#### MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARÁNA PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

#### RELATÓRIO ANUAL 2022 – PROGRAMA DE AUTOAVALIAÇÃO

## COMISSÃO DE AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Profa. Dra. Deisy Alessandra Drunkler – Presidente
Profa. Angela Maria Gozzo – Membro docente
Profa. Cristiane Canan – Membro docente
Profa. Eliane Colla – Membro docente
Profa. Fernanda Vitória Leimman – Membro docente
Prof. Flavio Dias Ferreira – Membro docente
Profa. Luciana Furlaneto-Maia – Membro docente
Profa. Rosana A Silva Buzanello – Membro docente
Vaneza Kaktin Calixto – Representante dos servidores técnicos
Ludianderson Lazzarotto – Representante discente

## 1 INTRODUÇÃO

O relatório tem por objetivo apresentar os resultados qualitativos e quantitativos levantados no ano 2022, conforme proposto no Programa de Autoavaliação e Planejamento Estratégico.

## 2 AVALIAÇÃO QUALITATIVA

Os questionários foram desenvolvidos, validados, aprovados em reunião de colegiado e aplicados no período de dezembro de 2022 a fevereiro de 2023.

Os resultados encontram-se descritos a seguir.

## 2.1 AVALIAÇÃO DO PPGTA PELOS DOCENTES

Os questionários de Avaliação do PPGTA pelos docentes foram respondidos por 13 docentes pertencentes ao quadro de permanentes ou colaboradores (de um total de 17), sendo 08 do Campus Campo Mourão e 05 do Campus Medianeira.

As questões foram organizadas por assuntos e os resultados expressos em porcentagem (%).

Os docentes quando questionados sobre o funcionamento interno do PPGTA quanto a questão "Atuação do colegiado do PPGTA na tomada de decisões" avaliaram como "Excelente" em mais de 50% das respostas (Quadro 1). As demais questões foram avaliadas como "Bom" por mais de 46,15% dos docentes, sendo que 7,69% dos docentes, ou seja, 1 entre 13 docentes do grupo respondeu "não sei opinar" para pelo menos uma das questões avaliadas.

Quadro 1 - Percepção dos docentes quanto ao funcionamento interno do PPGTA

| Quadro 1 1 creepção dos docentes quanto ao funcionamento interno do 11 G 1/1 |           |       |         |                 |      |                   |
|--|-----------|-------|---------|-----------------|------|-------------------|
|  | Excelente | Bom   | Regular | Indiferent<br>e | Ruim | Não sei<br>opinar |
| Atuação do colegiado do PPGTA na tomada de decisões                          | 53,85     | 38,46 | -       | -               | -    | 7,69              |
| Processo seletivo de ingresso de estudantes                                  | 30,77     | 53,85 | 7,69    | -               | -    | 7,69              |
| Critérios de distribuição de bolsas para os discentes                        | 30,77     | 61,54 | -       | -               | -    | 7,69              |
| Normas de credenciamento/descreden ciamento de docentes                      | 38,46     | 53,85 | -       | -               | -    | 7,69              |
| Resoluções internas e<br>regulamento geral do<br>PPGTA                       | 38,46     | 46,15 |         | 7,69            | -    | 7,69              |

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos docentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 13)

De acordo com um comentário recebido, a dificuldade em avaliar estas questões se deve ao fato de que estamos evoluindo como Programa de Pós-Graduação, e ainda como citado pelo docente "sempre debatemos as ideias, e isso potencializa o programa a ser o mais justo possível em todos os critérios adotados".

A coordenação do PPGTA foi muito bem avaliada, sendo a questão "Proatividade da coordenação em relação ao funcionamento geral do PPGTA" com 76,92% das respostas como "Excelente", e as demais questões "Orientação acadêmica para ingressantes e demais pósgraduandos" e "Ações para solução de problemas nas relações orientados/orientadores do Programa" recebeu a avaliação "Bom" em 69,23% e 61,54% das respostas, respectivamente (Quadro 2).

Quadro 2 – Percepção dos docentes em relação à gestão da coordenação do PPGTA

|  | Excelent<br>e | Bom   | Regula<br>r | Indifere<br>nte | Ruim | Não sei<br>opinar |
|--|---------------|-------|-------------|-----------------|------|-------------------|
| Proatividade da<br>coordenação em relação<br>ao funcionamento geral do<br>PPGTA            | 76,92         | 15,38 | -           | 7,69            | -    | -                 |
| Orientação acadêmica para ingressantes e demais pós-graduandos                             | 30,77         | 69,23 | -           | -               | -    | -                 |
| Ações para solução de<br>problemas nas relações<br>orientados/ orientadores<br>do Programa | 30,77         | 61,54 | -           | 7,69            | -    | -                 |

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos docentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 13)

Quanto a percepção dos docentes em relação aos discentes (Quadro 3) as respostas foram divergentes, ficando todos os atributos avaliados principalmente como "Bom" seguido da avaliação "Regular". As questões "Participação dos estudantes em eventos acadêmicos" e "Caso tenha discente bolsista, avalie a atuação em atividades de gerenciamento/organização de laboratórios" foram avaliadas como "Ruim" por 23,08% e 30,77% dos docentes, respectivamente. São questões importantes e que merecem atenção e que cabe ao grupo de professores verificar como melhorar estas ações.

De acordo com um comentário recebido, a maior dificuldade de o aluno participar em eventos, se deve ao fato de que na maioria das vezes, os alunos não têm dedicação exclusiva ao mestrado pelo fato de terem emprego.

Quanto a percepção dos docentes em relação às disciplinas ofertadas pelo PPGTA, 53,85% das respostas avaliaram como "Excelente" a pertinência das disciplinas com áreas e linhas de pesquisa (Quadro 4). As demais questões como "Número de disciplinas compatíveis com o número de créditos exigidos" e "Aplicabilidade das disciplinas para as pesquisas" foram avaliadas como "Bom" em 61,54% e 53,85% das respostas, respectivamente.

Quanto a infraestrutura dos laboratórios utilizados pelos docentes/discentes do PPGTA, as avaliações obtidas foram principalmente "Bom" e "Regular" para todas as questões avaliadas (Quadro 5). Destaca-se a "Disponibilidade de materiais de consumo e de equipamentos" com 53,85% das respostas como "Bom", o que é fundamental para o desenvolvimento dos projetos de pesquisa. A "Disponibilidade de apoio técnico" recebeu 53,85% das respostas como "Regular", o que é justificado pela falta de técnicos específicos de laboratório.

Quadro 3 – Percepção dos docentes em relação aos seus orientados

|  | Excelente | Bom   | Regular | Indiferente | Ruim  | Não sei<br>opinar |
|--|-----------|-------|---------|-------------|-------|-------------------|
| Desempenho e dedicação<br>dos estudantes na<br>execução dos<br>experimentos  | -         | 69,23 | 30,77   | -           | -     | -                 |
| Desempenho e dedicação<br>dos estudantes nas<br>disciplinas  | 7,69      | 46,15 | 38,46   | 7,69        | -     | -                 |
| Cumprimento do tempo estipulado para conclusão do curso  | 7,69      | 46,15 | 30,77   | -           | -     | -                 |
| Participação dos estudantes em eventos acadêmicos  | 7,69      | 46,15 | 15,38   | _           | 23,08 | 7,69              |
| Produção acadêmica<br>qualificada relacionada ao<br>tema da dissertação  | 7,69      | 53,85 | 30,77   | -           | 7,69  | -                 |
| Caso tenha discente<br>bolsista, avalie a atuação<br>em atividades de<br>gerenciamento/organizaçã<br>o de laboratórios | 7,69      | 38,46 | 7,69    | 15,38       | 30,77 | -                 |

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos docentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 13)

Quadro 4 – Percepção dos docentes em relação às disciplinas oferecidas

|  | Excelente | Bom   | Regular | Indiferente | Ruim | Não sei<br>opinar |
|--|-----------|-------|---------|-------------|------|-------------------|
| Pertinência das disciplinas<br>com as áreas e linhas de<br>pesquisa          | 53,85     | 46,15 | -       | -           | -    | -                 |
| Número de disciplinas<br>compatíveis com o<br>número de créditos<br>exigidos | 30,77     | 61,54 | -       | -           | 7,69 | -                 |
| Aplicabilidade das disciplinas para as pesquisas                             | 46,15     | 53,85 | -       | -           | -    | -                 |

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos docentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 13)

Quadro 5 – Percepção dos docentes em relação à infraestrutura dos laboratórios utilizados

pelos docentes/discentes

|   | Excelente | Bom   | Regular | Indiferente | Ruim  | Não sei<br>opinar |
|---|-----------|-------|---------|-------------|-------|-------------------|
| Disponibilidade de materiais de consumo e de equipamentos | 23,08     | 53,85 | 23,08   | -           | -     | -                 |
| Segurança para o trabalho                                 | 23,08     | 30,77 | 30,77   | 7,69        | -     | 7,69              |
| Condições de funcionamento e manutenção dos equipamentos  | 15,38     | 46,15 | 30,77   | -           | 7,69  | -                 |
| Disponibilidade de apoio técnico                          | 15,38     | 15,38 | 53,85   | -           | 15,38 | -                 |

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos docentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 13)

Quanto a percepção dos docentes em relação à infraestrutura da secretaria do PPGTA as avaliações foram divergentes (Quadro 6). Sendo que 30,77% das respostas obtidas foram "Excelente" para a "Infraestrutura da secretaria", enquanto 23,08% não soube opinar. Da mesma forma, para a "Qualidade de comunicação", 38,46% consideraram "Bom", 15,38% "Indiferente", 7,69% "Ruim", e 15,38% não soube opinar.

Destaca-se o seguinte comentário: "Não temos secretaria em CM, mas as demandas têm sido parcialmente atendidas. O Campus Campo Mourão tem a queixa das disciplinas não aparecerem no quadro geral das disciplinas, e essa demanda ainda não foi resolvida". Este é um fato recorrente que ainda não foi solucionado no Campus Campo Mourão, de modo que as disciplinas ministradas não são inseridas na carga horária total ministrada pelos docentes.

Quadro 6 – Percepção dos docentes em relação à infraestrutura da secretaria do PPGTA

|                                       | Excelente | Bom   | Regular | Indiferente | Ruim | Não sei<br>opinar |
|---------------------------------------|-----------|-------|---------|-------------|------|-------------------|
| Infraestrutura da secretaria          | 30,77     | 23,08 | _       | 15,38       | 7,69 | 23,08             |
| Qualidade da comunicação              | 23,08     | 38,46 | -       | 15,38       | 7,69 | 15,38             |
| Atendimento das demandas dos docentes | 15,38     | 46,15 | 7,69    | 15,38       | 7,69 | 7,69              |

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos docentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 13)

Quanto a percepção dos docentes em relação a divulgação das atividades (Quadro 7) foi considerada boa, principalmente nas redes sociais, com 69,23% das respostas e 76,92% em aplicativos de mensagens.

Destaca-se o comentário: "Não sei opinar na maioria dos casos pois ou eu não estou atento, ou há necessidade de melhoria considerável, mas a minha primeira opção (de que eu não esteja atento) deve ser bastante considerada..."

Quadro 7 – Percepção dos docentes em relação a divulgação das atividades do PPGTA

|   | Excelente | Bom   | Regular | Indiferente | Ruim  | Não sei<br>opinar |
|---|-----------|-------|---------|-------------|-------|-------------------|
| No site do programa                     | 23,08     | 38,46 | 23,08   | _           | 7,69  | 7,69              |
| Por e-mail                              | 23,08     | 53,85 | -       | 7,69        | 7,69  | 7,69              |
| Nas redes sociais                       | -         | 69,23 | 7,69    | 7,69        | 15,38 | _                 |
| Divulgação por aplicativos de mensagens | 7,69      | 76,92 | -       | -           | 7,69  | 7,69              |

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos docentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 13)

As avaliações quanto ao site do PPGTA foram divergentes, sendo a "Disponibilidade de informações" e "Atualização do site" avaliadas como "Bom" (Quadro 8). Destaca-se o comentário: "As informações estão alocadas em posição ilógicas, e pode ser melhorado."

Quadro 8 - Percepção dos docentes em relação ao site do PPGTA

|                                | Excelente | Bom   | Regular | Indiferente | Ruim | Não sei<br>opinar |
|--------------------------------|-----------|-------|---------|-------------|------|-------------------|
| Disponibilidade de informações | 15,38     | 38,46 | 30,77   | 7,69        | 7,69 | -                 |
| Atualização do site            | 7,69      | 46,15 | 30,77   | 7,69        | -    | 7,69              |

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos docentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 13)

O funcionamento da biblioteca foi considerado principalmente "Bom" seguido de "Regular" para as questões "Atendimento das demandas docentes" e "Atualidade e quantidade do acervo físico e digital da biblioteca" e "Bom" para "Atendimento da biblioteca" e "Acesso à biblioteca digital" (Quadro 9).

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos docentes.

Quadro 9 – Percepção dos docentes em relação ao funcionamento da Biblioteca dos Campus Campo Mourão e Medianeira

| _  | Excelente | Bom   | Regular | Indiferente | Rui<br>m | Não sei<br>opinar |
|--|-----------|-------|---------|-------------|----------|-------------------|
| Atendimento das demandas docentes                                      | 7,69      | 69,23 | 15,38   | -           | -        | 7,69              |
| Atualidade e quantidade<br>do acervo físico e digital<br>da biblioteca | 15,38     | 53,85 | 23,08   | 7,69        | -        | -                 |
| Atendimento da biblioteca  | 30,77     | 53,85 | -       | 7,69        | -        | 7,69              |
| Acesso à biblioteca digital  | 46,15     | 53,85 | -       | _           | _        | -                 |

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos docentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 13)

## 2.2 AVALIAÇÃO DO PPGTA PELOS DISCENTES DO PROGRAMA

Os questionários foram enviados para todos os discentes regularmente matriculados no ano de 2022 (44 discentes); porém, apenas 16 responderam (36,36%). Por ter sido a primeira vez que os questionários foram aplicados e também em função do período do ano (dezembro e janeiro) em que foram aplicados, pode-se justificar o percentual de retorno obtido.

Todas as questões foram organizadas por assuntos.

O primeiro foi sobre **o funcionamento interno** e os resultados encontram-se apresentados nas figuras a seguir.

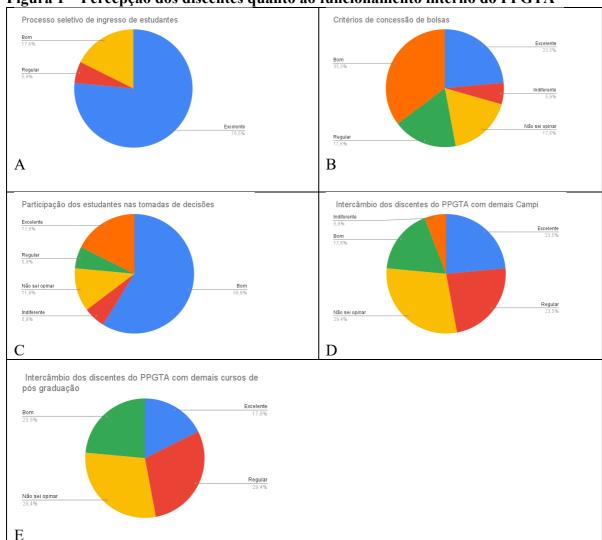


Figura 1 – Percepção dos discentes quanto ao funcionamento interno do PPGTA

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 16)

Em relação ao processo seletivo, os critérios e a forma como é realizado parece estar de acordo com as expectativas dos discentes, já que 94,1% avaliaram entre "bom" e "excelente".

Mais da metade dos alunos pensam que os critérios empregados para selecionar os alunos bolsistas estão entre "bom" e "excelente". No entanto, 17,8% acham "regular". Foi deixado um espaço para que pudessem opinar e não foram emitidas sugestões para melhorias.

Quanto a participação dos alunos nas tomadas de decisões, atualmente, temos representação dos discentes no colegiado, na CAAP e na Comissão de Bolsas. Cabem a estes representantes trazerem as demandas dos discentes. Dentre os respondentes, 58,8% acham estar "bom".

O PPGTA é um programa multicampi e precisamos, com base nos resultados, melhorar o intercâmbio entre os campi, em especial, Campo Mourão e Medianeira.

Desde o ano passado, a UTFPR, em parceria com a UFPR, vem ofertando as disciplinas transversais. Esta é uma forma de favorecer o intercâmbio entre os programas da UTFPR e da UFPR. Do PPGTA, entretanto, apenas 01 discente participou.

A segunda questão levantada foi sobre **comunicação e integração** e as respostas estão apresentadas na Figura 2.

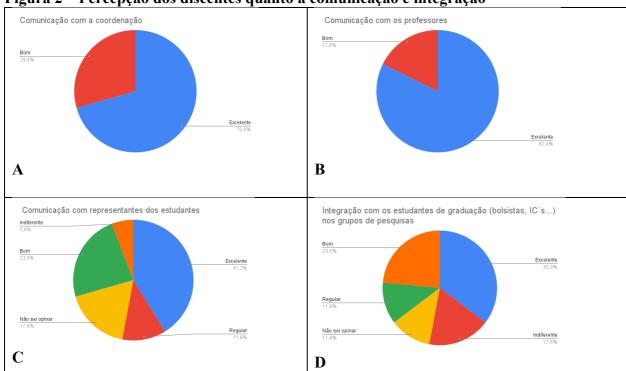


Figura 2 – Percepção dos discentes quanto a comunicação e integração

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes.

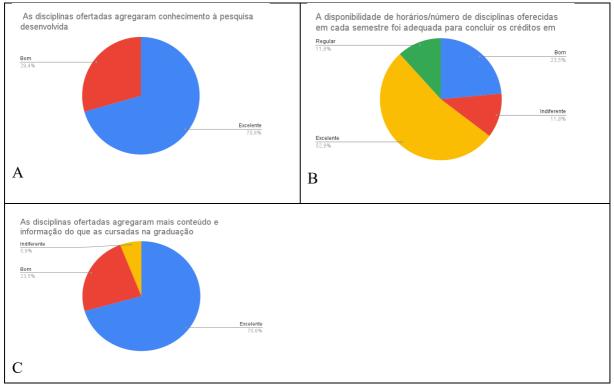
Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 16)

A comunicação entre os discentes e a graduação e entre os discentes e os professores está sendo efetiva, segundo a opinião dos discentes.

Quanto a comunicação com os representantes discentes, a maioria ficou entre "bom" e "excelente". No entanto, ainda há uma parcela significativa que ache regular ou indiferente.

Quanto às **disciplinas ofertadas** pelo PPGTA, os resultados encontram-se na Figura 3 e entende-se que o PPGTA está atingindo os objetivos que são, além de garantir informação técnica complementar à graduação, contribuir efetivamente para a execução da dissertação.

Figura 3 – Percepção dos alunos quanto às disciplinas ofertadas no PPGTA



Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 16)

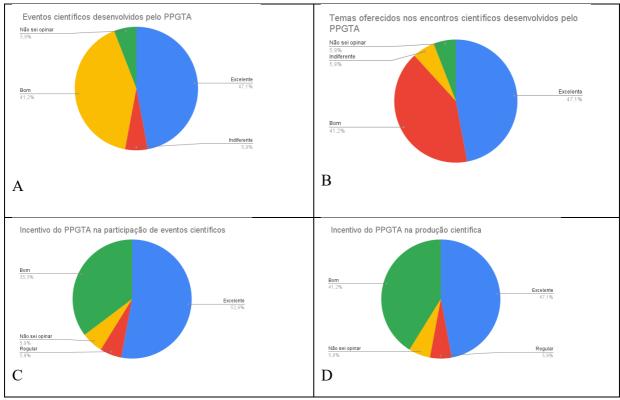
Quanto ao número de disciplinas e horários nas quais elas são executadas, a maioria disse atender as expectativas. No entanto, temos uma parcela dos alunos que trabalham, o que pode explicar o percentual de percepção como "regular".

Quanto a participação/ realização de eventos científicos e produção científica, os resultados encontram-se na Figura 4.

O PPGTA tem promovido o evento anual denominado de "Ciclo de Palestras do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos", o qual se encontra na sua quarta versão. Neste evento, além dos alunos apresentaram sobre o tema de suas pesquisas, também docentes/ profissionais são convidados para ministrarem palestras nas mais diversas áreas da ciência de alimentos. Neste evento, os alunos participam da comissão organizadora e auxiliam na seleção destes pesquisadores/ docentes palestrantes.

Quanto ao incentivo do PPGTA na participação em eventos científicos e na produção científica, esta está atrelada não somente no papel dos orientadores, mas também, pelo regimento interno do curso, no qual os alunos devem apresentar atividades complementares e um artigo submetido para a obtenção do título.

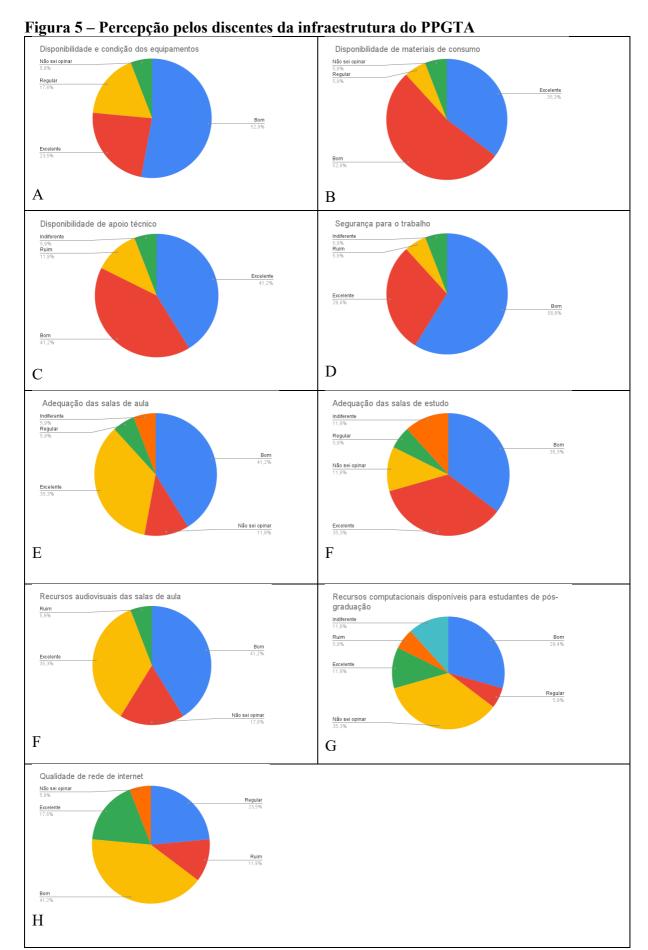
Figura 4 – Percepção dos alunos quanto aos eventos científicos e produção científica



Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 16)

A percepção pelos discentes da infraestrutura do PPGTA encontra-se apresentada na Figura 5. No quesito infraestrutura, os discentes pontuaram como "boa". Porém, alguns pontos precisam ser melhorados, como por exemplo, disponibilidade de apoio técnico, de segurança, recursos audiovisuais em sala, recursos computacionais e a qualidade da rede de internet, que foram tópicos que apresentaram percentual de entrevistados que avaliaram como "ruim".



Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes. Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 16) Quanto a avaliação da secretaria, a avaliação predominante foi "bom" (Figura 6). Como não foram realizados comentários, não é possível saber o porquê que não foi considerado "excelente". Por sua vez, em relação a biblioteca, com exceção do acervo físico e digital que foi considerado como "bom", os demais pontos foram avaliados como excelente.

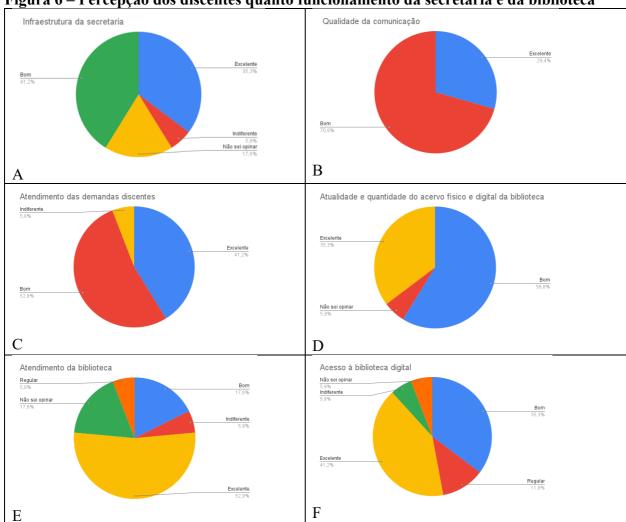


Figura 6 – Percepção dos discentes quanto funcionamento da secretaria e da biblioteca

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 16)

A maioria dos discentes consideram que a divulgação de informações/ atividades estão sendo realizada de forma eficiente pelas mídias descritas na Figura 7.

No entanto, alguns docentes avaliaram como "regular" a divulgação pelo site do programa e as redes sociais, provavelmente devido a atualização dos dados e a disponibilidade de informações (Figura 8).

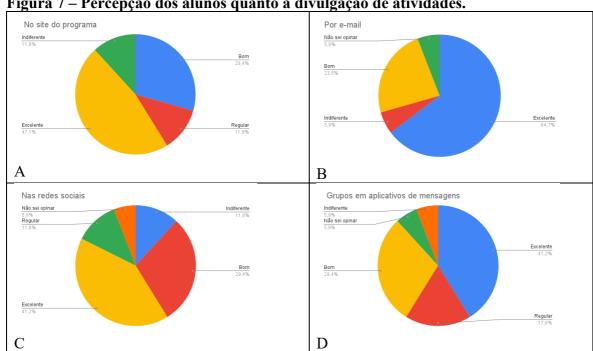


Figura 7 – Percepção dos alunos quanto a divulgação de atividades.

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 16)

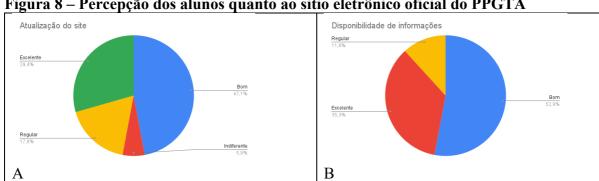


Figura 8 – Percepção dos alunos quanto ao sitio eletrônico oficial do PPGTA

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 16)

## 2.3 AVALIAÇÃO DO PPGTA PELO DISCENTES – DISCIPLINAS

Foram registradas 53 respostas no formulário de avaliação das disciplinas ministradas. As disciplinas ministradas que foram avaliados estão apresentadas no Quadro 10, apresentando-se também os comentários registrados pelos discentes:

Quadro 10 – Disciplinas avaliadas pelos discentes e comentários registrados.

| Código/Nome da disciplina  Comentários e/ou sugestões  Excelente profissional!  Excelente profis | Quauro 10 – Discipilitas avaitadas per | os discentes e comentarios registrados.              |
|--|--|--|
| científica Excelente profissional!  TAM05 - Seminário Excelente profissional!  TAM08/ TAM55 - /Análise Sensorial De Alimentos  TAM12 - Planejamento De Experimentos Excelente profissional!  TAM30 - Radicais Livres E Antoxidantes Excelente profissional!  TAM40/ TAM59 - Tecnologia De Produtos De Origem Animal Excelente profissional!  TAM49 - Micro E Nanotecnologia Aplicada A Tecnologia De Alimentos  TAM52 - Probióticos, Prebióticos, Bacterioterapia E Promoção De Saúde  TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM66 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Pase De Produtos De Origem Animal  A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas  | Código/Nome da disciplina              | Comentários e/ou sugestões                           |
| científica Excelente profissional!  TAM05 - Seminário Excelente profissional!  TAM08/ TAM55 - /Análise Sensorial De Alimentos  TAM12 - Planejamento De Experimentos Excelente profissional!  TAM30 - Radicais Livres E Antoxidantes Excelente profissional!  TAM40/ TAM59 - Tecnologia De Produtos De Origem Animal Excelente profissional!  TAM49 - Micro E Nanotecnologia Aplicada A Tecnologia De Alimentos  TAM52 - Probióticos, Prebióticos, Bacterioterapia E Promoção De Saúde  TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM66 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Pase De Produtos De Origem Animal  A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas  | TAM04 - Metodologia da pesquisa        |  |
| TAM05 - Seminário  TAM08/ TAM55 - /Análise Sensorial De Alimentos  TAM12 - Planejamento De Experimentos  TAM30 - Radicais Livres E Antioxidantes  TAM40/ TAM59 - Tecnologia De Produtos De Origem Animal  TAM49 - Micro E Nanotecnologia Aplicada A Tecnologia De Alimentos  TAM52 - Probióticos, Prebióticos, Bacterioterapia E Promoção De Saúde TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Pases De Produtos De Origom Animal  A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas  |  | Excelente profissional!                              |
| TAM08/ TAM55 - /Análise Sensorial De Alimentos  TAM12 - Planejamento De Experimentos  TAM30 - Radicais Livres E Antioxidantes  TAM40/ TAM59 - Tecnologia De Produtos De Origem Animal  TAM49 - Micro E Nanotecnologia Aplicada A Tecnologia De Alimentos  TAM52 - Probióticos, Prebióticos, Bacterioterapia E Promoção De Saúde  TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Agas De Produtos De Ocicam Animal  A disciplina foi ótima, com muita participação ativa dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas de conhecimento e aproveitamento dos temas  | TAM05 - Seminário                      | •  |
| TAM12 - Planejamento De Experimentos  TAM30 - Radicais Livres E Antioxidantes  TAM40/ TAM59 - Tecnologia De Produtos De Origem Animal  TAM49 - Micro E Nanotecnologia Aplicada A Tecnologia De Alimentos  TAM52 - Probióticos, Prebióticos, Bacterioterapia E Promoção De Saúde  TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Bases De Produtos Po Oricem A pimal A servicio de conhecimento e aproveitamento dos temas de conhecimento de conhecimento e aproveitamento dos temas de conhecimento e aproveitamento dos tem | TAM08/ TAM55 - /Análise Sensorial      | •  |
| Experimentos Excelente profissional!  TAM30 - Radicais Livres E Antioxidantes Excelente profissional!  TAM40/ TAM59 - Tecnologia De Produtos De Origem Animal Excelente profissional!  TAM49 - Micro E Nanotecnologia Aplicada A Tecnologia De Alimentos  TAM52 - Probióticos, Prebióticos, Bacterioterapia E Promoção De Saúde TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada Excelente profissional!  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Base De Produtos De Origem Animal  |  |  |
| TAM30 - Radicais Livres E Antioxidantes  | TAM12 - Planejamento De                |  |
| Antioxidantes  TAM40/ TAM59 - Tecnologia De Produtos De Origem Animal  TAM49 - Micro E Nanotecnologia Aplicada A Tecnologia De Alimentos  TAM52 - Probióticos, Prebióticos, Bacterioterapia E Promoção De Saúde TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Base De Produtos De Origem Animal  | Experimentos                           | Excelente profissional!                              |
| TAM40/ TAM59 - Tecnologia De Produtos De Origem Animal Excelente professora!  TAM49 - Micro E Nanotecnologia Aplicada A Tecnologia De Alimentos Excelente Profissional!  TAM52 - Probióticos, Prebióticos, Bacterioterapia E Promoção De Saúde Excelente profissional!  TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Base De Produtos De Origem Animal  Rescendente profissional!  Excelente profissional!  Excelente profissional!  Excelente profissional!  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental.  Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  TAM67 - Avanços e processamento de carnes  A disciplina foi ótima, com muita participação ativa dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas  | TAM30 - Radicais Livres E              |  |
| Produtos De Origem Animal  TAM49 - Micro E Nanotecnologia Aplicada A Tecnologia De Alimentos  TAM52 - Probióticos, Prebióticos, Bacterioterapia E Promoção De Saúde  TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Pase De Produtos De Origem Animal  TAM50 - Probióticos, Prebióticos, Excelente Profissional!  Excelente profissional!  Excelente profissional!  Excelente profissional!  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental.  Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  A disciplina foi ótima, com muita participação ativa dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas   | Antioxidantes                          | Excelente profissional!                              |
| TAM49 - Micro E Nanotecnologia Aplicada A Tecnologia De Alimentos  TAM52 - Probióticos, Prebióticos, Bacterioterapia E Promoção De Saúde  TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  Excelente profissional!  Excelente profissional!  Excelente profissional!  Excelente profissional!  Excelente profissional!  Excelente profissional excelente profissional.  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental.  Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  TAM64 - Técnicas Para A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Base De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas   | TAM40/ TAM59 - Tecnologia De           |  |
| Aplicada A Tecnologia De Alimentos  TAM52 - Probióticos, Prebióticos, Bacterioterapia E Promoção De Saúde  TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Base De Produtos De Origem Animal  Excelente profissional!  Excelente profissional!  Excelente profissional!  Excelente profissional!  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental.  Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  A disciplina foi ótima, com muita participação ativa dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas  | Produtos De Origem Animal              | Excelente professora!                                |
| TAM52 - Probióticos, Prebióticos, Bacterioterapia E Promoção De Saúde  TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem Animal  A secuente profissional!  Excelente profissional!  Excelente profissional!  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental.  Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  A disciplina foi ótima, com muita participação ativa dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas   | TAM49 - Micro E Nanotecnologia         |  |
| Bacterioterapia E Promoção De Saúde  TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  Excelente profissional!  Excelente profissional!  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental.  Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem A pimal  A disciplina foi ótima, com muita participação ativa dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas   | Aplicada A Tecnologia De Alimentos     | Excelente Profissional!                              |
| TAM53 - Reações bioquímicas nos alimentos  TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origam Animal Ados discentes a Vanaçada dos discentes a proveitamento dos temas  | TAM52 - Probióticos, Prebióticos,      |  |
| TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada Excelente profissional!  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  TAM56 - Planejamento e otimização de experimentos  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem A nimal  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental. Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  A disciplina foi ótima, com muita participação ativa dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas  | Bacterioterapia E Promoção De Saúde    | Excelente profissional!                              |
| TAM54 - Comportamento Microbiano Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada Excelente profissional!  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  Excelente profissional  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental. Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Base De Produtos De Origem Animal  A disciplina foi ótima, com muita participação ativa dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas   | , ±                                    |  |
| Em Alimentos E Modelagem Preditiva Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  Excelente profissional!  Excelente profissional!  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental.  Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  TAM64 - Técnicas Para A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem A nimal  A disciplina foi ótima, com muita participação ativa dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas   |  |  |
| Aplicada  TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  Excelente profissional!  Excelente profissional!  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental.  Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  TAM64 - Técnicas Para A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas   |  |  |
| TAM55 - Análise Sensorial De Alimentos  Excelente profissional  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental.  Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas  | C                                      |  |
| Alimentos  Excelente profissional  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental.  Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  TAM64 - Técnicas Para A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Base De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas  | *                                      | Excelente profissional!                              |
| TAM56 – Planejamento e otimização de experimentos  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem Animal  A forma de direcionar o conteúdo foi muito boa, para o aprendizado tornou-se fundamental.  Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  A disciplina foi ótima, com muita participação ativa dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas   |  |  |
| TAM56 – Planejamento e otimização de experimentos professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  TAM64 - Técnicas Para Caracterização De Alimentos III mesma de forma excelente.  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas   | Alimentos                              | *  |
| de experimentos  Professora com um vasto conhecimento e muito gente boa.  TAM64 - Técnicas Para A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas   | TANKS C. DI.                           | · ·  |
| TAM64 - Técnicas Para A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas   | <u> </u>                               | <u> </u>   |
| TAM64 - Técnicas Para A disciplina foi excelente, o professor apresentou a mesma de forma excelente.  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas   | de experimentos                        | _  |
| Caracterização De Alimentos III mesma de forma excelente.  TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas  | TAM64 Támina Para                      |  |
| TAM65 - Técnicas Avançadas em Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Base De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas   |  |  |
| Bioquímica  TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas   |  | mesma de forma excelente.                            |
| TAM 67 - Avanços e processamento de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Rase De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas   | _                                      |  |
| de carnes  TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A  Base De Produtos De Origem Animal  de carnes  A disciplina foi ótima, com muita participação ativa dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas  | •                                      |  |
| TAM71 - Tópicos Especiais Para A Obtenção De Hidrolisados Proteicos A Base De Produtos De Origem Animal dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas   | , 1                                    |  |
| Obtenção De Hidrolisados Proteicos A  Rase De Produtos De Origem Animal  dos discentes. A forma conduzida permitiu muita troca de conhecimento e aproveitamento dos temas  |  | A disciplina foi ótima, com muita participação ativa |
| Base De Produtos De Origem Animal de conhecimento e aproveitamento dos temas   | 1 1                                    |  |
| Race Lie Produtoc Lie Urigem Animal I  | ,                                      | =  |
| juiscutiuos.   | Base De Produtos De Origem Animal      | discutidos.  |
| TAM72 - Análise Química E Físico-  | TAM72 - Análise Química E Físico-      |  |
| Química De Alimentos   | =                                      |  |

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes – disciplinas.

O maior número de respostas observadas para um professor foi de 4; para as disciplinas, a maioria foi avaliada uma única vez, de modo que torna-se necessário esclarecer aos discentes a respeito da importância desta avaliação, para que no próximo ciclo de avaliação tenhamos um número maior de respostas em relação a este quesito.

Em relação aos aspectos pedagógicos, pode-se verificar a partir da Figura 9 que:

- a) no que se refere a apresentação da disciplina para os discentes, 90,6% das avaliações foram registradas como "excelente";
- b) para o item de preparação/organização prévia das aulas, 86,8% das respostas foram "excelente" e 11,3% dos discentes registraram a resposta como "bom";
- c) em relação a disponibilização e incentivo de leituras científicas, 92,5% das respostas foram registradas como "excelente";
- d) em relação a utilização, pelo docente, de formas diversificadas de produção científica, 88,7% dos respondentes registraram a resposta "excelente";
- e) no que se refere ao uso de recursos didáticos adequados pelos docentes, 84,9% dos discentes responderam que foi "excelente" e 13,2% responderam que foi "bom";
- f) quando perguntado se o docente propiciou acessibilidade pedagógica aos discentes com necessidades especiais, 54,7% dos respondentes indicaram que foi "excelente" e 37,75 registraram a resposta "Não sei opinar" e os demais indicaram as respostas "indiferente" e "bom".

Tendo em vista os aspectos relacionados acima, pode-se considerar que há aspectos pedagógicos a serem melhorados, entretanto, destaca-se novamente que o número de avaliações foi reduzido. Tal como mencionado anteriormente, será necessário conscientizar os discentes sobre a necessidade de avaliarem as disciplinas cursadas em relação a atuação docente. Nota-se certo grau de parcialidade ao serem avaliadas as repostas da questão que versou sobre a atuação do docente na acessibilidade pedagógica aos discentes com necessidades especiais, sendo que 54,7% das respostas foram registradas como "excelente", porém, o PPGTA não tem alunos com necessidades especiais matriculados.

Demonstrou organização e preparação prévia das aulas? Apresentou a disciplina: ementa, objetivos, conteúdos, metodologia, critérios de 53 respostas avaliação e referências bibliográficas? 53 respostas Regular Indiferente Regular Bom Excelente Não sei opinar Não sei opina Α В Disponibilizou e incentivou leituras de bibliografia científica para enriquecer a Utilizou formas diversificadas de produção científica (artigos, capítulos de livro, disciplina? 53 respostas 53 respostas Regular Indiferente Indiferente Bom Bom Excelente Não sei opina Não sei opina C D Utilizou recursos didáticos adequados (Ex.: data show, quadro, Moodle, vídeos, er outros) para promover aprendizagem do conteúdo proposto? Propiciou acessibilidade pedagógica aos discentes com dificuldades e/ou necessidades especiais? Ruim Regular RegularIndiferente Indiferente Bom Bom ExcelenteNão sei opinar

Figura 9 – Avaliação dos aspectos pedagógicos das disciplinas ministradas no PPGTA.

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes – disciplinas.

Nota: Valores expressos em porcentagem (%) (n = 53)

# $2.4~{\rm AVALIA}$ ÇÃO DO PPGTA PELO DISCENTE – ORIENTADORES

Os questionários foram enviados para todos os discentes regularmente matriculados no ano de 2022 (44 discentes); porém, apenas 20 questionários foram respondidos (45,45%). Por ter sido a primeira vez que os questionários foram aplicados e, talvez, devido a época do ano (dezembro e janeiro) em que foram aplicados, pode justificar o percentual de retorno obtido.

As questões foram organizadas em dois assuntos, sendo o primeiro relacionado às atividades de orientação propriamente ditas e, o segundo, tratando da autoavaliação do discente sobre suas atividades acadêmicas.

Com relação a **avaliação da orientação docente**, o questionário respondido pelos 20 discentes foi referente a orientação de **nove** docentes do programa. O desempenho de cada docente com relação a cada questionamento é apresentado na Figura 10.

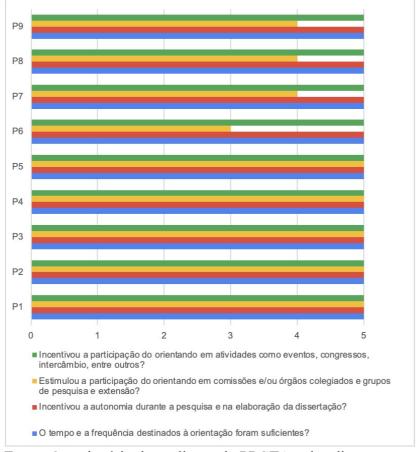


Figura 10 – Percepção dos discentes quanto a orientação docente: perfil individual

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes – orientadores.

Nota: 0 = ruim; 1 = regular; 2 = não sei opinar; 3 = indiferente; 4 = bom; 5 = excelente

Observa-se que os docentes apresentaram desempenho similar quanto aos questionamentos realizados, sendo que na maioria das perguntas os docentes receberam avaliação como "excelente", com exceção do questionamento sobre estímulo da participação do orientando em comissões e/ou órgãos colegiados e grupos de pesquisa e extensão. Para este questionamento três docentes exibiram "bom" e um "indiferente". Para visualizar melhor o desempenho do grupo docente avaliado, as respostas podem ser analisadas no Figura 11.

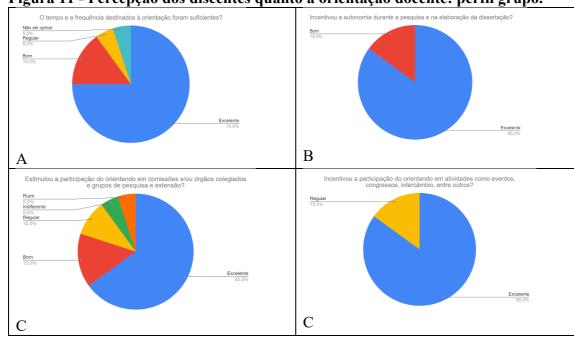


Figura 11 - Percepção dos discentes quanto a orientação docente: perfil grupo.

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes – orientadores.

O primeiro questionamento foi para avaliar o tempo e a frequência destinados à orientação. 75% dos discentes afirmaram que o tempo e a frequência destinados à orientação foram "excelentes" e 15% que foi "bom". 5% afirmaram que "não sabiam opinar", relacionado aos discentes que ainda não iniciaram suas atividades de pesquisa, conforme foi verificado pelos comentários informados. Estes resultados demonstram que os docentes avaliados se dedicam as atividades de orientação, destinando tempo hábil para o acompanhamento das dissertações do PPGTA.

O segundo questionamento levantado foi sobre o **incentivo a autonomia durante a pesquisa e na elaboração da dissertação**. Novamente, uma avaliação positiva foi observada, sendo que 85% dos discentes consideraram "excelente" e 15% "bom".

Quando questionados sobre o **estímulo a participação do orientando em comissões e/ou órgãos colegiados e grupos de pesquisa e extensão**, 65% dos discentes respondeu "excelente" e 15% "bom". Contudo, 10% afirmaram "regular", 5% "ruim" e 5% "não sei opinar". Observa-se que a maioria dos orientandos entrevistados foram devidamente estimulados a participar destas atividades, contudo, ainda se tem uma parcela que não foi estimulada, sendo interessante os docentes apresentarem aos seus orientandos essa possibilidade de atuação.

Com relação ao questionamento sobre o estímulo a participação do orientando em atividades como eventos, congressos, intercâmbio, entre outros, 85% responderam "excelente" e 15% "regular". Da mesma forma que o questionamento anterior, neste também há uma parcela de discentes que não está completamente estimulada quanto a participação nestas atividades.

Ainda, alguns dos discentes preencheram elogios aos seus orientadores nos comentários

Com relação a autoavaliação do discente sobre suas atividades acadêmicas, os resultados dos questionários realizados são apresentados no Figura 12.

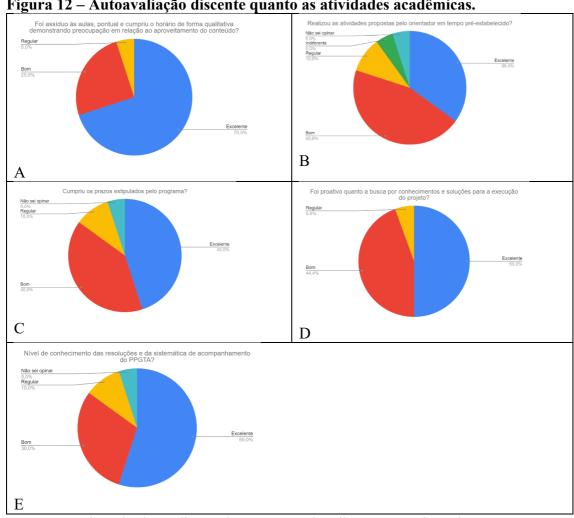


Figura 12 – Autoavaliação discente quanto as atividades acadêmicas.

Fonte: Questionário de avaliação do PPGTA pelos discentes – orientadores.

O primeiro questionamento abordou se o aluno foi assíduo às aulas, pontual e cumpriu o horário de forma qualitativa demonstrando preocupação em relação ao aproveitamento do conteúdo. Dos 20 alunos que responderam, 70% afirmaram "excelente" e 25% "bom". 5% dos discentes informaram desempenho "regular".

Ouando questionados sobre a realização das atividades propostas pelo orientador em tempo pré-estabelecido, 45% afirmaram "bom", 35% "excelente" e 10% "regular". Estes resultados demonstram que os discentes realmente fizeram uma autoavaliação crítica quanto ao cumprimento das atividades e, também, pode indicar um dos fatores da necessidade de prorrogação de qualificações e defesas, oriundas de atrasos nas etapas experimentais ou da escrita do trabalho, aumentando o tempo de permanência no discente no programa. Atrelado a isso, temos o fato de que vários discentes trabalham durante o curso, ou por não possuírem bolsa de estudos ou por já se encontrarem estabelecidos no mercado de trabalho. Ainda, 5% dos discentes afirmaram "não sei opinar" e 5% "indiferente", por se tratar de alunos que ainda não iniciaram suas atividades de dissertação, conforme indicado nos comentários.

Com relação ao cumprimento dos prazos estipulados pelo programa, 45% informaram como "excelente" e 40% como bom. 10% informaram que o cumprimento foi "regular" e 5% "não sei opinar". O percentual de alunos que informaram cumprimento "regular" foi similar ao do questionamento anterior, uma vez que o atraso na execução das atividades propostas pelo orientador acarretará em atraso no cumprimento dos prazos preconizados nas normas do PPGTA.

A proatividade dos discentes quanto a busca por conhecimentos e soluções para a execução do projeto também foi questionada. Novamente, 45% informaram como "excelente" e 40% como "bom". Ainda, 5% dos discentes afirmaram "regular", 5% "ruim" e 5% "não sei opinar".

Quando questionados sobre o nível de conhecimento das resoluções e da sistemática de acompanhamento do PPGTA, observa-se que a maioria dos discentes tem um conhecimento excelente (55%) ou bom (30%). Mas, ainda 10% afirmam ser "regular" e 5% "não sei opinar".

# 2.5 AVALIAÇÃO DO PPGTA PELOS SERVIDORES TÉCNICOS ASSOCIADOS AO PPGTA

A avaliação do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos pelos técnicos administrativos (TAs) foi realizada por 7 participantes, sendo 3 do Campus Campo Mourão e 4 do Campus Medianeira.

Na Figura 13 é apresentado o gráfico relativo às respostas obtidas com as perguntas referentes ao corpo docente do PPGTA. Nota-se que as respostas "Excelente" e "Bom" apresentaram maior número de respostas para os dois primeiros questionamentos. O primeiro questionamento apresentou uma resposta como "Regular", resposta proveniente de um técnico administrativo (TA) de Campo Mourão. No segundo questionamento, a resposta "Regular" aumentou, agora tendo um TA de Campo Mourão e um de Medianeira.

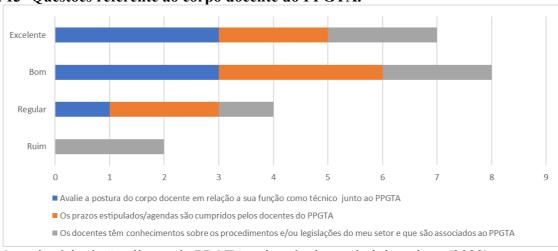


Figura 13- Questões referente ao corpo docente do PPGTA.

Fonte: Questionário de Avaliação do PPGTA pelos técnicos administrativos (2022)

Na questão "Os docentes têm conhecimentos sobre os procedimentos e/ou legislações do meu setor e que são associados ao PPGTA" houve maior divergência entre as respostas. Um TA de cada campus indicou como "Ruim", dois de Medianeira como "Excelente", um de cada campus como "Bom" e um de Campo Mourão como "Regular". Infelizmente não é possível identificar o setor de cada um dos TAs para averiguar em que campo o conhecimento está sendo classificado como falho, uma vez que decidiu-se manter a condição de não identificação de setores, para garantia do anonimato.

Na Figura 14 é apresentado o gráfico relativo às respostas obtidas com as perguntas referente ao corpo discente do PPGTA. Nos dois primeiros questionamentos

foram obtidas respostas semelhantes às do corpo docente (Figura 1), ou seja, maioria das respostas foram nas classificações "Excelente" e "Bom" com algumas respostas no "Regular".

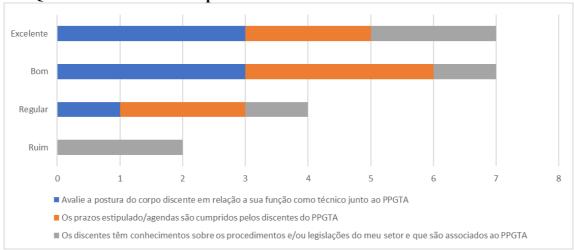


Figura 14- Questões referente ao corpo discente do PPGTA

Fonte: Questionário de Avaliação do PPGTA pelos técnicos administrativos (2022)

No terceiro questionamento "Os discentes têm conhecimentos sobre os procedimentos e/ou legislações do meu setor e que são associados ao PPGTA" foi possível observar que a maioria dos TAs responderam que os discentes se apresentam como "Regular" ou "Ruim". Além disso, foi possível observar que a resposta "Indiferente" aparece pela primeira vez, indicado por um TA de Campo Mourão.

Quanto a coordenação do PPGTA, nos dois primeiros questionamentos (Figura 15), cinco TAs responderam "Excelente", um de Campo Mourão respondeu "Bom" e mais um de Campo Mourão indicou "Não sei opinar".

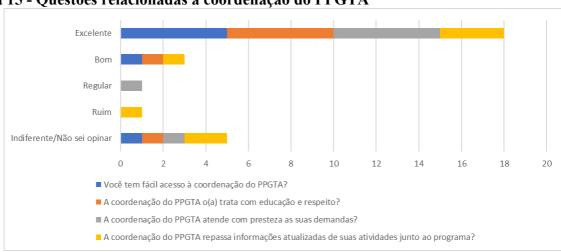


Figura 15 - Questões relacionadas a coordenação do PPGTA

Fonte: Questionário de Avaliação do PPGTA pelos técnicos administrativos (2022)

No terceiro questionamento, apenas duas respostas não foram classificadas como "Excelente", sendo uma "Não sei opinar" e outra como "Regular", ambas de TAs de Campo Mourão. Por último, com relação à coordenação, a questão "A coordenação do PPGTA repassa informações atualizadas de suas atividades junto ao programa?", as respostas indicam três TAs de Medianeira com resposta "Excelente", e mais um como

"Bom". Os demais, de Campo Mourão, como "Indiferente/Não sei opinar" (dois) e "Ruim" (um).

Estes resultados demonstram melhor relacionamento da coordenação com os TAs de Medianeira, o que pode ser explicado devido atualmente a coordenação do programa estar alocada neste campus. Além disso, no campus Campo Mourão não há vínculo direto de nenhum dos TAs com o PPGTA. Por fim, não houve nenhum comentário no espaço reservado para tal.

Quanto à infraestrutura física, neste item, o primeiro questionamento levantado foi "Avalie a Infraestrutura do setor onde você presta os serviços para o PPGTA" e as respostas estão apresentadas na Figura 16. Dois TAs de Medianeira responderam como "Excelente", dois de Campo Mourão e um de Medianeira como "Bom", um de Medianeira como "Regular" e um de Campo Mourão como "Indiferente".

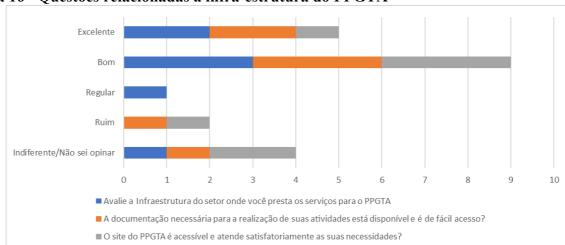


Figura 16 - Questões relacionadas a infra-estrutura do PPGTA

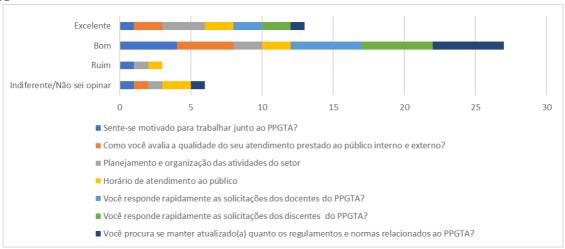
Fonte: Questionário de Avaliação do PPGTA pelos técnicos administrativos (2022)

Quanto ao questionamento "A documentação necessária para a realização de suas atividades está disponível e é de fácil acesso?", as respostas apresentadas na Figura 17 indicam dois TAs de Medianeira com resposta "Excelente", dois de Campo Mourão e um de Medianeira com "Bom", um de Campo Mourão com "Ruim" e um de Medianeira como "Não sei opinar".

Quanto a "O site do PPGTA é acessível e atende satisfatoriamente as suas necessidades?" as respostas apresentadas na Figura 17 descrevem uma resposta como "Excelente" (Medianeira), três como "Bom" (um Campo Mourão e dois de Medianeira), um "Não sei opinar" (Medianiera), um "Ruim" (Campo Mourão) e por fim um "Indiferente (Campo Mourão). Nesta seção também não houve comentários.

Quanto a autoavaliação das funções exercidas, neste item, a maioria das respostas apresentaram a classificação "Bom" ou "Excelente". Vale destacar que no item "Sentese motivado para trabalhar junto ao PPGTA" foi indicada como "Excelente" por somente um TA de Medianeira.

Figura 17 - Questões relacionada a autoavaliação frente à função exercida no PPGTA



Fonte: Questionário de Avaliação do PPGTA pelos técnicos administrativos (2022)

Para o questionamento "Você tem colaborado para a melhoria do curso? Liste como" as respostas coletadas estão apresentadas na Tabela 1.

Tabela 1- Respostas relativas à colaboração com a melhoria do programa

| Tabela 1- Respostas 1 | ciativas a coiaboi ação com a memoria do programa                                       |
|-----------------------|---|
| Campus                | Resposta  |
| Medianeira            | Nunca fui consultada.   |
| Medianeira            | Não.  |
| Medianeira            | Sim, buscando formas de prestar um melhor   |
|                       | atendimento aos discentes e docentes do Programa.                                       |
| Campo Mourão          | Fornecendo informações com rapidez.   |
| Medianeira            | Não sei opinar.   |
| Campo Mourão          | Contribui com auxílio físico e motivacional   |
| Campo Mourão          | aos colegas, principalmente aos novos integrantes.<br>Embora eu não atue depositando as |
|                       | dissertações do Programa, realizei algumas ações  |
|                       | como apresentação de slides e live no intuito de  |
|                       | auxiliar docentes e discentes para questões   |
|                       | relacionadas à minha área de especialidade:   |
|                       | biblioteconomia.  |
|                       | https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/25577                                   |
|                       | https://www.youtube.com/watch?v=8Wbg8RVeJuo   |

Fonte: Questionário de Avaliação do PPGTA pelos técnicos administrativos (2022)

## 3 AVALIAÇÃO QUANTITATIVA

Para a avaliação quantitativa, foi revisada a Resolução Interna do PPGTA, discutida e aprovada no colegiado, publicada para que todos tivessem acesso. Foi solicitado, no período de dezembro de 2022 a fevereiro de 2023, que os docentes, tanto colaboradores quanto efetivos, encaminhassem os dados a partir de uma planilha (em anexo).

A Comissão de Avaliação e Acompanhamento (CAAP) do PPGTA realizou a avaliação referente ao ano de 2022, quadriênio 2019-2022. As fichas de pontuação dos docentes foram homologadas, pelos membros da CAAP, e os dados encontram-se resumidos nas planilhas anexadas ao processo referente aos docentes permanentes (SEI n. <u>3383851</u>) e aos docentes colaboradores (SEI n. <u>3383859</u>). O presente relatório foi elaborado a partir das informações dessas planilhas.

#### Destacam-se os seguintes pontos:

- Foram avaliados 14 docentes permanentes (DP) e 03 docentes colaboradores (DC), sendo que 4 DPs foram credenciados em 2011, 4 em 2013, 1 em 2014, 02 em 2019 e 03 em 2021. Duas docentes colaboradoras foram credenciadas em 2021 e uma em 2022, perfazendo um total de 03 colaboradoras, o que atende ao percentual de colaboradores recomendado pela área (20%). 2) Em 2022, 05 docentes permanentes eram PQ/DT
- Devido às diferenças em relação ao ano de credenciamento, a produção média quadrienal foi corrigida levando-se em conta a quantidade de anos após o período de carência. Assim, foram usados os critérios definidos na tabela 2.

Tabela 2 - Critérios para definição do denominador para Média Quadrienal

| Tabela 2 - Criterios para definição do denominador para Media Quadrienai |             |                               |                                      |  |  |  |  |
|--|-------------|-------------------------------|--------------------------------------|--|--|--|--|
| Ano de<br>Credenciamento   | Categoria   | Fim do período de<br>carência | Denominador para<br>Média Quadrienal |  |  |  |  |
| 2011   | Permanente  | 2013                          | 4                                    |  |  |  |  |
| 2011   | Colaborador | 2012                          | 4                                    |  |  |  |  |
| 2013   | Permanente  | 2015                          | 4                                    |  |  |  |  |
| 2014   | Permanente  | 2016                          | 4                                    |  |  |  |  |
| 2016   | Colaborador | 2017                          | 4                                    |  |  |  |  |
| 2017   | Permanente  | 2019                          | 2                                    |  |  |  |  |
| 2018   | Colaborador | 2019                          | 3                                    |  |  |  |  |
| 2019   | Permanente  | 2021                          | 1                                    |  |  |  |  |
| 2019   | Colaborador | 2020                          | 2                                    |  |  |  |  |
| 2020   | Permanente  | 2022                          | *                                    |  |  |  |  |
| 2020   | Colaborador | 2021                          | 1                                    |  |  |  |  |
| 2021   | Permanente  | 2023                          | *                                    |  |  |  |  |
| 2021   | Colaborador | 2022                          | *                                    |  |  |  |  |

<sup>\*</sup> Docentes não avaliados por estarem no período de carência.

- A média de alunos formados em 2022 por DP no quadriênio foi de 3,50  $\pm$  2,38, similar às médias de 2021 (3,50  $\pm$  2,26) e 2020 (3,92  $\pm$  1,93); porém, inferior a 2019 que foi de 4,40  $\pm$  1,62. Tal resultado deve-se ainda às consequências da pandemia de COVID-19, mas também ao fato de que temos 04 docentes permanentes que ingressaram em 2021 e, ainda, sem defesas. Se não contarmos estes docentes permanentes que se encontram no

período de carência, essa média sobe para  $5,11\pm1,10$ . Assim, a CAAP mantém a sugestão de que o colegiado e a coordenação do PPGTA solicitem aos DPs que aumentem o número de orientados por ano, quando for possível, para que a média se aproxime de 6,0, ou seja, 1,5 aluno por ano por DP.

- A média A1-A4 com discentes ainda está, no geral, menor que a média sem discentes  $(4,55\pm5,35 \text{ versus } 9,72\pm8,53)$ . Ainda há um grande desvio na produção qualificada por docente permanente. É necessário reduzir este desvio e ampliar a publicação com discentes, já que este quesito tem maior pontuação do que a publicação sem discentes. Já a média B1-B4 ficou similar entre a produção com discente e sem discente, respectivamente  $(0,30\pm0,53\text{ e }0,50\pm0,47)$ .
- Quanto à produção qualificada, levou-se em consideração todos os docentes permanentes, mesmo os em período de carência, e a média foi de  $1,27\pm1,42$ , sendo considerada boa.
- Houve um aumento na proporção de dissertações com artigos vinculados  $(1,40\pm1,04)$ , quando comparado aos demais anos do quadriênio (2021 foi de  $0,81\pm0,52$ , 2020 foi de  $0,97\pm0,26$  e 2019 foi de  $0,91\pm0,24$ ).
- O tempo médio de defesa foi de  $25,45 \pm 7,97$ , enquanto que em 2021 foi de  $26,25 \pm 9,82$ , 2020 de  $25,61 \pm 1,74$  e 2019 de  $24,62 \pm 2,28$ . O tempo médio ainda está acima de 24 meses e é provável que isso seja devido, ainda, aos efeitos da pandemia por COVID-19 e, também, pelo fato de termos cada vez mais alunos que trabalham e estudam, o que compromete a dedicação exclusiva ao programa, impactando no tempo de defesa.
- A média da carga horária anual dos DPs foi de  $44,64 \pm 26,35$ , e variou de 0,0 a 90 horas. Apenas 01 DP não ministrou aulas no PPGTA no ano de 2022; porém, 03 docentes não atingiram a CH mínima de 30 h. A CAAP sugere ao colegiado que os docentes sejam informados sobre a obrigatoriedade em cumprir a carga horária mínima no curso como docente.
- Quanto à participação em eventos foram apresentados um total de 107 trabalhos em 2022, quantidade menor que em 2021 (154 trabalhos). A quantidade de trabalhos variou de 1 até 19, a média por DP foi de 7,64  $\pm$  5,23, menor que 2021 (9,86  $\pm$  8,22) e 2020 (10,67  $\pm$  4,52), similar a 2019 (7,92  $\pm$  2,50). O resultado pode, em parte, ser ainda devido aos efeitos da pandemia. No entanto, sugere-se que os docentes estimulem seus alunos para que enviem trabalhos para eventos, com o objetivo de aumentar essa média.
- Em 2022, nenhum DP registrou patente; 4 DPs publicaram capítulos/livros e todos os DPs (14) tiveram projetos vigentes e financiados ou por agência de fomento externo ou pela própria UTFPR. O CAAP sugere a publicação de livros/capítulos de livros com discentes.
- No quadriênio (2019-2022), 104 alunos de iniciação científica foram orientados pelo quadro de DPs.
- Como resultado do processo de avaliação, 03 DPs, por se encontrarem no período de carência foram avaliados, mas não serão notificados; 04 não atenderam ao art 3, mas atenderam ao 4 e, por tanto, foram aprovados. No entanto, 02 DPs não atenderam os art 3 e 4 e, por isso, receberão a primeira notificação.
- Todos os colaboradores se encontravam no período de carência e, por isso, foram avaliados, mas não serão notificados.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em relação a avaliação qualitativa, pelo número de participações, será necessário melhorar a conscientização dos envolvidos no processo de Autoavaliação do PPGTA, reforçando a importância de que todos os envolvidos participem ativamente, retornando os questionários respondidos.

É necessário investir em manutenção de equipamentos e na disponibilização de apoio técnico nos laboratórios.

Os discentes, apoiados pelos docentes, deverão participar mais de eventos técnicos científicos, com publicações, assim como os alunos bolsistas deverão assumir as responsabilidades pelos laboratórios que utilizam.

Recomenda-se que os representantes discentes busquem mecanismos para se aproximarem mais dos discentes.

A participação dos alunos de graduação nas pesquisas realizadas pelos alunos do mestrado é muito interessante para ambos. Da mesma forma, é preciso procurar melhorar esta integração, incentivando que os alunos de iniciação científica associem seus projetos com os mestrandos.

Com a análise dos dados coletados no questionário de avaliação do PPGTA pelos técnicos administrativos dos dois Campus, é possível concluir que de forma geral o programa foi bem avaliado, mas que ainda há um caminho a ser construído em Campo Mourão.

Em relação aos dados quantitativos, o PPGTA ainda apresenta uma falta de homogeneidade no que diz respeito a publicação qualificada. É necessário ampliar a atenção para o tempo de defesa da dissertação, no momento ainda impactado pela pandemia causada pelo Covid-19. Importante, também, reforçar que todos os docentes precisam cumprir carga-horária mínima em disciplinas.