

AVALIAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA UFC PELOS CLIENTES DO CURSO

ZAMBELLI, R. A. – rafaelzambelli@hotmail.com

Universidade Federal do Ceará. Departamento de Tecnologia de Alimentos.
Av. Mister Hull, 2977. Bloco 858, Campus do Pici
60356-000, Fortaleza, Ceará.

ARAÚJO, M. H. – mayrahoracio@hotmail.com

Av. Mister Hull, 2977. Bloco 858, Campus do Pici
60356-000, Fortaleza, Ceará.

PITOMBEIRA, S. S. R. – suzete@ufc.br

Universidade Federal do Ceará. Faculdade de Economia, administração, atuária, contabilidade e secretariado executivo.
Av. da Universidade, Benfica.
60020-181, Fortaleza, Ceará.

Resumo: *A avaliação institucional é um mecanismo de grande importância para a melhoria da qualidade do ensino superior no Brasil, bem como o aprimoramento da eficácia do atual serviço prestado à comunidade em geral. O curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará possui um percentual de evasão próximo a 40% o que é de grande preocupação, com isso, este trabalho teve o objetivo de pesquisar as causas desta evasão, medir a satisfação dos clientes para com o curso, a atual estrutura e o seu rendimento dentro do curso. Os resultados apresentados neste trabalho foram oriundos de um questionário respondido por 50 alunos do curso de Engenharia de Alimentos da UFC do 1º ao 10º semestre. Foi verificado que a falta de disciplinas introdutórias nos primeiros semestres causa desinteresse por parte dos estudantes e contribui para a evasão, foi constatado também que a falta de conhecimento sobre o que vem a ser o curso gera um descontentamento ao longo dos semestres ocasionando desistências e que a ampliação da infra-estrutura e recursos disponíveis contribuirá de forma efetiva para a redução desta evasão.*

Palavras-chave: Avaliação, Curso, Engenharia de Alimentos.

1- INTRODUÇÃO

A Avaliação institucional compõe o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e tem relação com a melhoria da qualidade do ensino superior no Brasil e busca melhorar o compromisso das Instituições de Ensino Superior (IFES), bem como aprimorar a eficácia da instituição e melhorias acadêmicas. Essa avaliação pode ser realizada por duas vertentes. Uma delas é a auto-avaliação, aonde a própria IES decide como vai realizá-la e a avaliação externa onde é coordenada por uma equipe designada pelo INEP (Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira).

Estas avaliações devem ter legitimidade técnica, que é assegurada pela teoria e pelos procedimentos metodológicos adequados para cada caso. Outro ponto importante a ser lembrado é a legitimidade ética e política. Uma avaliação não deve ser pontual e única e sim um processo contínuo e fragmentado para que não venham produzir falsos resultados. O Ministério da Educação publicou recentemente os resultados do último Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), a Universidade Federal do Ceará foi avaliada em 20 cursos e no geral, obteve bom desempenho, ficando em 1º lugar no ranking Nordeste. O curso de Engenharia de Alimentos da UFC foi avaliado nos conceitos ENADE e no Conceito Preliminar de Curso (CPC), obtendo resultados 1 e 3 respectivamente.

Dentre destes critérios nosso principal foco é a evasão dos alunos no curso de Engenharia de Alimentos da UFC. Um dos grandes problemas do ensino público brasileiro é a evasão, que provoca a ociosidade devido a falta de preenchimento de vagas e seu potencial máximo. Segundo (FREIRE,2008), o curso de Engenharia de Alimentos da UFC possui um percentual de evasão acima de 37%. Esta evasão mostra uma fragilidade do curso e com isso a categoria acaba por ter suas forças reduzidas e isso acarreta sérios problemas.

A evasão também provoca danos irremediáveis à instituição de ensino, tendo em vista que a mesma estrutura acadêmica que deveria atender um dado grupo de alunos inicialmente estaria sendo destinada a um quantitativo menor de alunos. A retenção também apresenta seus impactos negativos, ao não permitir que profissionais de nível superior venham a atuar nas suas respectivas áreas do conhecimento no prazo previsto.

2 – OBJETIVOS

Diante disso, este trabalho teve o objetivo principal de investigar as causas desta evasão e apresentar medidas que possam minimizá-la. Também avaliar a satisfação dos clientes para com o curso, a sua estrutura na sua visão e a situação dentro do curso de Engenharia de Alimentos.

3 – METODOLOGIA

A metodologia para esta avaliação baseou-se na aplicação de um questionário que continha 10 (dez) questões para 50 (cinquenta) estudantes do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará que estejam cursando entre o 1º e o 10º semestre do referido curso.

O questionário continha questões que avaliavam aspectos abrangentes e específicos do curso, tais como: os motivos que levaram o aluno a optar pelo curso de Engenharia de Alimentos, se possui ou não afinidade com as disciplinas do ciclo básico, se há disciplinas desnecessárias no curso, a sua satisfação, sua opinião sobre a atual grade curricular, se as disciplinas possuem o devido enfoque para a área de alimentos, a relação professor x aluno, o número de reprovações que o cliente possui, o que o motiva a ainda permanecer no curso e como ele classifica os seguintes quesitos através de notas de 0 a 10: recursos disponíveis, professores, funcionários e disciplinas.

4 – RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Gráfico 1 apresenta dados sobre os motivos a que levaram o cliente a optar pelo curso de Engenharia de Alimentos. E nos mostra que 44% dos questionados escolheram a Engenharia de Alimentos porque eram o que realmente queriam, enquanto 26% achavam que estava relacionado com gastronomia/nutrição, 14% optaram pela baixa concorrência (que é aproximadamente entre 5 e 8), 8% afirmam ter escolhido aleatoriamente e 8% por

curiosidade. O alto índice de alunos que realmente não sabiam realmente o que é o curso (56%) pode ser um dos motivos que levam à evasão.

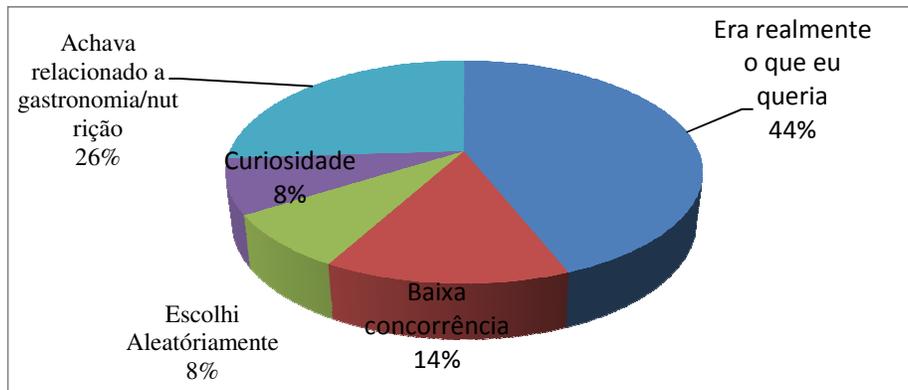


GRÁFICO 1. Motivos de escolha do curso de Engenharia de Alimentos.

O Gráfico 2 nos fornece dados obtidos neste trabalho sobre a afinidade dos alunos quanto às disciplinas básicas do curso (Cálculo, Física e Química), foi comprovado que 66,67% dos alunos analisados possuem afinidade. As disciplinas mais citadas como as que os alunos possuem menos afinidade são Cálculo I e II, Física I, II e III, Mecânica, Mecânica dos Fluídos e Ciências Humanas.

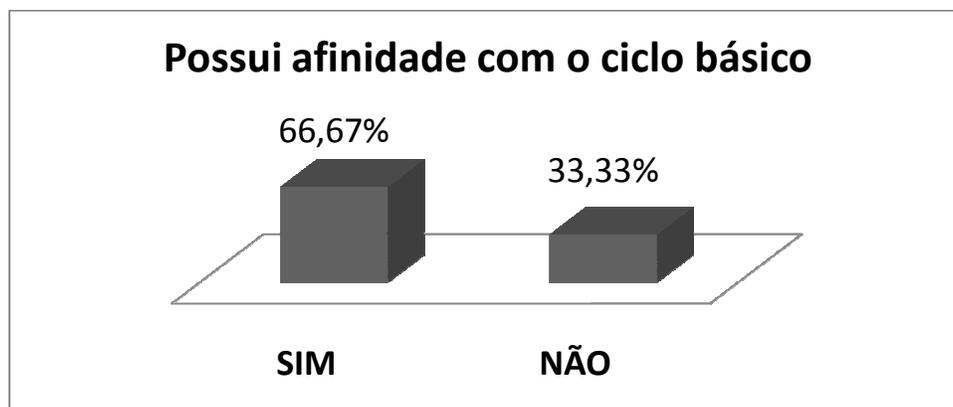


GRÁFICO 2. Percentual de afinidade com o ciclo básico.

Também foi questionado aos clientes quais disciplinas eles julgavam desnecessárias para o curso e quais deveriam ser integradas à grade curricular. Algumas sugestões foram feitas, tais como a abordagem do programa *Autocad* na disciplina de Desenho Básico. Muitos alunos julgaram as disciplinas de Cálculo I e II e Física I, II e III como desnecessárias, mas é importante salientar que são disciplinas vitais para um curso de Engenharia. Outras disciplinas foram citadas como desnecessárias, tais como: processamento de dados (também foi sugerida que sua carga horária seja reduzida de 6.0 para 4.0 créditos), Ecologia, Álgebra Linear, Estatística e Mecânica dos Fluídos.

Foi sugerido também a adição de disciplinas introdutórias para o curso, tais como: introdução à Engenharia de Alimentos e tópicos em Ciências dos Alimentos, a fim de que se procure ter um maior contato com a área específica do curso nos primeiros semestres.

Algumas outras disciplinas na área de legislação, boas práticas de fabricação, gestão, logística e bromatologia.

O Gráfico 3 nos fornece dados sobre a satisfação dos clientes para com o curso de Engenharia de Alimentos. Podemos perceber que a maioria dos alunos está satisfeita, sendo 40% de intensidade média, 30% de alta satisfação e 10% possuem uma satisfação muito alta. Sendo que, 20% dos clientes, não estão satisfeitos com o curso.

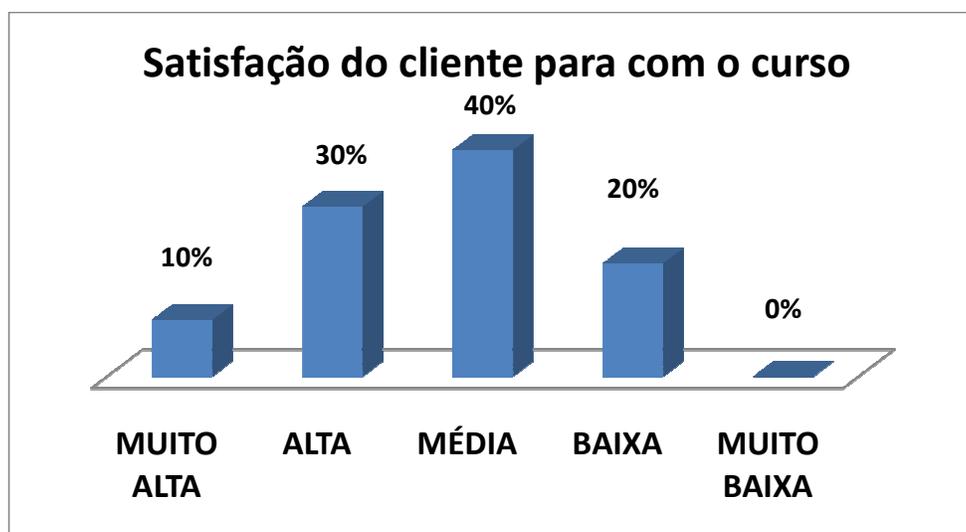


GRÁFICO 3. Satisfação dos clientes para com o curso.

Foi solicitada aos clientes qual a sua opinião sobre a atual grade curricular do curso de Engenharia de Alimentos da UFC, a maioria julgou a grade como boa, interessante e bem homogênea, no entanto, ressaltaram que ela necessita de atualizações e adequações urgentes, principalmente na área de Engenharia, a inclusão de algumas disciplinas na área de Fenômenos de Transporte (transferência de calor e massa), controle e modelagem de processos foram sugeridas por vários alunos.

Com relação a abordagem correta para a área de alimentos, destacaram-se as disciplinas de Tecnologia de Alimentos, Microbiologia Geral, Química de Alimentos Análise Sensorial e Matérias-Primas Agropecuárias. Foi comprovado também que disciplinas básicas, dependendo do professor, podem ser ministradas com o devido enfoque para a área da Engenharia de Alimentos.

Com relação a relação professor x aluno, 61% dos questionados julgaram ser aceitável, enquanto 27% julgaram ser ótima e ruim para 12%.

O Gráfico 4 nos fornece os percentuais de reprovação por disciplinas dos alunos questionados. Foi constatado que as disciplinas básicas que mais reprovam são: física I (52% dos alunos), Química Geral (40%), Cálculo I (36%), Materiais e Física II com 24% dos alunos. E das disciplinas específicas, Química de Alimentos e Tecnologia de Alimentos reprovaram 12% dos alunos.



GRÁFICO 4. Porcentagem (%) de reprovações por disciplina.

A Tabela 1 mostra o somatório das notas (de 0 a 10) dadas pelos clientes para os seguintes critérios: recursos disponíveis, professores, funcionários e disciplinas, o somatório foi dividido pelo número de questionários. Foi sugerido aos clientes que apenas aqueles que possuem aulas no Departamento de Tecnologia de Alimentos preenchessem este quesito.

Na opinião dos clientes, uma área de déficit é os recursos disponíveis, sendo sugerida uma reforma na biblioteca e na ampliação dos laboratórios, nos outros quesitos, ficaram acima do mínimo exigido do padrão positivo, ou seja, nota maior ou igual a 7,0.

TABELA 1. Média das notas dos clientes dos atributos recursos disponíveis, professores, funcionários e disciplinas.

Recursos	6,6
Professores	7,0
Funcionários	7,9
Disciplinas	7,0

4 - CONCLUSÃO

Com base nos resultados, concluímos que:

Um dos motivos para a evasão é a falta de disciplinas introdutórias no curso, onde os alunos só começam a ter disciplinas específicas da área de alimentos a partir do 6º semestre. A falta de afinidade com disciplinas básicas também pode provocar esta evasão, tendo em

vista que uma aplicabilidade muitas vezes não é mencionada durante estas disciplinas, o que pode ser determinado pela falta de conhecimento da profissão por parte dos vestibulandos.

É notório que algumas disciplinas básicas devem receber orientações da Coordenação do curso de Engenharia de Alimentos para serem abordadas com uma maior aplicabilidade

Deve haver uma melhora na infra-estrutura do Departamento de Tecnologia de Alimentos de modo que possa proporcionar uma maior quantidade de aulas práticas para os estudantes e comportar os alunos do ciclo básico dentro de suas próprias instalações. Contudo, a maioria dos alunos encontra-se satisfeita com o curso que escolheu e pretendem terminá-lo.

5 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FREIRE, F. S. (Org.), **Gestão Universitária: avaliação, participação e mudança**, Fortaleza: Imprensa Universitária, 2008.

Ministério da Educação, Instituto Nacional de Estudo e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, **Avaliação das Instituições de Ensino Superior**, disponível em: <http://www.inep.gov.br/superior/avaliacao_institucional/> Acesso em: 17 nov. 2009.

Universidade Federal do Estado de São Paulo (UNIFESP), **Sistema Nacional de Educação Superior – SINAES**, disponível em: <<http://www.unifesp.br/reitoria/orgaos/comissoes/avaliacao/sinaes.pdf>> Acesso em: 18 nov. 2009.

Universidade Federal do Ceará (UFC), **Engenharia de Pesca da UFC é o melhor curso do NE**, disponível em: <http://www.ufc.br/portal/index.php?option=com_content&task=view&id=8735&Itemid=90> Acesso em: 19 nov. 2009.

EVALUATION OF THE COURSE OF ENGINEERING FOOD FOR CUSTOMERS FROM UFC THE COURSE

Abstract: *Institutional evaluation is a mechanism of great importance to improving the quality of higher education in Brazil, as well as improving the effectiveness of current service to the community at large. The course of Food Engineering, Federal University of Ceara has a dropout rate of around 40% which is of great concern, so this study aimed to investigate the causes of this avoidance, measuring customer satisfaction towards the course, the current structure and performance within the course. The results presented in this study were derived from a questionnaire answered by 50 students of Food Engineering of the UFC from the 1st to the 10th semester. It was found that the lack of introductory courses in the first semester because of lack of interest by students and contributes to evasion, was also found that lack of knowledge about what happens to be the course creates a discontent over the semesters causing dropouts and the expansion of infrastructure and resources to effectively contribute to the reduction of avoidance.*

Key-words: Course, Evaluation, Food Engineering.

