



EnsinE
FACULDADE

**Pesquisa com egressos de Gastronomia
2025**

INTRODUÇÃO

Esta pesquisa concentra-se nos egressos da pioneira primeira turma do Curso Tecnólogo em Gastronomia na modalidade à Distância. Este grupo iniciou sua jornada acadêmica em fevereiro de 2023 e celebrou sua colação de grau em junho de 2025. Dos 7 formandos desta turma inaugural, 6 participaram ativamente da presente pesquisa, fornecendo dados valiosos sobre suas experiências e percepções.



METODOLOGIA

Abordagem: Pesquisa exploratória de abordagem quantitativa.

Método de Coleta: Pesquisa on-line, com utilização de questionário on-line estruturado.

Universo: O universo considerado para esta pesquisas foram os egressos do curso de Tecnologia em Gastronomia - EaD Faculdade EnsinE referentes sua primeira turma.

Amostra: A amostra desenhada para este estudo foi de 6 questionários que proporciona um erro amostral nulo, considerando um nível de confiabilidade de 100%.

OBJETIVO PRINCIPAL

Gerar dados e indicadores de avaliação alinhados ao Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), analisando a eficácia da política institucional da EnsinE no acompanhamento de seus egressos.

A pesquisa busca mensurar o sucesso na **Empregabilidade**, o desenvolvimento do **Projeto de Vida e Carreira** e a adesão à **Educação Continuada**, fortalecendo a inserção dos formados no mercado de trabalho e promovendo laços duradouros para gerar impacto profissional e social.

OBJETIVOS SECUNDÁRIOS

Ajuste de Matriz Curricular e Prática Pedagógica: Identificar, a partir da experiência real dos egressos no mercado (Empregabilidade) e de suas buscas por novas formações (Educação Continuada), as principais lacunas e demandas de competências. O objetivo é fornecer insumos para o ajuste e aprimoramento contínuo da grade curricular do curso, alinhando-a às tendências do mundo do trabalho.

OBJETIVOS SECUNDÁRIOS

Relacionamento Permanente e Educação Continuada: Mapear o interesse e o nível de satisfação e recomendação da instituição. O objetivo é estruturar um relacionamento permanente, fomentando o desenvolvimento profissional contínuo e transformando o egresso em um parceiro estratégico da EnsinE.

OBJETIVOS SECUNDÁRIOS

Desenvolvimento de Senso de Comunidade e Carreira: Compreender a situação profissional atual, os desafios de carreira (Projeto de Vida e Carreira) e a localização geográfica dos egressos. O objetivo é usar esses dados para desenvolver um senso de comunidade, facilitando o networking, a troca de experiências e o apoio mútuo no planejamento estratégico da carreira.

PERFIL DO EGRESSO

Esta seção detalha as características demográficas e o histórico profissional dos respondentes antes de iniciarem o curso, incluindo Gênero, Idade e Ocupação Anterior.



Gênero

Predominantemente **feminino**, com **66,7%**, sendo a representação do público **masculino em 33,3%**. Inicialmente masculino (72,7%) contando com 23,3% feminino.

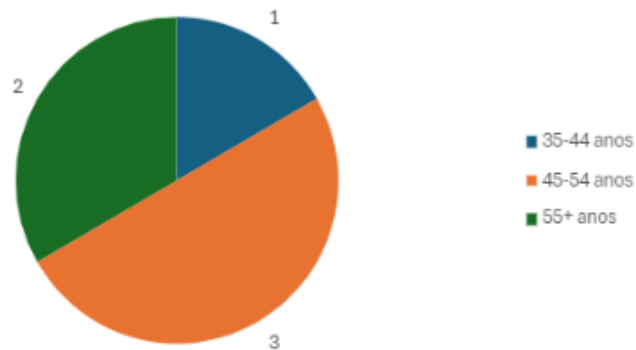
SEXO - EGRESSOS



Idade

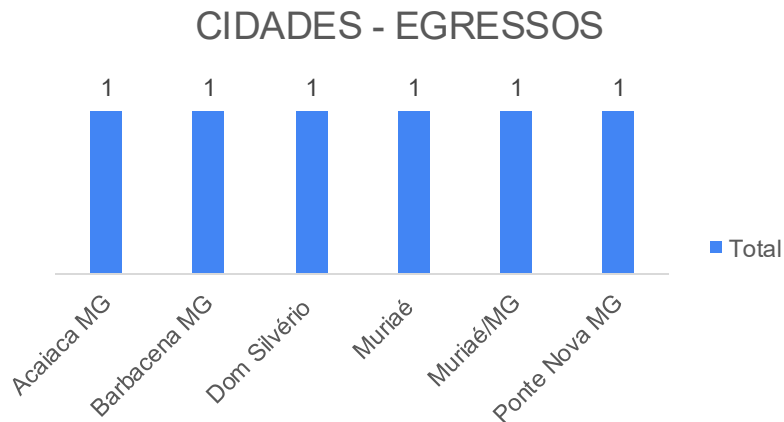
A maioria dos estudantes (**83,3%**) estava na faixa etária acima dos **45 anos** no momento da pesquisa (três entre 45-54 anos e dois com 55+ anos). Isso sugere um público mais maduro, possivelmente buscando uma transição de carreira ou a formalização/aprofundamento de conhecimentos em uma área de interesse ou atuação prévia.

FAIXA ETÁRIA - EGRESSOS



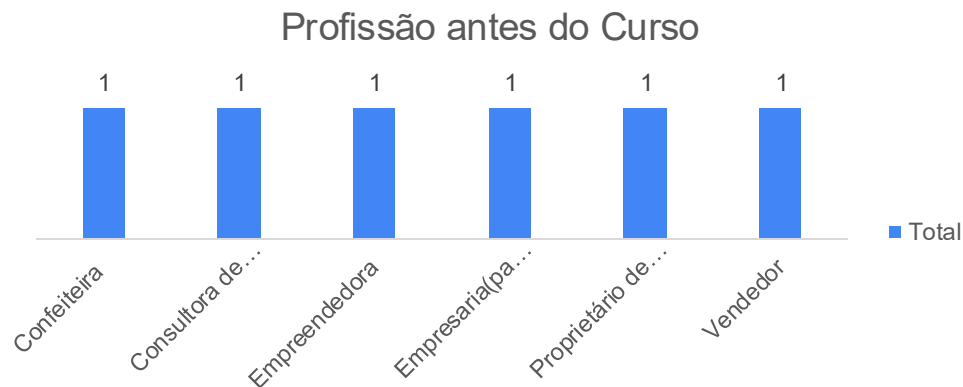
Residência

Os estudantes residem em cidades do interior de Minas Gerais, próximas à instituição (Muriaé, Ponte Nova, Barbacena, Dom Silvério, Acaiaca). Não há concentração em uma única cidade, mas sim uma abrangência regional.



Ocupação Anterior

A maioria já possuía alguma **experiência profissional ligada a negócios ou ao setor de alimentos** antes da graduação (Empreendedora, Consultora de negócios, Empresária de padaria, Confeiteira, Proprietário de padaria, Vendedor). Isso reforça a ideia de que **não eram iniciantes** buscando a primeira formação, mas sim **profissionais consolidando ou redirecionando suas carreiras**.



EXPERIÊNCIA E PERSPECTIVAS:

Esta seção examina as aspirações de carreira dos egressos após a formatura, sua situação ocupacional atual e suas percepções sobre o curso. Observa-se um forte viés empreendedor, com a maioria (83,3%) objetivando seguir com negócio próprio. Atualmente, a maior parte continua em suas atividades anteriores, porém aplicando os conhecimentos adquiridos para aprimorar seus negócios ou posições.

Atuação na Área e Oportunidade Local

A maioria (pelo menos **66,7%**) continuou em seus negócios ou **posições anteriores**, mas aplicando os conhecimentos adquiridos ("Empreendedorismo", "Permanecer em minha empresa", "Líder de setor", "Proprietário e com uma visão muito mais aguçada").

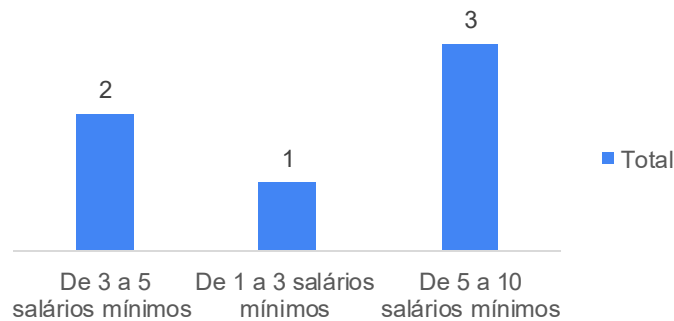
Dois egressos mencionaram ocupações ligadas à área comercial/vendas ("Vendedora na Dispropan", "Representante comercial").

Observação: O curso parece ter sido **amplamente utilizado para aprimorar as atividades** que os egressos já desenvolviam, reforçando seus **negócios** ou **posições**.

Média Salarial Atual

A faixa de renda familiar mensal mais comum (50%) é de 5 a 10 salários mínimos, seguida por 3 a 5 salários mínimos (33,3%). Apenas um indicou de 1 a 3 salários mínimos (16,7%). Isso indica um público majoritariamente de classe média.

FAIXA SALARIAL - EGRESSOS



DESCOBERTA E DECISÃO DE MATRÍCULA

Este tópico aborda o processo pelo qual os egressos tomaram conhecimento do curso e os fatores que influenciaram sua decisão de se matricular. A descoberta inicial ocorreu frequentemente por meio de indicações pessoais, com destaque para a rede de contatos da Dispropan. Subsequentemente, anúncios online e o site da EnsinE foram as fontes mais comuns para buscar informações adicionais.

Como descobriram o curso

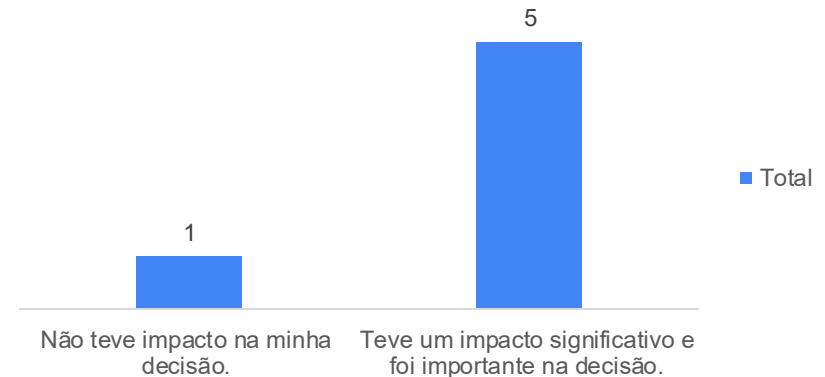
1. A forma mais comum de tomar conhecimento sobre o curso foi através de **indicação**, seja por amigos/familiares ou, mais notavelmente, por **representantes/eventos ligados à Dispropan** (com menções diretas aos vendedores).
2. O **site da EnsinE** (1) e **eventos/feiras de profissões** (2) também foram canais de descoberta.



Outras Mídias de Informação

- Após a descoberta inicial, os **anúncios online (Google, redes sociais)** foram a mídia mais citada (**50%**) para obter mais informações.
- O **site da EnsinE**, **eventos presenciais**, **mídia impressa** e **e-mail marketing** também foram mencionados como fontes secundárias de informação.

Impacto do Marketing na decisão de Cursar



Impacto das Comunicações de Marketing

A grande maioria (**83,3%**) considerou que as comunicações de marketing da EnsinE (anúncios, redes sociais, etc.) tiveram um **impacto significativo e foram importantes** na sua decisão.

Apenas um respondente indicou que não tiveram impacto.



**VESTIBULAR
GASTRONOMIA
OUTUBRO**

CONCEITO MÁXIMO
GRADUAÇÃO EM
GASTRONOMIA
TECNOLOGO
NOTA 5 NO MEC

- ◆ Cozinha, gestão e marketing
- ◆ Aulas on-line
- ◆ Encontro presenciais a cada 10 semanas

Inscriva-se já



The advertisement features a dark blue background with orange and white accents. It includes a decorative border at the top and bottom with geometric patterns. On the right side, there are three small images: a stack of burgers, a chef in a kitchen, and a person plating a dish. The text is in a clean, sans-serif font, with the main title in large, bold letters.

Influência na Decisão de Matrícula

A decisão foi **100% pessoal** para 33,3% egressos.

Familiares (mencionados em, aproximadamente 30% dos dados) tiveram um papel influente para outros.

Colegas de trabalho e novamente a figura do **representante da Dispropan** (mencionado explicitamente junto com a esposa por um dos respondentes) também foram citados.



PERCEPÇÃO DO CURSO

Esta seção avalia a relação dos egressos após a graduação e sua percepção geral sobre a qualidade e o impacto da formação recebida na EnsinE.

Maior desafio percebido antes de ingressar

O desafio predominante antes de iniciar a graduação era a **falta de tempo** (mencionada por **66,7%** respondentes).

Questões financeiras e a percepção de **falta de oportunidade** também foram citadas, mas o **tempo** parece ter sido o obstáculo mais comum para este perfil de estudante mais maduro e já inserido no mercado de trabalho.

Habilidade/Conhecimento Essencial do Curso

1. A habilidade mais valorizada e vista como diferencial pelo curso não é apenas a técnica culinária, mas sim os **conhecimentos em gestão, visão empreendedora e entendimento do negócio gastronômico como um todo** (citado direta ou indiretamente por **50%** dos egressos).



Habilidade/Conhecimento Essencial do Curso

2. Um egresso mencionou a importância de mais **encontros presenciais práticos** ("comendo a massa").
3. Outros mencionaram "Conhecimento" de forma geral ou colocaram a responsabilidade no próprio aluno

Observação: Para este público, o grande valor agregado da formação parece estar na capacidade de gerir e entender o negócio, além das habilidades técnicas.



Perspectiva sobre o curso para futuros estudantes

Com a finalidade de perceber qual o valor percebido a respeito do curso os alunos trouxeram conselhos para os futuros discentes. Assim podemos perceber o sentimento dos egressos após deixarem o curso.

O resultado demonstra **alta satisfação** com a experiência na **EnsinE** e reforça a percepção de **alto valor** do conhecimento adquirido.



Perspectiva sobre o curso para futuros estudantes

1. Todos os conselhos foram **extremamente positivos e encorajadores**, recomendando fortemente o curso ("Não perca essa oportunidade", "Faça é muito bom", "Vá em frente e faça").
2. A **qualidade da instituição EnsinE e de seus professores** foi explicitamente elogiada por um dos egressos.
3. Uma dica prática foi a de **conectar bem a teoria com a prática**.



Conclusão

O perfil do egresso desta turma pioneira — maduro, já com experiência profissional e focado no empreendedorismo — é, por si só, a personificação da interseção entre os pilares da EnsinE de **Empregabilidade, Projeto de Vida e Carreira, e Educação Continuada.**

Empregabilidade

O pilar da **Empregabilidade** é validado não pela busca do primeiro emprego, mas pela *qualificação* da atuação profissional existente. O curso gerou valor direto para os negócios e carreiras atuais dos egressos.

- Aplicação Imediata:** A maioria (pelo menos 66,7%) continuou em seus negócios ou posições anteriores, mas agora aplicando os conhecimentos adquiridos.
- Aprimoramento de Atividades:** O curso foi amplamente utilizado para "aprimorar as atividades que os egressos já desenvolviam, reforçando seus negócios ou posições".
- Foco em Gestão:** O diferencial mais valorizado não foi apenas a técnica, mas o "conhecimento em gestão e a visão de negócios aplicada à gastronomia" (citado por 50%), o que impacta diretamente a sustentabilidade e o sucesso de seus empreendimentos.
- Resultado Percebido:** Os egressos relatam permanecer em suas funções, porém com "uma visão muito mais aguçada".

Projeto de Vida e Carreira

O pilar de **Projeto de Vida e Carreira** é central para este público, que buscou o curso como uma ferramenta estratégica para viabilizar seus objetivos de longo prazo.

- **Redirecionamento/Consolidação:** O perfil (maduro e com experiência) sugere que não eram iniciantes, mas sim "profissionais consolidando ou redirecionando suas carreiras".
- **Meta Empreendedora:** O objetivo de carreira predominante após a formatura é "seguir com o próprio negócio", uma aspiração de 83,3% dos egressos. Outros objetivos majoritários incluem "atuar na gestão de alimentos e bebidas" (66,7%) e "tornar-se consultor" (50%).
- **Adequação ao Projeto de Vida:** A própria escolha pela modalidade EAD está ligada ao seu projeto de vida, visto que a "falta de tempo" era o principal desafio (66,7%) para este público já inserido no mercado de trabalho.

Educação Continuada

O pilar de **Educação Continuada** é a própria definição deste público, que retornou à academia para formalizar e aprofundar conhecimentos práticos.

- **Público Maduro:** A maioria absoluta (83,3%) estava acima dos 45 anos.
- **Aprofundamento de Conhecimento:** A motivação não era uma primeira formação, mas sim a "formalização/aprofundamento de conhecimentos em uma área de interesse ou atuação prévia".
- **Valorização do Aprendizado:** Os egressos demonstram alta satisfação, com forte "reconhecimento do valor do conhecimento adquirido". Seus conselhos para futuros alunos focam em "aproveitar ao máximo a oportunidade de aprendizado" e elogiam a qualidade da instituição e dos professores.
- **Interesse Acadêmico:** Embora em menor escala, "seguir carreira acadêmica" também foi um objetivo mencionado.

Conclusão

O laço duradouro e a confiança na instituição, construídos ao longo desta jornada pioneira, são evidentes. A **satisfação geral** com a experiência na **EnsinE** é atestada pela recomendação unânime do curso. **Todos os egressos participantes** (100%) ofereceram conselhos **"extremamente positivos e encorajadores"** para futuros alunos, recomendando fortemente a formação e elogiando explicitamente a **qualidade da instituição e de seus professores**.

Esse reconhecimento final reforça não apenas o **valor do conhecimento adquirido**, mas também o **sucesso do programa** em atender às complexas **necessidades de carreira e projeto de vida** deste público.