



**RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DO CURSO DE  
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA  
UEPG  
SINAES – ENADE 2011**

**Ponta Grossa**

**2013**

## **REITORIA**

### **Reitor**

João Carlos Gomes

### **Vice-Reitor**

Carlos Luciano Sant'Ana Vargas

## **PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO**

Altair Justino

## **COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO**

Mary Ângela Teixeira Brandalise

Alessandra Aparecida Gonçalves

Diviane Maria Dias Rodrigues

Giane Correia Silva

Mylena de França Martins de Lima

## SUMÁRIO

<b>Apresentação.....</b>	<b>4</b>
1. Quanto à avaliação dos estudantes no ENADE .....	5
2. Quanto à avaliação da infraestrutura do curso pelos estudantes .....	5
3. Quanto à avaliação da organização didático-pedagógica do curso.....	6
4. Quanto à avaliação da escolaridade dos pais .....	6
5. Quanto à avaliação do corpo docente .....	7
6. Quanto ao número de estudantes matriculados .....	7
7. Quanto ao Conceito Preliminar de Curso – CPC.....	7
8. Quanto à classificação do curso de Engenharia de Alimentos no cenário da Educação Superior Brasileira em relação ao ENADE .....	7
<b>Considerações Finais .....</b>	<b>8</b>

## APRESENTAÇÃO

O curso de *Bacharelado em Engenharia de Alimentos* da UEPG participou do Exame Nacional de Desempenho do Estudante – ENADE no ano de 2011. O resultado oficial foi divulgado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP em dezembro de 2012. Este relatório, elaborado pela Comissão Própria de Avaliação, tem como meta apresentar os resultados obtidos a partir dos dados dos acadêmicos do curso de *Engenharia de Alimentos* na prova do ENADE, dos dados obtidos a partir das respostas oriundas do questionário socioeconômico do estudante ao avaliarem a infraestrutura do curso, a organização didático-pedagógica e a escolaridade dos pais, e dos insumos oriundos do Censo da Educação Superior de 2011. É importante salientar que no ano de 2011 os ingressantes foram inscritos, porém não realizaram a prova. A nota média dos estudantes ingressantes foi obtida pela média das notas do Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM daqueles que o realizaram em 2009/2010.

Os dados gerados nesse processo de avaliação externa podem ser úteis para orientar as ações pedagógicas e administrativas do Colegiado de curso, da Pró-Reitoria de Graduação e da Instituição, desencadear reflexões, discussões e encaminhamentos no âmbito dessas instâncias institucionais voltados à melhoria da qualidade do curso de *Engenharia de Alimentos*. A Comissão Própria de Avaliação, por essas razões, solicita o empenho dos gestores universitários no sentido de promover ações internas na instituição com vistas à socialização e divulgação dos resultados e, também, para desencadear discussões e propostas de intervenção que julgarem pertinentes.

## 1. Quanto à avaliação dos estudantes no ENADE

- Dos 39 (trinta e nove) estudantes *concluintes* inscritos 36 (trinta e seis) participaram do ENADE 2011. O desempenho médio deles no componente de formação geral foi de 62,06 e no componente de formação específica 35,24. A nota ENADE dos concluintes (NC) foi de 3,84, valor obtido que definiu o conceito ENADE na faixa 4.
- Dos 36 (trinta e seis) estudantes *ingressantes* inscritos 34 (trinta e quatro) participaram do ENEM. A nota ENEM dos ingressantes (NI) foi de 58,04.
- A nota do Indicador de Diferença entre o Desempenho Observado e Esperado (NIDD) foi de 3,93 definindo o conceito IDD na faixa 4.

## 2. Quanto à avaliação da infraestrutura do curso pelos estudantes

A questão 26 proposta no questionário do estudante foi a seguinte:

“Os equipamentos e/ou materiais disponíveis nos ambientes para aulas práticas são suficientes para o número de estudantes? *(Se for estudante de EAD – Educação a distância, considere as condições do polo de apoio presencial e/ou sede)*”.

- A) Sim, todos. (1)
- B) Sim, a maior parte. (1)
- C) Somente alguns. (0,5)
- D) Nenhum. (0)

A proporção de respostas avaliadas positivamente em pelo menos um aspecto da infraestrutura foi de 0,8333. Essa questão foi respondida pelos 36 estudantes participantes.

A nota final atribuída ao componente de infraestrutura (NF) foi de 3,51.

### 3. Quanto à avaliação da organização didático-pedagógica do curso

A questão 34 proposta no questionário do estudante foi a seguinte:

*“Na maioria das vezes, os planos de ensino apresentados pelos professores contêm os seguintes aspectos: objetivos, metodologias de ensino e critérios de avaliação, conteúdos e bibliografia da disciplina?”*

- A) Sim, todos os aspectos. (1)
- B) Sim, a maior parte dos aspectos. (0,5)
- C) Somente alguns aspectos. (0,5)
- D) Nenhum dos aspectos. (0)
- E) Não sei responder. (-)

A proporção de respostas avaliadas positivamente em pelo menos um aspecto da organização didático-pedagógica foi de 0,7222. Essa questão foi respondida pelos 36 estudantes participantes.

A nota final atribuída ao componente de organização didático-pedagógica (NF) foi de 2,02.

### 4. Quanto à avaliação da escolaridade dos pais

A questão proposta no questionário do estudante foi a seguinte:

*“Até que nível seu pai/mãe estudou?”*

- A) Nenhuma escolaridade
- B) Ensino Fundamental - 1º ao 5º ano (antiga 1ª a 4ª série)
- C) Ensino Fundamental 6º ao 9º ano (antiga 5ª a 8ª série)
- D) Ensino Médio
- E) Ensino Superior
- F) Pós-Graduação

Dos 36 estudantes ingressantes no curso de Engenharia de Alimentos, 34 participaram do ENEM 2009/2010. Nesse exame 33 estudantes responderam duas questões sobre a escolaridade dos pais. A proporção de respostas E/F foi de 0,45, ou seja,

45% declararam que a escolaridade dos pais era no mínimo de Ensino Superior, e 55% distribuídos nos demais níveis de ensino.

## **5. Quanto à avaliação do corpo docente**

Os dados relativos ao corpo docente atuante no curso de Engenharia de Alimentos foram coletados do Censo da Educação Superior 2011. Dos 50 (cinquenta) docentes 82% têm no mínimo Mestrado, percentual que gerou a Nota de Professores Mestres - NPM de 2,60. A proporção de docentes atuantes no curso com no mínimo Doutorado foi de 58%, gerando uma Nota de Professores Doutores - NPD de 3,17. Quanto à proporção de docentes com regime de dedicação integral ou parcial à UEPG verifica-se a integralidade do corpo docente, ou seja, 100%, o que gerou a Nota de Professores com Regime de Dedicação Integral ou Parcial - NPR 5.

## **6. Quanto ao número de estudantes matriculados**

No ano de 2011, estavam matriculados no curso de Engenharia de Alimentos, 191 estudantes.

## **7. Quanto ao Conceito Preliminar de Curso – CPC**

Com base nos dados do ENADE e dos demais insumos avaliados o curso de Engenharia de Alimentos alcançou uma nota de 3,60 no CPC contínuo, gerando um conceito final na faixa 4.

## **8. Quanto à classificação do curso de Engenharia de Alimentos no cenário da Educação Superior Brasileira em relação ao ENADE**

O curso de Engenharia de Alimentos obteve o conceito ENADE contínuo 3,84 e o conceito ENADE na faixa 4. Com o resultado obtido a classificação do curso foi a seguinte:

<b>Instituição de Ensino Superior</b>	<b>Classificação</b>
IES nacionais avaliadas	11º lugar
IES paranaenses avaliadas	2º lugar
Universidades nacionais avaliadas	9º lugar
Universidades paranaenses avaliadas	2º lugar

## **Considerações Finais**

Considerando os resultados apresentados nos itens anteriores observamos que o desempenho dos estudantes do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos revela maior fragilidade na formação específica cuja nota foi de 35,24, nota inferior à alcançada na prova de formação geral que foi de 62,06. O conceito obtido no ENADE, CPC e IDD ficaram na faixa 4 o que possibilitou o posicionamento do curso Engenharia de Alimentos foi em 9º lugar entre as Universidades nacionais e 2º lugar no contexto das IES paranaenses, ou seja, o segundo melhor curso do Estado. A infraestrutura do curso alcançou a nota 3,51. Quanto à qualificação docente a proporção de professores com mestrado é de 82% e de doutorado 58%. A escolaridade dos pais dos estudantes ingressantes com no mínimo nível superior é de 45%, resultado que revela o perfil socioeconômico-educacional das famílias dos estudantes. A organização didático-pedagógica do curso alcançou a nota de 2,02, o que se pode considerar outro ponto frágil.