

Perfil dos egressos do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos no período de 2000 a 2012

GUILHERME DA SILVA MENEGAZZI¹; NATHALIA DE AVILA MADRUGA²;
LENON MEDEIROS BAUER³; ROSANE DA SILVA RODRIGUES⁴

¹Acadêmico do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos – Universidade Federal de Pelotas – guilherme_menegazzi@hotmail.com

²Mestranda do Programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Pelotas – nathi_madruga@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – lenonbauer@hotmail.com

⁴Professora Associada do centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos Universidade Federal de Pelotas – rosane.rodrigues@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

O Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) foi instituído pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, tendo como objetivo assegurar o processo nacional de avaliação da educação superior, sendo coordenada pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES) e executada pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). Nas dez dimensões avaliativas que o SINAES contempla, a nona dimensão faz referência a Políticas de atendimento aos estudantes, devendo ser considerado a inserção profissional dos egressos e a participação dos egressos na vida da instituição (BRASIL-MEC-INEP, 2004)

A Universidade tem como escopo produzir conhecimento, gerar pensamento crítico, organizar e articular os saberes, formar cidadãos, profissionais e lideranças intelectuais. No papel de formar pessoas capazes de atender às questões de um mundo laboral e desenvolver as competências do indivíduo, tem como princípio a construção do conhecimento baseado na sua trajetória individual e também dos projetos pedagógicos, os quais devem ser dinâmicos e contextualizados com as demandas sociais. O perfil do egresso é o elemento que articula os componentes do projeto pedagógico, balizando sua diretriz. Assim, as informações e a avaliação obtidas a partir dos egressos é ferramenta fundamental para retratar claramente e realisticamente os objetos envolvidos na formação do futuro profissional (MEIRA, KURCGANT, 2008; FARIA, SOUZA JÚNIOR, 2006; CIDRAL, KEMCZINSKI, ABREU, 2001).

Com o programa de Acompanhamento de Egressos do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos tem como escopo acompanhar a inserção, o desempenho profissional e a experiência dos egressos como base para apontar/adequar/modificar a formação em Química de Alimentos. Neste trabalho objetivou-se verificar o perfil dos egressos do Curso entre 2000 e 2012, considerando os setores trabalhados, cargos ocupados e indicação do Curso.

2. METODOLOGIA

O presente trabalho constituiu-se de uma pesquisa descritiva. Segundo Gil (2007), esta tem como objetivo primordial a descrição das características de uma determinada população ou fenômeno, ou então o estabelecimento de relação entre variáveis, com abordagem qualitativa, enfocando os processos coletivos.

Entende-se aqui como egresso os graduados pela Instituição. Os ex-alunos que saíram da Instituição sem diplomação, por abandono ou desligamento, que

também poderiam ser conceituados como egressos, não são objetivo deste trabalho.

Foi feita a localização dos egressos do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, através de cadastro de alunos do Curso junto ao colegiado, página eletrônica, contato telefônico, *e-mail*, redes sociais, colegas, entre outros.

O questionário foi elaborado a partir do levantamento das necessidades de informação que atendessem à estrutura do projeto pedagógico do Curso e de referenciais teóricos relacionados ao tema, sendo realizado anualmente desde a primeira turma formada (2000), e enviado aos egressos do Curso através de correspondência convencional ou eletrônica. Este trabalho utilizou os dados entre 2000 e 2012 com as informações acerca dos setores trabalhados, cargos ocupados e indicação do Curso. As informações foram tabuladas e analisadas em acordo à estruturação do questionário, segmentado por ano de conclusão. A divulgação dos resultados aos egressos foi feita através de envio de correspondência convencional e/ou eletrônica e ao Colegiado de Curso através de Relatório para inserção no projeto de reestruturação do Curso (GANDRA et al., 2013).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Obteve-se 89% de participação considerando o número de egressos localizados entre 2000 e 2012. Com os dados obtidos, pode-se destacar o perfil médio dos profissionais formados no Curso quanto ao local de atuação, cargo que ocupa e recomendação do curso de Bacharelado em Química de Alimentos para outras pessoas.

Dentre os setores já trabalhados, os egressos apontaram: qualidade (32,2%), análise (20,5%), magistério (16,4%), produção (15,7%), vendas (5,5%), compras (2,7%) e outros (6,8%). Nestes setores, no período, estiveram/estão ocupando os seguintes cargos: outros (33,6%), técnico (22,7%), supervisor (19,1%), responsável técnico (15,4%) e gerente (9,1%).

Do total de egressos, 90,7% recomendaria o Curso para outros estudantes, enquanto 9,3% se mostraram insatisfeitos.

O conhecimento acerca da situação dos graduados constitui-se em importante ferramenta para a avaliação do Curso, possibilitando averiguar se os profissionais egressos foram bem preparados para inserção no mercado de trabalho e avaliar se houve deficiência por parte do ensino de graduação no desenvolvimento das competências esperadas e o que deve ser aprimorado.

A partir dessas premissas podem-se elencar algumas características referentes aos setores trabalhados, aos cargos ocupados e à recomendação do Curso por parte dos egressos (Fig. 1, 2 e 3).



Figura 1: Opinião dos egressos (n = 39) do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos (período de 2000 a 2012) relativamente aos setores já trabalhados.

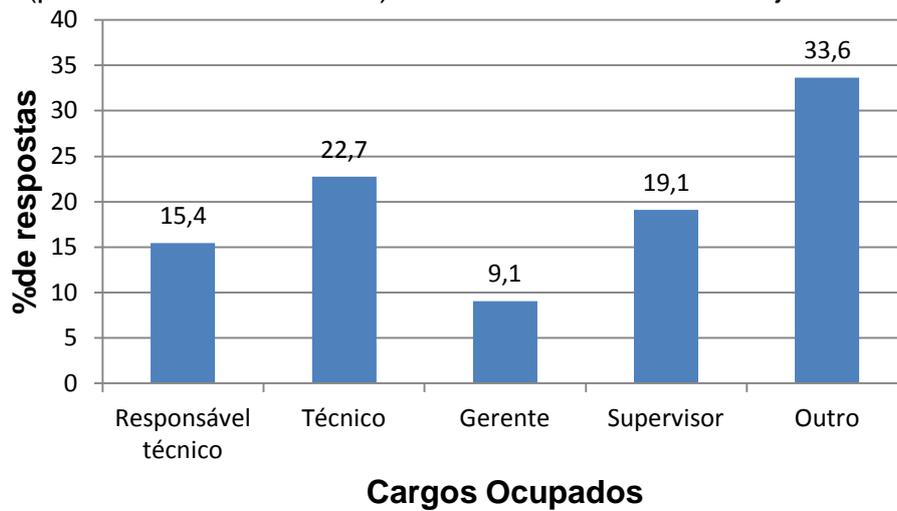


Figura 2: Opinião dos egressos (n = 24) do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos (período de 2000 a 2012) relativamente aos cargos ocupados.

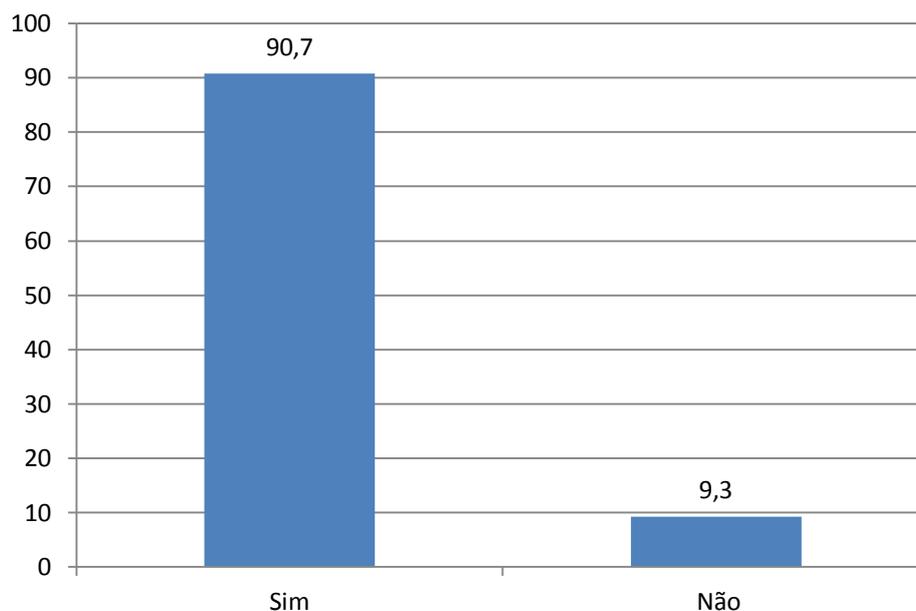


Figura 3: Opinião dos egressos (n = 36) do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos (período de 2000 a 2012) relativamente à recomendação do Curso, onde: Sim (recomendaria o Curso); Não (não recomendaria o Curso).

4. CONCLUSÕES

Os bacharéis em Química de Alimentos egressos entre 2000 e 2012 estão inseridos no mercado de trabalho nos mais variados setores e cargos, mostrando que, durante a graduação, houve um grande aprendizado que os permitiu obter qualidades e habilidades para desempenhar múltiplos papéis no mercado de trabalho. 90,7% evidenciaram satisfação com o Curso, recomendando-o. Estes dados têm servido de subsídio ao estudo da adequação curricular e ao

andamento das atividades acadêmicas para aprimoramento do perfil dos futuros profissionais que atendam às demandas da sociedade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL-MEC-INEP. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). **Roteiro de Auto-Avaliação Institucional: orientações gerais**, Brasília, p.37, INEP, 2004.

CIDRAL, A.; KEMCZINSKI, A; ABREU, A. **A abordagem por competências na definição do perfil do egresso de cursos de graduação**. In: Anais do Congresso brasileiro de ensino de engenharia, 29. Porto Alegre: PUC, 2001.

FARIA, A. F. de; SOUZA JÚNIOR, A. C. R. **Propostas de melhorias do projeto pedagógico através do acompanhamento dos egressos**. In: Anais do Simpósio de engenharia de produção, 12. Bauru: UNESP, 2006.

GANDRA, E. A. et al. **Reestruturação do projeto pedagógico do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos**. UFPel, Pelotas, 2013.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo, p. 28. Atlas, 2007.

MEIRA, M. D. D.; KURCGANT, P. Avaliação de curso de graduação segundo egressos. **Rev. Esc. Enferm. USP**, São Paulo, p.481-485, 2008.