

VISÃO DOS ALUNOS INGRESSANTES E CONCLUINTES SOBRE O CURSO TÉCNICO DE ALIMENTOS DO CÂMPUS PAU DOS FERROS

A. C. S. Freitas¹, A. A. Pereira² e É. M. F. F. Rocha³

E-mail: acsffreitas@hotmail.com¹; abineide-maia@hotmail.com²; erica.rocha@ifrn.edu.br³

RESUMO

Este artigo vem apresentar a visão dos alunos do curso de alimentos, modalidade integrada, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - câmpus Pau dos Ferros, tendo como objetivo comparar as opiniões dos alunos do 1º e 3º ano, observando as semelhanças e diferenças, opiniões e expectativas. A metodologia aplicada é de caráter

descritivo, em que, para a coleta dos dados, foi aplicado um questionário com perguntas de múltipla escolha nas turmas do 1º ano e turma do 3º ano. Com os resultados observou-se que, na visão dos alunos, o referido curso foi avaliado de forma positiva, não existindo muita diferença entre as respostas dos alunos ingressantes e concluintes.

PALAVRAS-CHAVE: avaliação institucional, integrado, questionário, opiniões.

VISION OF STUDENTS FRESHMEN AND SENIORS ON COURSE TECHNICAL FOOD OF PAU DOS FERROS CAMPUS

ABSTRACT

This paper presents the vision of the students of food, mode integrated, Federal Institute of Education, Science and Technology of Rio Grande do Norte - campus Pau dos Ferros, aiming to compare the opinions of students of the 1st and 3rd year noting similarities and differences, opinions and expectations. The methodology used is descriptive in nature, in that, for data collection

was a questionnaire with multiple choice questions in class 1st year and 3rd year class. With the results it was observed that in view of the students, that course was evaluated positively, and there is much difference between the responses of students freshmen and seniors.

KEYWORDS: Institutional assessment, integrated, design, opinions.

1 INTRODUÇÃO

O curso Técnico em Alimentos, oferecido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, envolve uma área que está sempre em crescimento, pois o Brasil está se tornando um grande produtor de alimentos. E observando este desenvolvimento e a demanda de profissionais na área, o IFRN decidiu implantar este curso com a finalidade de formar técnicos capacitados para atuar no diversos setores inseridos na área de alimentos. O curso foi ofertado em dois câmpus com localidades específicas, avaliando como sendo áreas que possam oferecer maiores condições de mercado de trabalho, são eles: Currais Novos e Pau dos Ferros [1].

Este curso foi ofertado com o objetivo de formar profissionais que possam atuar nas mais diversas áreas do setor de alimentos, tendo em vista que é exigida cada vez mais uma capacitação aprimorada [2]. Pois sabemos que na sociedade atual sempre surgem novos avanços tecnológicos, fazendo com que novos conhecimentos sejam passados para os alunos.

Com o término do curso, os discentes estão preparados para ingressar no mercado de trabalho nas mais variadas áreas, como, por exemplo: processamento e conservação de matérias-primas, análises sensoriais e físico-químicas, realizarem a sanitização de indústrias alimentícias. E além dessas áreas, eles podem também atuar em ambientes diversificados, como: laboratórios, institutos de pesquisa, órgãos de fiscalização, entre outros [3].

Após três anos de funcionamento do IFRN em Pau dos Ferros e com todo o desenvolvimento do curso de alimentos, viu-se a necessidade de saber a opinião dos alunos deste referido curso verificando se há diferenças entre a visão do aluno ingressante e do concluinte.

2 METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa de caráter descritivo, no período de 6 a 13 de março de 2013, nas turmas ingressantes e concluintes do curso Técnico em Alimentos do IFRN, localizado no Bairro Chico Cajá, na cidade de Pau dos Ferros, através da aplicação de um questionário com onze perguntas de múltipla escolha e algumas abertas para avaliar a visão do aluno sob o referido curso pois, segundo Cervo, Bervian e da Silva [3], a avaliação por meio de questionário é um método preciso e exato.

No questionário foram enfocadas questões como: sexo, idade, objetivos ao final do curso, áreas em que um Técnico em Alimentos pode atuar, positivos e relevantes do curso, importância de atividades práticas e didáticas, entre outras.

Por fim, os dados obtidos foram quantificados e calculados em porcentagens, em que foram usados os softwares Word e Excel, para comparar as diferenças e/ou semelhanças entre as respostas dos alunos iniciantes e concluintes.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na primeira pergunta do questionário foi possível observar que a maioria dos alunos das turmas do 1º ano, ingressou no curso com idade abaixo de 15 anos (61,29%). Já para o 3º ano, o ingresso no curso com a referida idade foi de 35,1% abaixo de 15 anos e 64,8% entre 15 e 20 anos. Desta forma, pode-se observar uma considerável diferença entre as turmas, demonstrando que a cada ano, são inseridos profissionais mais jovens no mundo do trabalho visto que ao término deste curso os alunos serão técnicos em alimentos aptos a exercerem suas funções.

Em ambas as turmas analisadas, pode-se notar que há a predominância de alunos do sexo feminino, sendo este com 61,3% no 1º ano e 62,1% no 3º ano. Essa predominância feminina pode ser explicada pelo fato de o curso Técnico em Alimentos ser observado pelos estudantes como algo associado à gastronomia, à cozinha ou à nutrição.

Quando indagados sobre a que se relacionava o curso técnico de alimentos, a maioria dos discentes da turma do 1º ano afirmou que o curso estaria relacionado com a indústria (49,2%), já 41,5% disseram que estaria relacionado com nutrição, 7,7% afirmaram que era à gastronomia e 1,5% avaliaram que o curso não estava relacionado com nenhuma das alternativas. Já a visão da maioria dos alunos concluintes, ao ingressarem, foi que o curso estaria relacionado com nutrição (57,1%), 38% disseram que o curso tinha relação com a indústria e 4,7% com gastronomia. Com essas respostas pode-se notar que existe uma política de apresentação do referido curso pelo Instituto mostrando sua finalidade e objetivos, pois houve uma diferença entre as respostas obtidas dos alunos ingressantes e concluintes visto que, os alunos que recentemente ingressaram no curso de alimentos já conhecem a estrutura do campus a mais de três anos tendo, conseqüentemente, maiores informações sobre o curso em questão.

Com relação ao por que da escolha pelo curso técnico de alimentos, os estudantes do 1º ano, afirmaram que não tinha outra opção (31,2%), escolheram o referido curso porque gostava da área (31,2%), 21,9% disseram que se aproxima da área desejada e 15,6% buscam uma qualificação profissional. Já em relação aos alunos do 3º ano, 37,5% afirmaram que escolheram o curso porque se aproxima da área desejada, 34,3% por não ter outra opção, 25% buscam uma qualificação e 21,8% escolheu o curso porque gosta desta área.

Quando analisada a área em que um Técnico em Alimentos poderia atuar, na turma do 1º ano, a maior parte dos discentes afirmou que a fábrica era o campo de atuação, com 41,8% das respostas, 34,2% disseram que o laboratório de análise seria a área de um técnico e 24% julgaram como sendo todas as alternativas (Fábrica, Laboratório de análise e Cozinha). Já para os alunos do 3º ano, observaram-se opiniões diferentes, pois 37,0% afirmaram que as três áreas citadas eram áreas de atuação, já 34,8% marcaram a opção “fábrica” e 28,2%, laboratório de análises. Nota-se que os anos do 3º ano, por estarem a mais tempo no curso, apresentam uma visão mais ampla sobre o mundo do trabalho para sua formação, já que o curso os capacita de maneira a acompanhar a diversidade da área de alimentos.

Buscamos saber dos alunos se eles tinham noção de que haveria aulas práticas no decorrer do curso, obtiveram-se as seguintes respostas, 75,8% e 70,3% afirmaram que tinham conhecimento que haveria aulas práticas (laboratório, visitas técnicas, etc) para os alunos ingressantes e concluintes, respectivamente. Observando-se mais uma vez que a visão dos novos

alunos sobre o curso técnico de alimentos está ampliada quando comparado com o conhecimento que os alunos do 3º ano tinham ao ingressarem na escola.

Quando indagados sobre a estrutura curricular do curso, se as disciplinas eram apropriadas para uma formação completa de um Técnico em Alimentos observou-se que, para os alunos do 1º ano, 98,4% dos alunos afirmaram que sim e apenas 1,6% disseram que não. E no terceiro ano, todos os alunos (100%), afirmaram que a estrutura curricular é apropriada para a formação do técnico. Essa predominância no 3º ano pode-se dar pelo fato de eles já terem um maior conhecimento das disciplinas e experiência com aquilo que o curso oferta.

Também buscamos saber dos alunos qual a principal característica e aspecto positivo do curso, foram fornecidas repostas como "sólida formação técnica", "facilidade de uso da infraestrutura do IFRN", "fácil acesso a docentes e gestores" e "relacionamento com os colegas" onde, observou-se que, para os alunos do 1º ano, houve uma predominância na primeira alternativa, com 63% das respostas obtidas, 23,3% avaliaram como sendo o aspecto mais positivo a facilidade de uso da infraestrutura do IFRN, 9,5%, o acesso a professores e gestores e 4,1%, o relacionamento com os colegas. Na turma do 3º ano também houve um maior número de respostas na opção da "Sólida formação técnica" (50,0%), 21,4% afirmaram ser a facilidade de uso da infraestrutura, como o ponto mais positivo, e nas alternativas de "Facilidade de acesso a professores e gestores" e "Relacionamento com os colegas", obteve-se a mesma quantidade de respostas, que foram 14,3%.

Foram expostas aos alunos seis atividades práticas e didáticas do curso para que os alunos avaliassem sua importância através de uma escala que ia de "mais importante" a "menos importante" passando pelo "medianamente importante" e, obtiveram-se os seguintes resultados:

- Os alunos do 1º ano avaliaram as aulas práticas em laboratório, como um item muito relevante ao curso com 90,2% das respostas enquadradas na opção "Mais importante" sendo o restante das respostas (9,8%) enquadrada na opção "Medianamente importante". A segunda atividade avaliada foi às pesquisas bibliográficas e análise de artigos científicos onde, 60,6% julgaram como sendo "Medianamente importante", 31,1% como "Mais importante" e 8,2% como "Menos importante". Com relação à iniciação científica, 54% dos alunos afirmaram ser "Mais importante", 39,3% como "Medianamente importante" e 6,5%, "Menos importante". A opção "Trabalhos em equipe e seminários", foi avaliada com um grau de importância média, com 49,2%, 41% como "Mais importante" e 9,8% como "Menos importante". Já os projetos foram avaliados por 82% dos alunos como "Mais importante", 16,4% como "Medianamente importante" e 1,6% como "Menos importante". E as aulas teóricas, 64,5% dos alunos avaliaram como "Mais importante" e 35,5% como "Medianamente importante".

Já na turma do 3º ano, na primeira prática didática (aulas práticas em laboratório), 94,6% dos alunos julgaram como "Mais importante" e 2,7% como "Medianamente" e "Menos importante". Já na segunda, 54% avaliaram como sendo "Medianamente importante", 43,2% como "Mais importante" e 2,7% como "Menos importante". A terceira prática foi avaliada com um grau de importância maior por 75,7% dos alunos e 24,3% disseram que é "Medianamente importante". Na quarta atividade observou-se que 51,3% avaliaram com um grau de importância média, 32,4% como "Mais importante" e 16,2% como "Menos importante". A quinta atividade foi

vista por 45,9% dos alunos como “Mais” e “Medianamente importante” e 8,1% como “Menos importante”. E na última atividade 59,4% dos alunos disseram que é “Medianamente importante”, 32,4% como “Mais importante” e 8,1% como “Menos importante”.

Com isso podemos perceber que os alunos julgaram com mais relevância, atividades diferenciadas, em que se distancia um pouco do tradicional, como: aulas práticas, projetos e iniciação científica. As aulas teóricas também estão dentro desse grau de avaliação, diante disso, vimos que os discentes reconhecem que é de grande valia a aquisição de conhecimentos dentro da sala de aula.

E, por fim, na última questão, foram questionados as expectativas e objetivos dos discentes ao final do curso. Em que no 1º ano, grande parte dos alunos busca uma rápida inserção no mundo do trabalho, com 53,6%, 20,3% desejam realizar outras atividades como fazer faculdade em outra área, 18,8% objetivam continuar com a graduação na área de alimentos e 7,2% desejam assumir os negócios nesta área. Já no 3º ano, 43,5% objetivam tanto a inserção no mundo do trabalho como realizar outras atividades, 10,2% quer continuar com graduação e 2,5% desejam entrar nos negócios.

Gráfico 1: Percentual da opinião dos alunos do 1º ano referente à questão onze.

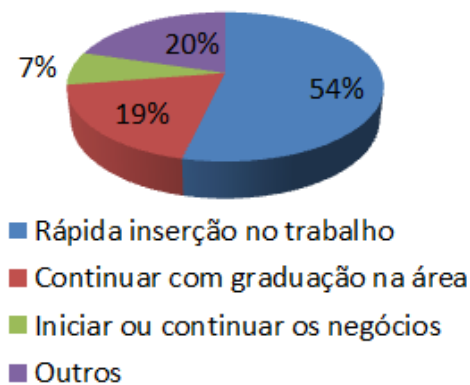
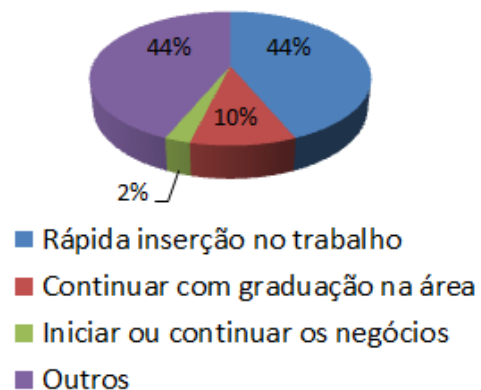


Gráfico 2: Percentual da opinião dos alunos do 3º ano também referente à questão nove.



4 CONCLUSÃO

Com os resultados observados pode-se perceber que o curso técnico de alimentos tem uma grande aceitabilidade e, é avaliado pelos discentes como satisfatório havendo poucas diferenças de opiniões entre as turmas ingressantes e concluintes.

É válido ressaltar ainda que, mesmo ingressando em anos diferentes, os alunos têm opiniões e expectativas semelhantes quanto a importância de uma sólida e completa formação que é oferecida pelo Instituto.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1] INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE. Projeto pedagógico do curso técnico de nível médio em alimentos na forma integrada presencial. [Pau dos Ferros], 2011a.
- [2] INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE. Projeto pedagógico do curso técnico de nível médio em alimentos na forma integrada, na modalidade de educação de jovens e adultos, presencial. [Pau dos Ferros], 2011b.
- [3] INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE. Projeto pedagógico do curso técnico de nível médio em alimentos na forma subsequente, na modalidade presencial. [Pau dos Ferros], 2011c.
- [4] CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; DA SILVA, R.; Metodologia científica. – 6. ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

6 ANEXO A – MODELO DO QUESTIONÁRIO APLICADO PARA TRAÇAR O PERFIL DO ALUNO.

Perfil do aluno do curso de alimentos do IFRN – Pau dos Ferros

Caro (a) aluno (a), este instrumento faz parte de uma pesquisa para traçar um perfil do aluno do curso de alimentos do IFRN - Campus Pau dos Ferros. Sua opinião nesse sentido é muito importante. Desde já agradecemos sua colaboração.

1-Com qual idade você ingressou no curso de alimentos? _____

2-Sexo. ()Feminino ()Masculino

3-Em qual módulo/ano você está inserido?()Integrado ()1º ano ()2º ano ()3ºano
()Subsequente

4-Quando você entrou no curso de alimentos, achava que o curso estava relacionado com:
()Gastronomia ()Nutrição ()Indústria ()Outros. _____

5-Por que você escolheu o curso de alimentos?

()Porque se aproxima mais da área desejada ()Em busca de uma qualificação
()Porque não tinha outra opção ()Porque gosta da área de alimentos.

6-Para você, qual a área de atuação do técnico de alimentos?

()Fábrica ()Cozinha
()Laboratório de análise ()Todas as alternativas.

7-Ao ingressar no curso de alimentos, você tinha noção que teria aulas práticas?

()Sim. Quais? _____
()Não.

8-Sobre as disciplinas do curso de alimentos, você acha que estas disciplinas são apropriadas para uma completa formação do técnico de alimentos?

- () Sim.
() Não. Quais as disciplinas sugeridas para inclusão? _____

9-Qual o aspecto que você considera mais positivo e relevante do curso de alimentos?

- () Sólida formação técnica () Relacionamento com os colegas.
() Facilidade de acesso a professores () Facilidade de uso da infraestrutura do IFRN e gestores.

10-Avalie a importância das seguintes atividades e práticas didáticas realizadas no curso.

Atividades	Mais importante	Medianamente importante	Menos importante
Aulas práticas no laboratório			
Pesquisas bibliográficas e análise de artigos científicos			
Iniciação científica			
Trabalhos em equipe e seminários			
Projetos			
Aulas teóricas			

11-Quanto suas expectativas ao final do curso, você espera:

- () Rápida inserção no mundo do trabalho.
() Deseja continuar com o curso de graduação na área de alimentos.
() Almeja iniciar ou dar continuidade aos negócios na área de alimentos
() Outros. Qual? _____