

# AVALIAÇÃO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO DA UEPG

## ENGENHARIA DE ALIMENTOS BASE DE DADOS: 2009

## PREFÁCIO

O presente documento apresenta a análise da avaliação de cursos na UEPG localizada no contexto mais amplo da autoavaliação institucional sem desconsiderar os processos avaliativos externos já realizados.

A avaliação dos cursos de graduação da UEPG foi concebida e planejada em conjunto com a Comissão Própria de Avaliação - CPA, Coordenações de Curso e Pró-reitoria de Graduação - PROGRAD, envolvendo a participação de discentes e docentes.

Os colegiados de curso, em diferentes momentos, promovem processos de acompanhamento e avaliação. No entanto, a proposta institucional de avaliação dos cursos de graduação conduzida pela CPA constitui-se em referencial importante para compreensão dos avanços alcançados e fragilidades a serem superadas.

Numa perspectiva formativa a avaliação realizada produziu informações objetivas sobre o curso o que permitirá a tomada de decisões na busca de adequações curriculares e na melhoria da qualidade das atividades acadêmicas.

Ainda considerando a perspectiva formativa e emancipatória desse processo, a divulgação dos resultados não conclui o trabalho. Estes, por si próprios, não produzem as transformações necessárias na direção da qualidade dos cursos. Contribuem, porém, de forma significativa para o processo de gestão dos cursos pelas coordenações e colegiados fundamentando suas propostas e ações.

Coerente com a concepção de avaliação escolhida objetiva-se construir uma cultura avaliativa de caráter permanente e formativo no âmbito dos cursos de graduação da UEPG.

Assim, os dados ora apresentados devem subsidiar a reflexão sobre as diferentes dimensões analisadas e permitir o repensar contínuo das ações e a transformação qualitativa de cada curso de graduação e da educação superior ofertada pela UEPG.

Graciete Tozetto Góes  
Pró-Reitor de Graduação

# **REITORIA**

## **Reitor**

João Carlos Gomes

## **Vice-reitor**

Carlos Luciano Sant'Ana Vargas

## **PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO**

Altair Justino

## **PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO**

Graciete Tozetto Góes

## **PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO**

Benjamim de Melo Carvalho

## **PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E ASSUNTOS CULTURAIS**

Miguel Sanches Neto

## **PRÓ-REITORIA DE RECURSOS HUMANOS**

Ana Maria Salles Rosa Solak

## **PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS**

Ariangelo Hauer Dias

## **COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO**

**Presidente:** Mary Ângela Teixeira Brandalise

**Vice-presidente:** Clícia Büher Martins

### **Representantes Docentes:**

#### **I – Setor de Ciências Humana, Letras e Artes**

Esméria de Lourdes Saveli – Titular

Hermínia Regina Bugeste Marinho – Suplente

#### **II – Setor de Ciências Jurídicas**

Gracia Maria Vassão Iezak – Titular

Dircéia Moreira – Suplente

#### **III – Setor de Ciências Sociais Aplicadas**

Vanessa Saboia Zappia – Titular

Diva Brecailo Abib – Suplente

#### **IV – Setor de Ciências Agrárias e de Tecnologia**

Ana Claudia Barana – Titular

Claudio Puríssimo – Suplente

#### **V – Setor de Ciências Exatas e Naturais**

Jeremias Borges da Silva – Titular

José Trobia – Suplente

#### **VI – Setor de Ciências Biológicas e da Saúde**

Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Titular

Everson Augusto Krum – Suplente

#### **Representantes Técnico-administrativos**

Luciane Tessaroli Dezonet - Titular

Nilvan Laurindo de Souza – Suplente

#### **Representantes Discentes da Pós-graduação**

Márcio Cristiano de Souza Rastelli - Titular

Juliana Souza Maestri – Suplente

#### **Representantes Discentes da Graduação**

Aguardando indicação do DCE.

#### **Representantes da Sociedade Civil Organizada**

Lauro José Muller – Titular

Roldão Neves Godoi - Suplente

### **EQUIPE TÉCNICA**

Nicolý Talita Hrycyna Belo - Secretária

Marcelo Henrique Gomes Carneiro - Analista de Sistema

Rodrigo Gomes Bueno – Analista de Sistema

### **COORDENAÇÃO DE CURSO**

Deise Rosana Silva Simões - Coordenadora

## **Composição do Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos**

Deise Rosana Silva Simões

Ivo Mottin Demiate

Dorivaldo da Silva Raupp

Marco Aurélio Praxedes

Alessandro Nogueira

Leda Battestin Quast

Mareci Mendes de Almeida

Paulo Roberto Garbuio

Maria Elena Payet

Edílson Roth

Aluna Cíntia Maia Braga

# SUMÁRIO

<b>I – Apresentação</b> .....	05
O processo de avaliação dos cursos de graduação.....	06
A estrutura técnica dos Instrumentos de Avaliação.....	07
<b>II – A percepção de docentes e discentes sobre o curso de Engenharia de Alimentos nas dimensões avaliadas</b> .....	09
1 – Apresentação dos objetivos do curso de graduação.....	09
2 – Apresentação e análise dos resultados das questões fechadas.....	10
2.1 – Pela Comissão Própria de Avaliação da UEPG - CPA.....	10
2.1.1 – Projeto Pedagógico e Currículo.....	10
2.1.2 – Cultura.....	11
2.1.3 – Ensino-aprendizagem-avaliação.....	12
2.1.4 – Perfil acadêmico.....	13
2.1.5 – Organização e Gestão.....	14
2.1.6 – Contexto Interno.....	15
2.1.7 – Contexto Externo.....	16
2.1.8 – Resultado do desempenho acadêmico.....	17
2.1.9 – Resultados das avaliações internas e externas.....	18
2.1.10 – Quadro comparativo.....	19
2.2 – Pelo Colegiado de Curso.....	21
2.2.1 – Introdução.....	21
2.2.2 - Metodologia.....	21
2.2.3 – Resultados.....	22
2.2.3.1 - Análise da categoria currículo – discentes.....	22
2.2.3.2 - Análise da categoria projeto pedagógico – docentes.....	22
2.2.3.3 - Análise da categoria cultura – discentes.....	22
2.2.3.4 - Análise da categoria cultura – docentes.....	23
2.2.3.5 - Análise da categoria processos de ensino-aprendizagem-avaliação discentes.....	23
2.2.3.6 - Análise da categoria processos de ensino-aprendizagem-avaliação docentes.....	23
2.2.3.7 - Análise da categoria perfil acadêmico – discentes.....	24
2.2.3.8 - Análise da categoria perfil acadêmico – docentes.....	24
2.2.3.9 - Análise da categoria organização e gestão – discentes.....	24
2.2.3.10 - Análise da categoria organização e gestão – docentes.....	25
2.2.3.11 - Análise da categoria contexto interno – discentes.....	25
2.2.3.12 - Análise da categoria contexto interno – docentes.....	25
2.2.3.13 - Análise da categoria contexto externo – discentes.....	26
2.2.3.14 - Análise da categoria contexto externo – docentes.....	26
2.2.3.15 - Análise da categoria resultado do desempenho acadêmico – discentes.....	26
2.2.3.16 - Análise da categoria resultado do desempenho acadêmico – docentes.....	27
2.2.3.17 - Análise da categoria currículo resultado de avaliações internas e externas– discentes.....	27
2.2.3.18 - Análise da categoria resultado de avaliações internas e externas docentes.....	27
2.2.4 - Conclusões.....	28
3 – Apresentação e análise das questões abertas.....	30
3.1 – Introdução.....	30
3.2 – Metodologia.....	30
3.3 – Resultados.....	30
3.3.1 – Questão 1.....	30
3.3.2 – Questão 2.....	32
3.3.3 – Questão 3.....	34
3.3.4 – Questão 4.....	35
3.3.5 – Questão 5.....	37
3.4 - Conclusões.....	39
<b>III – Considerações finais</b> .....	42

## **I - APRESENTAÇÃO**

A Comissão Própria de Avaliação – CPA tem a missão de organizar e desenvolver o processo de auto-avaliação dos cursos de graduação, em consonância com as diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES. Para realizá-lo na UEPG foi elaborada uma proposta a ser desenvolvida em 2008-2009 tendo como finalidade verificar a qualidade do ensino da instituição, no âmbito da graduação. Partiu-se da premissa que a avaliação interna dos cursos de graduação se insere no âmbito da autoavaliação institucional, constituindo-se como fundante para o desenvolvimento curricular, para o desenvolvimento das ações pedagógicas e para a formação dos profissionais responsáveis por essas ações.

As atividades desenvolvidas, obedecendo aos princípios de flexibilidade e de atendimento as necessidades da comunidade da UEPG, contaram com a participação dos membros da CPA, dos Coordenadores de Cursos, dos Colegiados de Curso, dos Colegiados Setoriais, dos Setores de Conhecimento e das Pró-reitorias de Planejamento – PROPLAN e de Graduação – PROGRAD, e tiveram um caráter essencialmente formativo e proativo.

Neste relatório, a Comissão Própria de Avaliação registra os resultados da percepção de docentes e discentes do Curso de Engenharia de Alimentos, da Universidade Estadual de Ponta Grossa, na Avaliação dos Cursos de Graduação – ACGD, realizada no período de junho a agosto de 2009, de forma online. As dimensões avaliadas foram: Projeto pedagógico e Currículo, Cultura, Processo ensino-aprendizagem-avaliação, Perfil acadêmico, Organização e gestão, Contexto interno do curso, Contexto externo ao curso, Resultados do desempenho acadêmico, Resultados das avaliações externas e internas.

Ainda que se considerem as limitações que o processo avaliativo do curso pode apresentar, tanto em relação ao instrumento quanto a metodologia utilizada, a CPA acredita que os dados obtidos podem ser úteis para orientar as ações pedagógicas e administrativas da Instituição e do Colegiado do Curso, pois se constituem em importantes referências para o conhecimento da realidade do curso, no âmbito institucional.

Agradeço o apoio das instâncias gestoras da universidade e de todos os profissionais envolvidos na construção desse processo avaliativo, os quais possibilitaram a coleta, a sistematização e análise das informações coletadas, assegurando o caráter participativo da avaliação dos cursos de graduação da UEPG.

Mary Ângela Teixeira Brandalise

Presidente da Comissão Própria de Avaliação

## **O PROCESSO DE AVALIAÇÃO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO**

O Projeto de Avaliação dos Cursos de Graduação foi planejado de modo a atender as especificidades dos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação, particularmente de seu desenvolvimento curricular, levando em consideração diferentes dimensões, fontes e formas de tratamento dos dados.

Ao longo do processo, que impôs ritmos distintos para as diversas ações avaliativas, foi promovida uma interação periódica, com os membros da CPA, com as Coordenações e Colegiados de Cursos, com a Pró-reitoria de Graduação da UEPG, com os servidores da Pró-Reitoria de Planejamento - PROPLAN e do Centro de Processamento de Dados, o que além de possibilitar comunicação e diálogo, permitiu eventuais correções de rumos na proposta avaliativa.

Adotou-se uma postura de avaliação assentada na teoria naturalista/crítica, em todas as fases do projeto: definição das dimensões a serem avaliadas, a elaboração dos instrumentos, criação do sistema informatizado, a sensibilização e mobilização da comunidade acadêmica, a participação de docentes e discentes, e envolvimento dos órgãos superiores da UEPG.

Para desencadear o processo avaliativo iniciou-se com a escolha de procedimentos que possibilitasse a aplicação de diferentes técnicas: grupos focais com coordenadores de curso, encontros nos colegiados de cursos, encontros com os alunos, testagem dos questionários – das questões abertas e fechadas - disponibilizados on-line no website da UEPG. Tais escolhas permitiram aperfeiçoar constantemente o processo avaliativo, pois a participação dos envolvidos trouxe inúmeras contribuições à Comissão de Avaliação. Um sistema informatizado para coleta e organização dos dados foi criado considerando-se a grande massa de informações prevista no planejamento da avaliação.

A coleta de dados foi amostral, optando-se pelo processo de amostragem aleatória proporcional ao número de alunos matriculados em cada curso e ao número de docentes atuantes no ano letivo de 2009, no curso. Foi definido estatisticamente uma participação de 25% dos docentes e 25% dos discentes de cada curso de graduação, tendo-se por base os dados oficiais do CPD no Sistema da Política Docente (para professores) e no Sistema de Controle Acadêmico (para alunos).

A avaliação foi realizada no período de 01 de junho a 30 de agosto de 2009, com a participação de 423 (31,47%) docentes e 2.814 (36,54%) discentes da UEPG, totalizando 3.237 participantes, de um total de 9.045 aptos, o que corresponde a 35,79% da comunidade docente e discente da UEPG



## **A estrutura técnica dos instrumentos de avaliação**

Para a realização da autoavaliação dos cursos de graduação da UEPG foram definidas as seguintes dimensões a serem avaliadas: projeto pedagógico e currículo; cultura do curso, processo ensino-aprendizagem-avaliação, perfil acadêmico; organização e gestão; contexto interno do curso; contexto externo ao curso, resultados do desempenho acadêmico, resultados das avaliações externas/ internas. Cada uma dessas áreas foi decomposta em indicadores, que ajudaram a delimitá-las possibilitando uma visão mais detalhada da dimensão do curso em análise.

Com o propósito de responder parte das questões avaliativas descritas no conjunto de dimensões, foram gerados e aplicados dois questionários um para docentes e um para discentes, com pequenas adaptações de linguagem a cada grupo, mas ambos compostos por três partes:

Parte I - contém apresentação dos objetivos do Curso de Graduação avaliado seguida das cinco questões abertas:

- 1 - Na sua opinião os objetivos estão sendo atingidos? SIM, NÃO, EM PARTES. Justifique sua resposta.
- 2 - Como você avalia a atual organização curricular do curso que você atua?
- 3 - Quais são as forças e potencialidades que você identifica no atual currículo (projeto pedagógico) do curso?
- 4 - Que fragilidades você identifica no atual currículo (projeto pedagógico) do curso?
- 5 - Que melhorias podem ser indicadas/sugeridas para superar tais fragilidades?.

Parte II - composta pelas questões fechadas correspondentes as dimensões do curso: projeto pedagógico e currículo; cultura do curso, processo ensino-aprendizagem-avaliação, perfil acadêmico; organização e gestão; contexto interno do curso; contexto externo ao curso, resultados do desempenho acadêmico, resultados das avaliações externas/ internas, com seus respectivos indicadores. (vide questionário completo anexo).

Parte III – Questões abertas correspondentes ao processo de avaliação realizado, ou seja, a meta-avaliação, e a composição do instrumento avaliativo online. Foi solicitada a avaliação dos participantes quanto:

- 1- Ao processo de avaliação
- 2- Ao instrumento de avaliação

Os conceitos utilizados nas questões fechadas foram construídos numa escala de 0 (zero) a 5 (cinco) apresentados e explicados aos participantes nos encontros de mobilização e nos seminários realizados com a comunidade acadêmica. No momento de preenchimento online das questões fechadas a explicação dos mesmos estava transcrita para que os mesmos pudessem refletir sobre a avaliação de cada dimensão/indicador presente no instrumento avaliativo, conforme especificado no quadro abaixo:

<b>CÓDIGO</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>SIGNIFICADO</b>	<b>SENTIDO DE MUDANÇA</b>
5	MUITO BOM	As características são muito boas, algumas são mesmo excelentes, extraordinárias.	Celebrar
4	BOM	Muitas das características são boas; as falhas ou defeitos não são significativos.	Afinar, Apurar, Ajustar
3	RAZOAVEL	As boas características têm, apesar de tudo, mais peso que as falhas ou defeitos.	Melhorar
2	INSATISFATÓRIO	As características são principalmente negativas.	Apoiar
1	NÃO SE APLICA	Dimensão avaliada não aplicável ao curso.	-
0	DESCONHEÇO	Desconhecimento do respondente sobre o aspecto solicitado na avaliação.	- Divulgar - Informar - Explicar

Os procedimentos para a realização da logística da aplicação dos questionários, – planejamento e execução das atividades – foram compartilhados entre a equipe da CPA, os Coordenadores de Curso, Colegiados de Curso, Setores de Conhecimento, docentes, servidores e gestores da Universidade.

## **II - A PERCEPÇÃO DE DOCENTES E DISCENTES SOBRE O CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS NAS DIMENSÕES AVALIADAS**

Para avaliação dos cursos de Graduação da UEPG foram consultados os Projetos Pedagógicos dos cursos, em vigor, no período de realização do processo avaliativo, aprovados oficialmente e disponibilizados pela Divisão de Ensino, da Pró-Reitoria de Graduação da UEPG.

A partir desse levantamento foi estruturado o questionário de coleta de dados on-line, tendo como texto desencadeador os objetivos do curso a ser avaliado.

No presente relatório a análise dos resultados obtidos está descrita na sequência.

### **1- Apresentação dos objetivos do curso de graduação**

No questionário on-line foram apresentados aos professores e acadêmicos os seguintes objetivos do Projeto Pedagógico do curso de Engenharia de Alimentos:

- formar engenheiros de alimentos com sólidos conhecimentos na área de ciência e tecnologia de alimentos, capazes de enfrentar e solucionar problemas relativos ao armazenamento, conservação e transformação de produtos agropecuários, transporte e comercialização de alimentos, observando aspectos químicos, físicos, microbiológicos, sensoriais, nutricionais, econômicos, sociais e industriais, buscando a contínua atualização e aperfeiçoamento,;
- desenvolver, conceber, operar e otimizar os processos de fabricação de alimentos;
- especificar, desenvolver e melhorar matérias primas, produtos e embalagens;
- idealizar, implementar e projetar a indústria de alimentos; aproveitar de maneira racional as reservas de agricultura, pecuária e pesca;
- utilizar a informática como instrumento no exercício da engenharia de alimentos, com capacidade de expressão em linguagem culta e com domínio das técnicas básicas de gerenciamento e administração dos recursos utilizados na profissão;
- atuar de forma ética e responsável com a devida sensibilidade para as questões humanísticas, sociais e ambientais.

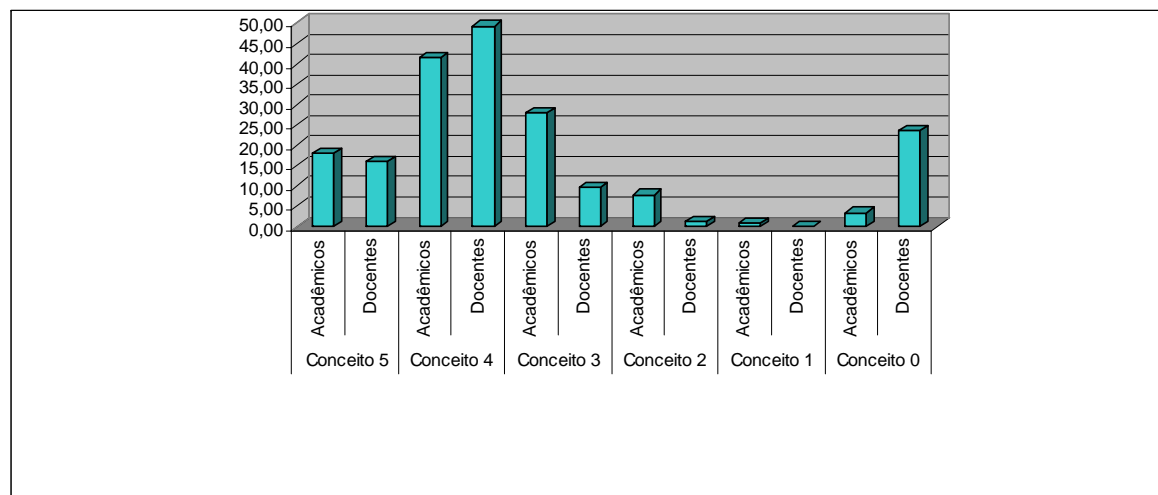
## 2- Apresentação e análise dos resultados das questões fechadas

### 2.1 - Pela Comissão Própria de Avaliação

#### 2.1.1 - Projeto Pedagógico e Currículo

A dimensão de avaliação do **Projeto Pedagógico** e do **Currículo** buscou captar a percepção de docentes e discentes sobre o atual currículo do curso de Engenharia de Alimentos. Para compô-la foram definidos 15 indicadores: conhecimento do projeto pedagógico do curso; adequabilidade do atual currículo do curso as Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN's e a LDB; coerência do currículo com o perfil desejado do egresso; coerência do currículo com o tempo de duração do curso; distribuição das disciplinas em cada série (1ª, 2ª, 3ª, 4ª); articulação das disciplinas inter-série; articulação das disciplinas intra-série; articulação teórico-prática viabilizada pelas disciplinas 'práticas ou articuladoras'; desenvolvimento dos estágios curriculares; os conteúdos das disciplinas de formação geral; os conteúdos das disciplinas de formação específica; as disciplinas de diversificação ofertadas no atual currículo; comprometimento efetivo dos docentes com a qualificação dos cursos de graduação; qualidade dos planos de ensino das disciplinas; alternativas aos acadêmicos para complementação da sua formação como seminários, palestras, semanas de estudo, congressos, oficinas, entre outros.

O gráfico 1 apresenta em valores médios percentuais (%), os resultados da avaliação dessa categoria, distribuídos nos conceitos 5, 4, 3, 2, 1, 0, fazendo a comparação entre a percepção dos docentes e dos discentes.



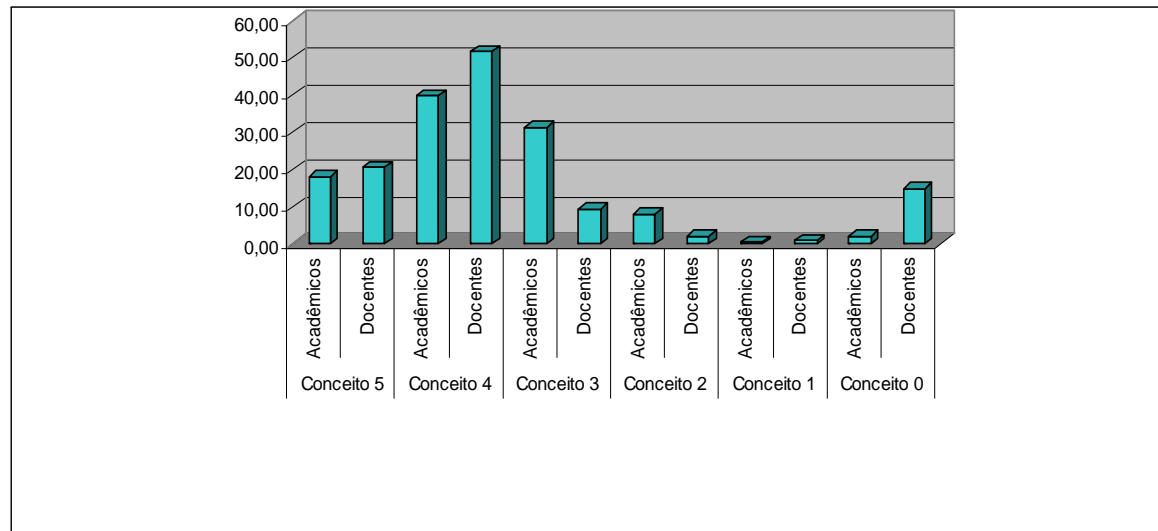
**Figura 1** - Avaliação dos Cursos de Graduação - UEPG/2009  
Dimensão Projeto Pedagógico - Engenharia de Alimentos

Fonte: Relatórios de Avaliação - CPA/UEPG

### 2.1.2 - Cultura

Na dimensão **Cultura** buscou-se levantar a percepção de docentes e discentes por meio de doze indicadores: organização e harmonia dos espaços acadêmicos (aprazibilidade dos espaços); formação continuada do professor (desenvolvimento profissional); qualificação docente; ênfase nos processos de ensino e aprendizagem; expectativas acerca dos acadêmicos; motivação dos professores para o trabalho; reconhecimento do curso perante a comunidade interna; relações entre professores e acadêmicos; relações profissionais entre os professores; rigor e exigência sobre os alunos; satisfação dos professores em fazer parte do curso e da UEPG; seriedade acadêmica manifestada pelo docente do curso em que atua; trabalho em equipe, cooperação e solidariedade do corpo docente.

O gráfico 2 apresenta em valores médios percentuais (%), os resultados da avaliação dessa categoria, distribuídos nos conceitos 5, 4, 3, 2, 1, 0, fazendo a comparação entre a percepção dos docentes e discentes.



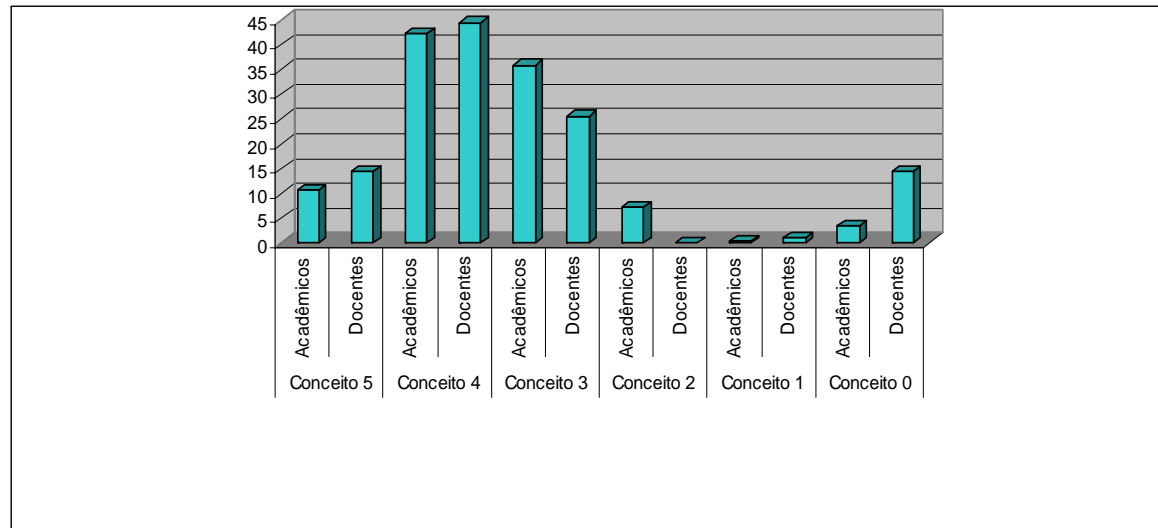
**Figura 2** - Avaliação dos Cursos de Graduação - UEPG/2009  
Dimensão Cultura - Engenharia de Alimentos

Fonte: Relatórios de Avaliação - CPA/UEPG

### 2.1.3 - Ensino-aprendizagem e avaliação

Nessa dimensão buscou-se levantar a percepção de docentes e discentes sobre os processos de ensino-aprendizagem e avaliação que estão sendo desenvolvidos no Curso de Engenharia de Alimentos. Ela está composta pelos indicadores: alternativas metodológicas utilizadas nas atividades de ensino; utilização de recursos didáticos adequados; pesquisa como princípio educativo (metodologia de ensino); instrumentos de avaliação utilizadas nas disciplinas para verificar os níveis de aprendizagem dos alunos; medidas adotadas para aprimorar a avaliação dos acadêmicos nas disciplinas do curso e articulação entre ensino-pesquisa-extensão.

O gráfico 3 apresenta em valores médios percentuais (%) os resultados da avaliação dessa categoria, distribuídos nos conceitos 5, 4, 3, 2, 1, 0, fazendo a comparação entre a percepção dos docentes e discentes.



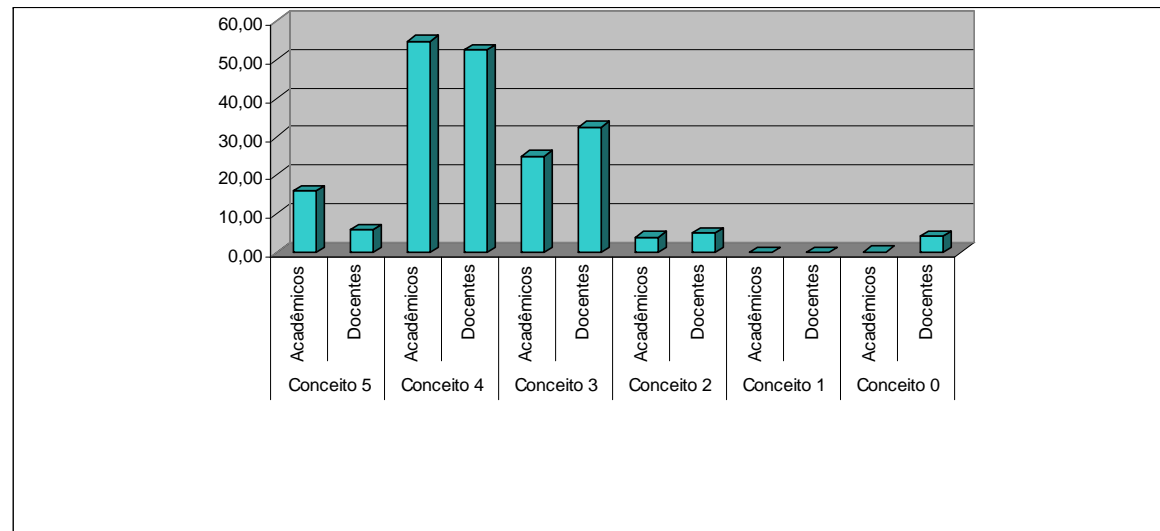
**Figura 3** - Avaliação dos Cursos de Graduação - UEPG/2009  
Dimensão Processo de ensino-aprendizagem-avaliação - Engenharia de Alimentos

Fonte: Relatórios de Avaliação - CPA/UEPG

#### 2.1.4 - Perfil acadêmico

A dimensão **Perfil Acadêmico** busca a percepção de docentes e discentes sobre o nível de dedicação dos alunos à sua formação inicial considerando os indicadores: capacidade manifestada pelos acadêmicos para leitura e compreensão de textos científicos; condições dos acadêmicos para dedicação ao curso de graduação; dedicação dos acadêmicos ao curso; envolvimento do acadêmico nos processos de estudo; hábito de leitura e pesquisa dos acadêmicos; nível de formação específica na área do curso atingido pelos acadêmicos concluintes; participação e responsabilidade dos acadêmicos; qualificação dos acadêmicos para elaboração e trabalhos científicos, em especial em relação à escrita.

O gráfico 4 apresenta em valores médios percentuais (%) os resultados da avaliação dessa categoria, distribuídos nos conceitos 5, 4, 3, 2, 1, 0, fazendo a comparação entre a percepção dos docentes e discentes.



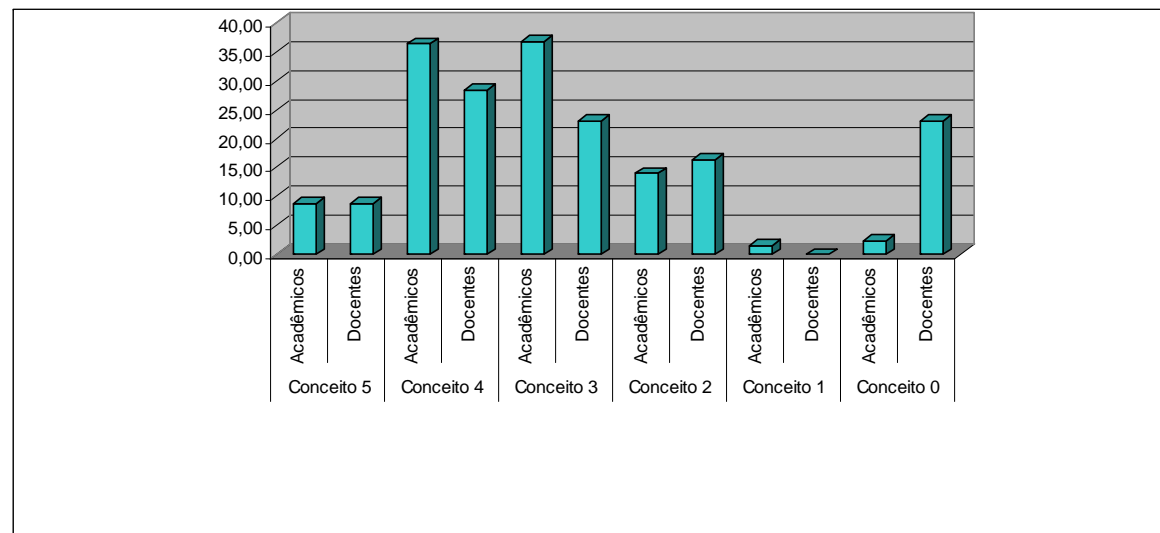
**Figura 4** - Avaliação dos Cursos de Graduação - UEPG/2009  
Dimensão Perfil Acadêmico - Engenharia de Alimentos

Fonte: Relatórios de Avaliação - CPA/UEPG

### 2.1.5 – Organização e Gestão

A dimensão **Organização e Gestão** busca a percepção de docentes e discentes sobre a gestão pedagógica e administrativa considerando os indicadores: ações e funcionamento do colegiado em prol do curso; mecanismo de atendimento e orientação acadêmica dos alunos no cotidiano do curso; medidas adotadas e envolvimento dos acadêmicos nas ações desenvolvidas no âmbito do curso; fluxo e circulação de informações no interior do curso; acervo bibliográfico da área disponível; adequação dos ambientes de trabalho para fornecer o bom desempenho acadêmico e científico; laboratórios disponíveis; computadores disponíveis para uso pelos acadêmicos; servidores técnico-administrativos para atendimento do curso; equipamentos e materiais disponíveis para as atividades de ensino/pesquisa/extensão; espaços adequados para atendimento dos acadêmicos; espaços adequados para permanência de professores; espaços disponíveis para os alunos estudarem.

O gráfico 5 apresenta em valores médios percentuais (%) os resultados da avaliação dessa categoria, distribuídos nos conceitos 5, 4, 3, 2, 1, 0, fazendo a comparação entre a percepção dos docentes e discentes.



**Figura 5** - Avaliação dos Cursos de Graduação - UEPG/2009  
Dimensão Organização e Gestão - Engenharia de Alimentos

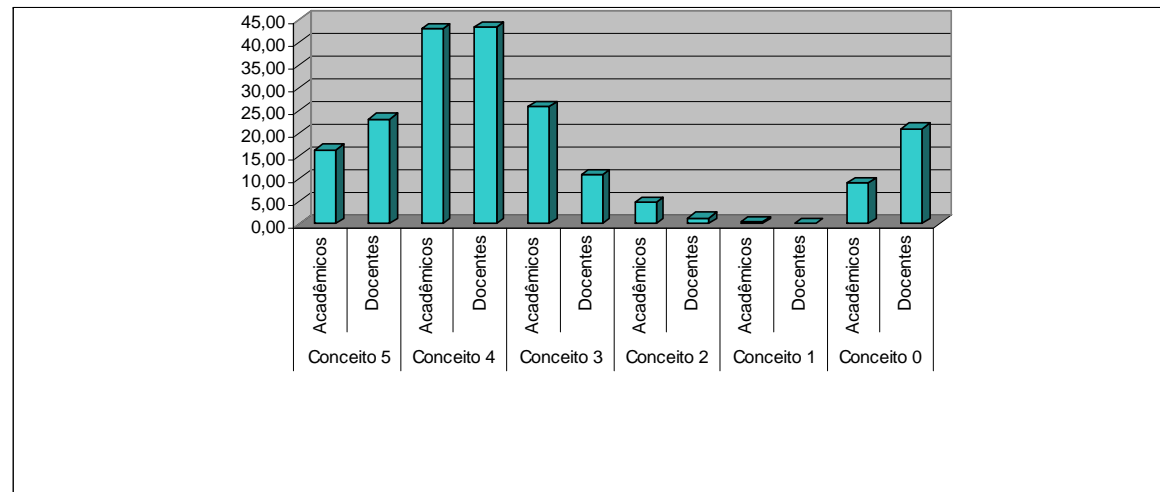
Fonte: Relatórios de Avaliação - CPA/UEPG



### 2.1.6 – Contexto Interno ao curso de graduação

A dimensão **Contexto Interno ao Curso de Graduação** busca levantar informações sobre a percepção de docentes e discentes sobre o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso. Os indicadores traçados foram os seguintes: carga horária docente; clareza sobre as competências e responsabilidades em relação a sua atuação profissional; condições de trabalho existente na instituição para atuação docente; conhecimento do docente da legislação inerente à prática profissional; disponibilidade do corpo docente para atendimento aos alunos; envolvimento dos docentes atuantes no curso em orientações de TCC; envolvimento dos docentes em atividades extra-curriculares no âmbito do curso; envolvimento dos docentes em ensino; envolvimento dos docentes em extensão; envolvimento dos docentes em orientação de iniciação científica no âmbito do curso; envolvimento dos docentes em pesquisa; ética nas discussões e relações internas do curso; imagem do curso no âmbito universitário; nível de satisfação do docente em fazer parte do curso; qualificação dos docentes afetos ao curso; relacionamento com as direções e coordenações; relacionamento com os acadêmicos, relacionamento com os servidores técnico-administrativo do curso e relacionamento entre os professores do curso

O gráfico 6 apresenta em valores médios percentuais (%) os resultados da avaliação dessa categoria, distribuídos nos conceitos 5, 4, 3, 2, 1, 0, fazendo a comparação entre a percepção dos docentes e discentes.



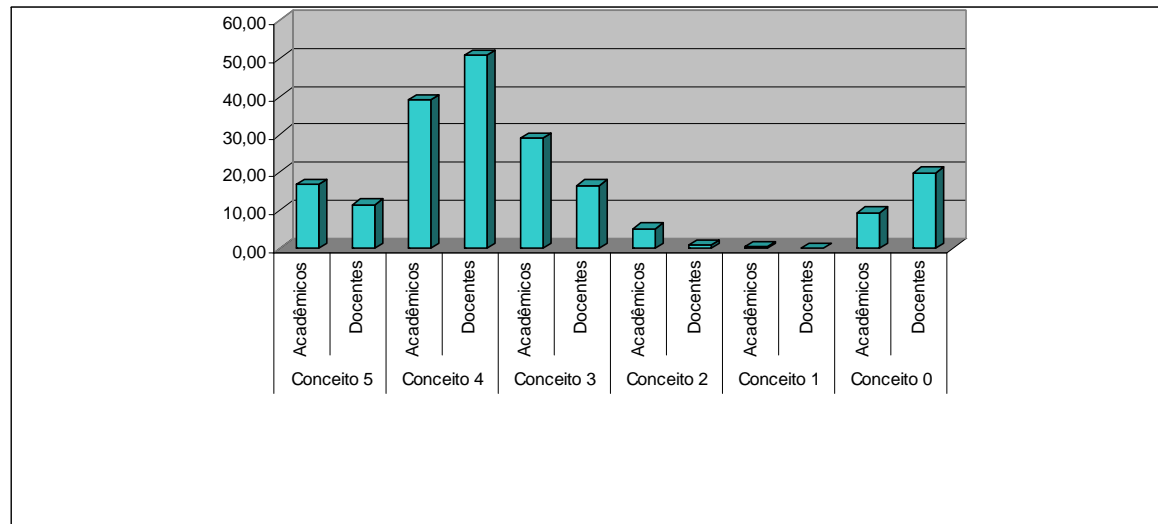
**Figura 6** - Avaliação dos Cursos de Graduação - UEPG/2009  
Dimensão Contexto Interno - Engenharia de Alimentos

Fonte: Relatórios de Avaliação - CPA/UEPG

### 2.1.7 – Contexto Externo ao Curso de Graduação

Na dimensão **Contexto Externo ao Curso de Engenharia de Alimentos** a percepção dos docentes e discentes foi levantada com os seguintes indicadores: contribuição do curso para o desenvolvimento local e regional; envolvimento do curso com as preocupações e demandas da sociedade regional; imagem do curso no âmbito do mercado de trabalho; possibilidade de campo de estágio na região.

O gráfico 7 apresenta em valores médios percentuais (%) os resultados da avaliação dessa categoria, distribuídos nos conceitos 5, 4, 3, 2, 1, 0, fazendo a comparação entre a percepção dos docentes e discentes.



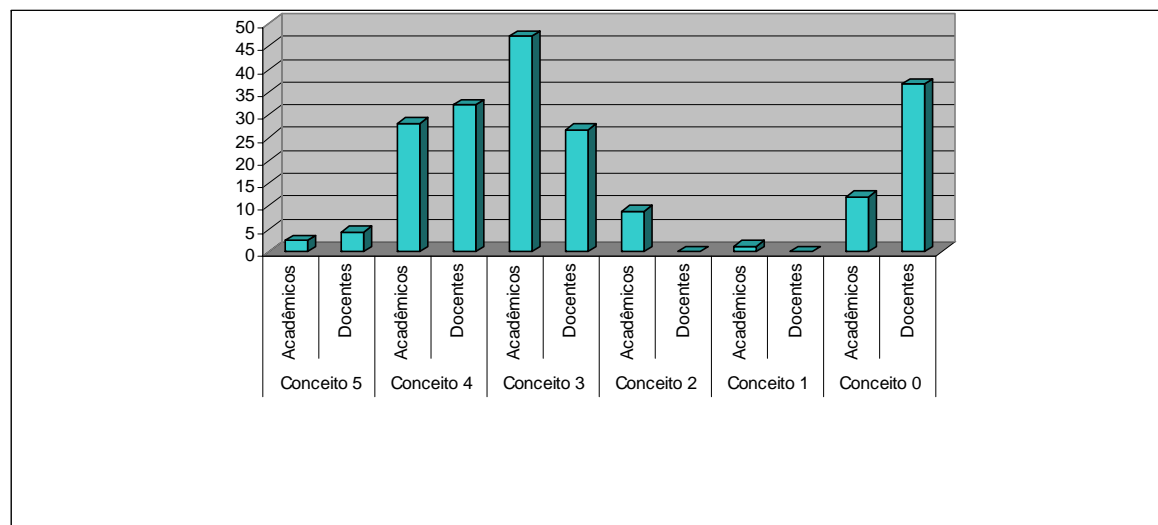
**Figura 7-** Avaliação dos Cursos de Graduação - UEPG/2009  
Dimensão Contexto Externo - Engenharia de Alimentos

Fonte: Relatórios de Avaliação - CPA/UEPG

### 2.1.8 – Resultados do Desempenho Acadêmico

A dimensão **Resultados do Desempenho Acadêmico** buscou verificar se docentes e discentes tinham conhecimento de: índice de aprovação das disciplinas do curso; índice de dependência dos acadêmicos no curso; índice de desistência dos acadêmicos em relação ao curso; índice de plano de acompanhamento dos estudantes – PAE; índice de reprovações nas disciplinas do curso; relação entre o número de alunos ingressantes e concluintes no curso a cada ano.

O gráfico 8 apresenta em valores médios percentuais (%), os resultados da avaliação dessa categoria, distribuídos nos conceitos 5, 4, 3, 2, 1, 0, fazendo a comparação entre a percepção dos docentes e discentes.



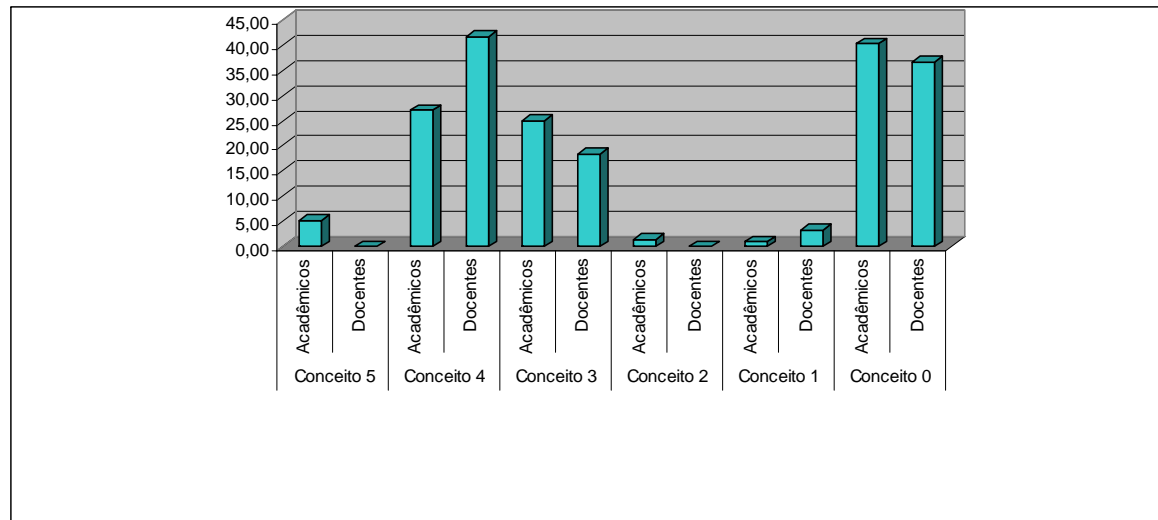
**Figura 8** - Avaliação dos Cursos de Graduação - UEPG/2009  
Dimensão Resultados do desempenho acadêmico - Engenharia de Alimentos

Fonte: Relatórios de Avaliação - CPA/UEPG

### 2.1.9 – Resultados das avaliações internas e externas

Os indicadores de avaliação: resultados da avaliação do desempenho dos estudantes no ENADE; processo de reconhecimento e/ou renovação do curso; resultados da avaliação externa do curso pelo SINAES (Avaliação do Curso); resultados da avaliação interna do curso compuseram a dimensão **Resultados de Avaliações Externas e Internas** para averiguar o conhecimento da comunidade acadêmica – docentes e discentes – quanto a performance do curso tanto nas avaliações internas quanto externas.

O gráfico 9 apresenta em valores médios percentuais (%) os resultados da avaliação dessa categoria, distribuídos nos conceitos 5, 4, 3, 2, 1, 0, fazendo a comparação entre a percepção dos docentes e discentes.



**Figura 9** - Avaliação dos Cursos de Graduação - UEPG/2009  
Dimensão Resultados de Avaliações - Engenharia de Alimentos

Fonte: Relatórios de Avaliação - CPA/UEPG

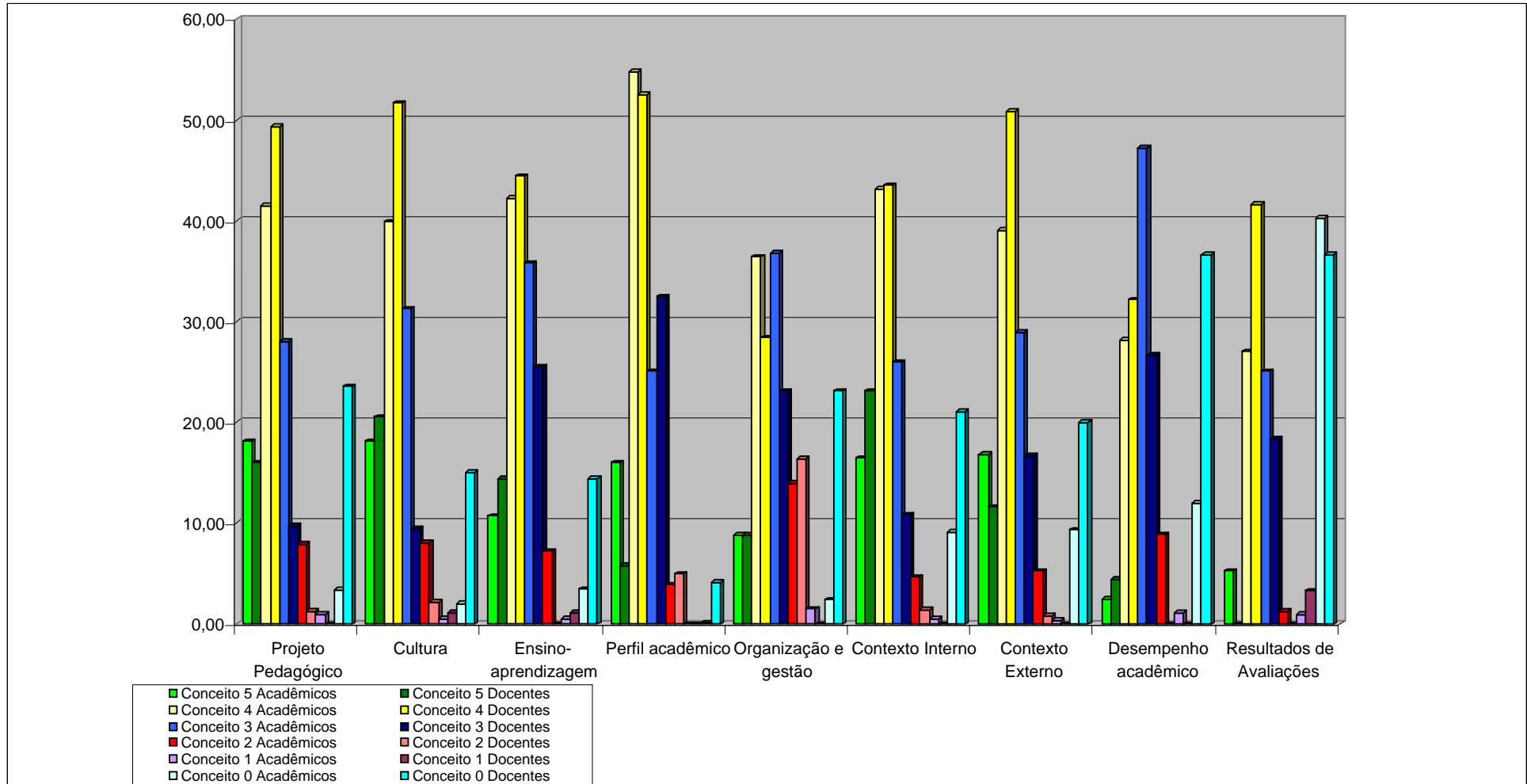
## 2.1.10 - Quadro Comparativo da Percepção de Docentes e Discentes na Avaliação do Curso de Engenharia de Alimentos - UEPG/2009

Tabela 1 - Comparativo entre Percepção de Docentes e Discentes na Avaliação do Curso de Engenharia de Alimentos.

Dimensões Avaliadas*	Conceito 5 (%)		Conceito 4 (%)		Conceito 3 (%)		Conceito 2 (%)		Conceito 1 (%)		Conceito 0 (%)	
	Acadêmicos	Docentes	Acadêmicos	Docentes	Acadêmicos	Docentes	Acadêmicos	Docentes	Acadêmicos	Docentes	Acadêmicos	Docentes
Projeto pedagógico	18,12	16,00	41,50	49,33	28,02	9,77	7,92	1,33	0,99	0,00	3,42	23,55
Cultura	18,11	20,55	39,90	51,66	31,28	9,44	8,11	2,22	0,49	1,11	2,07	15,00
Ensino-aprendizagem	10,72	14,44	42,24	44,44	35,8	25,55	7,26	0,00	0,49	1,11	3,46	14,44
Perfil acadêmico	16,00	5,83	54,78	52,50	25,08	32,50	3,96	5,00	0,00	0,00	0,16	4,16
Organização e gestão	8,83	8,88	36,40	28,44	36,78	23,11	14,01	16,44	1,52	0,00	2,43	23,11
Contexto Interno	16,46	23,15	43,19	43,50	25,99	10,87	4,70	1,40	0,49	0,00	9,15	21,05
Contexto Externo	16,83	11,66	39,10	50,83	28,96	16,66	5,32	0,83	0,37	0,00	9,40	20,00
Desempenho acadêmico	2,47	4,44	28,21	32,22	47,19	26,66	8,91	0,00	1,15	0,00	12,04	36,66
Resultados de Avaliações	5,28	0,00	27,06	41,66	25,08	18,33	1,32	0,00	0,99	3,33	40,26	36,66

Fonte: Comissão Própria de Avaliação – CPA/UEPG

Nota: \* Valores Médios em Percentuais



**Figura 10 - Comparativo da Percepção de Docentes e Discentes na Avaliação do Curso de Engenharia de Alimentos - UEPG/2009**

Fonte: Comissão Própria de Avaliação – CPA/UEPG

Nota: \* Valores Médios em Percentuais

## **2.2 - Pelo Colegiado de Curso**

### **2.2.1 – Introdução**

Este relatório contempla os resultados obtidos na avaliação do curso de Engenharia de Alimentos realizada em 2009 pela CPA – Comissão Própria de Avaliação.

Discentes e docentes do curso de Engenharia de Alimentos avaliaram 9 (nove) categorias com diferentes indicadores relevantes dentro da categoria.

Os resultados foram validados devido à porcentagem da amostragem tanto dos discentes quanto docentes ser superior a 25%. Responderam 101 alunos dos 173 aptos, correspondendo a 58,38% e 15 docentes dos 45 aptos perfazendo um total de 33,33%.

### **2.2.2 - Metodologia**

Após concordância do Setor de Ciências Agrárias e de Tecnologia – SCATE quanto a metodologia para a análise dos resultados obtidos na Avaliação do Curso de Graduação (Questionário - discentes e docentes) foram definidos os seguintes critérios para avaliação dos questionários das questões fechadas:

1. somar os totais das classificações #5 (Muito Bom – celebrar, pois as características são muito boas, algumas excelentes e extraordinárias) e #4 (BOM – as falhas ou defeitos não são significativos, levando apenas a necessidade de afinar, apurar, ajustar);
2. somar os totais das classificações #3 (Razoável – embora as boas características sobrepujem as falhas e defeitos, estes apontam para necessidade de melhorar) e #2 (Insatisfatório – as características negativas demandam decisivo apoio a mudanças);
3. apontar as potencialidade e as fragilidades de cada grupo de questões, com uma análise da respectiva coordenação;
4. apontar alternativas de mudanças baseadas apenas nas somas #3+#2, complementando quando pertinente, com indicações advindas da classificação #0 (o respondente desconhece o aspecto avaliado);
5. realizar um comparativo dos resultados entre discentes e docentes para facilitar a discussão

## 2.2.3 - Resultados

### 2.2.3.1 - Análise da categoria currículo – discentes

#5 + #4 => 59,62%

#3 + #2 => 35,94%

As **fragilidades** foram: a distribuição das disciplinas em cada série e a qualidade dos planos de ensino das disciplinas.

As **potencialidades** foram: disciplinas de diversificação ofertadas no currículo e coerência do currículo com o tempo de duração do curso, coerência do currículo com o perfil desejado do egresso e conteúdo das disciplinas de formação específica.

#### **AÇÃO:**

- Rever as distribuições das disciplinas nas séries.
- Rever planos de disciplinas.

### 2.2.3.2 - Análise da categoria projeto pedagógico – docentes

#5 + #4 => 65,33%

#3 + #2 => 11,11%

As **fragilidades** foram: a articulação das disciplinas intra-série e inter-série e o conteúdo das disciplinas de formação geral.

As **potencialidades** foram: coerência do currículo com o perfil desejado do egresso, desenvolvimento dos estágios curriculares, os conteúdos das disciplinas de formação específicas, comprometimento efetivo dos docentes com a qualificação dos cursos de graduação e qualidade dos planos de disciplinas.

#### **AÇÃO:**

- Rever a comunicação entre alunos e professores em relação aos planos de disciplinas.

### 2.2.3.3 - Análise da categoria cultura – discentes

#5 + #4 => 58,01%

#3 + #2 => 39,39%

As **fragilidades** foram: Organização e harmonia dos espaços acadêmicos.

As **potencialidades** foram: Ênfase na pesquisa/iniciação científica, Satisfação dos acadêmicos em fazer parte do curso da UEPG e relação entre professores e acadêmicos.



#### **AÇÃO:**

- Ofertar espaços de permanência e estudos.

#### **2.2.3.4 - Análise da categoria cultura – docentes**

#5 + #4 => 72,21%

#3 + #2 => 11,66%

As **fragilidades** foram: Organização e harmonia dos espaços acadêmicos.

As **potencialidades** foram: relação entre professores e acadêmicos e seriedade acadêmica manifestada pelo docente no curso em que atua.

#### **AÇÃO:**

- Ofertar espaços de permanência e estudos.

#### **2.2.3.5 - Análise da categoria processos de ensino-aprendizagem-avaliação – docentes**

#5 + #4 => 52,96%

#3 + #2 => 43,06%

As **fragilidades** foram: alternativas metodológicas utilizadas pelos professores nas atividades de ensino e articulação entre ensino-pesquisa e extensão no curso.

As **potencialidades** foram: Instrumentos de avaliação utilizados nas disciplinas para verificar os níveis de aprendizagem (provas, trabalhos, pesquisas), avaliação do trabalho docente e das aulas nas diferentes disciplinas.

#### **AÇÃO:**

- Incentivar os professores a aprimorarem as metodologias de ensino-aprendizagem e os sistemas de avaliação.

#### **2.2.3.6 - Análise da categoria processos de ensino-aprendizagem-avaliação – docentes**

#5 + #4 => 58,88%

#3 + #2 => 25,55%

As **fragilidades** foram: medidas adotadas para aprimorar a avaliação dos acadêmicos nas disciplinas do curso.

As **potencialidades** foram: articulação entre ensino-pesquisa e extensão, alternativas metodológicas utilizadas nas atividades de ensino, utilização de recursos didáticos adequados e a pesquisa como princípio educativo.

#### 2.2.3.7 - Análise da categoria perfil acadêmico – discentes

#5 + #4 => 70,78%

#3 + #2 => 29,04%

As **fragilidades** foram: Hábito de leitura e pesquisa extra-classe.

As **potencialidades** foram: Condições para dedicação ao curso de graduação e dedicação efetiva para a realização do curso, capacidade para leitura e compreensão de textos científicos e envolvimento nos processo de estudo das disciplinas.

#### AÇÃO:

- Incentivar o hábito de leitura e de pesquisa extra-classe.

#### 2.2.3.8 - Análise da categoria perfil acadêmico – docentes

#5 + #4 => 58,33%

#3 + #2 => 37,5%

As **fragilidades** foram: Hábito de leitura e pesquisa dos acadêmicos e qualificação dos acadêmicos para elaboração e trabalhos científicos, em especial em relação a escrita.

As **potencialidades** foram: Condições para dedicação ao curso de graduação e dedicação efetiva para a realização do curso.

#### AÇÃO:

- Incentivar o hábito de leitura e de pesquisa extra-classe.

#### 2.2.3.9 - Análise da categoria organização e gestão – discentes

#5 + #4 => 45,23%

#3 + #2 => 50,79%

As **fragilidades** foram: Computadores disponíveis para uso pelos acadêmicos, espaços disponíveis para os alunos estudarem e ações e funcionamento do colegiado em prol do curso.

As **potencialidades** foram: envolvimento nas ações desenvolvidas no âmbito do curso e laboratórios disponíveis.

**Análise da coordenação:** Neste item as avaliações com 3 e 2 foram as mais altas, demonstrando que o colegiado precisa divulgar mais suas ações em prol do curso.

#### **AÇÃO:**

- Melhor a comunicação com os discentes a respeito das ações do colegiado.
- Buscar melhorar os espaços para estudo dos acadêmicos.

#### **2.2.3.10 - Análise da categoria organização e gestão – docentes**

#5 + #4 => 37,32%

#3 + #2 => 39,55%

As **fragilidades** foram: acervo bibliográfico da área disponível, adequação dos ambientes de trabalho para fornecer o bom desempenho acadêmico e científico, equipamentos e materiais disponíveis para as atividades de ensino/pesquisa e extensão e espaços disponíveis para os alunos estudarem e ações.

As **potencialidades** foram: mudanças efetivamente realizadas no ensino a partir de decisões tomadas nas reuniões do colegiado do curso e ações e funcionamento do colegiado em prol do curso.

#### **AÇÃO:**

- Buscar melhorar os espaços para estudo dos acadêmicos.

#### **2.2.3.11 - Análise da categoria contexto interno – discentes**

#5 + #4 => 59,65%

#3 + #2 => 30,69%

As **fragilidades** foram: Envolvimento dos docentes em atividades extra-curriculares no âmbito do curso e disponibilidade do corpo docente para atendimento aos alunos.

As **potencialidades** foram: envolvimento dos docentes em pesquisa e envolvimento dos docentes em ensino.

**Esse comportamento reflete a falta de professores no curso.**

#### **AÇÃO:**

- Contratação de novos docentes e incentivo aos docentes para disponibilizar horários de atendimentos aos alunos.

#### **2.2.3.12 - Análise da categoria contexto interno – docentes**

#5 + #4 => 66,65%

#3 + #2 => 12,27%

As **fragilidades** foram: condições de trabalho existente na instituição para atuação docente.

As **potencialidades** foram: qualificação dos docentes afetos ao curso, Imagem do curso no âmbito universitário e envolvimento dos docentes em pesquisa.

### 2.2.3.13- Análise da categoria contexto externo – discentes

#5 + #4 => 55,93%

#3 + #2 => 34,28%

As **fragilidades** foram: imagem do curso em âmbito nacional e possibilidade de campo de estágios na região.

As **potencialidades** foram: contribuição do curso para o desenvolvimento local e regional, imagem do curso em âmbito regional e perspectiva do mercado de trabalho.

**Análise da coordenação:** desconhecimento dos acadêmicos com relação às parcerias realizadas, conforme a porcentagem de respostas como o conceito 0. Imagem do curso em âmbito regional, e em relação a perspectiva de mercado de trabalho, o que novamente demonstra a grande auto-estima dos alunos com relação ao curso.

#### AÇÃO:

- Melhorar a divulgação de informações do curso.

### 2.2.3.14 - análise da categoria contexto externo – docentes

#5 + #4 => 62,49%

#3 + #2 => 17,49%

As **fragilidades** foram: Parcerias com instituições não governamentais, e imagem do curso no âmbito nacional.

As **potencialidades** foram: Imagem do curso em âmbito regional e possibilidade de estágio na região.

### 2.2.3.15 - Análise da categoria resultado do desempenho acadêmico – discentes

#5 + #4 => 30,68%

#3 + #2 => 56,1%

As **fragilidades** foram: índice de dependência dos acadêmicos no curso e índice de reprovações nas disciplinas do curso.

As **potencialidades** foram: índice de aprovação nas disciplinas do curso.

#### **AÇÃO:**

- Incentivar os professores a reverem e atualizarem seus métodos avaliativos.

#### **2.2.3.16 - Análise da categoria resultado do desempenho acadêmico – docentes**

#5 + #4 => 36,66%

#3 + #2 => 26,66%

As **fragilidades** foram: índice de dependência dos acadêmicos no curso

As **potencialidades** foram: índice de aprovação nas disciplinas do curso.

#### **2.2.3.17 - Análise da categoria resultado de avaliações externas e internas – discentes**

#5 + #4 => 32,34%

#3 + #2 => 26,4%

As **fragilidades** foram: O desconhecimento dos acadêmicos com relação aos resultados das avaliações.

As **potencialidades** foram: Resultados da avaliação do desempenho dos estudantes no ENADE.

**Análise da coordenação:** O principal resultado obtido é que está ocorrendo uma falha na comunicação dos resultados das avaliações.

#### **AÇÃO:**

- Aprimorar a comunicação do Colegiado com os acadêmicos em relação às avaliações.

#### **2.2.3.18 - Análise da categoria resultado de avaliações externas e internas – docentes**

#5 + #4 => 41,66%

#3 + #2 => 18,33%

As **fragilidades** foram: O desconhecimento dos acadêmicos com relação aos resultados das avaliações.

As **potencialidades** foram: processo de reconhecimento e/ou renovação do curso.

**Análise da coordenação:** O principal resultado obtido é que está ocorrendo uma falha na comunicação dos resultados das avaliações.

## **AÇÃO:**

- Aprimorar a comunicação do Colegiado com os acadêmicos em relação às avaliações.

### **2.2.4 - Conclusões**

A análise das questões 6 a 14 mostrou que de acordo com os dados obtidos, de forma geral, pode-se dizer que o curso de Engenharia de Alimentos da UEPG na sua avaliação apresentou um bom desempenho (apontado na média com conceito 4) na maioria das categorias avaliadas, necessitando de ajustes. Comportamento um pouco diferente pode ser observado para os alunos que na média apontaram o conceito 3. Essa diferença de conceito entre discentes e docentes no curso pode ser devido a visão mais aprofundada dos docentes nos processos de avaliação enquanto que os alunos se preocupam mais com questões emergenciais como por exemplo disponibilização de mais espaços e laboratórios, entre outras. Outro ponto importante é que os alunos na hora da avaliação pontuam algum problema sem ter uma visão do todo, diminuindo o conceito, justamente para apontar que alguma coisa não está totalmente satisfatória.

Pontos emergenciais a serem considerados na categoria currículo foram a distribuição das disciplinas intra-série (o que indica a necessidade de readequação curricular) onde para os discentes ficou evidente o descontentamento dessa distribuição, pois somados os conceitos 3 e 2, perfizeram mais de 50 %, indicando necessidade de mudança.

Na categoria cultura há concordância tanto para acadêmicos quanto para professores com relação à insatisfação em relação aos espaços físicos disponíveis aos acadêmicos.

Uma das fragilidades apontadas pelos acadêmicos com relação a categoria ensino-aprendizagem foram as alternativas metodológicas utilizadas pelos professores nas atividades de ensino e articulação entre ensino-pesquisa e extensão no curso.

Na categoria perfil acadêmico houve concordância entre alunos e professores sobre a falta de hábito de leitura e pesquisa extra-classe. Os alunos reconhecem ter dificuldade para compreender e escrever trabalhos científicos.

Na categoria gestão houve indicação de que o colegiado precisa divulgar mais suas ações em prol do curso, pouco número de computadores disponíveis para uso pelos acadêmicos, acervo bibliográfico insuficiente e inexistência de espaços disponíveis para os alunos estudarem.

Os discentes apontam como fragilidades a disponibilidade do corpo docente para atendimento aos alunos, o que pode justificar o grande envolvimento dos professores em muitas atividades tanto técnicas quanto administrativas, que os sobrecarregam e que desagrada aos alunos.

Como **pontos fortes** foram apontados pelos docentes as disciplinas de diversificação ofertadas no currículo e coerência do currículo com o tempo de duração do curso, coerência do currículo com o perfil desejado do egresso e conteúdo das disciplinas de formação específica.

Para os professores, na categoria do processo de ensino-aprendizagem, os instrumentos de avaliação utilizados nas disciplinas para verificar os níveis de aprendizagem (provas, trabalhos, pesquisas), avaliação do trabalho docente e das aulas nas diferentes disciplinas foram considerados potencialidades, o que difere da opinião dos alunos.

As condições para dedicação ao curso de graduação, dedicação efetiva para a realização do curso e envolvimento nos processos de estudo das disciplinas foram

apontados como potencialidades na categoria perfil acadêmico, como também o envolvimento nas ações desenvolvidas no âmbito do curso e laboratórios disponíveis.

Houve discordância entre docentes e discentes quanto às ações do colegiado em prol do curso. Nessa categoria cabe ressaltar que houve uma porcentagem significativa de respostas zero (referente ao desconhecimento) dos docentes com relação principalmente a mudanças efetivamente realizadas no ensino a partir das decisões tomadas nas reuniões do colegiado do curso e fluxo de informações no interior do curso.

Os discentes demonstraram não ter conhecimento do envolvimento dos professores em orientações de TCC. Isso pode ser justificado devido a implantação no ano de 2009 do Trabalho de Conclusão de Curso.

A coordenação deve promover a imagem do curso em âmbito nacional. Em compensação os alunos reconhecem a contribuição do curso para o desenvolvimento local e regional.

Na categoria resultado de desempenho acadêmico, pode ser observado o desconhecimento dos professores com relação a vários indicadores como índice de plano PAE, índice de desistência de acadêmicos do curso, e a relação entre o número de alunos ingressantes e concluintes no curso a cada ano, o que pode ser rapidamente resolvido por ações tomadas pelo colegiado do curso. O índice de dependência nas disciplinas do curso foi apontado pelos acadêmicos e professores como razoável. Isso permite dizer que os alunos querem aprender e ser exigidos nos processos de avaliação.

O desconhecimento dos acadêmicos e professores com relação aos resultados das avaliações foi um fator de impacto e pertinente nos resultados, inclusive uma porcentagem alta tanto para discentes quanto para docentes no conceito zero indica que a coordenação deve divulgar os resultados das avaliações externas do curso pelo SINAES e avaliações internas.

As principais ações propostas são a readequação curricular; oferta de cursos de didática e motivação para os professores, incentivando a alternância nos procedimentos metodológicos utilizados em sala de aula, bem como estabelecer alguns horários dos docentes para atendimento aos alunos; incentivar a leitura dos alunos através de artigos, capítulo de livros dentro da sala de aula; divulgar ações do colegiado e resultados de avaliações internas, externas e do SINAES.

As principais ações a serem tomadas já foram consideradas na discussão da avaliação, mas o processo de avaliação permitiu visualizar problemas de fácil correção, muitas vezes resolvidos por pequenas atitudes tanto do corpo discente quanto docente.

Alguns pontos podem ser rapidamente readequados enquanto outros não dependem somente da coordenação, tais como falta de espaço físico e insuficiente número de títulos bibliográficos.

A avaliação do curso é de extrema importância para entender e compreender o processo dinâmico que é um curso de graduação em função das necessidades de adequação com relação às mudanças que o mercado de trabalho impõe pelas inovações tecnológicas constantes. A visão que os alunos e professores têm do curso é indispensável para proporcionar celebração, ajustes e mudanças nas questões pertinentes, e principalmente para se ter conhecimento das questões insatisfatórias e que precisam ser rapidamente reformuladas, que somente com o processo de avaliação é possível ser visualizado. Dessa maneira, o processo de avaliação foi muito válido para saber o perfil do curso que o corpo docente ministra.

### **3 - Apresentação e análise dos resultados das questões abertas**

A análise das questões abertas foi realizada pelo Colegiado de Curso, considerando também os objetivos propostos no Projeto Pedagógico do curso, em vigor. Cada Colegiado pôde optar por uma forma de organização e discussão dos dados levantados, ainda que com assessoria da Comissão Própria de Avaliação. Tal procedimento metodológico baseou-se no respeito à identidade institucional e à autonomia de cada colegiado de curso.

#### **3.1 - Introdução**

Este relatório contempla os resultados obtidos na avaliação do curso de Engenharia de Alimentos realizada em 2009 pela CPA – Comissão Própria de Avaliação.

Discentes e docentes do curso de Engenharia de Alimentos avaliaram cinco categorias com diferentes indicadores relevantes dentro da categoria.

Os resultados foram validados devido à porcentagem da amostragem tanto dos discentes quanto docentes ser superior a 25%. Responderam 101 alunos dos 173 aptos correspondendo a 58,38% e 15 docentes dos 45 aptos perfazendo um total de 33,33%.

#### **3.2 - Metodologia**

Após concordância do Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos quanto a metodologia para a análise dos resultados obtidos na Avaliação do Curso de Graduação – Questionário discentes e docentes, foram definidos os seguintes critérios para avaliação dos questionários das questões abertas:

- foram definidos parâmetros relevantes para cada questão, em função de contemplar assuntos diferentes onde foram consideradas as notas -1, 0 e +1, onde -1 significa que aquele era um ponto negativo da resposta em questão, 0 que era indiferente e +1 um ponto positivo. No caso da questão que considerava pontos fracos a interpretação é inversa. Dessa forma, na interpretação do gráfico é possível visualizar os parâmetros positivos e negativos do curso (fragilidades e potencialidades) em porcentagem.

#### **3.3 - Resultados**

##### **3.3.1 - Q1 - Na sua opinião os objetivos estão sendo atingidos? Sim, Não, Em partes. Justifique sua resposta**

Parâmetros

A - Quantidade e qualidade de aulas de formação básica

B - Adicionar disciplinas e conteúdos de Engenharia

C - Adicionar disciplinas e conteúdos de Ciência e Tecnologia

D - Redistribuição de conteúdos e Carga Horária em disciplinas de Ciência e Tecnologia

E - Redistribuição das disciplinas do currículo inter-séries

F - Relação de carga horária entre teoria e prática

G - Multidisciplinaridade

H - Interação com a indústria (aplicação, visitas, estágios)

I - Infra-estrutura (laboratórios)

J - Infra-estrutura (exceto laboratórios)

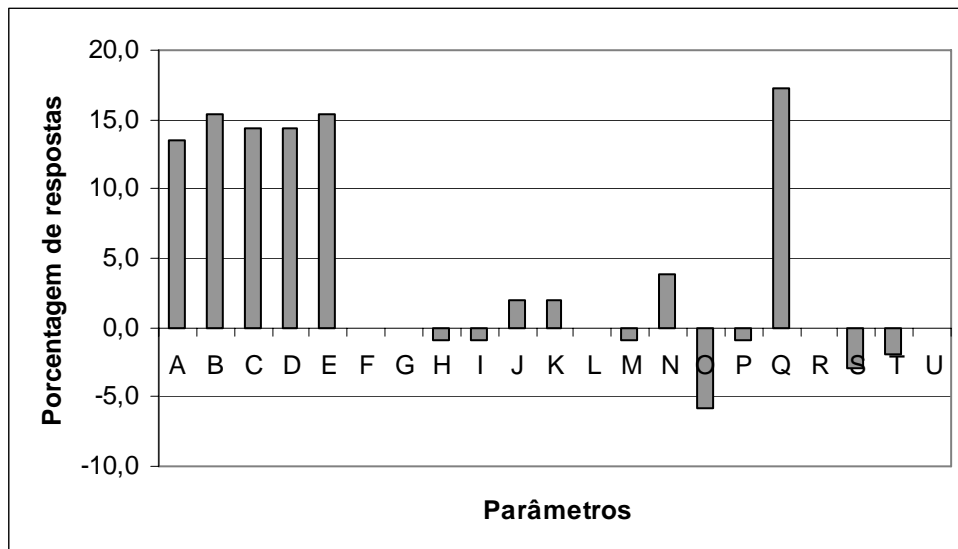
K - Promover atividades de pesquisa e extensão para discentes



- L - Divulgação/interação de resultados de pesquisa e extensão entre os professores do curso
- M - Gestão do curso de graduação
- N - Projeto pedagógico dinâmico
- O - Avaliação continuada dos docentes
- P - Formação continuada dos docentes
- Q - Comprometimento docente
- R - Didática docente
- S - Aumento do quadro docente e funcional
- T - Graduação dos docentes em engenharia de alimentos
- U - Não dispõe de informações

### Discentes

O corpo discente indicou que os docentes e discentes estão bastante envolvidos em pesquisa e extensão, porém que a didática docente deve ser revista, os alunos acreditam que o corpo docente não é suficiente. A infra-estrutura do curso e laboratórios é boa. Há necessidade de readequação das disciplinas no curso.

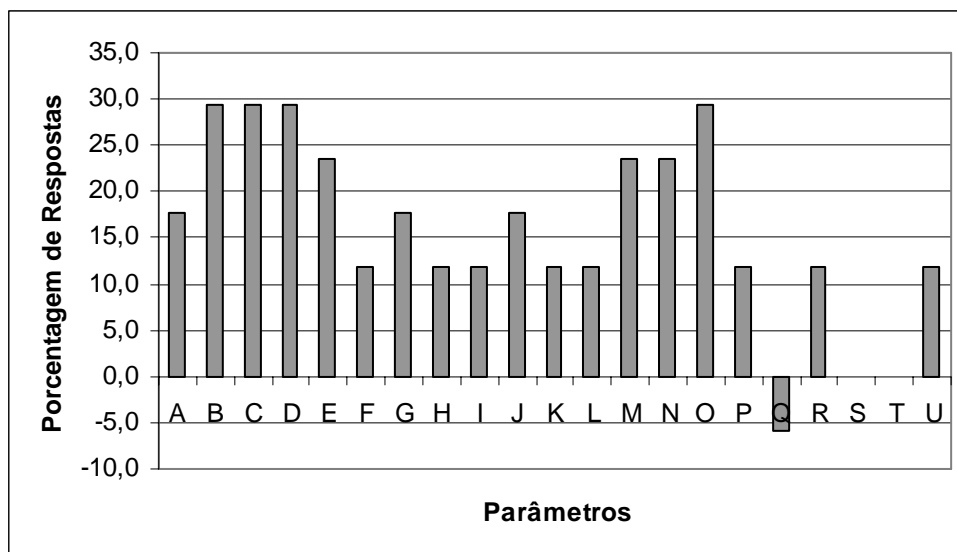


### **AÇÃO:**

- Readequar disciplinas no currículo.
- Propiciar cursos de didática para os professores
- Pleitear concurso público para aumento do número de docentes

### Docentes

Com relação aos objetivos do curso os docentes se manifestaram de forma positiva enfatizando quantidade e qualidade de aulas de engenharia, ciência e tecnologia de alimentos e aulas práticas. Os docentes se consideram envolvidos em pesquisa e extensão e que nossa infra-estrutura é suficiente, além de ser um corpo docente qualificado, comprometido e didático. O curso proporciona boa interação com a indústria, mas há necessidade de melhorar gestão do curso, principalmente com relação a distribuição das disciplinas.



#### **AÇÃO:**

- Rever as distribuições das disciplinas nas séries.
- Rever programas de disciplinas.

### **3.3.2 - Q2 – Como você avalia a atual organização curricular do curso que você atua?**

#### Parâmetros

- A - quantidade e qualidade de aulas de formação básica
- B - quantidade e qualidade de aulas de engenharia
- C - quantidade e qualidade de aulas de ciência de alimentos
- D - quantidade e qualidade de aulas de tecnologia de alimentos
- E - quantidade e qualidade de aulas práticas
- F - estrutura dos laboratórios
- G - infra-estrutura (exceto laboratórios)
- H - equilíbrio entre aulas práticas e teóricas
- I - equilíbrio de carga horária entre disciplinas básicas, de engenharia de ciência e de tecnologia de alimentos
- J - docentes envolvidos em pesquisa e extensão
- K - discentes envolvidos em pesquisa e extensão
- L - corpo discente comprometido
- M - corpo docente qualificado, comprometido e suficiente
- N - didática docente
- O - interação com a indústria (aplicação, visitas e estágios)
- P - distribuição das disciplinas no curso
- Q - não dispõe de informações

#### Discentes

No âmbito da avaliação, foi possível estabelecer o seguinte:

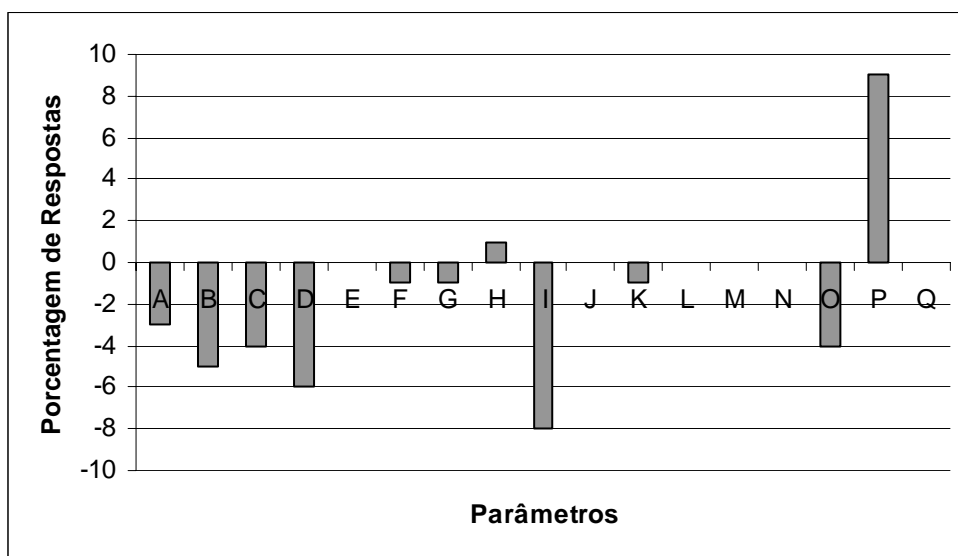
Em relação a quantidade e qualidade das aulas de formação básica, engenharia, ciência, tecnologia e aulas práticas, os docentes consideraram esses pontos adequados, sendo que a quantidade e a qualidade das aulas práticas teve maior destaque em relação aos outros itens. As respostas dos discentes por sua vez, indicaram que são necessários ajustes quanto a quantidade e qualidade das aulas, principalmente em relação as aulas de tecnologia de alimentos.

Em relação à distribuição das disciplinas no curso, os professores consideram que deve haver ajustes e a maioria dos discentes considerou adequada.

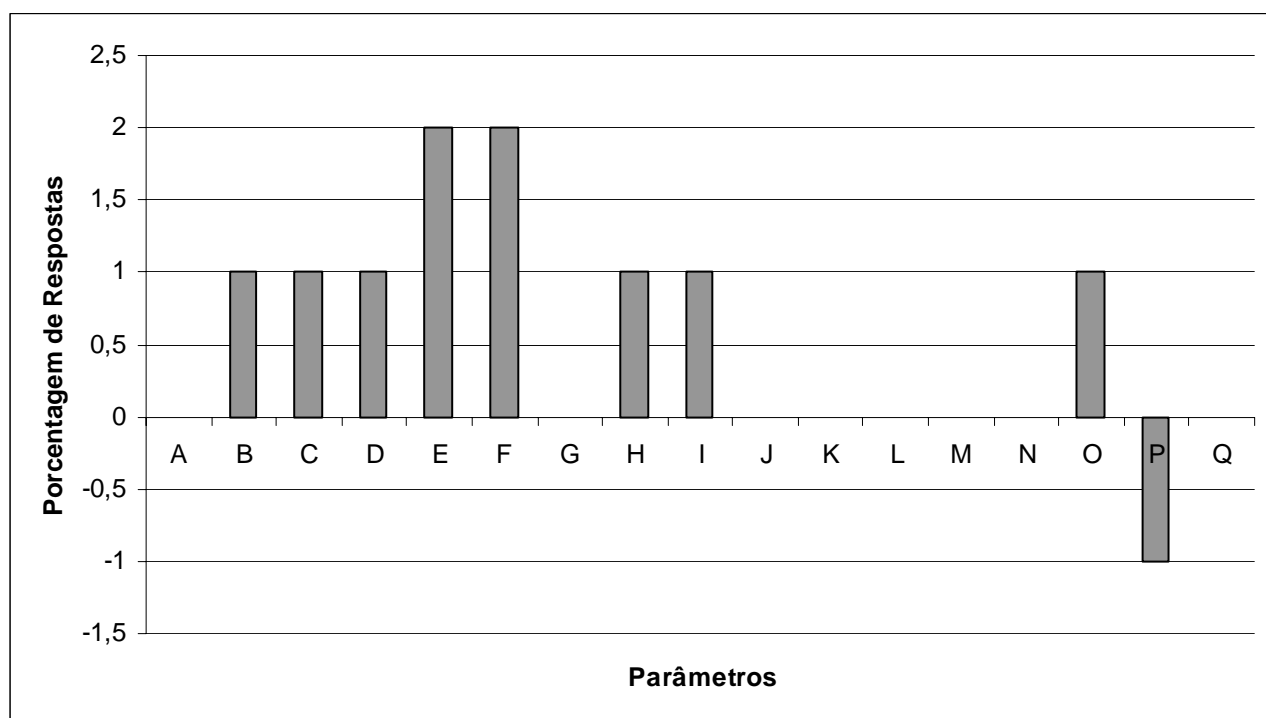
Quanto a infraestrutura do curso e dos laboratórios, os discentes consideraram não adequados e os docentes acreditam que os laboratórios atendem as necessidades, mas a infraestrutura necessita de melhorias.

Observou-se que tanto os docentes quanto os discentes consideraram que há equilíbrio entre aulas práticas e teóricas. No entanto, em relação ao equilíbrio de carga horária entre disciplinas básicas, de engenharia, de ciência e de tecnologia de alimentos, os alunos manifestaram a necessidade de ajustes, enquanto os docentes consideraram como adequado.

Os discentes consideraram que há poucos alunos envolvidos em pesquisa e extensão. Quanto a interação do curso com indústrias (aplicação, visitas e estágios), os docentes consideraram adequada e os discentes não.



## Docentes



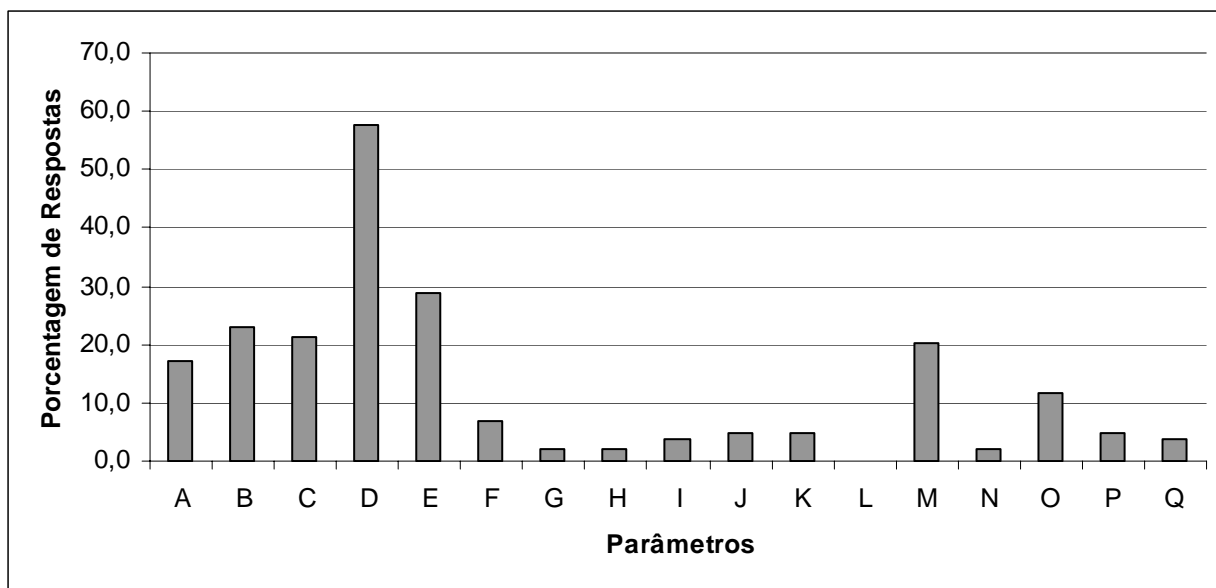
### **3.3.3 - Q3 – Quais são as forças e potencialidades que você identifica no atual currículo (projeto pedagógico) do curso?**

#### Parâmetros

- A - quantidade e qualidade de aulas de formação básica
- B - quantidade e qualidade de aulas de engenharia
- C - quantidade e qualidade de aulas de ciência de alimentos
- D - quantidade e qualidade de aulas de tecnologia de alimentos
- E - quantidade e qualidade de aulas práticas
- F - estrutura dos laboratórios
- G - infra-estrutura (exceto laboratórios)
- H - equilíbrio entre aulas práticas e teóricas
- I - equilíbrio de carga horária entre disciplinas básicas, de engenharia de ciência e de tecnologia de alimentos
- J - docentes envolvidos em pesquisa e extensão
- K - discentes envolvidos em pesquisa e extensão
- L - corpo discente comprometido
- M - corpo docente qualificado, comprometido e suficiente
- N - didática docente
- O - interação com a indústria (aplicação, visitas e estágios)
- P - distribuição das disciplinas no curso
- Q - não dispõe de informações

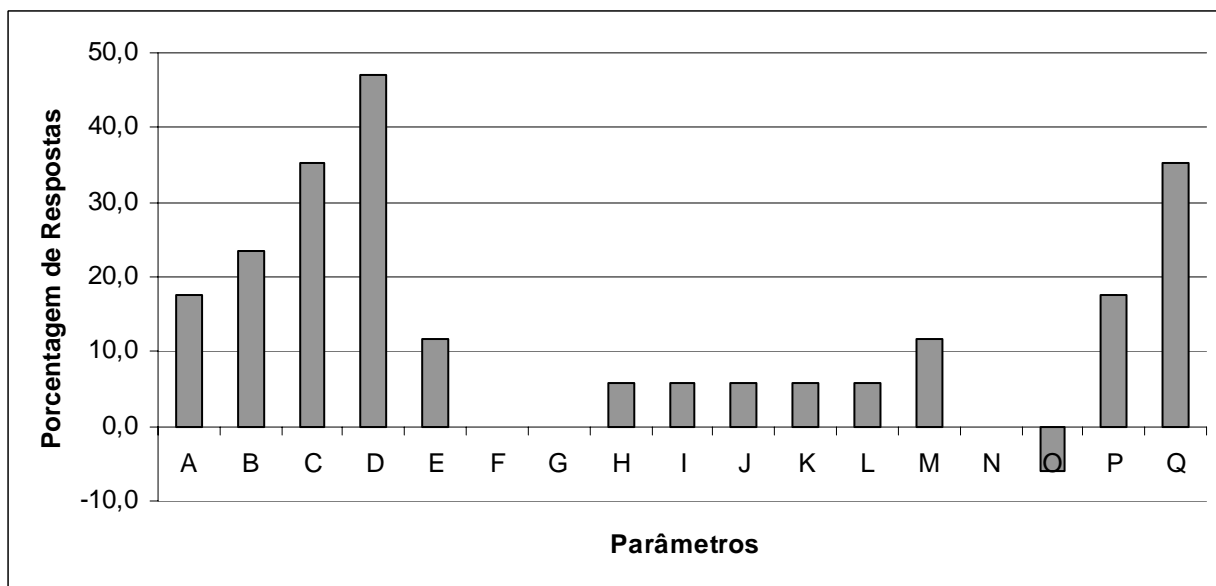
## Discentes

O principal ponto forte do curso são as disciplinas de tecnologia de alimentos. A estrutura dos laboratórios vem em seguida. Os discentes apontaram como positivos a qualidade, o comprometimento e a quantidade de professores.



### Docentes

O principal ponto forte do curso são as disciplinas de tecnologia de alimentos, seguidas pelas disciplinas de ciência de alimentos e engenharia. Os outros itens têm menor importância. Um fato interessante é que o número de docentes sem condições de responder é relevante, indicando que estes docentes estão atuando há pouco tempo na instituição.



### **3.3.4 - Q4 – Que fragilidades você identifica no atual currículo (projeto pedagógico) do curso?**

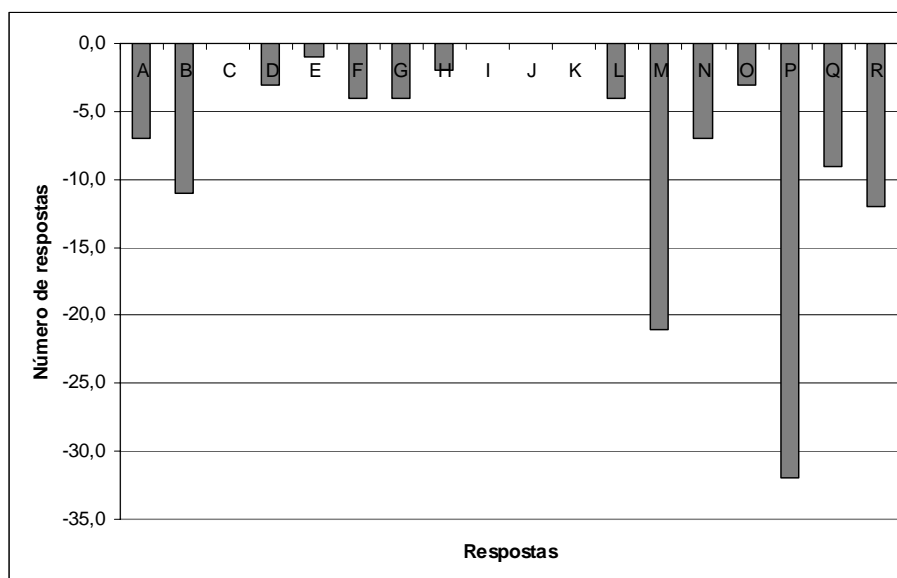
Parâmetros

- A - quantidade e qualidade de aulas de formação básica;
- B - quantidade e qualidade de aulas de engenharia;
- C - quantidade e qualidade de aulas de ciência de alimentos;
- D - quantidade e qualidade de aulas de tecnologia de alimentos;

- E - quantidade e qualidade de aulas práticas;
- F - estrutura dos laboratórios;
- G - infra-estrutura (exceto laboratórios);
- H - equilíbrio entre aulas práticas e teóricas;
- I - equilíbrio de carga horária entre disciplinas básicas, de engenharia de ciência e de tecnologia de alimentos;
- J - docentes envolvidos em pesquisa e extensão;
- K - discentes envolvidos em pesquisa e extensão;
- L - corpo discente comprometido;
- M - corpo docente qualificado, comprometido e suficiente;
- N - didática docente;
- O - interação com a indústria (aplicação, visitas e estágios);
- P - distribuição das disciplinas no curso;
- Q – gestão;
- R - não dispõe de informações.

### Discentes

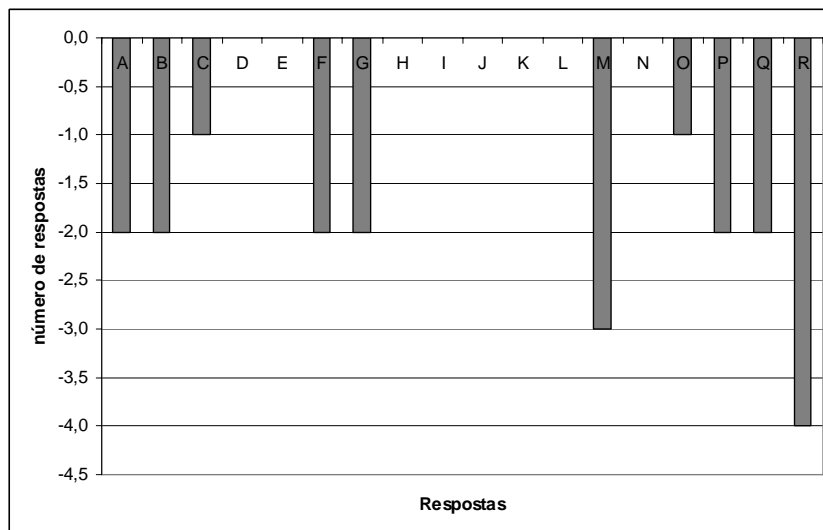
Os principais pontos frágeis observados pelos discentes foram em ordem de importância: 1º) a distribuição das disciplinas no curso com mais de 30 respostas; 2º) corpo docente qualificado, comprometido e suficiente com aproximadamente 20 respostas; 3º) quantidade e qualidade de aulas de engenharia; 4º) gestão; 5º) com 7 respostas em cada; os demais itens ficaram abaixo de 5 respostas e os itens que correspondem as letras C, I, J e K não foram observadas fragilidades.



### Docentes

O principal ponto frágil do curso de Engenharia de Alimentos são: em primeiro lugar um corpo docente comprometido, qualificado e suficiente, sendo que neste item o que pesou foi o corpo docente ser insuficiente. Em segundo lugar sobre as fragilidades do curso houve um empate (dois professores em cada letra) entre as letras A, B, F, G, P e Q que correspondem a [A] quantidade e qualidade das aulas de formação básica; [B] quantidade e qualidade de aulas de engenharia; [F] estrutura dos laboratórios; [G] infra-estrutura (exceto laboratórios); [P] distribuição das disciplinas no curso e [Q] gestão, respectivamente. Em terceiro lugar as letras C e O também apresentaram empate, indicando uma falta de qualidade e quantidade de aulas de ciências de alimentos e uma maior interação com a indústria, respectivamente. Não foram

registradas fragilidades nas letras D, E, H, I, J, K, L e N. Porém, um grande número de docentes sem condições de responder foi significativamente alto, o que pode indicar (1) grande número de docentes atuando há pouco tempo na instituição; (2) professores do DEA com falta de conhecimento do curso; (3) professores de outros cursos, que ministram disciplinas na Engenharia de Alimentos.



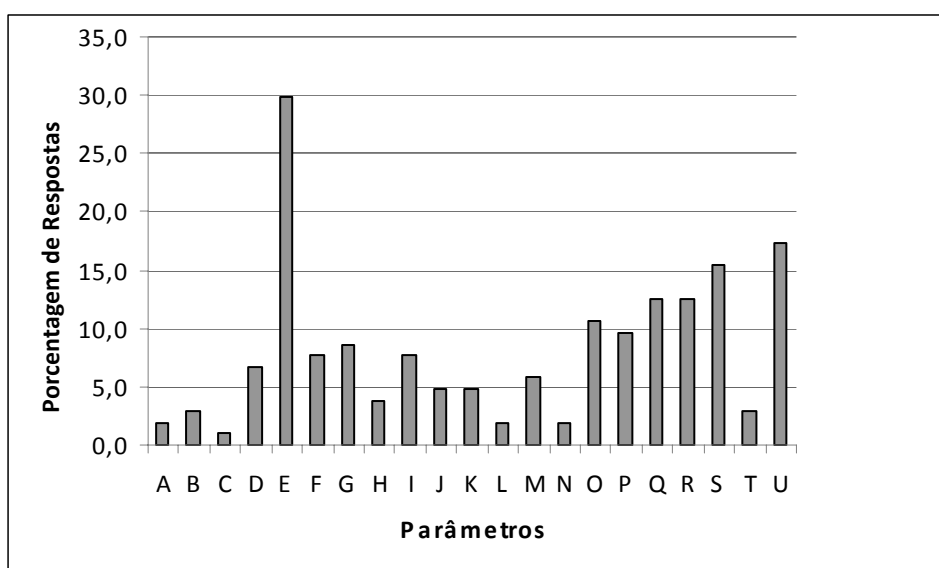
### 3.3.5 - Q5 – Que melhorias podem ser indicadas/sugeridas para melhorar tais fragilidades?

Parâmetros

- A - Adicionar conteúdos em disciplinas de formação básica
- B - Adicionar disciplinas e conteúdos de Engenharia
- C - Adicionar disciplinas e conteúdos de Ciência e Tecnologia
- D - Redistribuição de conteúdos e Carga Horária em disciplinas de Ciência e Tecnologia
- E - Redistribuição das disciplinas do currículo inter-séries
- F - Relação de carga horária entre teoria e prática
- G - Multidisciplinaridade
- H - Interação com a indústria (aplicação, visitas, estágios)
- I - Infra-estrutura (laboratórios)
- J - Infra-estrutura (exceto laboratórios)
- K - Promover atividades de pesquisa e extensão para discentes
- L - Divulgação/interação de resultados de pesquisa e extensão entre os professores do curso
- M - Gestão do curso de graduação
- N - Projeto pedagógico dinâmico
- O - Avaliação continuada dos docentes
- P - Formação continuada dos docentes
- Q - Comprometimento docente
- R - Didática docente
- S - Aumento do quadro docente e funcional
- T - Graduação dos docentes em engenharia de alimentos
- U - Não dispõem de informações

## Discentes

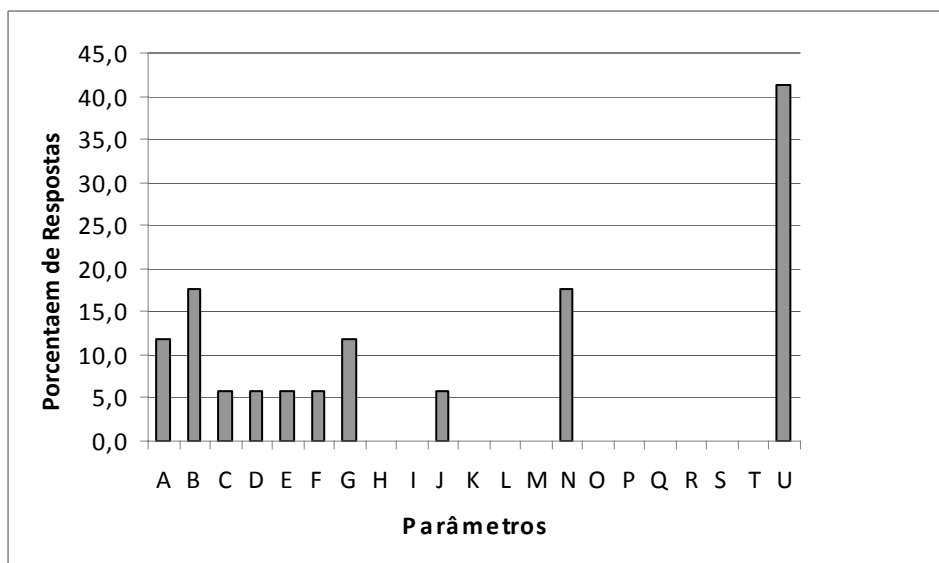
As sugestões dos discentes foram principalmente quanto a redistribuição de disciplinas do curriculum inter-séries, relação de carga horária entre teoria e prática, multidisciplinaridade, ou seja, a reforma curricular é necessária, e o aumento do quadro docente e funcional foi bastante citado. A infraestrutura dos laboratórios e demais dependências também foi considerada. Deve-se tomar cuidado e atenção para a qualidade das aulas ministradas e capacitação do corpo docente, pois foram bastante considerados os itens referentes a avaliação, formação e comprometimento dos docentes, bem como a didática dos professores. Observar em concursos futuros a formação inicial dos docentes, devendo-se ter atenção redobrada para a didática e comprometimento do docente.



## Docentes

Observa-se que a maior porcentagem de respostas dos professores estava relacionada a não ter condições de opinar devido principalmente as alterações de horários e mudanças que ocorrem no início de cada ano substituindo os professores para o atendimento ao curso. Outro fator importante é a consideração para um projeto pedagógico dinâmico, ou seja, precisamos discutir mais o curso para melhorar o aprendizado dos alunos. Ficou bastante clara a necessidade de introduzir conteúdos e/ou disciplinas específicas de engenharia no curso, além de melhorar os conteúdos de disciplinas de formação básica, observando a multidisciplinaridade. Em menor porcentagem foram considerados itens como adicionar conteúdos em ciência e tecnologia; redistribuição de conteúdos e carga horária em disciplinas de ciência e tecnologia, redistribuição das disciplinas do currículos inter-séries; relação de carga horária entre teoria e prática e infra-estrutura (exceto laboratórios).





### 3.4 - Conclusões

#### Discentes

O corpo **discente** indicou que docentes e discentes estão bastante envolvidos em pesquisa e extensão, porém o número deve ser maior. A didática docente deve ser revista e o corpo docente não é suficiente. Observou-se que tanto os docentes quanto os discentes consideraram que há equilíbrio entre aulas práticas e teóricas. No entanto, em relação ao equilíbrio de carga horária entre disciplinas básicas, de engenharia de ciência e de tecnologia de alimentos, os alunos manifestaram a necessidade de ajustes.

Há contradições quanto a infra-estrutura do curso e laboratórios - em alguns momentos os discentes afirmam ser boa e em outros consideram não adequados; e quanto a necessidade de readequação das disciplinas no curso.

A estrutura dos laboratórios é considerada como ponto forte. Os outros tipos de disciplinas, também foram bastante citados, juntamente com a qualidade, comprometimento e quantidade dos professores.

Os principais pontos frágeis observados pelos **discentes** em ordem de importância foram a distribuição das disciplinas no curso; corpo docente qualificado, comprometido e suficiente (insuficiente número de docentes); quantidade e qualidade de aulas de engenharia e gestão.

As sugestões dos discentes foram principalmente quanto a redistribuição de disciplinas do currículo inter-séries, relação de carga horária entre teoria e prática, e o aumento do quadro docente e funcional foi bastante citado. A infra-estrutura dos laboratórios e demais dependências também foi considerada. Deve-se tomar cuidado e atenção para a qualidade das aulas ministradas e capacitação do corpo docente, pois foram bastante considerados os itens referentes a avaliação, formação e comprometimento dos docentes, bem como a didática dos professores.

#### Docentes

Com relação aos objetivos do curso os **docentes** se manifestaram de forma positiva enfatizando quantidade e qualidade de aulas de engenharia, ciência e tecnologia de alimentos e aulas práticas. Os docentes se consideram qualificados, comprometidos e didáticos. O curso proporciona boa interação com a indústria, mas

há necessidade de melhor gestão do curso, principalmente com relação a distribuição das disciplinas.

Quanto a infra estrutura do curso e dos laboratórios os docentes acreditam que os laboratórios atendem as necessidades, mas a infraestrutura necessita de melhorias.

Observou-se que os docentes consideraram que há equilíbrio entre aulas práticas e teóricas e equilíbrio de carga horária entre disciplinas básicas, de engenharia, de ciência e de tecnologia de alimentos.

Os docentes apontaram os principais pontos frágeis do curso de Engenharia de Alimentos: corpo docente comprometido, qualificado e suficiente, sendo que neste item o que pesou foi o número de docentes ser insuficiente. Em segundo lugar houve empate para os parâmetros quantidade e qualidade das aulas de formação básica; quantidade e qualidade de aulas de engenharia; estrutura dos laboratórios; infraestrutura (exceto laboratórios); distribuição das disciplinas no curso e gestão, respectivamente. Em terceiro lugar foram citadas a falta de qualidade e quantidade de aulas de ciência de alimentos e uma maior interação com a indústria.

Discentes e docentes concordaram que o principal ponto forte do curso são as disciplinas de tecnologia de alimentos, e com relação a interação do curso com indústrias (aplicação, visitas e estágios) discentes e docentes consideraram inadequada.

Fazendo uma analogia entre o resultado das questões fechadas e abertas pode-se dizer que em alguns pontos houve coerência entre as respostas, porém com algumas contradições entre opiniões de docentes e discentes. Fragilidades apontadas nas questões fechadas foram também reportadas nas questões abertas. De forma geral pode-se dizer que o curso de Engenharia de Alimentos da UEPG apresentou um bom desempenho apesar de necessidade de ajustes.

A partir dos resultados obtidos ficou clara a necessidade de se ter um projeto pedagógico dinâmico, ou seja, é necessário discutir frequentemente o curso para melhorar o aprendizado dos alunos. Há necessidade de introduzir conteúdos e/ou disciplinas específicas de engenharia no curso, além de melhorar os conteúdos de disciplinas de formação básica, observando a multidisciplinaridade. Em menor porcentagem foram considerados itens como adicionar conteúdos em ciência e tecnologia; redistribuição de conteúdos e carga horária em disciplinas de ciência e tecnologia, redistribuição das disciplinas do currículo inter-séries; relação de carga horária entre teoria e prática e infra-estrutura (exceto laboratórios).

Dentre a avaliação das questões abertas pode-se definir algumas ações para melhorar o curso, estando relacionadas com relação à readequação curricular; proposta de cursos de didática e motivação para os professores, incentivando a alternância nos procedimentos metodológicos utilizados em sala de aula e divulgar ações do colegiado.

O processo de avaliação permitiu visualizar problemas de fácil correção, muitas vezes resolvidos por pequenas atitudes tanto do corpo discente quanto docente. Alguns pontos podem ser rapidamente readequados enquanto outros não dependem diretamente da coordenação como falta de espaços físicos e corpo docente insuficiente.

A avaliação do curso é de extrema importância para entender e compreender o processo dinâmico que é um curso de graduação em função das necessidades de adequação com relação às mudanças que o mercado de trabalho impõe pelas inovações tecnológicas constantes. A visão que os alunos e professores têm do curso são indispensáveis para proporcionar celebração, ajustes e mudanças nas questões pertinentes, e principalmente para se ter conhecimento das questões insatisfatórias e

que precisam ser rapidamente reformuladas, que somente com o processo de avaliação é possível ser visualizado. Dessa maneira, o processo de avaliação foi muito válido para saber o perfil do curso que o corpo docente ministra.

### **III – Considerações Finais**

O processo de autoavaliação institucional dos cursos de graduação na UEPG revelou-se desafiador e fascinante desde o início, dada a concepção avaliativa que escolhemos para desenvolvê-lo. Buscou-se não reduzir a avaliação a simples coleta, organização e análise de informações desarticuladas e desvinculadas de suas reais determinações no contexto institucional.

Nossa disposição não foi medir ou classificar os pontos fortes e fracos diagnosticados nos cursos de graduação, pelo contrário, nos propusemos, enquanto Comissão Própria de Avaliação, a fazer uma avaliação respeitando a identidade e singularidade de cada curso, tomando como balizamento uma concepção de avaliação processual, formativa e geradora de reflexões sobre a organização acadêmico/pedagógica deles.

Desencadear institucionalmente a avaliação interna dos cursos de graduação nos remeteu aos projetos pedagógicos, aos seus objetivos, ao perfil do profissional que se deseja formar, aos currículos propostos para subsidiar a elaboração dos instrumentos de coleta de dados e da criação de um sistema informatizado para realizá-la.

A sensibilização e mobilização dos gestores universitários, coordenadores e membros dos colegiados de curso, docentes e acadêmicos, nos permitiu ir galgando etapas, construir uma relação de parcerias e de gestão colegiada, vencendo as resistências, ora silenciosas ou aparentemente negadas. Foi necessário um verdadeiro exercício para compreensão da diversidade de cada um dos cursos de graduação a fim de fortalecer, e não esmorecer, o processo de autoavaliação desencadeado.

Uniformizar, desconsiderando os contextos de cada curso e dos sujeitos a eles afetos - gestores, docentes e acadêmicos - poderia gerar uma fragilidade nos grupos envolvidos, os quais poderiam se perceber incapazes de discutir, de pensar junto, ou até tornar inócuos os resultados alcançados. Trabalho dessa natureza nos mostrou a importância de se ir negociando as etapas, respeitando a história, os ritmos e tempos de cada colegiado de curso, fazendo concessões em aspectos não nucleares, num verdadeiro esforço coletivo de construir uma avaliação participativa, negociada e relevante para os que dela participaram.

Nesse sentido, o processo de avaliação dos cursos foi rico de significados, dada à pluralidade de perspectivas e concepções dos sujeitos participantes, que lhe conferiram mais validade e riqueza.

Destaca-se, ainda, a necessidade de comprometimento com a avaliação e responsabilidade pelas ações de melhoramento que ela sugere, porque ela não se encerra na conclusão deste relatório. Na verdade, constata-se aqui o início do processo avaliativo. Comunicar e discutir os resultados, produzir mudanças e inovações nos currículos, nas metodologias de ensino, no processo ensino-aprendizagem, nos conceitos e práticas de formação profissional, na organização e gestão acadêmica é o que confere legitimidade e credibilidade à avaliação institucional, na perspectiva que nos propusemos.