educação sofreu nos últimos anos, principalmente a Pós-Graduação.

Figura 30. Quais fatores você considera que são potencialidades para o programa de Mestrado em Tecnologia de Alimento? Assinale até 2 opções.





Os docentes consideram o desenvolvimento de projetos relacionados a demanda local, a principal potencialidade do curso. Isso vem reforçar a missão PGTA, de proporcionar aos alunos sua capacidade de identificar, contextualizar, pesquisar e indicar alternativas que possibilitem a melhoria das tecnologias no setor alimentício, bem como, propor, inovar, desenvolver, otimizar e avaliar metodologias e técnicas aplicadas aos produtos e processos com alimentos acompanhando as novas tecnologias e tendências na área de alimentos contribuindo para incrementar a qualidade de vida e a sustentabilidade ambiental promovendo o desenvolvimento regional.

Além disso, os docentes consideram a cooperação com outras instituições uma potencialidade do PGTA, tendo em vista que as parcerias são oportunidades para troca de experiência entre profissionais, conhecer outras instituições, nova infraestrutura das instituições/empresas parceiras tanto dentro do Estado do Ceará como no Brasil.

A Internacionalização também foi apontada pelos docentes como uma potencialidade que pode contribuir para o crescimento do PGTA.

Questão 31. Quais são os pontos fortes do programa de pós-graduação em Tecnologia de Alimentos?

Os docentes relataram os seguintes pontos fortes do PGTA:

- O PGTA está inserido no inteiro do estado do Ceará (baixo custo de vida), especificamente na região do Vale Região do Vale do Jaguaribe de destaque econômico, com alto potencial de inovação, uma região produtora de alimentos e com afinidade pela área de atuação do programa, contribuindo para o alinhamento entre o programa e o mercado e vem atender a uma demanda no interior do estado;
- Os trabalhos/projetos desenvolvidos no PGTA possuem relevância social, as linhas de pesquisa são bastante articuladas e dialogam com os projetos de pesquisa do programa e possuem áreas de estudos regionalizadas;
- O programa possui um corpo docente qualificado;
- Os convênios firmados que possibilitam infraestrutura com melhor recursos;
- Egresso – mestres em doutoramento;
- Finalização do curso no tempo certo (anterior a pandemia);
- Assistência aos alunos, bolsas para alunos;
- Disciplinas com conteúdo atuais e aplicabilidade prática Integração entre o corpo docente de discente, colaboração entre os trabalhos de disciplinas e as atividades da dissertação, multidisciplinariedade;
- Premiações, Caráter inovador;

Questão 32. Quais são os pontos fracos ou que precisam ser melhorados do programa de pós-graduação em Tecnologia de Alimentos?

Os docentes verificaram os seguintes pontos fracos:

- Valorização e formação continuada dos docentes, e melhorar a estrutura dos laboratórios;
- Qualidade de publicações, qualidade das dissertações, internacionalização equipamentos e investimento;
- Sobrecarga docente e falta de recursos;



- Matriz curricular, participação em eventos, impacto social das pesquisas, inserção profissional Infraestrutura de salas, laboratórios e transportes;
- Recurso Financeiro para pesquisas;
- Melhor disponibilidade de carga horária docente para dedicação a produção de artigos científicos;
- Incentivo financeiro custear despesas com publicações científicas em periódicos com Qualis A1; infraestrutura (equipamentos e física como acesso a internet entre outros);
- Recursos para as pesquisas, apoio técnico;
- Baixa integração com a sociedade;
- Informação (falta/falha);
- Organização e atualização;
- Visibilidade em mídias;
- Docentes com pouca integração;
- Deficiência na divulgação das pesquisas por discentes atuantes e egressos
- Pouco investimento no Programa, isso resulta em infraestrutura laboratorial fragilizada para um curso de Pós-graduação, dificultando a realização de análise de excelência;
- Falta de manutenção nos equipamentos existente;
- Infra-estrutura de sala de aula deficiente, sendo algumas vezes necessário o uso da sala de estudo para esse fim.
- Dificuldades de acesso direto a internet para realizar a pesquisa de material em sites especializados;
- Recursos materiais e para equipamentos Infraestrutura, apoio de pessoal (pós doutores, professores visitantes), ajuda de custo como taxa de bancada para publicação

Questão 33. Por favor, compartilhe quaisquer outras sugestões, comentários ou considerações adicionais que você possa ter para melhorar o programa de Mestrado em Tecnologia de Alimentos

Ao ser solicitadas sugestões, os docentes elaboraram os itens a serem considerados:

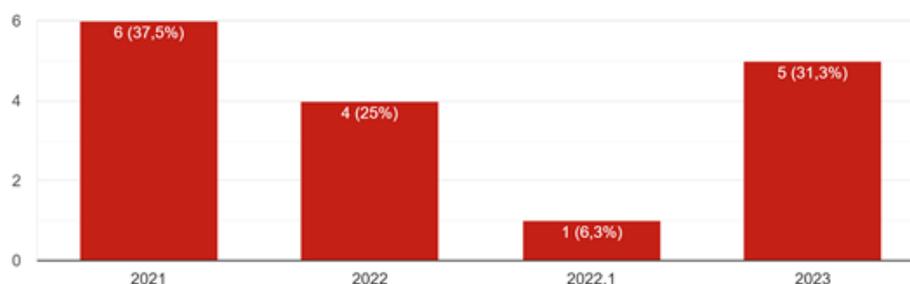
- Valorização do corpo docente e melhorar as relações intercampi;
- Melhorar o Índice H do C. Lattes;
- Necessidade de elaborar um plano de publicações que envolva colaboração e investimento de recursos locais;
- Melhoria da internet do campus par uso dos estudantes;
- Melhorar a oportunidade de inserção profissional;
- Alterações no Regimento do Curso para possibilitar ministrar disciplinas (ou partes destas) em EAD;
- Parcerias com IES de outros Estados e Países;
- Destaco três pontos a serem trabalhados: melhor disponibilidade de carga horária docente para dedicação a produção de artigos científicos, de modo a melhorar a qualidade das produções; incentivo financeiro custear despesas com publicações científicas em periódicos com Qualis A1; melhor acompanhamento de egressos para que os resultados obtidos nas dissertações sejam publicados em periódicos;
- Promover a divulgação das pesquisas realizadas; atuar/formular parcerias com outras instituições (local, regional, nacional internacional); procurar/buscar/atuar em demandas regionais; envolver egressos que atuam na área na divulgação do curso; ser reconhecido pela sociedade local/regional;

- Que seja realizado um cronograma para a realização das reuniões do Curso para que haja um maior envolvimento docente/discente;
- A coordenação deve enfatizar as responsabilidades dos alunos;
- Atenção do IFCE e órgãos financiadores para programas ainda não consolidados;
- Melhorar a cooperação com instituições de referência no Brasil e no exterior;

Avaliação Discentes do PGTA 2023

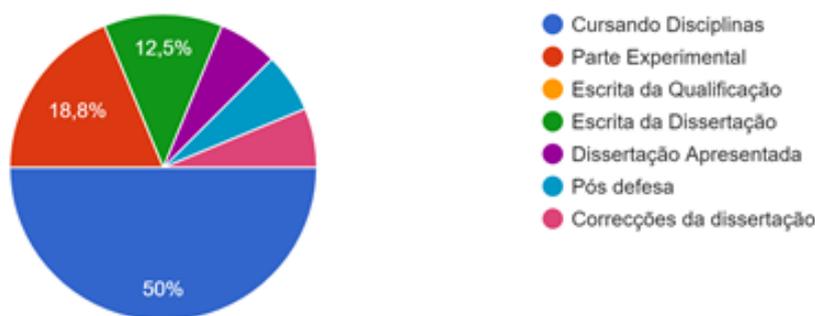
Em relação ao ano de ingresso 37,5% dos discentes entraram no ano de 2021, seguido de 2022 (31,3%) por último o ano de 2023 (31,3%). O maior percentual de aprovação foi observado em 2021, mesma sendo um ano atípico por causa da pandemia COVID-19.

Figura 31. Ano de ingresso no curso de Mestrado do PGTA.



Em relação ao fluxo no curso observa-se que 50% dos discentes entrevistados encontram-se no período pós-defesa (Figura 32), pois terminaram o mestrado dentro do prazo de 24 meses, conforme definido pela Capes, indicativo dos discentes que ingressaram em 2021 (Figura 31).

Figura 32. Sobre atividade atual dos discentes do PGTA.



A avaliação dos docentes do programa pelos discentes, indica que mais de 65% destes, consideram os professores de qualidade Excelente (nota 5), seguido de 31,3% que consideram muito bom (Figura 33). A essa avaliação atribui-se que os docentes estão em constante atualização dos conteúdos abordados e difundindo conhecimentos relevantes (Figura 34).

Figura 33. Notas atribuídas pelos discentes sobre qualidade do corpo docente do PGTA.

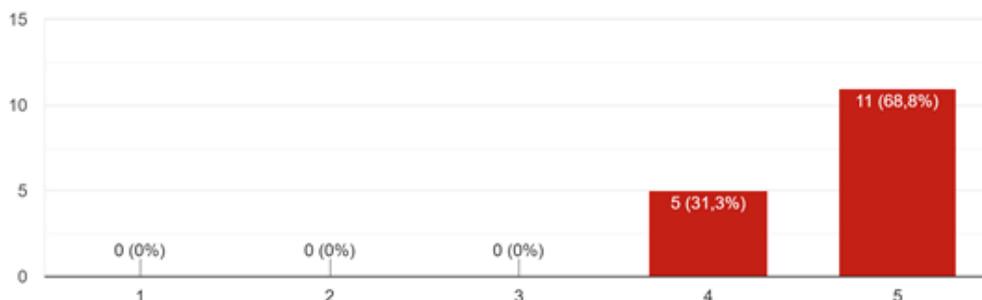
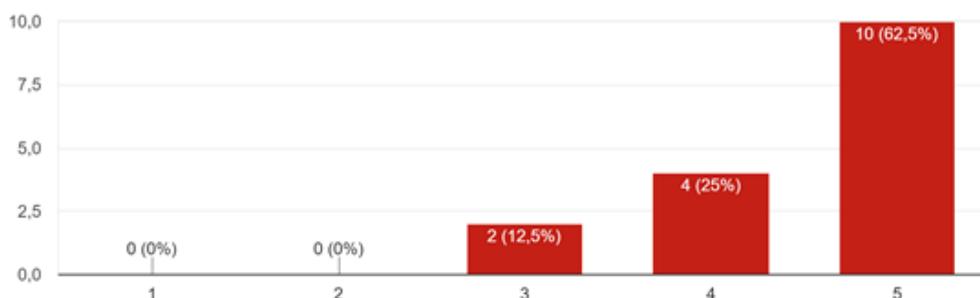


Figura 34. Notas atribuídas pelos discentes sobre a relevância e atualização dos conteúdos abordados pelo corpo docente do PGTA.



Em relação a infraestrutura de sala de aula do PGTA, 31,3% dos discentes do programa consideraram muito boa, enquanto 18,8% definem como excelente (Figura 35). A infraestrutura de laboratórios foi considerada por 43,8% do discentes como muito bom, enquanto 18,8% conferem a qualidade excelente a estes ambientes (Figura 6). Muito embora, há relatos discentes sobre a aquisição de equipamentos mais atuais indicando a necessidade de modernização e/ou renovação nos ambientes de laboratórios.

Figura 35. Notas atribuídas pelos discentes sobre a infraestrutura da sala de aula.

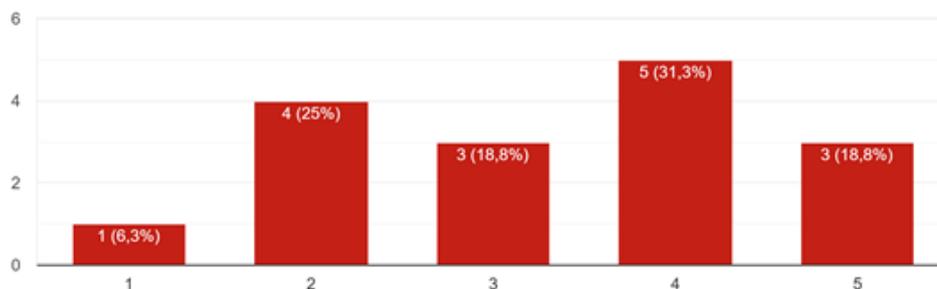
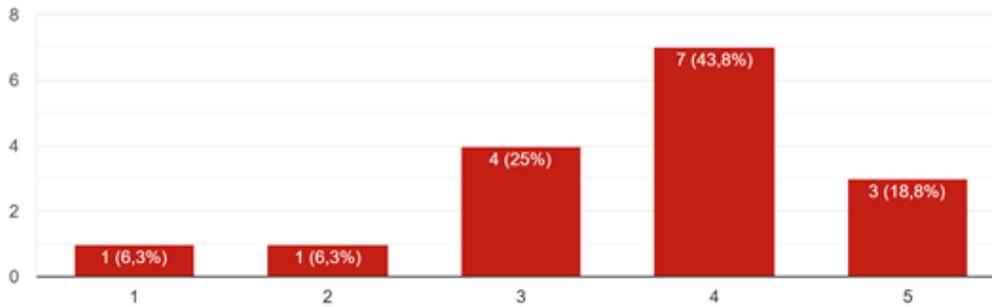
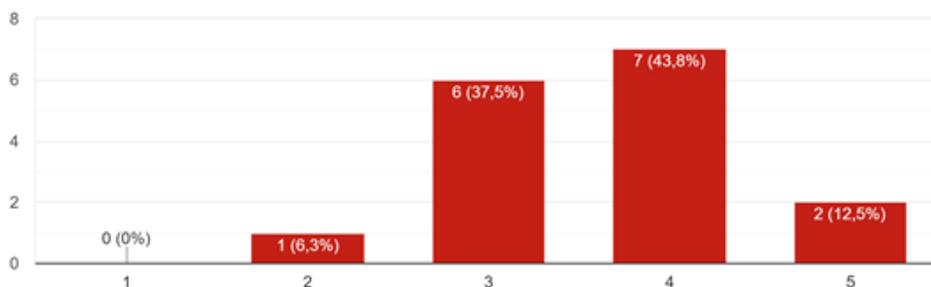


Figura 36. Notas atribuídas pelos discentes sobre a infraestrutura dos laboratórios.



Os recursos empregados para o desenvolvimento da parte experimental das pesquisas como reagentes, vidrarias, equipamentos e/ou deslocamento para a realização de atividades/análises em outras instituições parceiras foram definidos com qualidade Muito bom e Excelente por 56,3% dos discentes do curso (Figura 37). A abordagem dos discentes quanto a infraestrutura geral ofertada pelo programa, indica que há o apoio do curso para dar seguimento as atividades referentes a parte prática, bem como para a melhoria e ou complementação da qualidade dos trabalhos na busca por outros meios que não estão acessíveis no campus.

Figura 37. Notas atribuídas pelos discentes sobre a infraestrutura de recursos/materiais disponíveis.



No quesito apoio e orientação recebida observa-se uma constância e manutenção da qualidade do curso na percepção dos discentes, obtendo-se 56,3% das respostas com a avaliação Excelente e 37,5% como muito bom, resultando em que mais de 90% dos respondentes confiam no trabalho de orientação realizado pelos docentes no curso (Figura 38). Quanto ao processo interação, integração e colaboração entre os membros do curso, foi notório o caráter Excelente/Muito bom atribuído pelos discentes aos docentes com mais de 93% das respostas nesses conceitos (Figura 39).

Figura 38. Notas atribuídas pelos discentes sobre o apoio e orientação recebida.

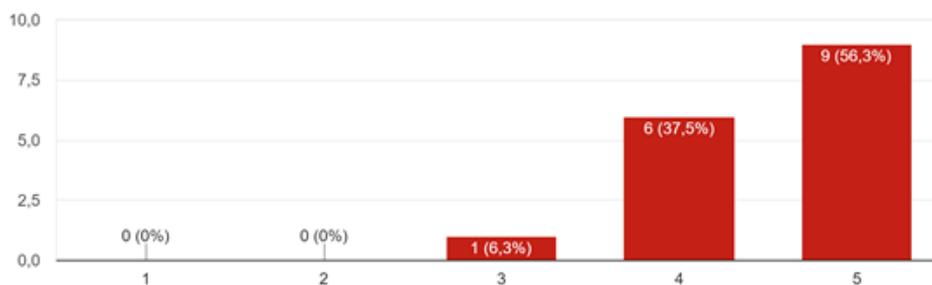
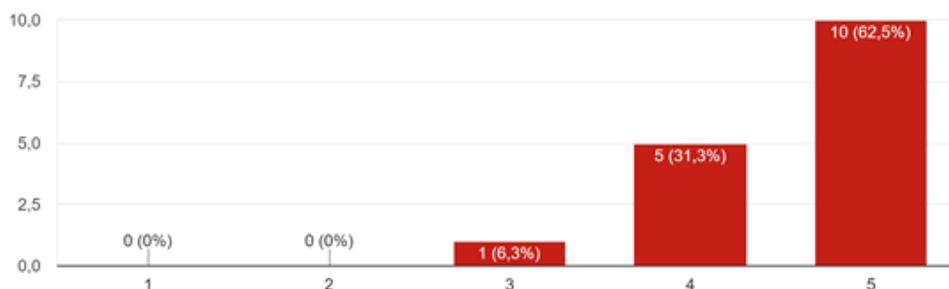
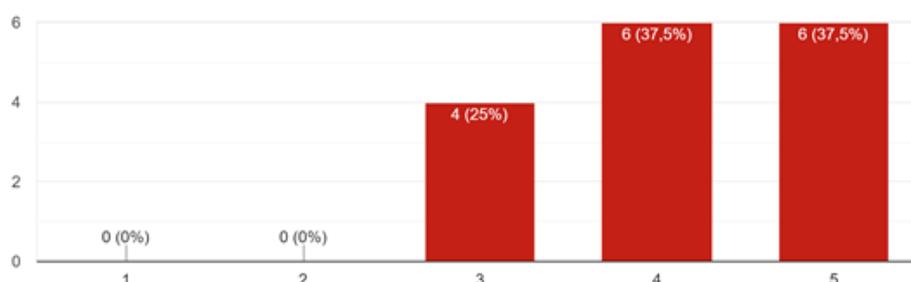


Figura 39. Notas atribuídas pelos discentes sobre a interação e colaboração dos estudantes e professores.



Quanto ao aporte/contribuição adquiridos, bem como, as oportunidades de inserção no mercado de trabalho advindas da realização do curso de mestrado, observa-se que 75% dos discentes as percebem com conceito Excelente e/ou Muito bom, denotando a importância da PGTA para a fixação, seja como funcionário ou de forma autônoma, dos discentes no mercado de trabalho (Figura 40).

Figura 40. Notas atribuídas pelos discentes sobre o mestrado contribuir para inserção profissional, oportunidades de emprego e/ou oportunidade de empreender.



A seriedade e importância do curso para os discentes está representada com mais de 93% das respostas nos conceitos Excelente e/ou Muito bom, indicando que estes reconhecem o PGTA no meio acadêmico (Figura 41), bem como, a satisfação geral com o curso foi percebida por mais de 87% dos discentes nos mesmos quesitos indicados (Figura 42).

Figura 41. Notas atribuídas pelos discentes sobre visibilidade e reconhecimento do programa no cenário acadêmico.

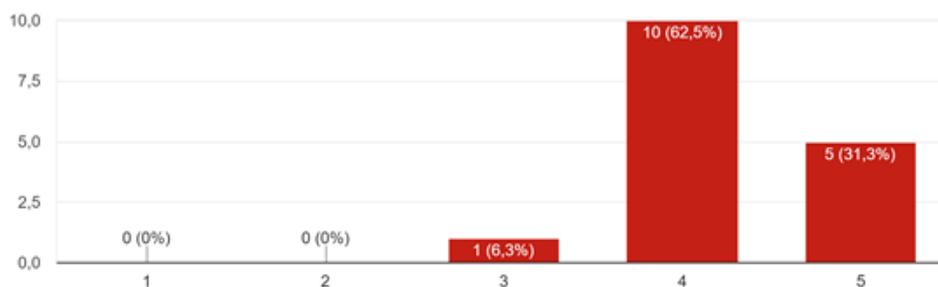
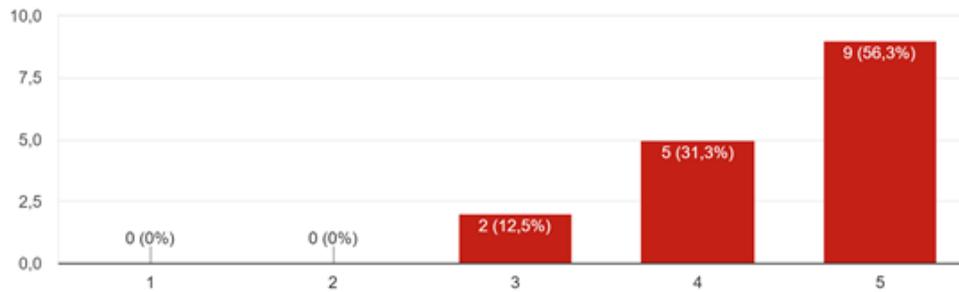


Figura 42. Notas atribuídas pelos discentes sobre satisfação geral com o programa de pós-graduação.



A estrutura curricular do curso foi percebida como Excelente e/ou Muito bom por 75% dos discentes indicando que esta oferece temas e/ou flexibilidade suficientes para explorar seus interesses acadêmicos na pós-graduação (Figura 43). Já o apoio para a participação em eventos como congressos, seminários etc. foi entendido por mais de 81% dos discentes como de conceito Excelente e/ou Muito bom, o que indica que existem ações no curso direcionadas para esta finalidade que promove atualização, bem como, favorece o desenvolvimento de ideias e a modernização no curso (Figura 44).

Figura 43. Notas atribuídas pelos discentes sobre a avaliação da estrutura curricular do programa.

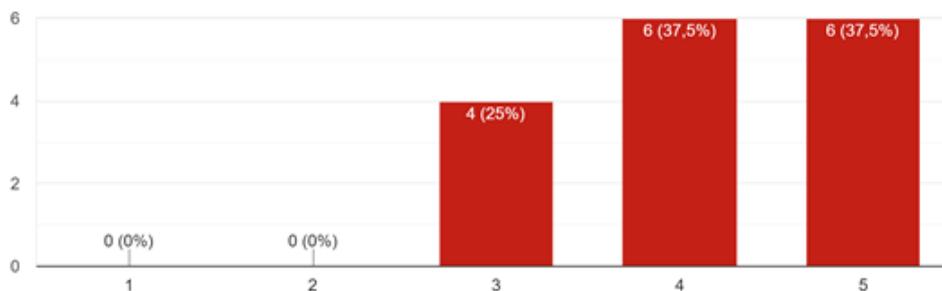
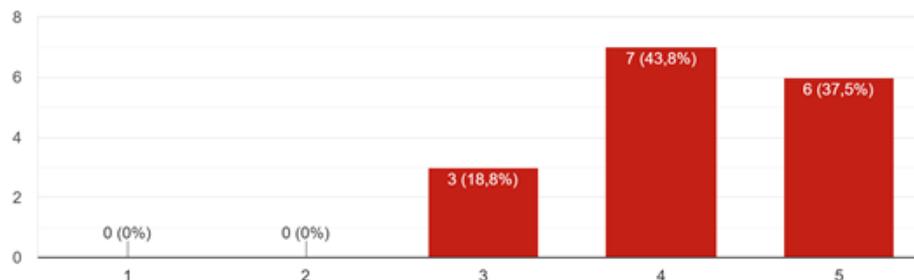
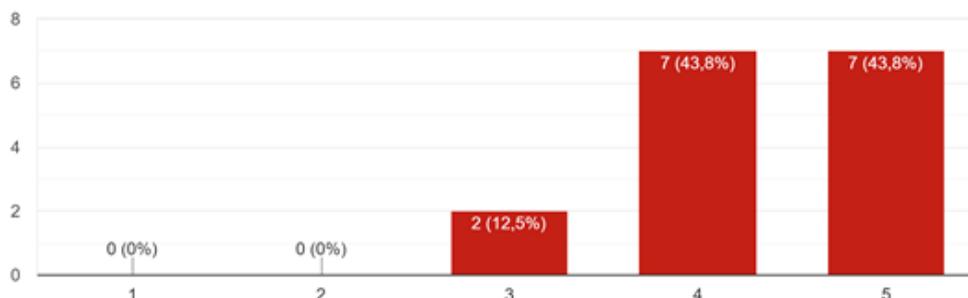


Figura 44. Notas atribuídas pelos discentes sobre a participação em conferências, seminários, workshops ou outras atividades acadêmicas proporcionadas pelo curso.



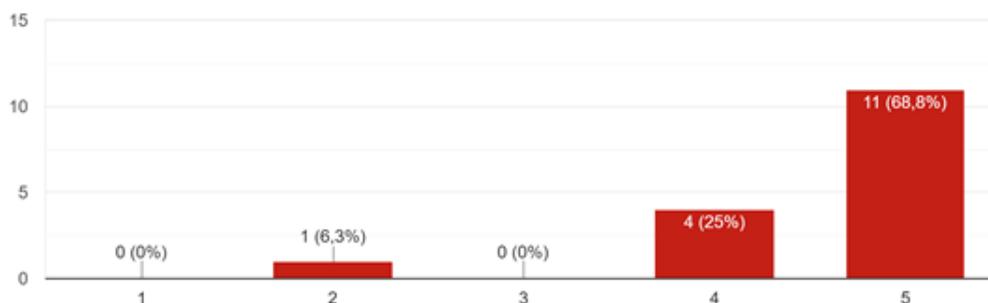
O apoio do curso nas atividades relacionadas a pesquisa, Exame de qualificação e Defesa de dissertação foi considerado por mais de 87% dos discentes com conceito Excelente e/ou Muito bom, confirmando o compromisso do curso em assegurar ao discente a ausência de obstáculos que porventura condicionasse a finalização do curso de mestrado no PGTA (Figura 45).

Figura 45. Notas atribuídas pelos discentes sobre suporte oferecido para a realização da sua pesquisa/qualificação/dissertação.



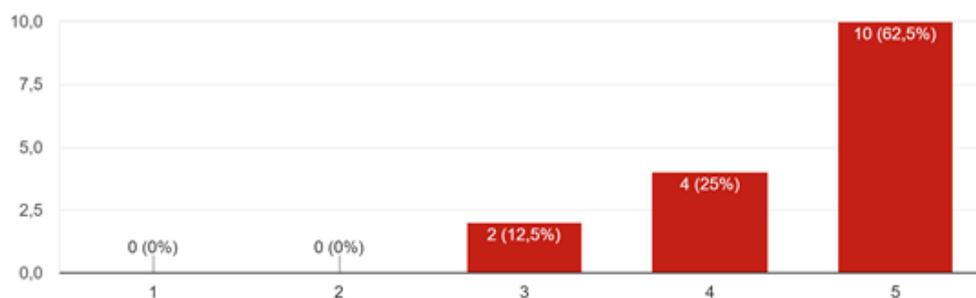
O nível de satisfação apresentado pelos discentes em relação aos canais de comunicação usados pelo curso foi considerado por mais de 93% destes com conceito Excelente e/ou Muito bom, o que se reflete nas características de visibilidade, bem como, de destaque no meio acadêmico considerando que o curso tem viés regional além de se localizar no interior do estado do Ceará (Figura 46).

Figura 46. Notas atribuídas pelos discentes do nível de satisfação em relação aos canais de comunicação do campus, tais como instagram (@ifcepgta), site (<https://mestrado.ifce.edu.br/cursos-de-pos-graduacao/pgta/>), telefone, e-mail?



A coordenação do curso foi avaliada com conceito Excelente e/ou Muito bom por mais de 87% dos discentes do curso representando o compromisso e base para a manutenção e o funcionamento do curso (Figura 47).

Figura 47. Notas atribuídas pelos discentes sobre a Coordenação do Mestrado em Tecnologia de Alimentos.



No quesito publicações se identifica a necessidade de apoio e de uma maior ênfase para as atividades de escrita acadêmica, já que apenas 25% dos discentes indicaram ter enviado artigos durante o decorrer do curso, e que estes, ainda se encontravam no idioma português (Figura 48). Além disso, foi verificado que os trabalhos de dissertação não estão associados com empresas, e dessa forma, existe a possibilidade de se firmar parcerias e/ou acordos para um apoio mútuo entre o curso e as empresas da área alimentícia na região (Figura 49).

Figura 48. Quantos artigos você submeteu desde o seu ingresso no mestrado? Algum deles em outro idioma?

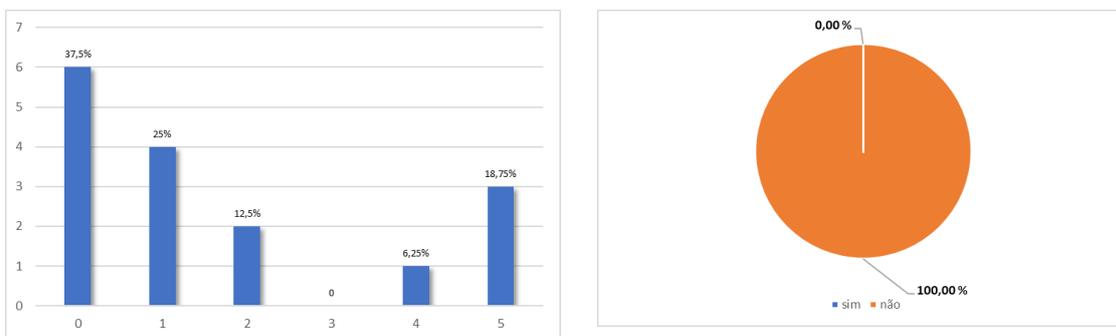
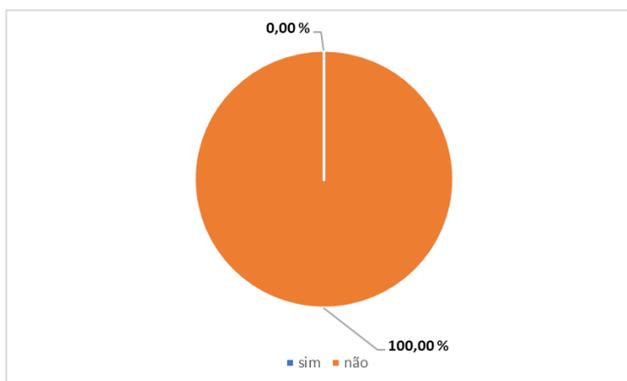
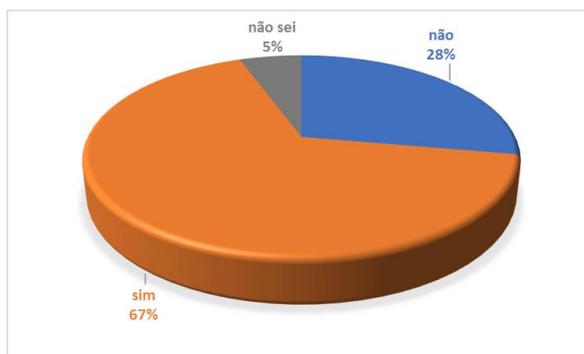


Figura 49. O seu trabalho de dissertação está relacionado a parceria com empresa?



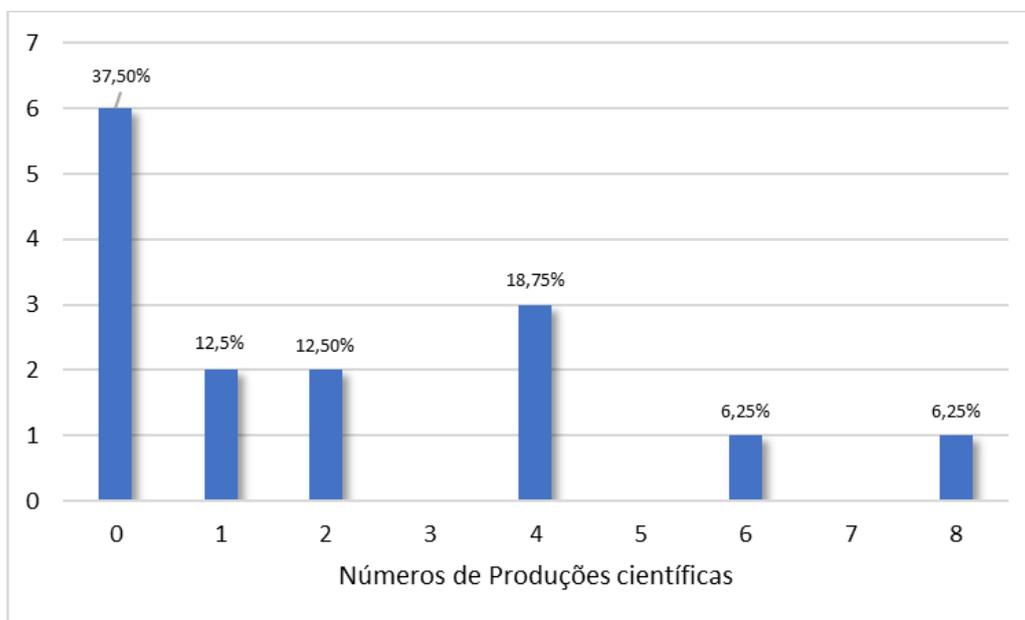
Quanto ao quesito inovação, observa-se que 67% os discentes reconhecem a pesquisa desenvolvida no curso com potencial para gerar patentes e, portanto, apresentar potencial de inovação para as indústrias da área alimentícia, porém o reduzido tempo disponível, para desenvolver e defender a pesquisa, restringe as atividades nesse sentido (Figura 50).

Figura 50. O seu trabalho tem potencial inovador? Com geração de patentes?



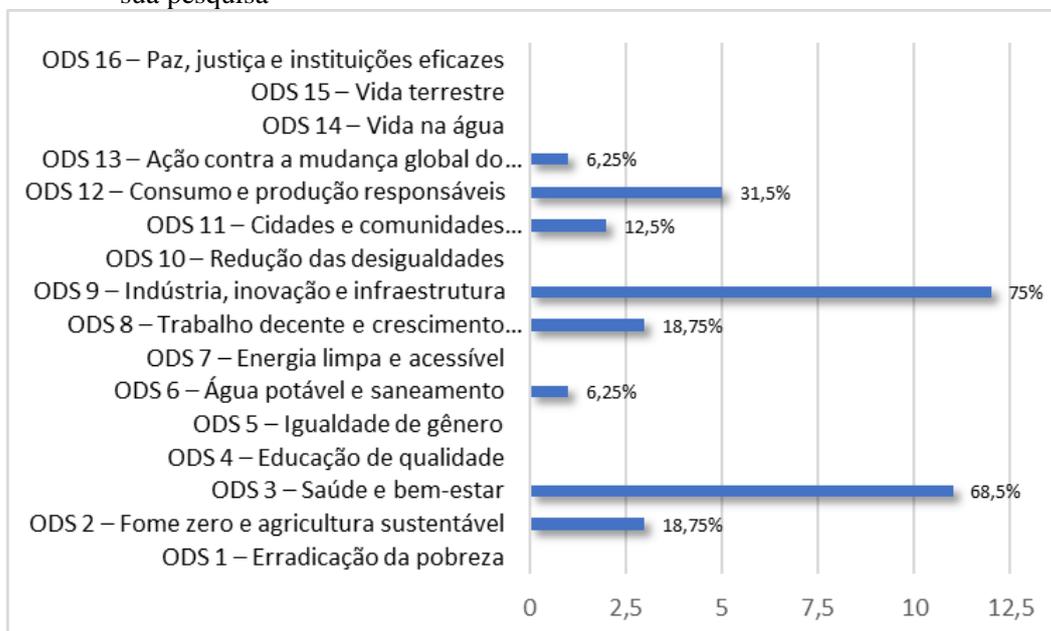
No quesito produções científicas/por ano, com aprovação em eventos/ congressos/ revistas/ capítulo de livro com participação dos discente do PGTA, maioria não produziram nada, 3 discentes produziram 4, 2 responderam 1 e 2 aprovações científicas e ainda 2 discentes aprovaram mais de 6 produções científicas (Figura 51).

Figura 51. Quantas produções científicas, você aprovou em eventos/ congressos/ revistas/ capítulo de livro, desde o seu ingresso no mestrado?



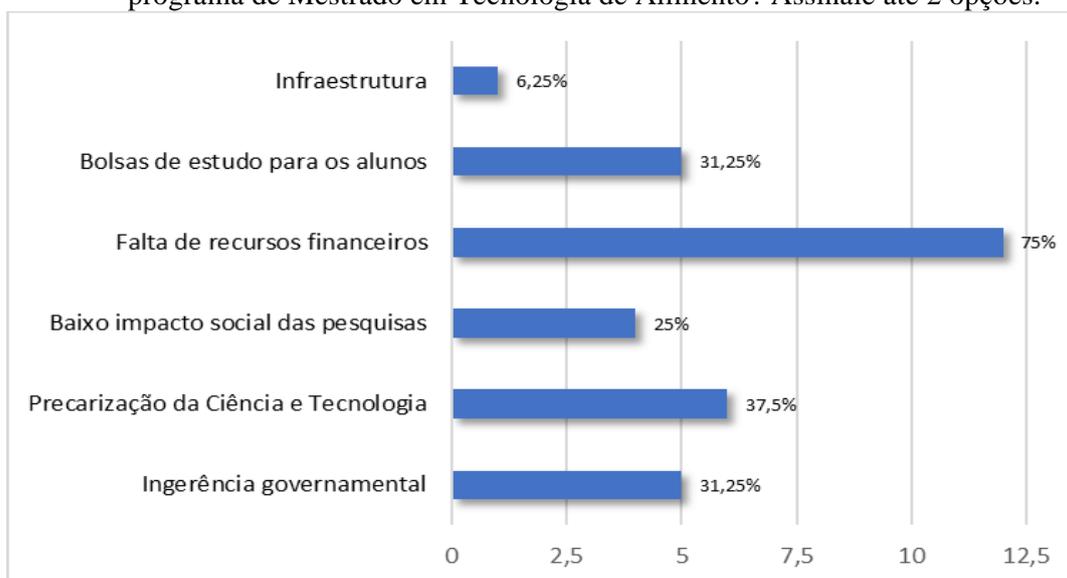
Em relação a sustentabilidade e considerando as políticas internacionais, foi solicitado aos discentes a adequação da sua pesquisa quanto aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), proposto Organização das Nações Unidas (ONU) que, atualmente está composto por 17 metas globais. Observa-se que os discentes reconhecem 3 (três) objetivos com papel representativo nas pesquisas, com 75%, 68,5% e 31,5% para os ODS 9, 3 e 12 respectivamente (Figura 52). Desta forma, há um entendimento de contribuições efetivas que contemplam nas pesquisas desenvolvidas no curso para a inovação e indústria, assim como, para saúde e bem-estar e o consumo e a produção responsável, denotando a visão globalizada nessas áreas como um perfil do curso.

Figura 52. Tendo em vista o seu trabalho desenvolvido/em desenvolvimento no programa de Mestrado em Tecnologia de Alimentos, assinale até 3 (três) ODS contemplado(s) na sua pesquisa



Quanto a ação do ambiente externo sobre o curso foi atribuído pelos discentes 5 (cinco) principais pontos, quais sejam: a falta de recursos financeiros com 75% das avaliações, a precarização da área da Ciência e Tecnologia (37,5%) ocorrida nos anos recentes, a ingerência governamental e a fomentação de bolsas de estudo (31,25% cada) e por último foi considerado o baixo impacto social das pesquisas desenvolvidas (25%). Em relação a esse último quesito, faz-se uma reflexão sobre a verificação e análise dos impactos e/ou associação das pesquisas com a região, que foram realizadas anteriores a boa parte do período avaliado, em que por circunstâncias condicionadas, não foi possível a utilização do ambiente de laboratório.

Figura 53. Quais fatores você considera que são ameaças que interferem no desempenho do programa de Mestrado em Tecnologia de Alimento? Assinale até 2 opções.



As potencialidades na visão dos discentes do PGTA, estão vinculadas de forma similar a todos os quesitos abordados (bolsas, internacionalização, parcerias, projetos relacionados com a demanda local), despontando para as diversas ações que devem ser instituídas pelo curso para o crescimento e melhoria do PGTA (Figura 54).

Figura 54. Quais fatores você considera que são potencialidades para o programa de Mestrado em Tecnologia de Alimento? Assinale até 2 opções.



Avaliação Egressos do PGTA 2023

Os dados da pesquisa com os egressos apontam que o curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos possui 13 (treze) professores, sendo que, 13,3% (dois discentes) ingressaram no PGTA em 2015. No ano de 2021 46,7% terminaram o Mestrado (Figura 55).

Figura 55. Ano de conclusão do curso de Mestrado do PGTA.

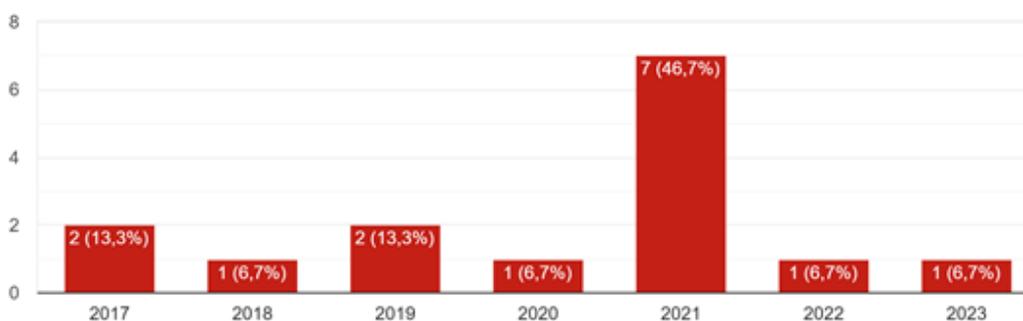
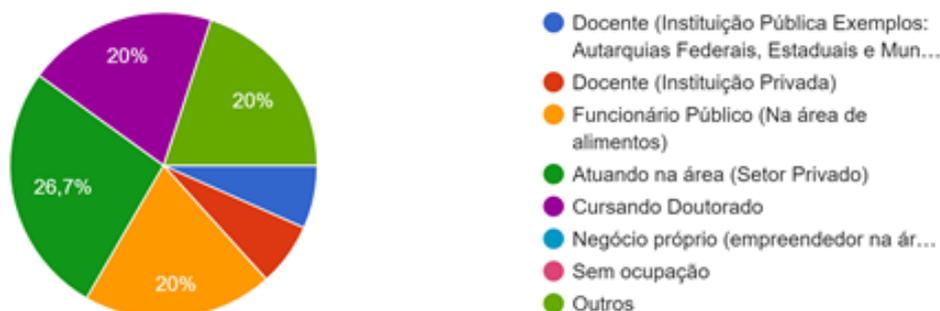
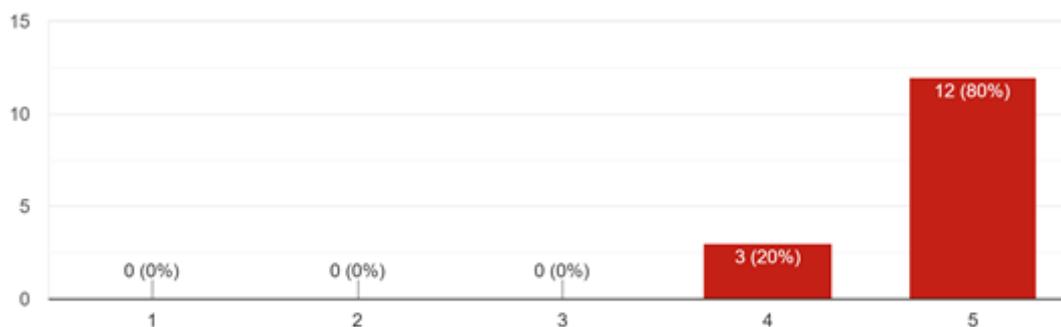


Figura 56. Sobre atividade atual dos egressos do PGTA.



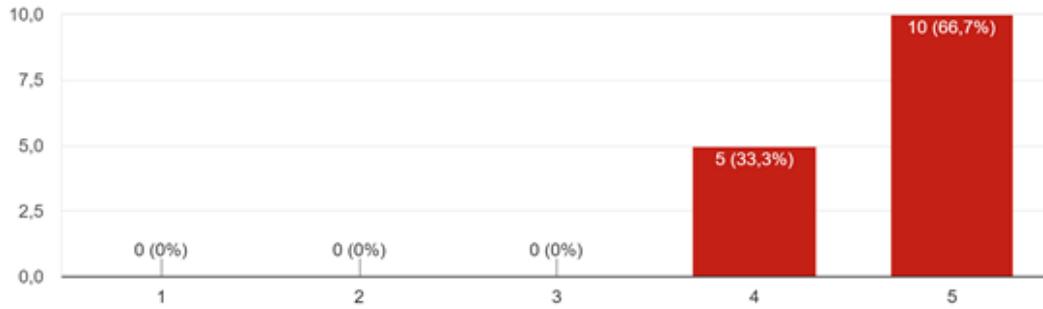
Os dados demonstram que a maior porcentagem de egressos atua na área de alimentos no setor privado, com uma representatividade de 26% dos egressos entrevistados. Já 20% estão atuando como funcionário público na área de alimentos, ressaltando também a continuidade na carreira acadêmica com 20% dos entrevistados cursando doutorado.

Figura 57. Notas atribuídas pelos alunos egressos sobre o corpo docente do PGTA.



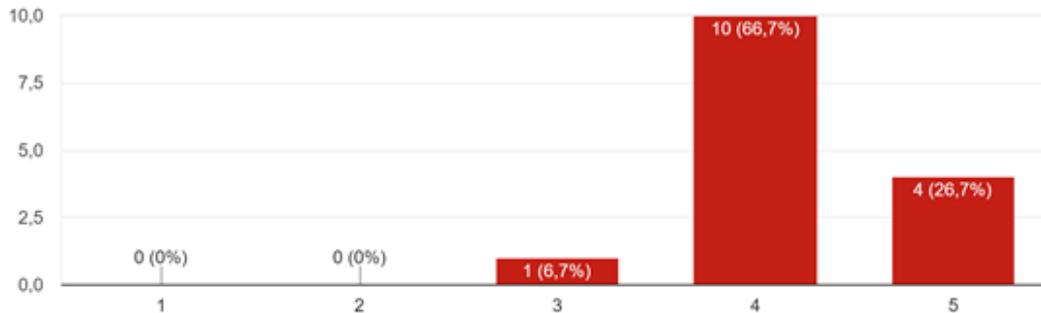
Cerca de 80% dos egressos entrevistados avaliaram o corpo docente com nota máxima (CINCO), complementando a avaliação com 20% atribuindo nota quatro para os docentes.

Figura 58. Notas atribuídas pelos alunos egressos sobre a relevância e atualização dos conteúdos abordados pelo corpo docente do PGTA.



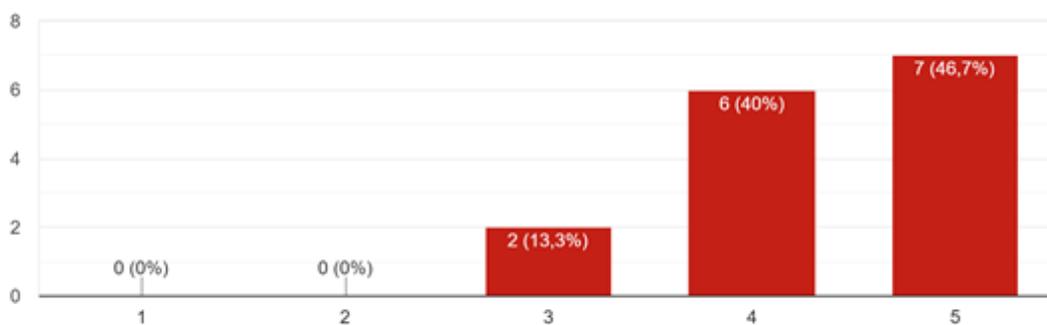
Os conteúdos abordados, quanto a sua relevância e atualização, apresentaram porcentagem de 66,7% com nota máxima (CINCO) e 33,3% com nota quatro.

Figura 59. Notas atribuídas pelos alunos egressos sobre a infraestrutura da sala de aula.



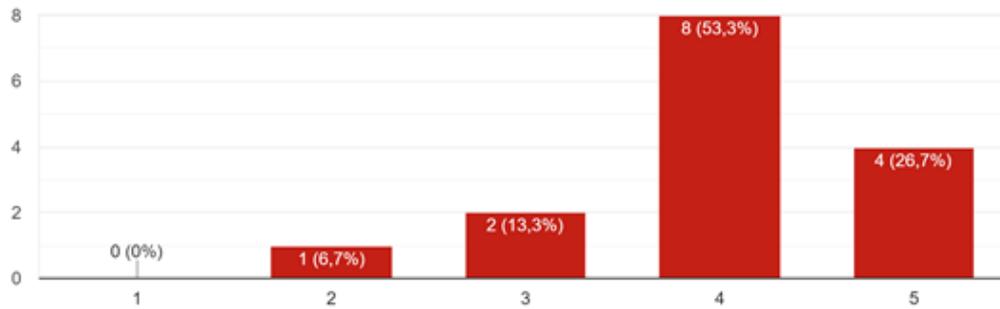
Em relação a infraestrutura da sala de aula, a maioria dos egressos entrevistados (66,7%) atribuíram nota quatro, seguindo a avaliação desse ponto com nota máxima (CINCO) para 26,7% dos egressos.

Figura 60. Notas atribuídas pelos alunos egressos sobre a infraestrutura dos laboratórios.



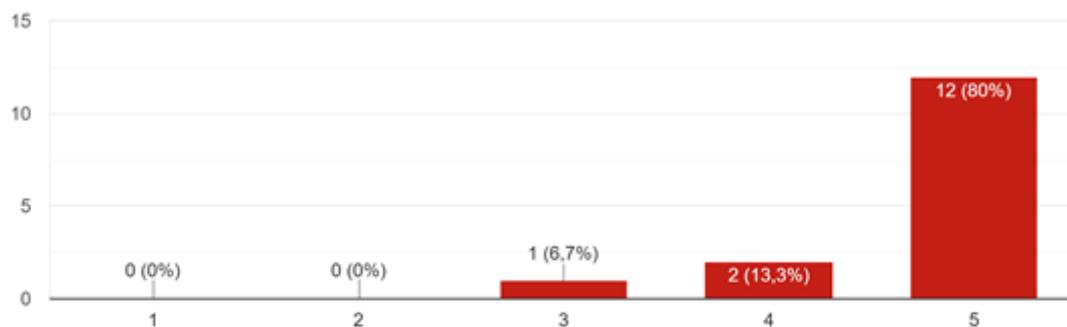
A infraestrutura dos laboratórios obteve nota máxima (CINCO) de 46,7% dos egressos, seguido por 40% atribuindo nota quatro e 13,3% dos entrevistados atribuindo nota três.

Figura 61. Notas atribuídas pelos alunos egressos sobre a infraestrutura de recursos/materiais disponíveis.



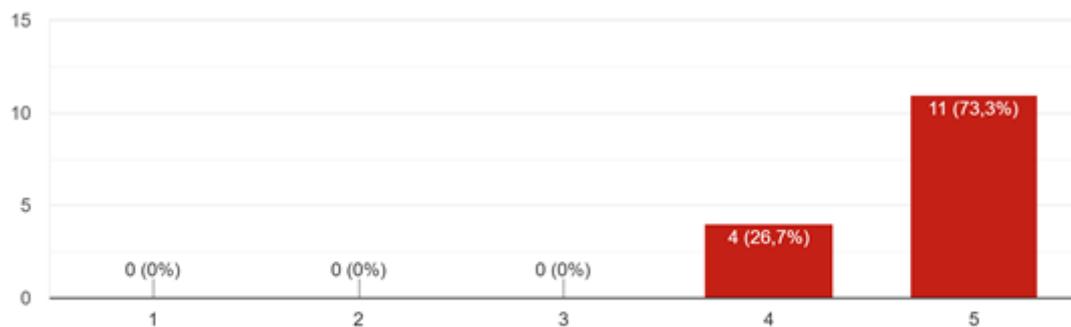
Os recursos/materiais disponíveis apresentaram uma amplitude de notas maior, com 80% dos egressos atribuindo notas quatro (53,3%) e cinco (26,7), sendo os restantes 20% dos entrevistados atribuindo notas dois (6,7%) e três (13,3%).

Figura 62. Notas atribuídas pelos alunos egressos sobre o apoio e orientação recebida.



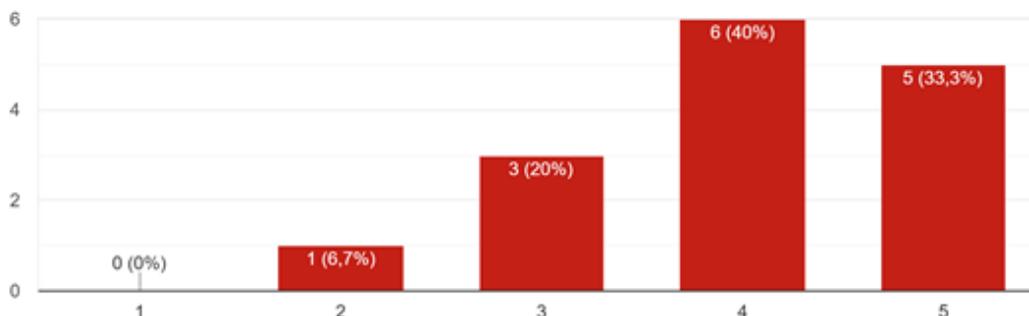
Cerca de 80% dos egressos entrevistados atribuíram nota máxima (CINCO) em relação ao apoio e orientação recebida durante o curso, com mais de 13% atribuindo nota quatro.

Figura 63. Notas atribuídas pelos alunos egressos sobre a interação e colaboração dos estudantes e professores.



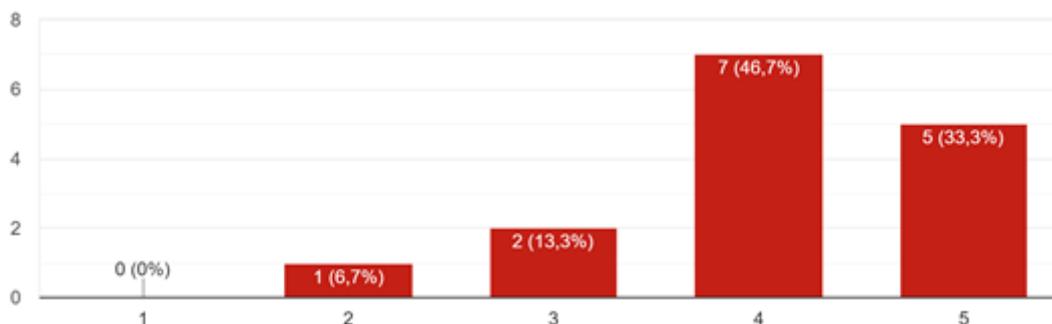
A interação e colaboração dos estudantes e professores teve uma avaliação com nota cinco para 73,3% e nota quatro para 26,7% dos entrevistados.

Figura 64. Notas atribuídas pelos alunos egressos sobre o mestrado ter contribuído para inserção profissional, oportunidades de emprego e/ou oportunidade de empreender.



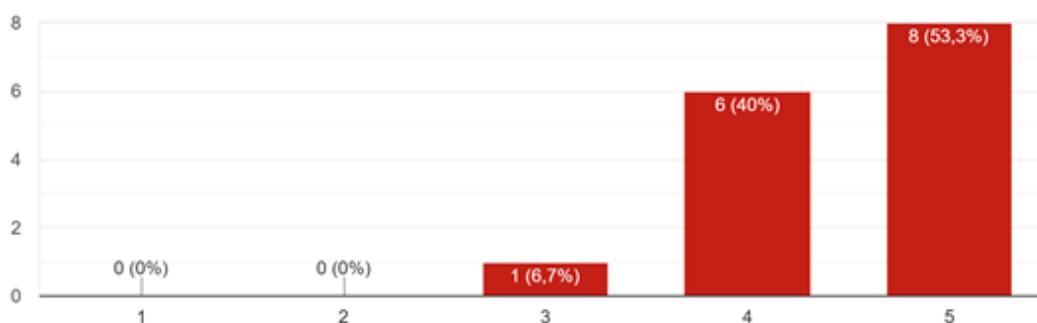
Mais de 73% dos egressos entrevistados consideram que o mestrado contribuiu para sua inserção profissional, oportunidades de emprego e/ou oportunidade de empreender com nota quatro para 40% e nota cinco para 33,3% dos entrevistados.

Figura 65. Notas atribuídas pelos alunos egressos sobre visibilidade e reconhecimento do programa no cenário acadêmico.



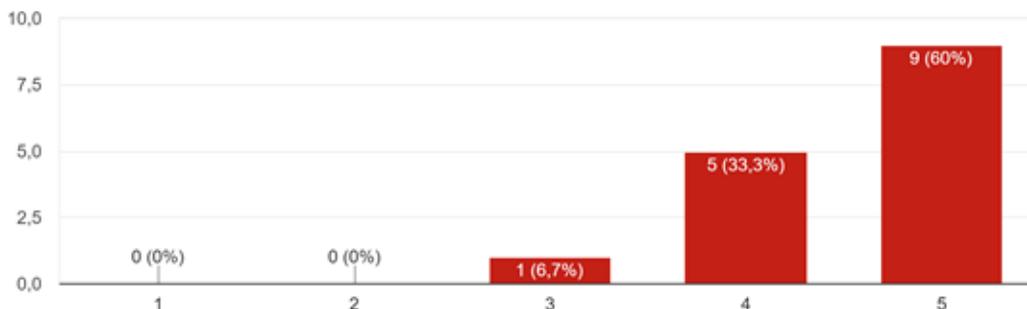
Dos 33,3% e 46,7% dos egressos entrevistados atribuíram notas cinco e quatro, respectivamente, quanto à visibilidade e reconhecimento do programa no cenário acadêmico.

Figura 66. Notas atribuídas pelos alunos egressos da satisfação geral com o programa de pós-graduação.



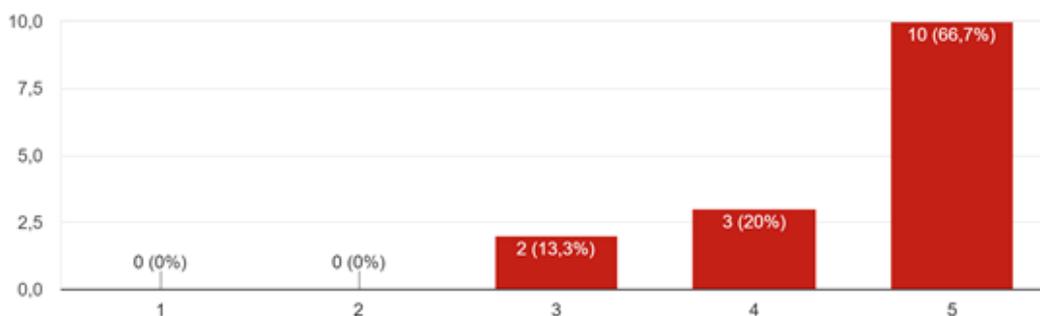
Mais de 93% dos entrevistados responderam ter uma ótima satisfação geral com o PGTA, atribuindo notas quatro (40%) e cinco (53,30%)

Figura 67. Notas atribuídas pelos alunos egressos da avaliação da estrutura curricular do programa. Se ela ofereceu temas e flexibilidade suficientes para explorar seus interesses acadêmicos satisfação geral com o programa de pós-graduação.



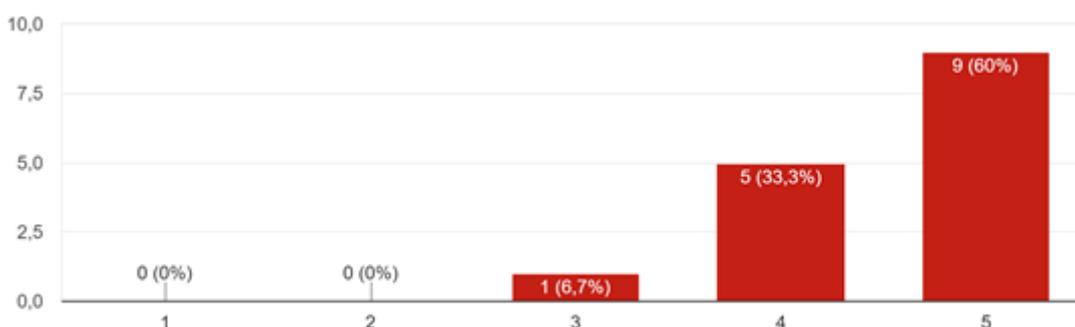
Em relação a estrutura curricular, mais de 93% dos entrevistados consideram que os temas possuem flexibilidade para explorar os interesses acadêmicos dos discentes do PGTA.

Figura 68. Notas atribuídas pelos alunos egressos sobre se o programa de pós-graduação em Tecnologia de Alimentos proporcionou oportunidades adequadas para participação em conferências, seminários, workshops ou outras atividades acadêmicas.



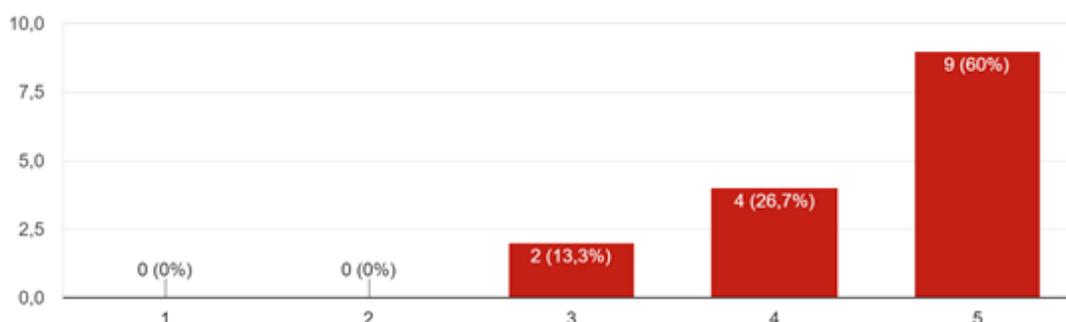
Para 66,7, 20 e 13,3% dos entrevistados, em relação ao apoio do PGTA a participação em conferências, seminários, workshops ou outras atividades acadêmicas, foram atribuídas notas cinco, quatro e três, respectivamente.

Figura 69. Notas atribuídas pelos alunos egressos sobre suporte recebido para a realização da sua pesquisa/qualificação/dissertação.



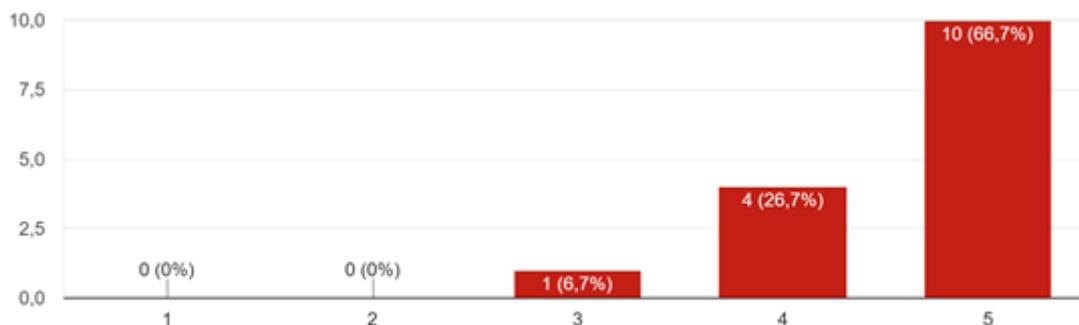
Durante o período do mestrado nas etapas de pesquisa, qualificação e defesa, 60% dos egressos entrevistados atribuíram nota máxima (CINCO) em relação ao suporte recebido, com 33,3% atribuindo nota quatro.

Figura 70. Notas atribuídas pelos alunos egressos do nível de satisfação em relação aos canais de comunicação do campus, tais como instagram (@ifcepgta), site (<https://mestrado.ifce.edu.br/cursos-de-pos-graduacao/pgta/>), telefone, e-mail?



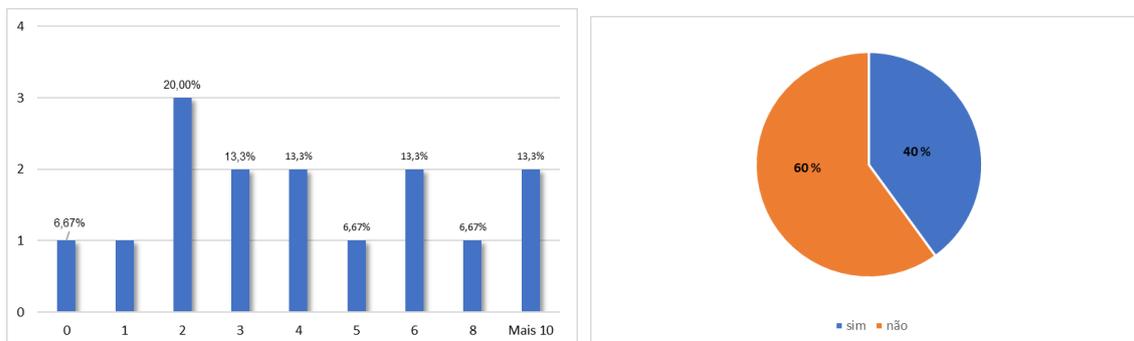
Quanto as redes sociais, o nível de satisfação de 60% dos entrevistados foi nota máxima (CINCO), com 26,7 e 13,3% atribuindo notas quatro e três, respectivamente.

Figura 71. Notas atribuídas pelos alunos egressos sobre a Coordenação do Mestrado em Tecnologia de Alimentos.



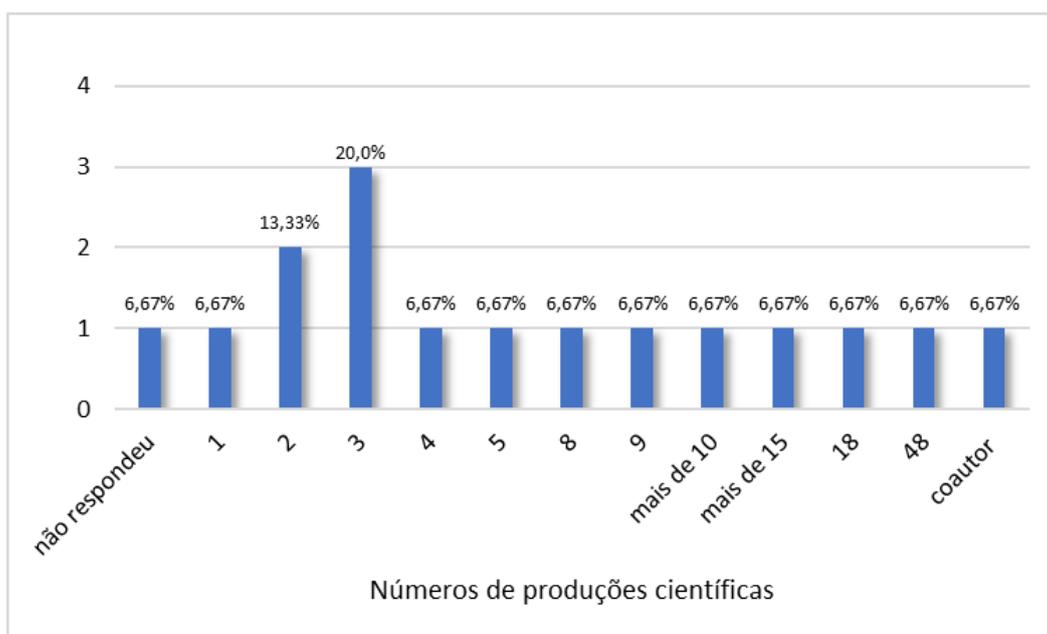
Os egressos entrevistados atribuíram notas em relação a Coordenação do PGTA, com 66,7% avaliando a coordenação com nota máxima (CINCO), seguido por 26,7% avaliando com nota quatro.

Figura 72. Quantos artigos você submeteu no período do mestrado? Algum deles em outro idioma?



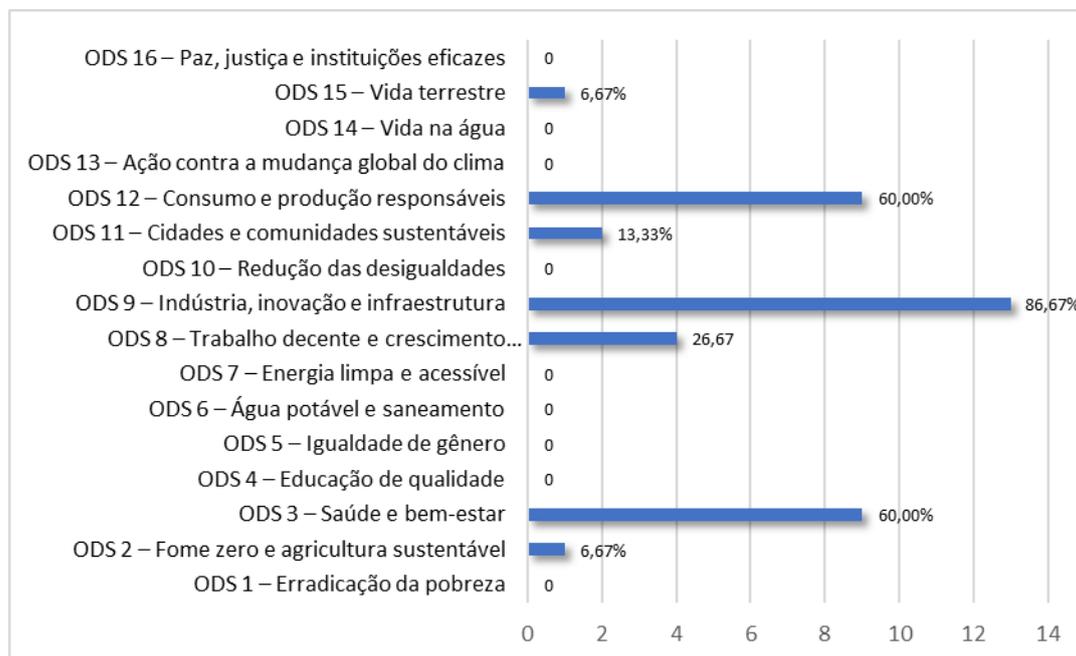
40% dos entrevistados publicaram artigos em outros idiomas, desse resultado, 20% publicaram dois artigos e 13,3% publicaram três, quatro, seis e mais de 10 artigos, respectivamente.

Figura 73. Quantas produções científicas, você aprovou em eventos/ congressos/ revistas/ capítulo de livro?



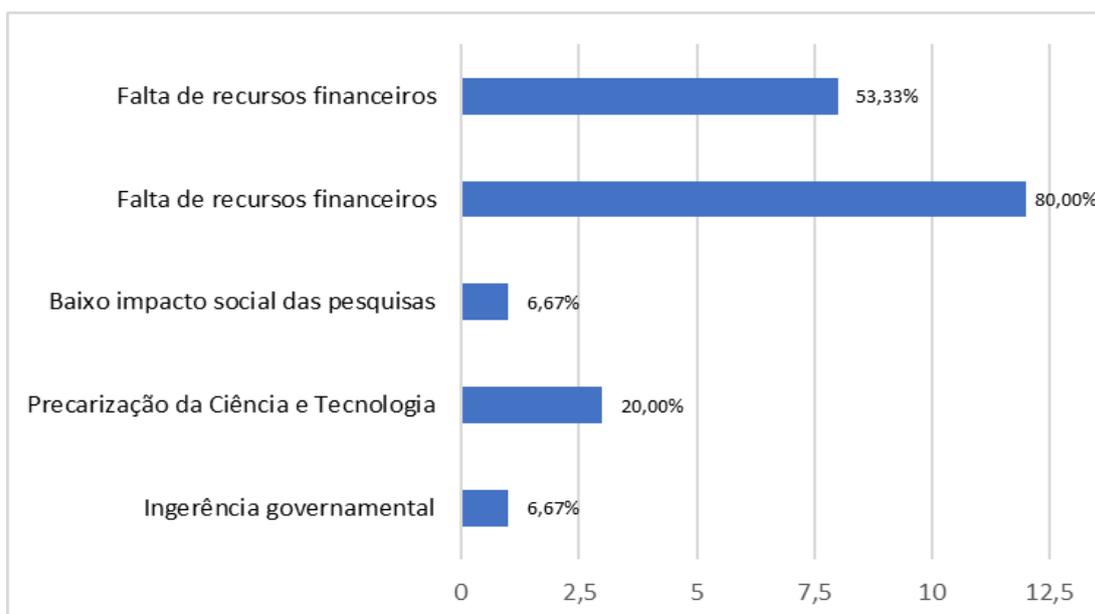
Em relação a produções científicas como eventos/congressos/revistas/capítulo de livro, 20 e 13% responderam dois e três, respectivamente, com as outras quantidades de produção representando 6,67% dos egressos entrevistados.

Figura 74. Tendo em vista o seu trabalho desenvolvido no programa de Mestrado em Tecnologia de Alimentos, assinale até 3 (três) ODS contemplado(s) na sua pesquisa.



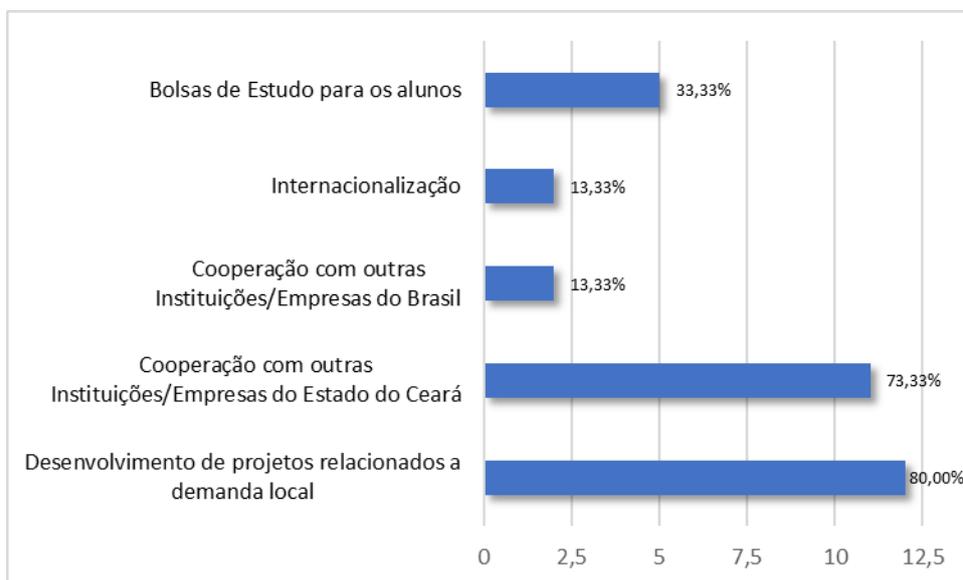
A representação dos trabalhos em relação às ODS, a maioria dos entrevistados responderam as seguintes ODS: Indústria, inovação e infraestrutura (86,67%), Consumo e produção responsáveis (60%) e Saúde e bem-estar (60%).

Figura 75. Quais fatores você considera que são ameaças que interferem no desempenho do programa de Mestrado em Tecnologia de Alimento? Assinale até 2 opções.



Como ameaça do programa, a maior porcentagem de respostas com 80% foi a Falta de recursos financeiros, seguida por 53,3% da bolsa de estudo para os alunos.

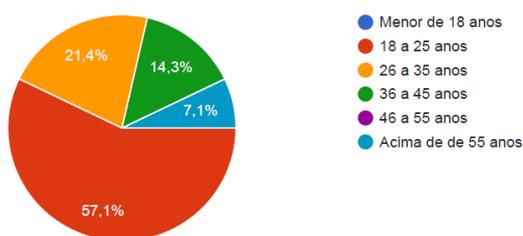
Figura 76. Quais fatores você considera que são potencialidades para o programa de Mestrado em Tecnologia de Alimentos? Assinale até 2 opções.



Como potencialidades do programa, a maior porcentagem de respostas com 80% foi o Desenvolvimento de projetos relacionados a demanda local, seguida por 73,3% respondendo Cooperação com outras Instituições/Empresas do Estado do Ceará

Avaliação Comunidade Externa- PGTA 2023

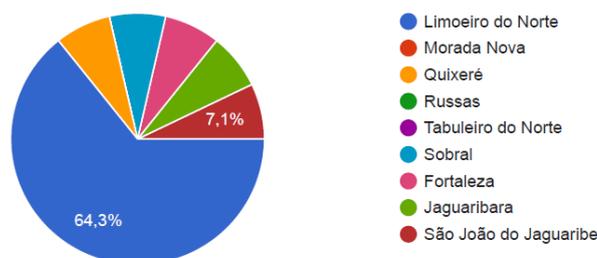
Figura 77. Respostas atribuídas pela comunidade externa ao PGTA em relação a questão: Idade dos respondentes.



Como resultados da percepção da comunidade externa ao *campus* Limoeiro do Norte, a presente pesquisa relata que 57,1% dos respondentes possuem entre 18 e 25 anos, idade correspondente aos estudantes de graduação, que de uma certa forma divulgou-se a existência do curso para a comunidade externa. Sendo que, 21,4% dos respondentes correspondem a idade entre 26 e 35 anos, idade esta aproximada aos alunos regularmente matriculados no mestrado, ponto este positivo para o curso. Faz-se importante a divulgação das ações voltadas ao ensino, pesquisa e

extensão, no município de Limoeiro do Norte e na Região Vale do Jaguaribe. Criar uma comissão de divulgação do curso de mestrado PGTA.

Figura 78. Respostas atribuídas pela comunidade externa ao PGTA em relação a questão: Cidade.

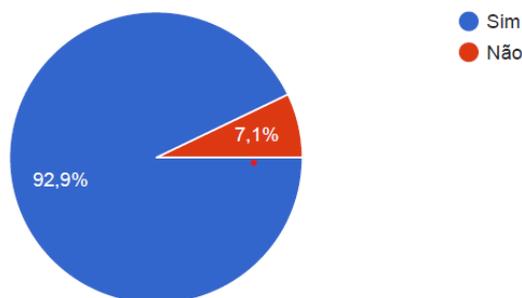


Observou-se que 64,3% dos respondentes residem em Limoeiro do Norte. A Região do Vale do Jaguaribe compreende os municípios de Russas, Jaguaruana, Morada Nova, Limoeiro do Norte, Jaguaribe, Tabuleiro do Norte, Quixeré, Jaguaratama, Alto Santo, Pereiro, Iracema, Jaguaribara, São João do Jaguaribe, Ererê e Potiretama.

Diante do exposto, faz-se necessário visitar estes municípios para divulgar as ações de pesquisa e extensão do curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos. Envolver os estudantes nesse processo será motivador, de forma a conhecer a região, perceber as inquietações dos pequenos produtores a fim de solucionar problemas oriundos da agropecuária ou produção de alimentos de origem vegetal ou animal, por meio de ideias inovadoras e empreendedorismo, além de exercer a curricularização da extensão, que é o processo de inclusão de atividades de extensão no currículo dos cursos, considerando a indissociabilidade do ensino e da pesquisa. Também pode ser chamada de integralização da Extensão. Entre seus objetivos está a formação integral dos estudantes para sua atuação profissional, bem como a promoção da transformação social. A Resolução nº 07 de 18 de dezembro de 2018, do Conselho Nacional de Educação (CNE), estabelece as *Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei n. 13.005/14*.

Conhecer a potencialidade da Região, ao qual o IFCE *campus* Limoeiro está inserido, faz parte desse processo de educação ao público externo.

Figura 79. Respostas atribuídas pela comunidade externa ao PGTA em relação a questão: Você conhece o IFCE *campus* Limoeiro do Norte?



Desde sua criação até 2023 foram formados 79 Mestres que estão à disposição da sociedade para desenvolver suas atividades com qualidade no mercado de trabalho na área de Tecnologia de Alimentos.

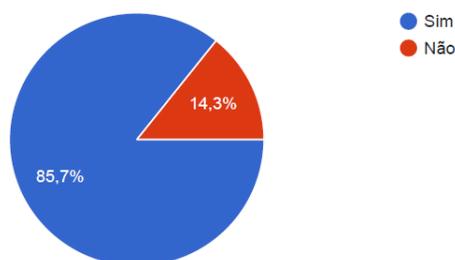
O *campus* possui eventos de extensão anuais abertos ao público externo, a exemplo, a semana de alimentação e a semana nacional de ciência e tecnologia como uma forma de divulgar o curso.

Pergunta 01. Respostas atribuídas pela comunidade externa ao PGTA em relação a questão: Se você respondeu SIM indique como conhece.

A maioria dos respondentes afirmaram que conhecem o PGTA por meio de: são egressos, membros da família que estudam no *campus*, residem próximo ao *campus*, assistiram palestras no *campus*, egressos e já participaram de um cursinho no *campus*.

Abrir as portas para a comunidade externa faz-se necessário, como uma forma de mostrar para as pessoas a potencialidade do PGTA/IFCE local e regional.

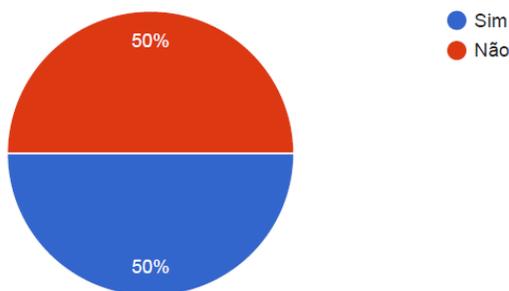
Figura 80. Respostas atribuídas pela comunidade externa ao PGTA em relação a questão: Você sabia que o IFCE *campus* Limoeiro do Norte tem um curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos?



Para os 14,3% dos respondentes que afirmaram não conhecer o curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos, faz-se necessário ações de divulgação, por meio de criação de comissões e trabalho contínuo de extensão, participação em programas de rádio local, projeto IFCE na praça.

É fundamental que o interior do estado do Ceará possa oferecer oportunidades para a requalificação dos profissionais que vivenciam sua realidade e que possam a vir complementar seus conhecimentos com cursos de pós-graduação *lato sensu*, como os que já existem no IFCE *campus* Limoeiro do Norte, mas também de cursos de natureza *lato sensu*, Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, como o proposto na pergunta.

Figura 83. Você conhece os projetos de pesquisa desenvolvidos no PGTA?



Para este questionamento 50% dos respondentes afirmaram conhecer os projetos de pesquisa desenvolvidos no *campus*. Observou-se que faz necessário a publicação no site do PGTA, o título das pesquisas, linha de pesquisa, *lattes* dos orientadores e estudantes e atualização do site <https://mestrado.ifce.edu.br/cursos-de-pos-graduacao/pgta/pesquisa/>.

Pergunta 03. Por favor, compartilhe quaisquer outras sugestões, comentários ou considerações adicionais que você possa ter para melhorar o programa de Mestrado em Tecnologia de Alimentos.

Quanto a esta pergunta, os respondentes afirmam:

- Melhorar a parte tecnológica, para melhor eficiência em pesquisa dos alunos;
- Maior investimento e incentivo;
- Acho que ampliar os horizontes sair da rotina, como a aplicação de um mestrado na área da química, já que tem alguns químicos na região;
- Agregar mais para a área do Bacharelado em Nutrição;
- Procurar criar eventos que envolvam o IFCE, a sociedade e os meios de produção para ampliação do conhecimento de necessidade;
- Ampliação de programas de mestrado;
- Aumentar o número de bolsas;
- Divulgar ainda mais para as pessoas de outras instituições;
- O mestrado em alimentos me parece muito bom.