

## PERFIL DO ALUNO DO CURSO TÉCNICO DE ALIMENTOS DO IFRN - CÂMPUS PAU DOS FERROS

A. A. Pereira<sup>1</sup>, A. C. S. Freitas<sup>2</sup>, É. M. F. F. Rocha<sup>3</sup> e F. F. L. Linhares<sup>4</sup>  
E-mail: abineide-maia@hotmail.com<sup>1</sup>; acsffreitas@hotmail.com<sup>2</sup>; erica.rocha@ifrn.edu.br<sup>3</sup>;  
fred.linhares@ifrn.edu.br<sup>4</sup>

### RESUMO

O presente trabalho resulta de uma avaliação institucional que apresenta o perfil do aluno referente ao curso de alimentos, em todos os níveis de ensino, sendo eles: integrado, subsequente e ProEJA, do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, câmpus Pau dos Ferros. Este artigo tem como objetivo Traçar o perfil do aluno do curso Técnico em Alimentos, enfatizando suas opiniões e expectativas. A metodologia da pesquisa para a coleta de dados foi a

aplicação de um questionário com perguntas de múltipla escolha e algumas abertas, em todas as turmas do curso Técnico em Alimentos, que foram num total de sete turmas. Os resultados obtidos foram bons, no que diz respeito à visão do aluno referente ao curso, em que este foi avaliado de forma positiva, segundo as respostas dos discentes. E com as informações recebidas, estas podem acarretar futuras mudanças no atual projeto do curso.

**PALAVRAS-CHAVE:** Avaliação institucional, questionário, técnico, projeto, opiniões.

## STUDENT PROFILE OF TECHNICAL COURSE OF FOOD IFRN - PAU DOS FERROS CAMPUS

### ABSTRACT

This work results from an institutional assessment that provides a profile of the student for the course in Food in all levels of education, namely: integrated and subsequent Proeja, Federal Institute of Education, Science and Technology of Rio Grande do Norte, Pau campus of irons. This article aims to profile the student of technical course in Food, emphasizing their opinions and expectations. The research methodology for data

collection was a questionnaire with multiple choice questions and some open in all classes of the Food Technician, which were a total of seven groups. The results obtained were good with respect to the vision for the student's progress, when it was positively evaluated according to the students' answers. And with the information received, they may present future changes in the current course design.

**KEYWORDS:** Institutional assessment, questionnaire, technical, design, opinions.

## 1 INTRODUÇÃO

O mercado de trabalho exige cada vez mais uma formação aprimorada das pessoas. Isso se dá pelo fato de sempre estarem surgindo novas tecnologias e termos que nos adaptar a elas, tendo em vista nossa realização profissional. A área de alimentos é muito diversificada, surgem a cada dia novas técnicas de produção e novos alimentos. É um campo de atuação que está em constante mudança, visando sempre à satisfação do consumidor.

Com a grande demanda de profissionais, as instituições estão cada vez mais ampliando a rede de ensino, oferecendo novos cursos em diferentes níveis. Observando essa demanda, o IFRN decidiu oferecer mais áreas de ensino para formação técnica. Segundo o atual Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos na forma Integrada (2011, p. 7), “o IFRN ampliou sua atuação em diferentes municípios do estado do Rio Grande do Norte, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais”. E os câmpus em que foi oferecido o curso Técnico em Alimentos foram: Pau dos Ferros e Currais Novos [1].

Os cursos na forma integrada e subsequente estão fundamentados nas bases legais explicitadas na LDB nº 9.94/96 no decreto 5.154/2004 decretado no sistema educacional brasileiro. A forma ProEJA está no decreto nº 5.154/2004 e nº 5.840/2006. Os três níveis de ensino tem como objetivo ampliar os avanços da educação no mercado de trabalho, percebendo as necessidades de bons profissionais na área de alimentos [1, 2 e 3].

Atualmente exige-se uma grande demanda de profissionais na área de alimentos e bebidas, devido este setor ser o que mais movimenta investimentos no mundo [1].

Após quase 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. A pesquisa foi realizada com base na visão do aluno sobre as suas expectativas antes de ingressar no curso, sobre os seus objetivos com a conclusão dele, sobre quais metodologias de ensino são mais relevantes e sobre as características gerais.

A opinião dos discentes é muito relevante, no que diz respeito, avaliar a atual imagem e contribuir em futuras vistorias do curso. O ponto de vista do aluno em relação à estrutura geral pode implicar em mudanças futuras, no que consiste especificamente a estrutura curricular, a metodologia das aulas, a oferta de iniciação científica, dentre outras possibilidades.

## 2 METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa de caráter descritivo em todas as turmas do curso Técnico em Alimentos do IFRN, localizado no Bairro Chico Cajá, na cidade de Pau dos Ferros. Para a obtenção dos dados foi aplicado um questionário com onze perguntas de múltipla escolha e algumas abertas, no período de 06 a 13 de março de 2013, na referida instituição de ensino.

Para Cervo, Bervian e Da Silva [4] “a forma de pesquisa em questionários possibilita medir com mais exatidão o que se deseja”. Por esse motivo optamos pelo método de questionário, para obter respostas claras e precisas sobre o perfil do aluno em relação ao seu próprio curso.

No questionário enfocamos questões como: o sexo predominante, a idade com que os alunos ingressaram no curso, qual a visão que tinham antes de iniciar o mesmo. Buscamos saber também o motivo que acarretou a escolha do curso, qual o ponto mais positivo e relevante e qual a área de atuação de um Técnico em Alimentos. Houve questão em que se avaliou a estrutura curricular, atividades oferecidas pelo curso e pela instituição e o que o aluno objetiva ao término deste.

Por fim, os dados obtidos foram quantificados e calculados em porcentagens, em que foram usados os softwares Word e Excel, quanto ao total de alunos inseridos no curso Técnico em Alimentos que responderam o questionário.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O questionário foi realizado por um total de 171 alunos do curso Técnico em Alimentos, e conforme os resultados, o sexo predominante é feminino, com 65,5% do total e o restante (34,5%) dos alunos são do sexo masculino. 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.

Dentre as turmas avaliadas, quatro são na forma integrada, que corresponde a 74,8% do total de alunos que responderam o questionário. E por ser um nível procurado por estudantes que ainda irão iniciar o ensino médio, conseqüentemente as idades desses alunos vão ser em média abaixo de 15 anos. E nos dados obtidos foi possível observar que as idades da maioria dos alunos quando ingressaram no curso foram abaixo de 15 anos, com 46,5% do total. Sendo 39,4% entre 15 e 20 anos e 14,1% acima de 20 anos. Considerando que em um questionário essa pergunta não foi respondida.

Na quarta pergunta, a maioria dos alunos afirmaram que quando ingressaram no curso, tinham opiniões de que seria relacionado com nutrição, pois 52,4% marcaram esta opção, quanto aos que pensavam estar relacionado com a indústria, foram 36,4%, já à gastronomia, foram 9,6% e 1,6% dos alunos que não avaliaram nenhuma dessas opções marcaram “Outros”, mas não especificaram.

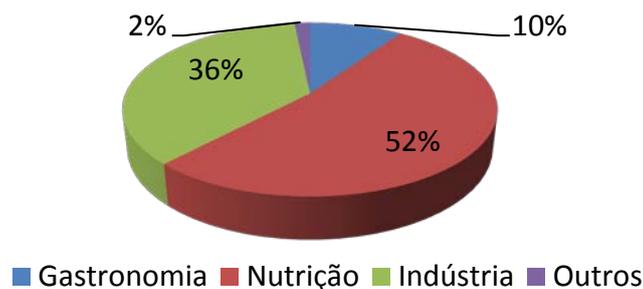
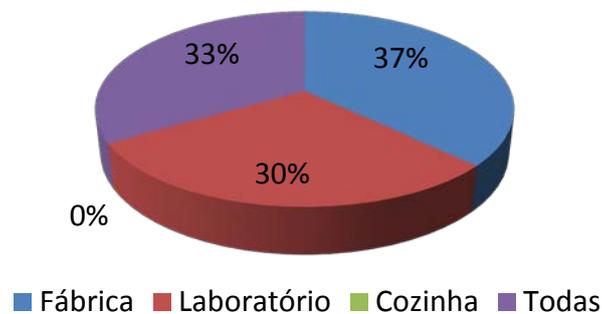


Gráfico 1: Associações do curso técnico de alimentos

Para esta pesquisa também consideramos como um ponto relevante, o porquê desses alunos terem escolhido o curso Técnico em Alimentos. Esta questão foi enfocada na quinta pergunta e os discentes poderiam escolher mais de uma opção. Com os dados pudemos perceber que as respostas dos alunos foram equilibradas, pois 27,7% afirmaram terem escolhido o curso porque gostam da área, 24,8%, porque se aproxima da área desejada e a mesma quantidade de alunos disse que o motivo era não ter outra opção e 22,5% buscam uma qualificação.

Considerando o tempo em que os alunos se encontram desde o ingresso na instituição, procurou-se saber deles qual a área em que um Técnico em Alimentos poderia atuar, esta questão foi enfocada na sexta pergunta do questionário. A maioria dos alunos afirmou que a área de atuação seria em fábrica, com um percentual de 37%. Os que disseram que tanto a fábrica, o laboratório e a cozinha eram áreas de atuação foram 33,3% e o restante marcou a opção “Laboratório”, que foram 29,5%.



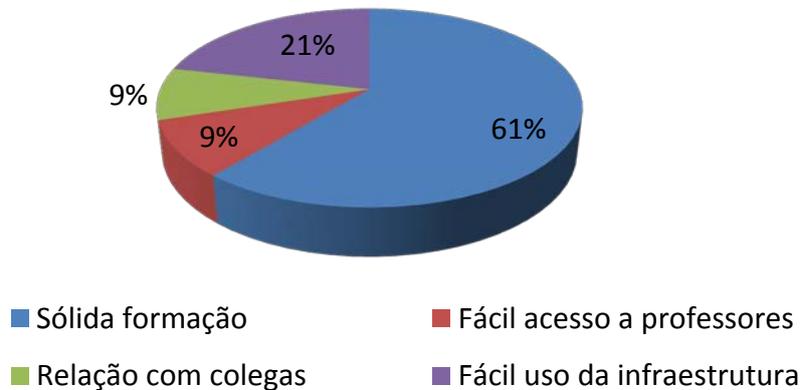
**Gráfico 2: Área de atuação do técnico de alimentos**

O curso Técnico em Alimentos exige que os discentes, além de conhecerem todas as teorias da área, tenham conhecimentos práticos, como: laboratório e aulas de campo. E como na pergunta anterior, as alternativas mais escolhidas foram Fábrica e Laboratório como áreas de atuação, viu-se a necessidade de saber dos alunos se eles tinham noção que teriam aulas práticas, assunto enfocada na sétima pergunta. E nas respostas pôde-se perceber que 72,4% tinham noção que haveria aulas práticas, como por exemplo: laboratório, aulas de campo e . E 27,6% afirmaram que não.

Na oitava pergunta, avaliamos a estrutura curricular do curso na opinião do aluno, indagando se as disciplinas são apropriadas para uma formação completa de um Técnico em Alimentos. Pudemos notar que a grande maioria (96,5%) avaliou a estrutura curricular como sendo apropriada para a formação e apenas 3,5% afirmaram que não, dando sugestões de novas disciplinas, sendo elas: Introdução a Tecnologia de Produção e Nutrição.

É provável que os alunos que ingressaram neste curso tinham expectativas sobre o que ele poderia proporcionar. Na nona pergunta buscamos dos discentes qual o ponto mais positivo e relevante do curso, tendo em vista que os alunos poderiam dar respostas concretas pelo fato de todos terem ingressado a mais de um ano. Nesta pergunta, poderia ser escolhida mais de uma opção. Com os dados obtidos observou-se que 61% dos alunos avaliaram uma sólida formação técnica, como sendo um ponto positivo do curso. Já 21,4% afirmaram ser a facilidade de uso da

infraestrutura, 9%, o acesso a professores e gestores e o restante, 8,5%, o relacionamento com colegas.



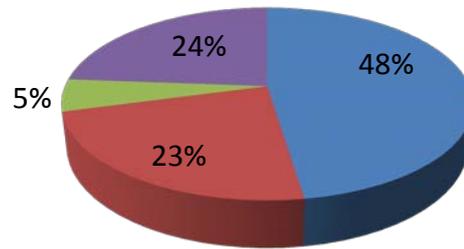
**Gráfico 3: Aspecto mais positivo e relevante do curso.**

A décima pergunta os alunos avaliaram a importância de seis atividades práticas e didáticas do curso. A primeira, aula prática em laboratório, por ser um item muito relevante ao curso, 91% dos discentes avaliaram como “Mais importante”, 8,3% como “Medianamente importante” e 0,59% como “Menos importante”. Já a segunda atividade referente à pesquisas, houve predominância de respostas avaliando com importância média, com 50,6%, 44% com alta e 5,4% com menos importância. No terceiro item, de iniciação científica, 64,4% avaliaram como “Mais importante”, 31,9% como “Medianamente importante” e 3,6% como “Menos importante”. Na quarta atividade, sobre equipes e seminários, o grau de importância mais avaliado foi o médio, com 47%, como mais importante foram 43,4% e como menos foram 9,5%. Os projetos, assunto do quinto item, foi visto por 73,2% dos discentes como “Mais importante”, 24,4% como média e 2,4% como menos. E no sexto e último item, foi observado que 55,6% avaliaram as aulas teóricas como “Mais importante”, 40,8% como média e 3,5% como menos. Considerando que em todos os quesitos da questão houveram de 3 a 5 itens não respondidos.

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, buscamos tomar conhecimento do que o aluno almeja ao concluir o curso, quais são seus objetivos e expectativas, se ele deseja continuar os estudos dentro ou fora da área de alimentos, continuar ou iniciar os negócios na área ou ter rápida inserção no mercado de trabalho. Com os dados obtidos observou-se que a maioria dos discentes (47,6%) busca uma rápida inserção no mundo do trabalho, 23,8% afirmaram outros objetivos ao final do curso, entre eles estão: fazer faculdade ou trabalhar em outra área e alguns estão indecisos. Em relação a continuar com graduação nessa área, 23,2% dos alunos buscam continuar os estudos e 5,4% desejam iniciar ou continuar os negócios na área de alimentos.

Gráfico 4: Expectativas ao final do curso.



- Rápida inserção no trabalho
- Continuar com graduação na área
- Iniciar ou continuar negócios na área
- Outros

## 4 CONCLUSÃO

Com tudo que foi percorrido, podemos dizer que o curso Técnico em Alimentos, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, câmpus Pau dos Ferros, foi avaliado pelos discentes como um curso satisfatório, tanto referente à sua estrutura quanto aos objetivos e opiniões dos mesmos, apesar de muitos alunos antes de ingressarem, terem noção de forma diferenciada a que o curso se destina.

Quanto às atividades ofertadas fora da sala de aula, muitos alunos já tinham noção do que iria ser realizado e também julgaram como sendo atividades muito importantes e relevantes ao curso. E como ponto positivo, afirmaram que o aspecto mais considerável é o de ter uma sólida e completa formação, levando em conta que avaliaram também a estrutura curricular como completa para a formação.

Portanto, com todas as informações contidas neste trabalho, pode-se dizer que as opiniões dadas pelos 171 alunos, podem acarretar futuros projetos e inovações no curso Técnico em Alimentos, pois a cada dia são criadas novas tecnologias, processos e novos alimentos.

## 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? \_\_\_\_\_