

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA

CAMPUS DE ARIQUEMES

CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS



RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

2019

APRESENTAÇÃO

O NDE (Núcleo Docente Estruturante) do Curso de Engenharia de Alimentos da Fundação Universidade Federal de Rondônia - UNIR, por meio de seus membros, designou a aplicação de um questionário para compor documentos sobre o acompanhamento de egressos do curso, que tem por objetivo principal verificar a inserção de seus ex-alunos no mercado de trabalho e avaliar o perfil dos profissionais formados pelo DENGEA. Para tanto, realizou-se uma pesquisa *on line*, encaminhada via e-mail aos egressos do curso, que foi realizada entre os dias 31/07/2019 à 20/08/2019, por meio de um questionário semiaberto, composto por questões fechadas de resposta única, questões de múltipla resposta e questões abertas, por meio da ferramenta Google Docs. Os participantes eram egressos dos anos de 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019. A distribuição dos questionários aos respondentes e a divulgação da aplicação foram feitas pela Docente do curso Profa. Dra. Gisele Teixeira de Souza Sora, vice-coordenadora do NDE. A DTI (Diretoria de tecnologia da informação) da UNIR forneceu as listagens de respondentes aptos com as informações necessárias para a sensibilização dos participantes. O questionário era composto por 22 perguntas, divididas em 4 dimensões, sendo: informações pessoais, acadêmicas, profissionais e de satisfação com o curso. Acredita-se que a realização desta aplicação foi uma maneira prática e eficiente de buscar informações importantes para o planejamento e gestão de nosso curso de graduação. Informações sobre nossos Egressos encontram-se na página do curso link: <http://www.engalimentos.unir.br/pagina/exibir/10455>, as quais são atualizadas anualmente.

PERFIL DO PROFISSIONAL EGRESSO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Segundo o Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos, ofertado pela UNIR, o perfil do profissional egresso deve ser:

De acordo com as Diretrizes Curriculares (Resolução CNE/CES 11/2002) o Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos permite a formação de um Engenheiro de Alimentos que terá conhecimentos requeridos para exercer as seguintes competências e habilidades gerais:

- ✓ aplicar conhecimentos matemáticos, científicos, tecnológicos e instrumentais à engenharia;
- ✓ projetar e conduzir experimentos e interpretar resultados;
- ✓ conceber, projetar e analisar sistemas, produtos e processos;
- ✓ planejar, supervisionar, elaborar e coordenar projetos e serviços de engenharia;
- ✓ identificar, formular e resolver problemas de engenharia;
- ✓ desenvolver e/ou utilizar novas ferramentas e técnicas;
- ✓ supervisionar a operação e a manutenção de sistemas;
- ✓ avaliar criticamente a operação e a manutenção de sistemas;
- ✓ comunicar-se eficientemente nas formas escrita, oral e gráfica;
- ✓ atuar em equipes multidisciplinares;
- ✓ compreender e aplicar a ética e responsabilidade profissional;
- ✓ avaliar o impacto das atividades da engenharia no contexto social e ambiental;
- ✓ avaliar a viabilidade econômica de projetos de engenharia;
- ✓ assumir a postura de permanente busca de atualização profissional.

RESULTADOS DA PESQUISA

INFORMAÇÕES PESSOAIS

Gráfico 1. Seu estado civil é?

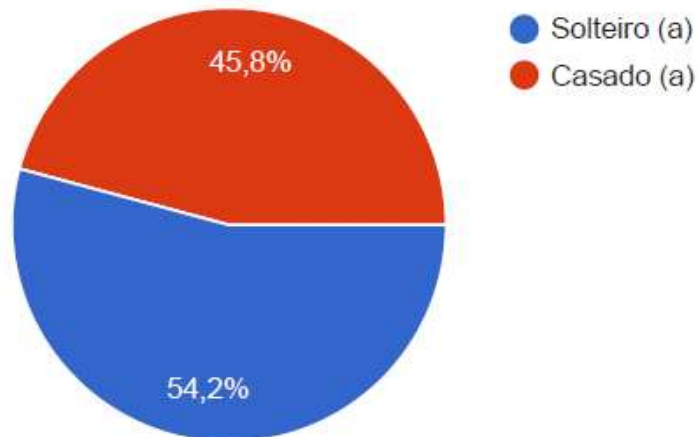
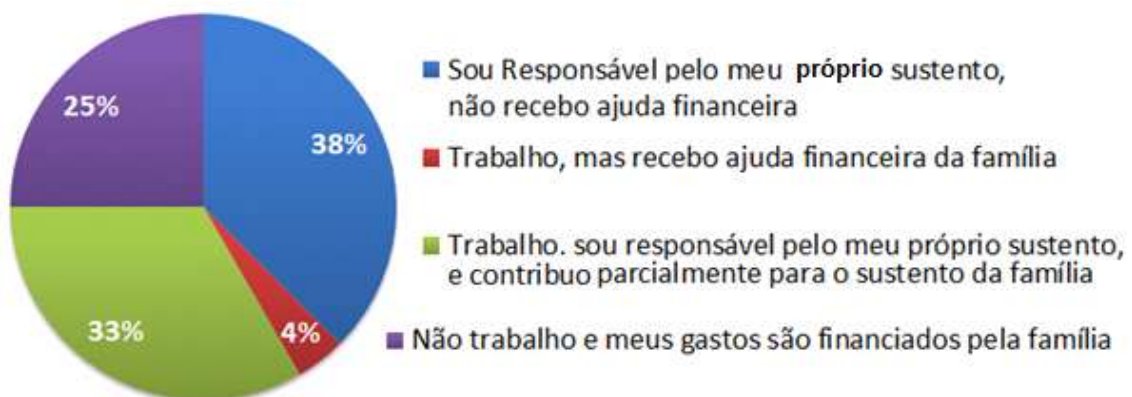


Tabela 1. O ano de conclusão no curso de graduação na Engenharia de Alimentos – UNIR foi?

ANO	%
2015	45,8%
2016	12,5%
2017	4,2%
2018	4,2%
2019	33,3%

Gráfico2. Qual a sua participação na vida econômica da família?



INFORMAÇÕES ACADÊMICAS

Gráfico 3. O tempo que você integralizou o curso foi?

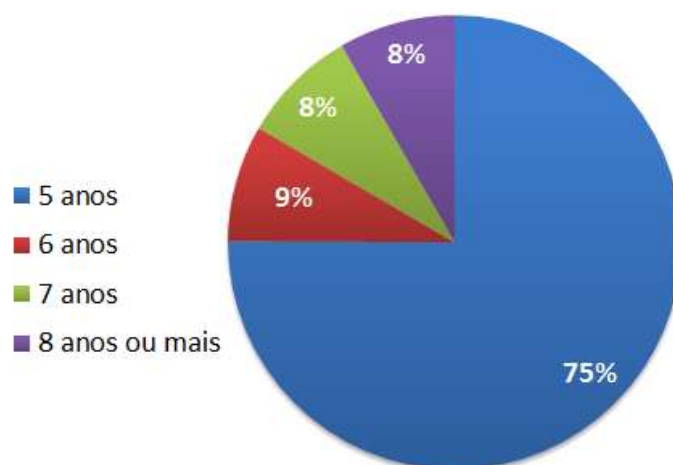


Gráfico 4. Tem participado de eventos científicos na sua área profissional?

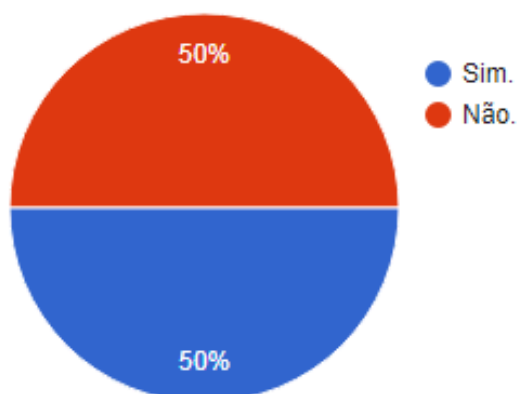


Gráfico 5. Participa de algum conselho profissional (CREA, CRq, etc.) e/ou grupo de pesquisa?

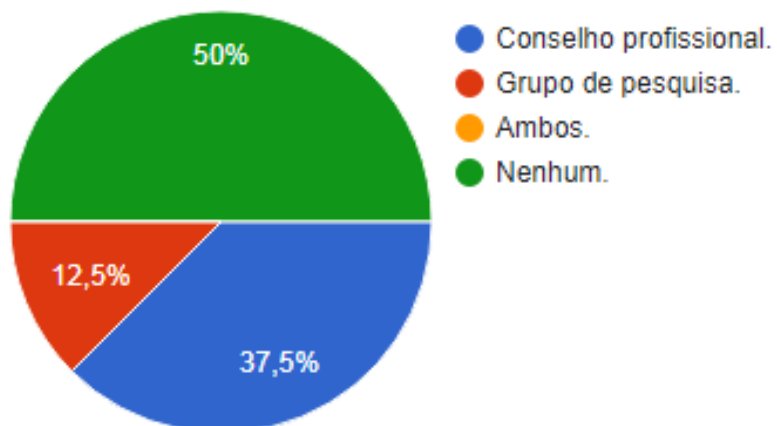


Gráfico 6. Recebeu alguma forma de menção ou premiação nos últimos três anos?

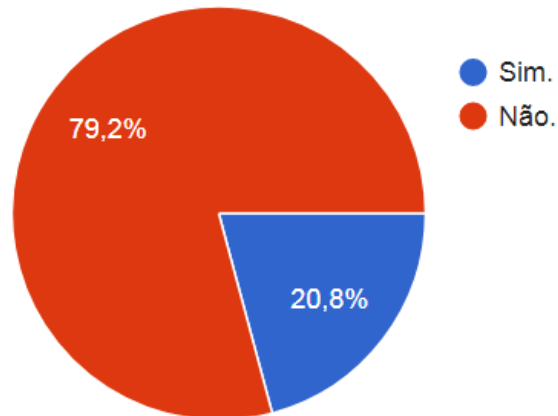


Gráfico 7. Você indicaria a UNIR para familiares e/ou amigos para graduação e/ou pós-graduação?

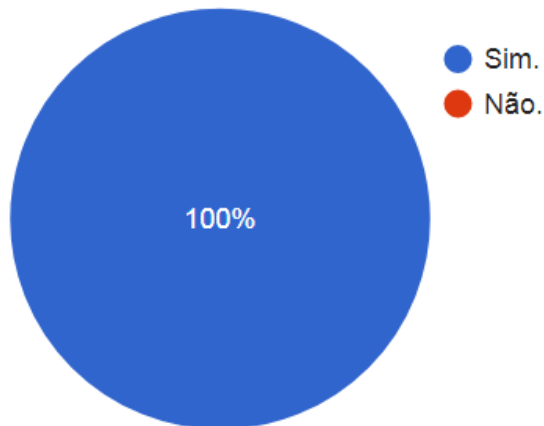


Gráfico 8. Você gostaria de receber informações sobre a Engenharia de Alimentos UNIR?

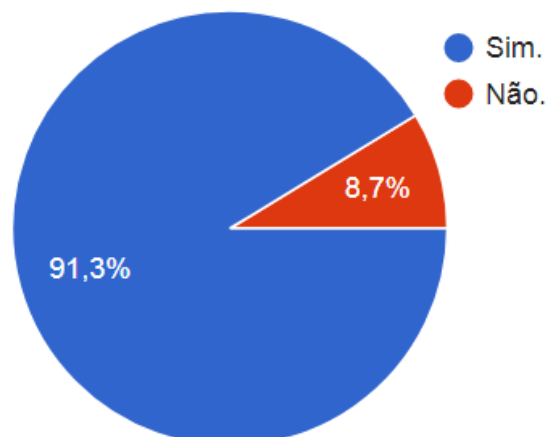
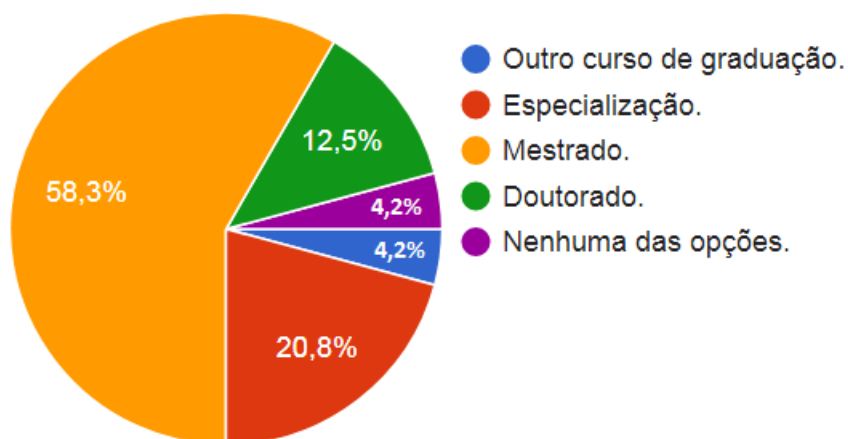


Gráfico 9. Se você pretende continuar estudando, pretende cursar...



INFORMAÇÕES PROFISSIONAIS

Gráfico 10. Durante o curso, você já estava trabalhando?

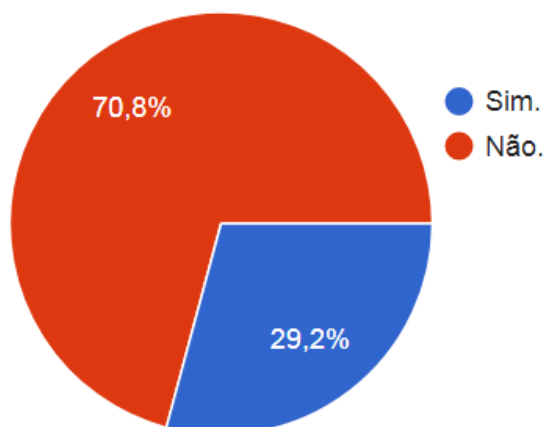


Gráfico 11. Você encontrou dificuldades de contratação em sua área de formação?

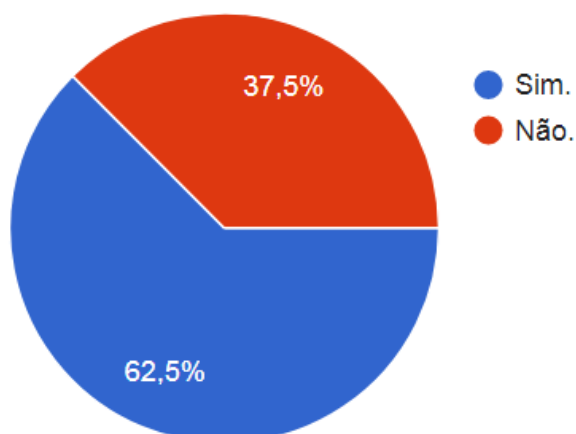


Gráfico 12. Quanto ao mercado de trabalho, você acredita que o seu curso lhe proporcionou uma qualificação?

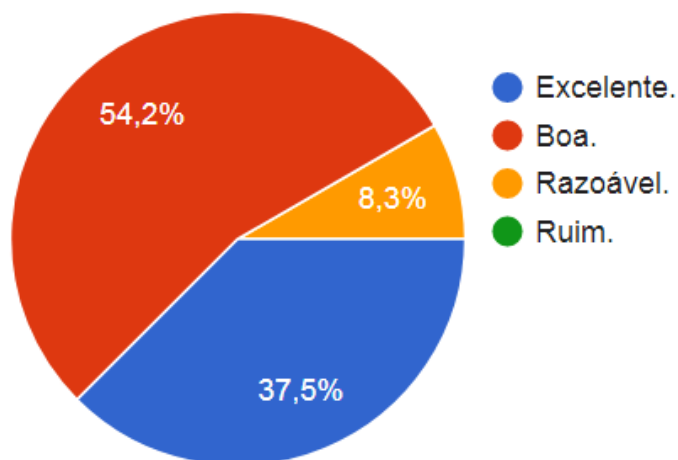


Gráfico 13. Como está o mercado de trabalho para o Engenheiro de Alimentos?

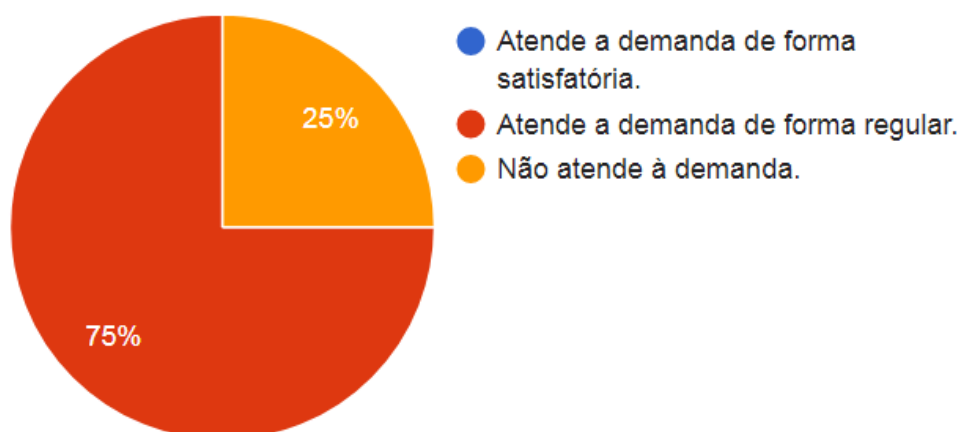
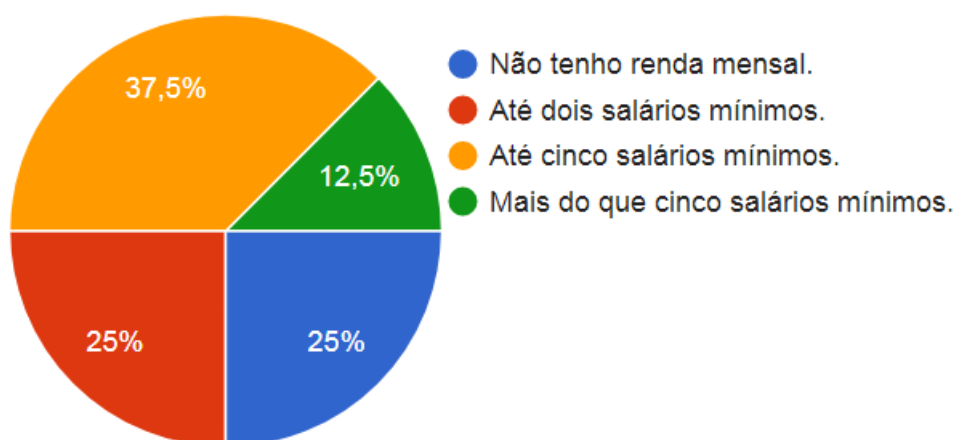


Gráfico 14. A sua faixa salarial atualmente corresponde?



Aos respondentes foi questionado, se caso estivesse trabalhando em sua área de formação, quais os aspectos do curso Engenharia de Alimentos, não foram adequados às exigências e desafios do trabalho. As principais respostas adquiridas são:

- a) Mais conteúdo prático/práticas laboratoriais;
- b) Maior contato com a carreira profissional por meio de convênios e estágios;

No Projeto Pedagógico de Curso (PPC) da Engenharia de Alimentos de 2019, observa-se que nas disciplinas profissionalizantes e específicas, o aluno estudará os princípios teóricos das principais áreas da Engenharia de Alimentos e os aplicará sempre que possível em aulas práticas, pois a grande parte dessas disciplinas conta com carga horária de práticas a serem cumpridas pelo docente responsável, o que já deve constar em seu plano de curso.

Quanto ao maior contato com a carreira profissional, o PPC 2019 contempla a execução de Estágio Extracurricular, o qual será desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória, por meio das atividades complementares.

Ainda no ano de 2019, iniciou-se um projeto do Departamento de Engenharia de Alimentos de proporcionar, uma vez por ano, uma semana de visitas técnicas, durante essa semana as aulas são contabilizadas por meio de visitas, em várias indústrias da região, as quais os alunos vivenciam diversos processos na área de alimentos, além de demais visitas técnicas impulsionadas por professores em disciplinas específicas.

INFORMAÇÕES SOBRE A SATISFAÇÃO COM O CURSO E COM A INSTITUIÇÃO

Gráfico 15. O curso de Engenharia de Alimentos te propiciou base de conhecimento para o acompanhamento tecnológico de sua área?

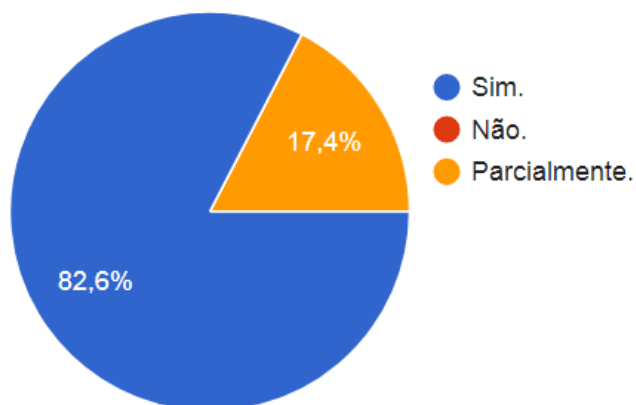


Gráfico 16. Você está satisfeito com a sua opção profissional?

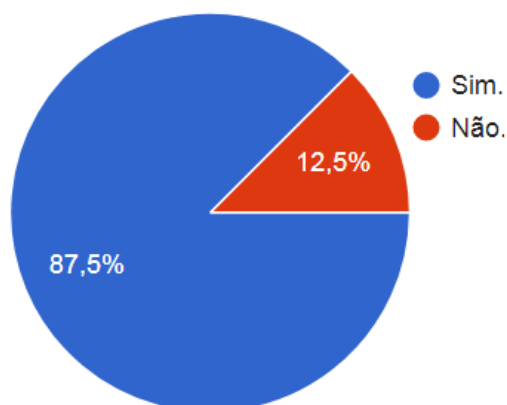


Gráfico 17: O curso de Engenharia de Alimentos que você concluiu na UNIR lhe proporcionou?

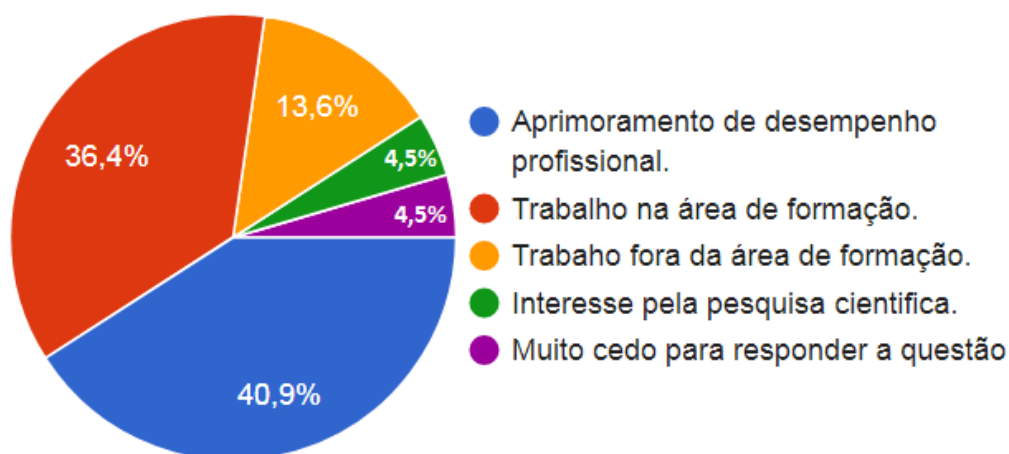


Gráfico 18. Por que você escolheu a UNIR?

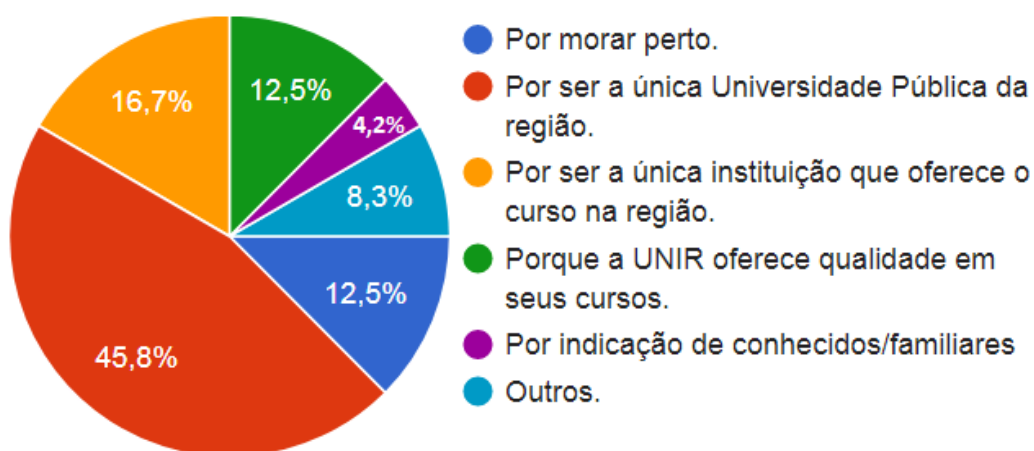
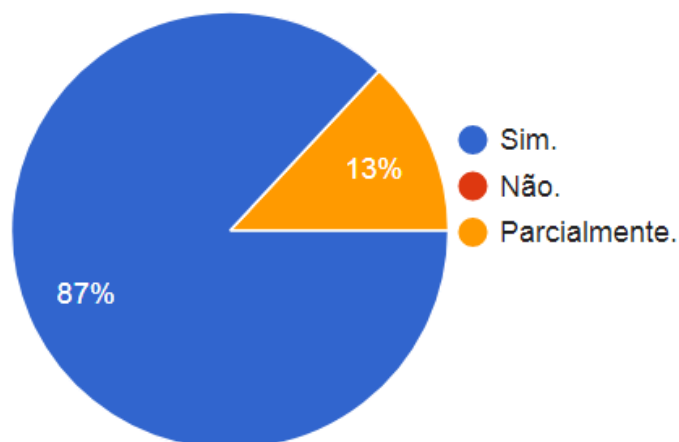


Gráfico 19. Cursar Engenharia de Alimentos na UNIR foi importante para sua vida profissional?



Para encerrar a pesquisa questionou-se aos egressos qual a satisfação com a UNIR, especialmente com o Curso de Engenharia de Alimentos e se foram bons os anos de estudos na instituição.

A maioria dos respondentes afirmou ter boa satisfação em relação ao curso e à Universidade. Algumas respostas destacaram as dificuldades ocorridas na implementação do curso, especialmente pela falta de professores e estrutura física, em especial de laboratório. A maioria das respostas destaca a qualidade do corpo docente do curso como essencial em sua formação. Abaixo estão relacionadas algumas das respostas obtidas:

- a) Satisfação é boa, o curso e os professores foram capazes de transmitir os conhecimentos úteis e necessários para buscar aprimoramento profissional e boas oportunidades. A estrutura física de laboratórios e da própria universidade poderia ter sido melhor. Mas foi o suficiente.
- b) Estou satisfeito com a forma como o curso me ensinou a pensar na hora de solucionar problemas. Por ser uma engenharia, hoje encaro problemas referentes à profissão e à vida de uma forma mais dinâmica - considerando todas as probabilidades possíveis de resultados. Os anos que passei na graduação expandiram minha mente e capacidade de raciocínio.
- c) Muito satisfeita especialmente no que se refere ao comprometimento dos professores.
- d) Foi satisfatório, sim foram ótimos, enfrentamos algumas dificuldades por falta de recursos, mas não nos impediu de aprender e alcançar nossos objetivos.

- e) Foram os anos mais difíceis, porém mais satisfatório já por mim vividos. As dificuldades me fizeram ter coragem de encarar os desafios e não desanimar.
- f) Muitos profissionais responsáveis que passam o conhecimento da melhor forma possível. Apesar de alguns inconvenientes que aconteceram ainda Índico o curso e a instituição.

CONSIDERAÇÕES

Nesse primeiro relatório de acompanhamento de egressos realizado com alunos formados em 10 anos do Curso Engenharia de Alimentos, por meio da pesquisa realizada, pode-se observar que a graduação foi satisfatória para a maioria dos respondentes, e boa parte dos formados estão atuando em sua área de formação. Obtivemos respostas qualificadas, pois estas advêm de pessoas que viveram rotineiramente, por um período considerável, a realidade educacional de nossa instituição. Por meio de alguns questionamentos pode-se notar a dificuldade passadas por alguns alunos na implementação do curso, as quais, em sua maioria, foram sanadas com a contratação de novos docentes, implementação de novo PPC com aumento de carga horária e execução de aulas práticas e também melhora na estrutura física do Campus. Esta pesquisa permitiu uma aproximação dos egressos, novamente, ao ambiente universitário, e aprimorar o diálogo “universidade-comunidade”. O relatório transparece a inserção de nossos egressos no mercado de trabalho, atuação profissional, continuidade na vida acadêmica, além de, principalmente, proporcionar ao Curso Engenharia de Alimentos uma análise e reflexão da qualidade da formação dos nossos alunos. O resultado obtido nessa aplicação será avaliado em NDE, uma vez que a riqueza das informações pode contribuir para o desenvolvimento do curso. Pretende-se realizar essa pesquisa para obtenção de dados e novo relatório a cada cinco anos.