

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

JANAINA PEREIRA DOS SANTOS

**CARACTERIZAÇÃO DOS EGRESSOS DO CURSO DE TECNOLOGIA
EM ALIMENTOS DA UTFPR CAMPUS LONDRINA: FORMAÇÃO
PROFISSIONAL, SATISFAÇÃO E SITUAÇÃO EMPREGATÍCIA**

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

LONDRINA
2014

JANAINA PEREIRA DOS SANTOS

**CARACTERIZAÇÃO DOS EGRESSOS DO CURSO DE TECNOLOGIA
EM ALIMENTOS DA UTFPR CAMPUS LONDRINA: FORMAÇÃO
PROFISSIONAL, SATISFAÇÃO E SITUAÇÃO EMPREGATÍCIA**

Trabalho de Conclusão de Curso de graduação, apresentado à disciplina Trabalho de Conclusão de Curso 2 do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, campus Londrina, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos.

Orientador: Prof. Dra. Ana Flávia de Oliveira
Coorientador: Prof. Dr. Marcos J. G. Rambalducci

LONDRINA
2014

TERMO DE APROVAÇÃO

CARACTERIZAÇÃO DOS EGRESSOS DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS DA UTFPR CAMPUS LONDRINA: FORMAÇÃO PROFISSIONAL, SATISFAÇÃO E SITUAÇÃO EMPREGATÍCIA

JANAINA PEREIRA DOS SANTOS

Este(a) Trabalho de Conclusão de Curso foi apresentado(a) 05 de agosto de 2014, como requisito parcial para a obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos. A candidata foi arguida pela Banca Examinadora composta pelos professores abaixo assinados. Após deliberação, a Banca Examinadora considerou o trabalho aprovado.

Profa. Dra. Ana Flávia de Oliveira
Prof.(a) Orientador(a)

Profa Dra. Isabel Craveiro Moreira
Membro 1

Prof. Dr. Marcos Jerônimo G. Rambalducci
Membro 2

*Dedico este trabalho a Deus, minha
família e meus amigos.*

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por mais essa conquista, por ter me dado saúde e força e ter me capacitado nessa trajetória.

Agradeço aos meus pais e aos meus irmãos que, com muito amor e incentivo, apoiaram-me para que eu chegasse até esta etapa da minha vida.

Agradeço a minha orientadora Dra. Ana Flávia de Oliveira, pela orientação, por toda atenção e carinho, pelas suas correções e incentivos para a realização deste trabalho.

Agradeço ao meu coorientador, Dr. Marcos J. G. Rambalducci por todas as dicas.

Agradeço aos funcionários da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, pela colaboração.

Agradeço a todos os professores pela dedicação e ensinamentos transmitidos.

Agradeço as minhas amigas Luciana Bonezi, Joice Ferreira e Gracieli dos Santos pelo companheirismo durante o curso. Em especial agradeço as minhas amigas Silane Leal e Danielle Alves, por toda ajuda, amizade, carinho e incentivos.

Agradeço a minha amiga Nágila Roberta, pela alegria e confiança.

Agradeço a todos da minha célula pelas orações e apoio.

E a todos que, direta ou indiretamente, contribuiu para realização do presente trabalho e fizeram parte da minha formação, muito obrigada.

“O conhecimento nos faz responsáveis”.
(Ernesto Guevara de la Serna)

RESUMO

SANTOS, Janaina P. **Caracterização dos egressos do curso de Tecnologia em Alimentos da UTFPR campus Londrina: formação profissional, satisfação e situação empregatícia.** 2014. 49f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Londrina, 2014.

Os cursos superiores de tecnologia tem sido alvo de algumas polêmicas por ser de curta duração, por outro lado, uma das preocupações dos egressos dos cursos de graduação é a inserção no mercado de trabalho, pois uma das características atuais do mesmo são as rápidas modificações. O tecnólogo em alimentos é o profissional formado em curso superior de tecnologia em alimentos, que visa o beneficiamento e industrialização de alimentos. É interessante que as instituições de ensino tenham um retorno quanto à atuação profissional dos seus alunos formandos. Dessa forma, este trabalho teve como objetivo caracterizar os egressos do curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná campus Londrina. Foi aplicado um questionário semiestruturado com questões relacionadas às características gerais dos egressos, avaliação da formação recebida, situação profissional e a descrição dos egressos que não estão atuando na área de formação. De 2009, primeira formatura, até o segundo semestre de 2013 o curso formou 127 alunos, dos quais 100 participaram desta pesquisa. A predominância da idade no ingresso do curso situou-se na faixa entre 20 e 25 anos e o gênero mais frequente no curso foi o feminino. A maioria dos alunos não se formou no tempo proposto do curso, ou seja, seis semestres. A metade dos egressos possui uma pós-graduação e a mesma proporção sente-se satisfeitos com o curso realizado. A formação profissional, teórica e obtenção do diploma foram os principais atributos que o curso proporcionou. As principais atividades exercidas pelos egressos que atuam na área de alimentos são projetos e pesquisas, análises laboratoriais e a gestão da qualidade. Os que estão no mercado de trabalho na área de alimentos trabalham 40 horas semanais ou mais, com salários que variam de R\$1000 até R\$ 2000 reais. Porém, um total de 46% dos egressos está fora do mercado de trabalho, por não terem encontrado emprego na área e pelos salários não serem satisfatórios. Mais da metade dos formados defendem a necessidade de mudanças na grade curricular. Apesar da preferência pela área ter sido o motivo de maior percentual na qual determinou a escolha do curso, o fato de a universidade ser pública e a facilidade de ingresso é o que tem influenciando na busca por essa graduação. Quanto às sugestões abertas aos participantes, levantou-se a baixa demanda do mercado por profissionais da área na região e o desconhecimento e desvalorização da profissão por parte das empresas, em consonância com outras pesquisas. Apesar de o curso ser reconhecido pelos indicadores do MEC como de alta qualidade, sugere-se que seja revisado continuamente, para que sua oferta esteja em sintonia com a realidade profissional.

Palavras-chave: Cursos superiores. Tecnologia em Alimentos. Atuação profissional. Egressos.

ABSTRACT

Santos, Janaina P. **Characterization of graduates of course in food technology of campus UTFPR Londrina:** Vocational training, and satisfaction employment situation. 2014. 49f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) - Federal Technology University - Parana. Londrina, 2014.

The upper courses of technology has been the subject of some controversy for being short. On the other hand, one of the concerns of graduates of undergraduate programs is the inclusion in the labor market because of the current characteristics of the labor market are the rapid changes. The food technologist is the professional degree in higher education in food technology, aimed at processing and manufacturing of food. Thus, it is interesting that educational institutions have a return on the professional performance of its graduate's students. This study aimed to characterize the graduates of the course in Food Technology, Federal Technological University of Paraná campus Londrina. A semi structured questionnaire related to the general characteristics of the veteran issues, evaluation of training received, employment status and description of graduates who are not working in the area of training was applied. 2009, first graduation, until the second half of 2013, the course graduated 127 students, of whom 100 participated in this research. The predominance of age at entry of the course was situated in the range between 20 and 25 years and the most common genre in the course was the female. Most students did not graduate in the proposed travel time, six semesters. Half of the graduates have a postgraduate degree and the same proportion feels satisfied with the progress made. The professional, theoretical and the diploma were the main attributes that the course provided. The main activities performed by the students working in the area of food are projects and research, laboratory analysis and quality management. Those in the labor market in the area of food work 40 hours per week or more, with salaries ranging from £ 1000 to R \$ 2,000 dollars. However, a total of 46% of graduates are out of the labor market, because they have found employment in the area and the wages are not satisfactory. More than half of the graduates advocate the need for changes in the curriculum. Despite the preference for the area was the reason for the higher percentage which determined the choice of course, the fact that the university is public and the ease of entry is what is influencing the search for that graduation. Open to suggestions as to participants, raised the low market demand for professionals in the region and the ignorance and devaluation of the profession by businesses, in line with other research. Although the course is recognized by the MEC as indicators of high quality, it is suggested that is continually revised, so that your offer is in line with the professional reality.

Keywords: higher education courses. Food Technology. Professional development. Graduates.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Fatores que determinaram a escolha do curso pelos egressos	29
---	----

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Tempo que os egressos levaram para concluir o curso	22
Tabela 2 - Distribuição dos egressos que em pós-graduação	23
Tabela 3 - Situação empregatícia dos egressos	25
Tabela 4 - Faixa salarial dos pesquisados que atuam na área de alimentos	26
Tabela 5 - Motivos que levaram os egressos não atuarem como tecnólogos em alimentos	27
Tabela 6 - Relação de alunos ingressante e desistentes	30

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Trajetória da escola de aprendizes à universidade tecnológica federal do paraná - Linha do tempo	13
Quadro 2 - Atividades exercidas pelos egressos que atuam na área de alimentos ..	26

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	4
2 OBJETIVOS	6
2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
3 TECNOLOGIA EM ALIMENTOS: DA FORMAÇÃO A ATUAÇÃO PROFISSIONAL	7
3.1 CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA	7
3.1.1 Histórico dos Cursos Superiores de Tecnologia.....	8
3.2 TRANSFORMAÇÃO DO CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO PARANÁ (CEFET – PR) EM UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ.....	12
3.3 TECNOLOGIA EM ALIMENTOS	14
3.4 AVALIAÇÃO DE EGRESSOS DE CURSOS UNIVERSITÁRIOS.....	15
4 MATERIAIS E MÉTODOS	19
4.1 OBJETO DE ESTUDO	19
4.2 MÉTODOS	19
4.2.1 Levantamento dos dados dos egressos	19
4.2.2. Aplicação de questionário	20
4.3 TRATAMENTO DOS DADOS.....	20
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	21
5.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS EGRESSOS ENVOLVIDOS NA PESQUISA	21
5.2 AVALIAÇÃO DA FORMAÇÃO RECEBIDA	24
5.3 SITUAÇÃO PROFISSIONAL	25
5.4 DESCRIÇÃO DOS EGRESSOS FORA DA AREA DE FORMAÇÃO	27
6 CONCLUSÃO	32
REFERÊNCIAS	33
APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO	38
APÊNDICE B – PERGUNTA REALIZADA AOS EGRESSOS POR TELEFONE	42

1 INTRODUÇÃO

Os cursos superiores de tecnologia têm como objetivo formar profissionais aptos a desenvolver atividades de base tecnológica e capazes de adaptar tecnologias envolvendo o ser humano, o ambiente e a sociedade. A origem destes foi acompanhada de muitos conflitos.

O mercado está cada vez mais dinâmico, passando por processos de especialização das profissões e de diversificação das áreas. Embora polêmico, a oferta destes cursos de curta duração, mas de elevado nível tecnológico em universidades federais, tem proporcionado aos estudantes aplicação prática do conhecimento científico.

A área de alimentos é vasta e é crescente a demanda de profissionais que trabalhe na indústria desenvolvendo novos produtos, processos e análises, dessa forma, o tecnólogo em alimentos, profissional formado para planejar e gerenciar procedimentos relacionados à industrialização de alimentos, seja em laboratórios ou na própria linha de processamento, pode colaborar neste quadro.

A Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) em Londrina tem seu curso de Tecnologia em Alimentos desde fevereiro de 2007, sendo reconhecido em 2011 pelo Ministério da Educação (MEC) com conceito máximo (cinco). A primeira turma se formou no segundo semestre de 2009 e até 2013 foram 127 formandos. No entanto, até o momento, não houve avaliação concreta da atuação destes profissionais para o conhecimento da realidade desse curso e da qualidade do ensino da universidade para o mercado profissional.

Para verificar sua eficiência, é importante que as universidades busquem um retorno quanto à qualidade do seu ensino. Uma das propostas mais utilizadas é a avaliação dos egressos, na qual possibilita alterações para melhoria de todo o planejamento curricular.

Sabe-se que a maioria dos egressos de graduação enfrentam dificuldades de ingressar no mercado de trabalho, pois este exige do profissional mais do que conhecimento adquirido durante o curso (GAMBARDELLA; FERREIRA; FRUTUOSO, 2000).

Não há uma pesquisa nacional que responda sobre a empregabilidade dos tecnólogos em alimentos. Portanto, como será a inserção do egresso desses cursos no mercado? Será que a formação curricular está em sintonia com o mercado de trabalho? Será que as empresas valorizam esses cursos e recebem os profissionais que acabam de se formar?

A realização de uma pesquisa mais aprofundada dos egressos e do curso poderá tornar-se uma ferramenta útil para se conhecer e avaliar o ensino proposto, valorizando seus pontos fortes e revendo suas falhas. Sendo assim, este trabalho buscou caracterizar o egresso do curso de Tecnologia em Alimentos da UTFPR campus Londrina.

2 OBJETIVOS

Caracterizar os egressos formados do curso de Tecnologia em Alimentos da UTFPR campus Londrina, quanto à sua formação profissional, satisfação com a formação recebida e situação empregatícia.

2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Levantar características gerais dos egressos;
- Pesquisar a contribuição do curso para a formação destes profissionais;
- Analisar se houve formação complementar;
- Verificar se os egressos estão trabalhando na área de formação;
- Apurar salários e carreira.

3 TECNOLOGIA EM ALIMENTOS: DA FORMAÇÃO A ATUAÇÃO PROFISSIONAL

O tecnólogo em alimentos é o profissional formado em curso superior de tecnologia em alimentos, que visa o beneficiamento e a industrialização de alimentos. De acordo com o Ministério da Educação (MEC), há um mercado promissor para o tecnólogo em alimentos nas indústrias alimentícias de produtos agroindustriais; indústrias de aproveitamento de resíduos; empresas do ramo alimentício; empresas de consultoria; instituições de pesquisas científicas e tecnológicas; instituições de inspeções sanitárias e laboratórios de análises de alimentos (MEC, 2013).

3.1 CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA

De acordo com o Decreto nº 2.208, de 17 de abril de 1997, que regulamenta o art.39 da Lei de Diretrizes e Bases, a educação profissional compreende os níveis básico, técnico e tecnológico, sendo esse último correspondente a cursos de nível superior na área tecnológica, destinados aos egressos do ensino médio e técnico (CHRISTOPHE, 2005). Conforme a legislação educacional brasileira torna-se Tecnólogo quando se obtém um diploma de um curso superior de tecnologia.

Segundo Gomes e Oliveira (2006) os cursos tecnológicos devem ser adaptáveis, de forma que permitam sua criação e extinção à medida que as condições regionais de trabalho o exijam, apresentando interdisciplinaridade com outras áreas do saber, possibilitando o retorno contínuo do trabalhador para requalificação. A proposta do Ministério da Educação (MEC) apresenta os Cursos Superiores de Tecnologia como uma das principais respostas às necessidades e demandas da sociedade brasileira, uma vez que o progresso tecnológico vem causando alterações nos modos de produção, na sua qualificação e na distribuição da força de trabalho.

As características desses cursos são semelhantes quando citadas por alguns autores como “cursos superiores de curta duração” com currículos flexíveis, conteúdos mais aplicáveis às necessidades produtivas, bem como realizados em

tempo menor que o exigido para os cursos universitários correntes (MACHADO, 2008), ou seja, uma formação em nível superior menos abrangente do que alguns bacharelados, ministrados de maneira objetiva, o que torna o curso mais rápido de ser concluído (SEVERINO; KAMIMURA, 2010). De acordo com Souza (2012), caracterizam-se como cursos focados, rápidos e práticos que visam à rápida inserção do aluno no mercado de trabalho. Mesmo sendo cursos mais curtos que os de formação plena, eles não encurtam as carreiras tradicionais, pois visam uma maior especialização em setores específicos (GOMES; OLIVEIRA, 2006).

Espera-se desse profissional aptidão em desenvolver, de forma plena e inovadora, atividades em uma determinada área; formação específica para aplicação e desenvolvimento de pesquisa e inovação tecnológica; desenvolvimento da capacidade empreendedora, manutenção das suas competências em sintonia com o mundo do trabalho e uma formação mais focada na gestão de processos de produção de bens e serviços (MEC, 2002).

Conforme o Conselho Nacional de Educação (CNE), os Cursos Superiores de Tecnologias não podem ser confundidos com cursos sequenciais, pois possuem naturezas diferentes e objetivos diversos. Os sequenciais geram apenas certificações, pois não possuem regulamentação curricular. Já os Cursos Superiores de Tecnologia são legalmente cursos regulares de graduação, com Diretrizes Curriculares Nacionais e permitem o acesso a todo tipo de pós-graduação (CHRISTOPHE, 2005).

Desde a sua origem até a atual regulamentação, levantou-se algumas polêmicas quanto à definição e identidade do Tecnólogo e do curso como modalidade de ensino superior, pois a característica marcante desses cursos é a curta duração (BRANDÃO, 2009).

3.1.1 Histórico dos Cursos Superiores de Tecnologia

Os Cursos Superiores de Tecnologia surgiram com a Lei nº 4.024, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional de 1961, que permitiu o funcionamento de cursos ou escolas experimentais, com currículos, métodos e períodos escolares próprios. Resultante da crise do capitalismo internacional, a criação desses cursos veio para suprir a necessidade da expansão industrial no país e se intensificou com

a criação de polos tecnológicos, nos quais era preciso profissionais qualificados (WESSLING, 2010). Com isso, houve a proposta de criação do curso de Engenharia de Operação com duração de três anos para atender setores específicos da indústria (MACHADO, 2008).

A implantação desses cursos enfrentou alguns fatores conturbados como o fato desses profissionais serem responsáveis apenas pela execução de atividades que não requeresse um conhecimento mais aprofundado, crítico e científico e pelas suas atividades exercidas serem supervisionadas pelos engenheiros plenos (ANDRADE, 2009).

Segundo Machado (2008), com a Reforma Universitária de 1968 as universidades foram autorizadas a organizarem cursos superiores de curta duração, porém, predominava o entendimento de que esses cursos eram de nível intermediário entre os técnicos de nível médio e os de graduação plena. Em 1969 as Escolas Técnicas Federais também começaram a oferta desses cursos profissionais superiores.

Pela persistência dos conflitos entre os Conselhos e as associações profissionais de engenharia, o Conselho Federal de Educação (CFE) elaborou o Parecer nº 1.589/75, insistindo na necessidade do currículo da engenharia de operação ser totalmente diferente daquele da engenharia plena, visando dificultar as tentativas da complementação do curso, feito de forma simples (ANDRADE, 2009).

Nesta época, os egressos desses cursos encontraram muitas dificuldades de ingressar no mercado de trabalho, não apenas pela indisponibilidade de emprego como tecnólogos, como também pela oposição dos diplomados em cursos de graduação plena, sob o argumento de que os tecnólogos não poderiam ser chamados de engenheiros. Ocorreu assim, a primeira grande manifestação de alunos dos cursos de Tecnologia. Os estudantes das Faculdades de Tecnologia de São Paulo e de Sorocaba entraram em greve exigindo a transformação dos cursos de tecnologia em engenharia industrial, por motivos de preconceito do mercado com os egressos e pela resistência dos engenheiros formados em graduações tradicionais em aceitar a igualdade de status, porém, as reivindicações não foram acolhidas. (OLIVEIRA, 2009).

Sem conseguir resistir à polêmica em 1977 os cursos de engenharia de operações foram extintos dando lugar aos cursos de engenharia industrial de duração plena. Mesmo a realidade dos fatos mostrando que a profissão de

tecnólogo enfrentava muitos obstáculos para se estabelecer, o CFE exigia a abertura de novos cursos (ANDRADE, 2009).

A década de 70 foi muito importante para os Cursos de Formação de Tecnólogo, o CFE emitiu diversos documentos sobre o assunto, entre eles, o registro de diplomas, a caracterização de habilitações, aprovação de planos, alteração da denominação para Cursos Superiores de Tecnologia e a transformação das Escolas Técnicas Federais de Minas Gerais, Paraná e Celso Suckow da Fonseca em Centros Federais de Educação Tecnológica (MACHADO, 2008).

A carga horária curta do curso foi uma ferramenta fundamental para apresentar seus benefícios à sociedade, porém, serviu para desprestigiar os cursos, vistos como fragmentação do grau acadêmico, cursos de segunda classe, oportunidades para pobres, via rápida de acesso a emprego e versões compactas e empobrecidas de bacharelados já existentes. A partir de 1999, iniciou-se a grande expansão dos cursos superiores no país, que foi acompanhada por um conjunto de normas à formação de tecnólogos, mas, mesmo assim, esses profissionais não ganharam estabilidade (MACHADO, 2008).

O CNE em 2001 determinou que esses cursos fossem de graduação, tendo acesso a qualquer curso de pós-graduação e estabeleceu as cargas horárias mínimas de 1.600 a 2.400 horas (BRANDÃO, 2009). Para diferenciar os cursos superiores de tecnologia dos cursos técnicos de nível médio, tem-se insistido na importância do critério de maior densidade tecnológica e conhecimento específico focados na inovação em áreas que exigem elevado grau de especialização (MACHADO, 2008).

Portanto, com o objetivo de garantir a qualidade desses cursos, aumentar a credibilidade dos mesmos e incentivar as matrículas, o Ministério da Educação (MEC) tomou como medidas a criação do Catálogo de Cursos Superiores de Tecnologia e os incluiu na avaliação do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE), para reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos, como instrumento de orientação às Instituições de Ensino Superior (IES), alunos e à sociedade.

De acordo com esse catálogo, a atuação do tecnólogo teria diferentes segmentos, entre eles produção alimentícia, recursos naturais, produção cultural e design, gestão e negócios, infraestrutura, controle e processos industriais, produção industrial, hospitalidade e lazer, informação e comunicação, ambiente, saúde e

segurança. Na segunda edição do catálogo, em 2010, com o propósito de aprimorar, foram acrescentados dois eixos: Apoio Escolar e Militar, totalizando 112 graduações tecnológicas (MEC, 2010).

De acordo com a Portaria Normativa nº 40 de 12 de dezembro de 2007, o ENADE, que integra o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), tem como objetivo verificar o desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares, e as habilidades e competências em sua formação (INEP, 2014).

De acordo com Oliveira (2009), quando os Cursos Superiores de Tecnologia foram avaliados pelo ENADE pela primeira vez em 2007, o ministro da Educação da época, Fernando Haddad, afirmou que a intenção era induzir a formação de tecnólogos no país, pois apesar da expansão desses cursos, o número de alunos matriculados ainda era baixo, sendo no Brasil, menos de 5% e nos países de primeiro mundo, esse número chegava a 50%.

Giolo (2006) em seu estudo sobre a expansão da educação superior tecnológica no Brasil entre 1994 a 2004 chegou a conclusões que esse crescimento se deu de forma mais expressiva nas Instituições de Ensino Superior (IES) particulares do que nas públicas (MACHADO, 2008), podendo ser justificado pelos investimentos em marketing realizados por estas, utilizando a característica da curta duração dos cursos.

De acordo com o Censo da Educação Superior (2012), o número de matrículas em cursos de graduação Tecnológica presencial passou de 25.871 em 2001 para 121.765 em 2012. Os dados de 2013 confirmam esse crescimento, apontando os cursos tecnológicos como o segmento que mais cresce em número de matrículas (INEP, 2014).

Entretanto, ainda destacam-se a insegurança quanto à regulamentação e reconhecimento dos cursos, a possibilidade concreta de restrições à habilitação profissional de tecnólogo e a expectativa de ampliação das possibilidades de emprego e de acesso a níveis salariais mais elevados (CHRISTOPHE, 2005). Segundo Junior (2005), os Cursos Superiores de Tecnologia têm se apresentado para a sociedade como uma alternativa dentro da educação superior, podendo levar a um falso diferencial.

Conforme pesquisa realizada pelo Sindicato de Tecnólogos do Estado de São Paulo (2009) mostrou que o verdadeiro interesse das empresas em contratar

tecnólogos é a exploração da mão-de-obra qualificada, pois mesmo os tecnólogos atuando em sua área de formação, são poucos os que são registrados como tal, sendo a maioria contratados como técnicos (TESSER, 2011). Visto que as principais características dos Cursos Superiores de Tecnologia são a rapidez e o foco para o mercado, o aluno ao ingressar em um curso de tecnologia, espera além de um bom salário, ser absorvido pelo mercado logo que conclua o curso (BONDAN; BARDAGI, 2008).

3.2 TRANSFORMAÇÃO DO CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO PARANÁ (CEFET – PR) EM UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ

Segundo Junior (2005) a criação dos CEFET's causou grande impacto no sistema de educação profissional do país, pois se apresenta como um sistema inovador de formar jovens e reciclar profissionais. No quadro 1, é apresentado um breve histórico da transformação do CEFET-PR em UTFPR.

Ano	Denominação	Histórico
1909	Escola de Aprendiz Artífices do Paraná	Criação das Escolas de Aprendiz Artífices, onde o ensino era destinado a garotos de camadas menos favorecidas da sociedade.
1937	Liceu Industrial do Paraná	A escola cresceu e o número de estudantes aumentou, o ensino tornou-se cada vez mais profissional até que a escola começou a ministrar o ensino de 1º grau, denominada Liceu Industrial do Paraná.
1942	Escola Técnica de Curitiba	A organização do ensino industrial foi realizada em todo o país, então o ensino passou a ser ministrado em dois ciclos. (O ensino industrial básico, o de mestria, o artesanal e o técnico e pedagógico).
1959	Escola Técnica Federal do Paraná	O ensino técnico no Brasil foi unificado pela legislação, a escola ganhou autonomia e passou a chamar-se Escola Técnica Federal do Paraná.
1978	Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná – Cefet-PR	A Instituição foi transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná (CEFET-PR), passando a ministrar cursos de graduação plena.
1990		Houve a expansão do CEFET-PR para o interior do Paraná, onde implantou unidades.
1996		Com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação

		(LDBE), implantou o Ensino Médio e cursos de Tecnologia.
1998		Criação do projeto de transformação da Instituição em Universidade Tecnológica.
2005	Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR	O projeto tornou-se lei, então o CEFET-PR, passou a ser a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), a primeira especializada do Brasil.

Quadro 1- Trajetória da Escola de Aprendizizes à Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Linha do Tempo

Fonte: Fundamentada na história da Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

Atualmente, em pleno crescimento e desenvolvimento, a UTFPR atua em 13 municípios do Estado do Paraná, ofertando cursos técnicos de nível médio, cursos de graduação (tecnologias, bacharelados e licenciaturas), cursos de especialização, mestrado e doutorado e ainda realizando pesquisas aplicadas e projetos culturais e desportivos. Desde 2010, a seleção de estudantes para os cursos de graduação é realizada pelo Sistema de Seleção Unificada (SiSU), do Ministério da Educação, que classifica os estudantes de acordo com a nota obtida no Exame Nacional do Ensino Médio (Enem).

Em 2012 a UTFPR concluiu 35 processos de reconhecimento de curso, sendo oito com conceito 5 (conceito máximo), dentre estes o curso de Tecnologia em Alimentos do campus Londrina, vinte e três com conceito 4 e quatro com conceito 3; no mesmo ano de acordo com os dados referentes a processos seletivos de verão e inverno com 7.847 vagas ofertadas foram inscritos 180.793 candidatos.

O campus Londrina foi criado nos termos da Portaria nº 1973, de 18 de dezembro de 2006 do Ministério da Educação. Iniciou suas atividades em fevereiro de 2007 com o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, ofertando inicialmente 160 vagas anuais, sendo 80 para o turno matutino e 80 para o noturno. A partir de 2008 passou a ser ofertado somente no turno noturno com 80 vagas anuais (UTFPR, 2014).

Entretanto, um dado preocupante disponibilizado pela própria Instituição pesquisada, revela uma redução da procura de pessoas pelo curso de Tecnologia em Alimentos no campus de Londrina, visto ainda que na primeira turma em 2007 teve o ingresso de 82 alunos, com a disponibilidade de 88 vagas; porém, na última seleção no primeiro semestre de 2014, com a oferta de 44 vagas, esse número caiu para 34.

3.3 TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

O termo Tecnologia vem do grego "*techné*" que significa saber fazer e o "*logia*" que significa "razão. Sendo assim pode ser definida como a razão do saber fazer (RODRIGUES, 2001¹ apud VERASZTO et al., 2008). Para atender a demanda atual da indústria alimentícia no Brasil, é necessário o desenvolvimento de cursos específicos na área de inovação. A aplicação prática do conhecimento científico no processamento de alimentos é importante para as indústrias que buscam melhoria da sua competitividade.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é um curso que tem como foco a atuação prática, possui disciplinas relacionadas aos processos de industrialização dos produtos de origem vegetal, animal, de bebidas e também gerencial e humana atendendo assim as exigências do mercado, visando o desenvolvimento de tecnologias e da capacidade empreendedora (UTFPR, 2013). De acordo com o MEC, o profissional formado neste curso planeja e gerencia os procedimentos relacionados à industrialização de alimentos, seja em laboratórios ou na própria linha de processamento, monitora a manutenção de equipamentos, coordena programas e trabalhos nas áreas de conservação, orienta e controla a seleção de matéria-prima, realiza análises sensoriais e possuem como campo de atuação os moinhos, indústrias alimentícias, fábricas de conservas e até instituições de pesquisas (MEC, 2010).

O curso de Tecnologia em Alimentos na UTFPR é ofertado no período noturno, nas cidades de Londrina, Campo Mourão, Francisco Beltrão, Medianeira e Ponta Grossa, com o tempo normal para a conclusão em seis semestres letivos e com duração total de 3.000 horas, sendo 400 horas de Estágio Curricular Obrigatório e 200 horas para o Trabalho de Conclusão de Curso. A proposta de implantação e oferta do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos na cidade de Londrina baseou-se na necessidade da criação de cursos flexíveis permanentemente atualizados e contemporâneos da tecnologia produtiva; e a formação de profissionais necessários em nichos de mercado claramente definidos e cuja demanda lhes garanta espaço e remuneração.

¹ RODRIGUES, A. M. M. Por uma filosofia da tecnologia. In: Grinspun, M.P.S.Z.(org.). **Educação Tecnológica - Desafios e Perspectivas**. São Paulo: Cortez, 2001. p. 75-129.

De acordo com dados do relatório técnico, Setores Portadores de Futuro para o Estado do Paraná Horizonte, de 2015, a região de Londrina, apontou que, 33 % das atividades industriais da região estão baseadas na fabricação de produtos alimentícios e bebidas. Diante disso, observou-se a necessidade de formação e inserção de um profissional técnico de nível superior, para operacionalizar processamento de alimentos (UTFPR, 2006).

Conforme Projeto Pedagógico do curso da instituição pesquisada, o curso superior de Tecnologia em Alimentos tem por objetivo formar profissionais em alimentos com capacidade para promover mudanças e inovações, fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico. O registro do profissional tecnólogo em alimentos é feito no Conselho Regional de Química (CRQ) e ao término do curso recebe seu diploma reconhecido nacionalmente, possuindo habilidades para pesquisar novos processos e metodologias, desenvolver produtos, elaborar análises físicas, químicas, bioquímicas e microbiológicas, atuar nas áreas de produção e transformação de alimentos e bebidas, gestão da qualidade, na economia e gestão da indústria, desenvolver seu próprio negócio como empreendedor e ainda avançar seus estudos em pós-graduação (UTFPR, 2013).

O perfil esperado desses profissionais é o desenvolvimento de competências como: supervisão, orientação e controle desde a seleção de matéria-prima até o produto comercializado, análises laboratoriais, aplicação da legislação reguladora das atividades e dos produtos; acompanhamento dos projetos, pesquisa e desenvolvimento de novos produtos e planejamento e a racionalização das operações industriais (UTFPR, 2006).

3.4 AVALIAÇÃO DE EGRESSOS DE CURSOS UNIVERSITÁRIOS

De acordo com Lousada e Martins (2005) um dos objetivos das universidades é inserir na sociedade diplomados aptos para exercer a profissão, então deve ter retorno quanto à qualidade desses profissionais que vem formando. É muito importante o acompanhamento de egressos, pois, as informações sobre as necessidades dos profissionais permitem às Instituições de Ensino Superior (IES) realizar mudanças necessárias em seus processos de ensino-aprendizagem. O

conhecimento aprofundado da realidade na qual o profissional esta inserido, faz com que a Instituição de ensino esteja em sintonia com demanda de mercado, realizando então alterações relevantes nos currículos dos cursos (NITZKE; VITAL, 2004).

Segundo Junior (2005) a responsabilidade da instituição de ensino não é apenas a formação integral de seus discentes, mas também buscar mecanismos de acompanhamento dos egressos e realizar pesquisas, com objetivos de melhorar sua formação acadêmica. Porém, Tesser (2011) argumenta que a inclusão do egresso no mercado de trabalho não é responsabilidade da instituição ofertante do curso, pois o problema é muito maior e mais complexo. Este autor coloca a necessidade de uma política de emprego ofertada pelo estado, que retome o crescimento econômico e uma melhor distribuição de renda. Relata ainda que não é suficiente qualificar esses profissionais e deixar o restante por conta do mercado, pois o desemprego faz parte da atual sociedade, pois o país não gera empregos em quantidade suficiente para atender os jovens que chegam ao mercado de trabalho.

De acordo com Severino e Kamimura (2010), na prática, a criação de cursos tecnológicos vem gerando muitas polêmicas, principalmente no que se refere à ocupação de vagas empregatícias, onde os tecnólogos passam a conviver e disputar espaços com egressos dos cursos de bacharelado.

A tendência do mercado de trabalho é ter como característica as rápidas modificações e competências exigidas em todas as profissões (BARGADI *et al.*, 2008). Independente da área de atuação, o profissional deve ter conhecimento, produtividade, iniciativa e uma visão multidisciplinar (GITLOW, 1993² *apud* GAMBARDELLA; FERREIRA; FRUTUOSO, 2000).

Segundo Nitzke e Vital (2004) habilidades de relacionamento, liderança, capacidade de expressar-se oralmente e de gerenciar pessoas também são essenciais. O mercado mundial tornou-se mais competitivo e mais exigente tanto em produtos como, em serviços, portanto, requer uma nova postura profissional.

Para Cunha e Souza (2006)³ *apud* Varela, Castro e Guimarães (2008) com a revolução tecnológica as profissões estão em permanente disputa dentro de um sistema, então é necessário que o profissional busque adaptação constante de seus conhecimentos e amplie sua formação educacional, para obter melhores colocações

² GILTLOW, H.S. **Planejando a qualidade, a produtividade e a competitividade**. Qualitymak: Rio de Janeiro, 1993.

³ CUNHA, M. V. SOUZA, F.C. **Comunicação, gestão e profissão**: abordagens para o estudo da ciência da informação. Autentica: Belo Horizonte, 2006.

no mercado de trabalho. Com isso a educação continuada tem sido muito recorrente entre os que desejam ultrapassar os limites da competitividade, pois o indivíduo fica apto a praticar melhor o que ele conhece.

O ambiente tecnológico mundial evolui muito, portanto, é necessário que as empresas acompanhem esse processo, pois a tendência é realmente buscar profissionais cada vez mais capacitados. Porém, a educação, enquanto processo social, não gera trabalho nem emprego. O que gera trabalho e emprego são os mecanismos de políticas de desenvolvimento, de criação de novos empregos, distribuição de renda e políticas de crescimento econômico por parte do governo (SZMUSZKOWICZ, 2012).

De acordo com Takahashi e Amorim (2008), é necessário verificar se existe uma ligação entre polo demandante de mão-de-obra tecnológica de nível superior no mercado de trabalho e se esta ligação é boa, avaliar ainda quantos alunos tem sido aproveitado e se mostram adequados às exigências dos cargos ocupados.

A expectativa da maioria dos egressos diante do mundo de trabalho é de conseguir um bom emprego na área de formação e ser bem remunerado, sendo, dessa forma, reconhecido pelo mercado (TESSER, 2011).

Em estudo sobre o perfil dos graduados em Engenharia de Alimentos, realizado por Sampaio *et al.* (2003), pode se observar que grande parte das expectativas do formandos é ter rápida inserção no mercado de trabalho, visto que é uma das maiores preocupações dos egressos dos cursos de graduação. O autor defende a ideia do dever da Instituição em corresponder com as expectativas geradas nos alunos ingressantes, campanhas de marketing e motivação interna para colaborar no interesse pelo curso e evitar frustrações.

Segundo Lavos, Silva e Venco (2013), além da opinião dos egressos, é interessante realizar entrevistas com os monitores dos cursos, pois revelam situações de ensino-aprendizagem que surgem em sala de aula, contribuindo para adequação das práticas didáticas e percepções da importância dos conteúdos para a formação dos alunos.

A pesquisa de Oliveira (2009) intitulada como: “O Tecnólogo em Processamento de Dados no mundo do trabalho: caminhos e descaminhos dos egressos de uma instituição privada de ensino superior de Goiânia” mostrou que esses profissionais, mesmo inseridos no mercado de trabalho, não se sentem valorizados, pois não possuem o cargo e o salário desejado. Para Tesser (2011) os

cursos de tecnologia inserem no mercado um profissional capacitado e com menor custo para este mercado.

No estudo de Castro (2009) com egressos dos cursos superiores tecnológicos do Instituto de Ensino Superior de Teresina, foi verificada que a maioria dos egressos pesquisados recebia até quatro salários mínimos, correspondente na época da pesquisa o valor de até 2.000 reais e com a obtenção do diploma como tecnólogo, a maioria conseguiu um aumento de apenas 10% na sua renda.

Na pesquisa sobre a “Empregabilidade do profissional formado nos cursos superiores de tecnologia do CEFET-PR: estudo de caso em médias e grandes empresas da região norte do Paraná”, de Junior (2005), mostrou que não há ainda uma faixa salarial definida para os tecnólogos na região pesquisada, visto que no geral eles recebem entre três a seis e meio salários mínimos, correspondente a no máximo 2.500 reais na época.

De certa maneira, os cursos superiores de tecnologia, desde sua origem, são carregados de preconceitos em relação à educação profissional, isso revela que a formação do tecnólogo é diferenciada por algumas características que muitas vezes pode dificultar a sua entrada no mercado de trabalho. Portanto, os cursos tecnológicos não constituem cursos permanentes, mas cursos que devem ser continuamente revistos e reorganizados, para garantir a adequação às mudanças das necessidades do mercado de trabalho (SZMUSZKOWICZ, 2012).

Contudo, é necessário ter uma visão da realidade encontrada por esse profissional e sua inserção no mercado de trabalho.

4 MATERIAIS E MÉTODOS

Este trabalho consiste em uma pesquisa descritiva e quantitativa, que analisou a situação do egresso do curso de Tecnologia em Alimentos.

Segundo Gil (2008) a pesquisa descritiva tem a finalidade de descrever as características de determinada população, procurando deliberar status, opiniões ou projeções futuras nas respostas obtidas. Visando a resolução de problemas ou melhoria nas práticas por meio da descrição e análise dos resultados, utilizando de técnicas padronizadas de coleta de dados, tais como o questionário e a observação sistemática.

4.1 OBJETO DE ESTUDO

Egressos formados do curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, campus Londrina.

4.2 MÉTODOS

Para melhor organização da metodologia, optou-se por apresentar os passos em tópicos, conforme descritos a seguir.

4.2.1 Levantamento dos dados dos egressos

O levantamento de dados relativos aos egressos foi realizado com auxílio da secretaria acadêmica, que disponibilizou os endereços de e-mail e telefones dos alunos egressos do curso de Tecnologia em Alimentos formados até o primeiro semestre de 2013.

4.2.2. Aplicação de questionário

Por meio de mensagens eletrônicas, os egressos foram informados quanto aos objetivos e a metodologia da pesquisa, em seguida, foi enviado um questionário (apêndice A) semiestruturado com questões fechadas e abertas, relacionadas às características gerais dos egressos, avaliação da formação recebida, situação profissional e a descrição dos egressos que não estão atuando na área de formação. Composto de 19 questões, foi dividido em quatro blocos, sendo a última questão solicitava comentários ou sugestões.

O primeiro bloco teve como objetivo caracterizar os egressos para identificar, ano de formação, faixa etária, gênero, tempo que levaram para concluir o curso e a continuidade na formação acadêmica. O segundo bloco de questões objetivava avaliar a contribuição da formação recebida. O terceiro bloco buscou verificar se os egressos estariam atuando na área de formação. E o último bloco procurou ter conhecimento dos motivos de atuar fora profissão. O anonimato dos entrevistados foi preservado nesta pesquisa. Dos 127 questionários enviados foram obtidas 100 respostas.

Para complemento do trabalho foi realizado contato telefônico com os egressos, questionando qual teria sido o motivo determinante na escolha do curso, sendo uma questão passível de múltipla escolha (apêndice B). Foi obtido um total de 87 respostas.

4.3 TRATAMENTO DOS DADOS

Os dados quantitativos obtidos nesta pesquisa foram apresentados de forma descritiva, com auxílio de tabelas, quadros e figuras. As opiniões dadas pelos alunos foram compiladas e apresentadas as mais frequentemente citadas.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para melhor visualização e compreensão dos resultados, optou-se por apresentar o resultado de cada bloco do questionário, conforme descrito a seguir.

5.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS EGRESSOS ENVOLVIDOS NA PESQUISA

Os egressos que mais responderam o questionário foram os formados em 2013 e os que menos responderam foram aqueles que se formaram nas primeiras turmas. Isso já era esperado, pois, uma das principais características da pesquisa com egressos é a dificuldade de encontrar os sujeitos, em função de mudanças no número de telefone, e-mail e endereço, pois os arquivos rapidamente desatualizam.

A predominância da idade no ingresso do curso situou-se na faixa entre 20 e 25 anos, integrando 72% (72) da amostra. Esse percentual demonstra que a maioria dos ingressantes é jovem com até 25 anos de idade. Conforme Andrade (2009) os Cursos Superiores de Tecnologia tem sido atrativo para pessoas mais novas pelas características de menor duração e seu caráter prático. Este dado contradiz as pesquisas realizadas por Cabral (2008) relacionadas aos cursos de tecnologia, cuja maioria do universo de estudantes foi composta por pessoas adultas com mais de 30 anos e corrobora com os dados levantados por Severino e Kamimura (2010) que coloca que os cursos superiores de tecnologia atraem trabalhadores mais velhos e já inseridos no mercado de trabalho. Caxito (2008) defende a ideia de que os cursos tecnológicos são recomendados para quem já desempenha uma determinada função e deseja saber mais sobre ela, de modo que o diploma de tecnólogo some à experiência prática melhorando o currículo.

O gênero mais frequente no curso foi o feminino, constituindo um total de 74% (74) de mulheres. Acredita-se que, por se tratar de um curso de alimentos, muitos o associam à nutrição ou gastronomia que são cursos com mais atrativos para mulheres, no entanto, esta é uma visão errônea, uma vez que o curso é na área de exatas e independe do gênero para sua atuação.

O currículo do curso é previsto para ser cursado em três anos, totalizando 6 semestres. No entanto, como pode ser observado na Tabela 1, apenas 25% (25) dos que responderam a pesquisa se formou no tempo previsto pelo plano pedagógico do curso, a maioria formou-se entre 7 e 8 semestres. Isso pode ser justificado pela dificuldade de aprendizagem nos períodos iniciais do curso, manifestadas por meio do alto número de reprovações em algumas disciplinas, consideradas básicas, o que acarreta um atraso na formação. Vale rever se realmente estas disciplinas são essenciais, uma vez que muitos alunos concluem as disciplinas dos últimos períodos e carregam a dependência destas disciplinas consideradas básicas ou essenciais.

Outra questão que se ressalta para a não formação em três anos é a alta carga horária para ser cumprida em três anos, pois o curso prevê 3000 horas, no entanto segundo o Conselho Nacional de Educação, a carga horária mínima na área profissional em química, o qual se enquadra o curso de alimentos, é de 2400h (BRASIL, 2001).

Tabela 1 - Tempo que os egressos levaram para concluir o curso

Tempo (semestre)	Quantidade de alunos	%
7 semestres	39	39
6 semestres	25	25
8 semestres	19	19
10 semestres ou mais	11	11
9 semestres	6	6

Fonte: Autoria Própria.

Dessa forma, observa-se que o curso de Tecnologia em Alimentos ofertado pela UTFPR aproxima-se de uma graduação convencional, que possui em torno de 3200h, no entanto, ofertada em apenas três anos, sendo que uma graduação convencional o tempo mínimo é de quatro anos. Segundo os referenciais nacionais dos cursos de engenharia propostos pelo Ministério da Educação, para a formação de um engenheiro de alimentos é necessário uma carga horária mínima de 3600h, assim, percebe-se uma incoerência na carga horária total do curso para a formação em três anos.

De acordo com Bardagi (2007) é importante que as universidades se preocupem com os alunos que estão ingressando, pois os primeiros semestres são decisivos na efetivação do estudante ao curso. Segundo Mocrosky e Bicudo (2010) ainda nos dias atuais há dúvidas na atuação do tecnólogo, desse modo muitos alunos ao terem contato com disciplinas teóricas que sustentam as práticas, desistem pelas dificuldades em avançar na compreensão dos conceitos. De acordo com as mesmas autoras, é evidente a defasagem dos alunos ingressantes em termos dos conteúdos básicos do ensino médio o que dificulta a aplicação de disciplinas específicas, uma vez que é essencial para aprendizagem e o sucesso dos mesmos, o conhecimento que trazem do ensino médio.

Ao se questionar sobre a continuidade dos estudos após a finalização da graduação, 56% (56) relataram cursar ou ter cursado pós-graduação e destes, a maioria encontra-se no âmbito da pesquisa, conforme tabela 2. Observa-se que 69% (39) dos que continuaram estudando após a formação, optaram pela carreira acadêmica, o que demonstra uma tendência do curso em formar pesquisadores, outra característica que destoa do objetivo da formação do tecnólogo, que é formar profissionais aptos para ingressarem no mercado de trabalho. Apenas 31% (17) optaram pelo *lato-sensu* ou cursos de atualização, que tem mais relação com aqueles que estão na prática profissional.

Tabela 2 - Distribuição dos egressos que em pós-graduação

Tipo de pós-graduação	Quantidade de alunos	%
Mestrado	26	46
Doutorado	13	23
Outro fora da área de alimentos	10	18
Especialização na área de alimentos	7	13
Total	56	100

Fonte: Autoria Própria.

Do total de entrevistados 11% (11) estão cursando outro curso de graduação, entre eles foram citados engenharia mecânica, ciências biológicas, nutrição, administração, licenciatura em química e engenharia de alimentos. Isso ocorre devido à percepção da escolha de curso inadequada aos interesses do estudante, ocasionando a realização de novos vestibulares e mudança de curso. Acredita-se

que isto seja natural, uma vez que a média de idade de ingresso, como visto anteriormente, é de jovens.

5.2 AVALIAÇÃO DA FORMAÇÃO RECEBIDA

A metade dos egressos que responderam a pesquisa manifestou-se totalmente satisfeitos com o curso realizado, 45% (45) estariam parcialmente satisfeitos e 5% (5) insatisfeitos. De acordo com Bardagi (2007), o índice de insatisfação encontrado entre os alunos pode estar relacionado à falta de informações sobre a profissão e a pouca identidade com a área de trabalho. Visto que a maior parte dos que alegam parcialmente satisfeitos ou insatisfeitos, foram os que não encontraram trabalho na área, não supriram suas expectativas com os salários ofertados ou não se identificaram com a área de alimentos.

Segundo Bondan e Bardagi (2008) alguns alunos ingressam na universidade sem ter conhecimento prévio sobre o curso que escolheram, pois às vezes as escolhas procuram atender às pressões familiares. Já outros entram para o ensino superior alicerçados em projetos vocacionais mal definidos, o que constitui provavelmente um dos fatores para o insucesso, a insatisfação e o abandono do curso.

Segundo os egressos, a aquisição de formação profissional e teórica e a obtenção de diploma de nível superior foram as principais contribuições que o curso proporcionou. A formação superior é vista como possibilidade de crescimento pessoal, econômico e social. De acordo com Barros (2010), para o jovem, a continuidade dos estudos no nível superior representa um esforço para conquista de sua autonomia e independência. Conforme Barbosa (2000) o diploma universitário é um índice de prestígio social, pois aponta crescimento do grau de escolaridade, não importando se este atesta de fato o desenvolvimento de alguma potencialidade.

Ao se indagar quais foram os assuntos que faltaram e deveriam ser incorporados ao currículo do curso, os mais citados foram: tecnologia de doces e chocolates (16%), treinamento de equipes e liderança (14%) e delineamento estatístico (12%).

5.3 SITUAÇÃO PROFISSIONAL

Ao questionarmos a atual situação profissional dos egressos, constatou-se que apenas 29% (29) estão empregados na área de formação, 29% (29) estão empregados fora da área, 25% (25) como bolsista em programa de pós-graduação e 17% (17) desempregados, como se vê na tabela 3. Assim, somando os que estão fora da área e desempregados, temos um total de 46%, ou seja, metade dos egressos está fora do mercado de trabalho.

Tabela 3 - Situação empregatícia dos egressos

Situação empregatícia	Quantidade de alunos	%
Empregado na área de formação	29	29
Empregado fora da área de formação	29	29
Bolsista em programa de pós-graduação	25	25
Desempregado	17	17

Fonte: Autoria Própria.

Em relação à atuação profissional, nota-se que são poucos formados que estão no mercado de trabalho na área. Em pesquisa realizada por Junior e Pilatti (2008), em relação à profissão do tecnólogo, pode-se observar que os alunos possuem capacidade para exercer suas atividades conforme descrita no plano pedagógico, porém a maioria ocupa cargos com denominação diferente ao título de seus diplomas.

De acordo com Munhoz (2001), os recém-formados em cursos tecnológicos encontram-se preocupados, inseguros e descontentes quanto ao não reconhecimento dos cursos pelas empresas e à expectativa de acesso a empregos e a níveis salariais mais elevados.

Dentre os que atuam na área de formação, os resultados mostraram que 37% (20) conseguiram seu primeiro emprego ou entrou na pós-graduação logo após de formando, seguido de 33% (18) que já trabalhavam ou estagiavam na área e foi efetivado e, por fim, 13% (7) que conseguiram em até seis meses de formado. Esses dados podem demonstrar que, se o aluno não consegue um emprego próximo à sua formatura, desanimam com a área ocasionando mudança de profissão ou desemprego.

Vale ressaltar que se somados os que estão no mercado de trabalho e os que estão na carreira acadêmica, 54% (54) poderiam ser considerados na área de alimentos. No entanto, a formação de tecnólogos é essencialmente para o mercado de trabalho, podendo supor que a ida para o *stricto sensu*, muitas vezes é o reflexo da falta de oportunidade de trabalho.

Ao serem questionados sobre as atividades exercidas, predominou a realização e execução de projetos e pesquisas, as realizadas em laboratórios e a gestão da qualidade, isso comprova o fato da grande maioria estar envolvidos em atividades de pesquisa nos programas de pós-graduação, como pode ser observado no quadro 2:

Atividades exercidas	Quantidade de alunos	%
Projetos e Pesquisas	21	16
Totalmente em laboratórios	20	15
Gestão da qualidade	21	16
Desenvolvimento de novos produtos	15	11
Treinamento de equipe/ pessoal	11	8
Elaboração de fichas técnicas	11	8
Realização de análise sensorial	8	6
Economia/ Gestão da Indústria de alimentos	8	6
Diretamente na linha de processamento	7	5
Outras	6	5
Monitoração/ Manutenção de equipamentos	4	3

Quadro 2 - Atividades exercidas pelos egressos que atuam na área de alimentos

Fonte: Autoria Própria.

A jornada diária de trabalho da maioria (82%) é de 40 horas semanais ou mais. Quanto à renda mensal, pode-se observar na Tabela 4, que 84% (43) recebem até 3000 reais, e apenas 6% (3) recebem mais de R\$ 4000. No entanto, 47%, ou seja, a metade recebe entre R\$1000 a 2000.

Tabela 4 - Faixa salarial dos pesquisados que atuam na área de alimentos

Faixa salarial	Quantidade de alunos	%
De R\$ 1000 a 2000	24	47
De R\$ 2001 a 3000	15	29
De R\$ 3001 a 4000	5	10
Menos de R\$ 1000	4	8
Mais de R\$ 4000	3	6

Fonte: Autoria Própria.

Segundo Gomes e Oliveira (2006), é muito vantajoso para uma empresa ter um profissional mais qualificado tecnicamente, de nível superior, com conhecimento gerencial e de gestão, para atender as novas exigências da produção e com um salário menor que a sua formação exige. De acordo com Junior e Pilatti (2007) ainda não há uma faixa salarial definida para os tecnólogos, a maioria recebe entre três a seis e meio salários mínimos, porém há favorecimento aos engenheiros.

Ao indagarmos sobre a composição das disciplinas do curso para o exercício profissional, 67% (36) defenderam a ideia de que o currículo deveria incorporar novas disciplinas e eliminar outras. Visto que algumas matérias de processamento de alimentos são extensas para um curto período estudado.

A grande maioria dos egressos (83%) afirmou que sairia da sua cidade atual para buscar uma nova vaga de emprego na área de formação, provavelmente devido à idade dos mesmos, que ainda são jovens e tem maior mobilidade. Cabe ressaltar aqui que não se verificou quão longe eles se disporem a ir.

5.4 DESCRIÇÃO DOS EGRESSOS FORA DA AREA DE FORMAÇÃO

Dentre os egressos que não estão atuando na área de alimentos, 71% (20) se sentem satisfeito com seu emprego atual. Ao serem questionados sobre a área de atuação, 32% (9) apresentaram-se como concursados fora da área de alimentos e 21% (6) trabalham em empresa familiar. A tabela 5 demonstra os motivos que levaram esses egressos a não atuarem como tecnólogos.

Tabela 5 - Motivos que levaram os egressos não atuarem como Tecnólogos em alimentos

Motivos	Quantidade de alunos	%
Não encontrou trabalho na área de atuação	19	42
Os salários ofertados não condizem com as expectativas	15	33
Outros	7	16
Não me identifiquei com a área de alimentos	4	9

Fonte: Aatoria Própria.

Observa-se que a maioria (75%) não encontrou trabalho na área de atuação ou não ficaram satisfeitos com os salários ofertados. Esse dado contradiz com aqueles obtidos por Castro (2009) no qual denota que mesmo com as dificuldades em entender o papel do tecnólogo dentro da empresa, os tecnólogos não demonstraram grandes dificuldades para obter emprego. Acredita-se que deve ser levada em consideração a região ofertada do curso.

Na pesquisa de Junior e Pilatti (2007) na região norte do Paraná, mostrou que os cursos superiores em tecnologia são pouco conhecidos nessa região e que existe dificuldade por parte das empresas em entenderem o papel deste novo profissional, o que leva a empregá-los de maneira incorreta e, conseqüentemente, o tecnólogo se vê obrigado a assumir cargos em níveis inferiores àqueles em que poderia atuar. De acordo ainda com os mesmos autores, essas dificuldades são de alguma forma justificadas pelo tempo de existência desses cursos e pelos poucos profissionais atuando no mercado de trabalho.

Em um espaço aberto às sugestões gerais e opiniões dos egressos quanto à formação recebida e à prática no mercado de trabalho, obtiveram-se algumas informações relevantes sobre os professores, o estágio obrigatório e a grade curricular:

Gostaria que cada professor ministrasse disciplinas que condizem com suas especialidades ou ao menos próximo de suas especialidades. Sugiro a criação de um estágio obrigatório exclusivo na indústria, isso ajudaria as empresas perceberem nosso potencial, pois o estágio obrigatório quando realizado na pesquisa e interno ao campus pode permitir uma formação estrita na área de pesquisa (Formado 2011-1).

O curso é muito bom, só acho que algumas disciplinas precisam de mais aulas, como por exemplo, as de tecnologias (Formado 2013-1).

A Universidade nos preparou teoricamente e praticamente, entretanto se o curso tivesse 4 anos seria bem mais aproveitado (Formado 2012-2).

Em relação ao mercado de trabalho as opiniões foram unânimes:

O Curso de Tecnologia em Alimentos é um curso excelente, com ótimos professores. Porém, não há demanda do mercado por profissionais da área na região e quando tem não são valorizados. Isso acaba gerando uma insatisfação, pois muitos estão cursando outras graduações ou trabalhando fora da área (Formado 2011-1).

A região em que o curso é ministrado apresenta pouca oferta de trabalho, sendo que para não mudar de área vejo necessária a mudança de cidade (Formado 2010-2).

É um curso pouco divulgado, pouco conhecido e muito menosprezado pelos profissionais de outras áreas e também pelas empresas de alimentos. O salário é extremamente baixo, condizente ao de níveis médios. São poucos que se sobressaem na profissão (2011-2).

Quando os egressos foram questionados sobre qual teria sido o motivo determinante na escolha do curso, pode-se observar conforme a Figura 1, que 36% optaram por gostar da área de alimentos, 26% por ser uma universidade pública, 17% apenas porque passaram na seleção, 8% já trabalhava na área, 8% por influências externas e 5% por ser um curso prático e de menor duração.

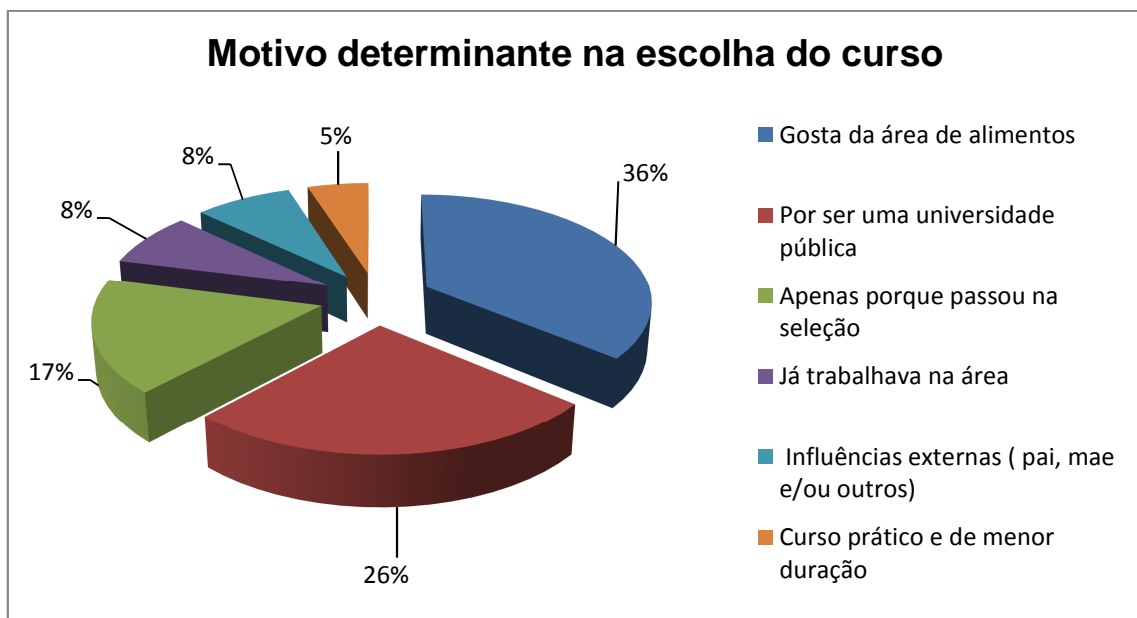


Figura 1 – Fatores que determinaram a escolha do curso pelos egressos

Fonte: Autoria Própria.

Apesar da preferência pela área ter sido o motivo de maior percentual, o fato de a universidade ser pública e a facilidade de ingresso é o que tem influenciando na busca por essa graduação, porém isso tem comprometido o processo de ensino e de aprendizagem.

Para Soares, Baldez e Mello (2011) é normal alunos ao apresentarem suas razões pela escolha do curso a predileção pela área, crenças de possuir habilidades para a profissão ou realização de um sonho em se formar naquela área.

Gomes e Oliveira (2006), analisando as relações entre o tecnólogo do Rio de Janeiro, seus egressos e o mercado de trabalho norte fluminense, observou que o

que poderia sustentar a procura pelos cursos superiores em tecnologia seria o peso que a instituição tem como centro de excelência na região e a gratuidade do curso.

Em paralelo, dados levantados pela secretaria de graduação sobre o número de ingressantes e desistentes, pode-se observar que o curso tem atraído alunos, porém, não está conseguindo manter o aluno até o final, visto que o número de desistentes é alarmante, como pode ser observado na tabela 6.

Tabela 6 - Relação de alunos ingressante e desistentes

Ano	Ingressantes	Desistentes	Percentual Desistência (%)
2007-1	82	41	50
2007-2	84	44	52
2008-1	46	24	52
2008-2	44	20	45
2009-1	43	23	53
2009-2	38	24	63
2010-1	48	30	63
2010-2	40	26	65
2011-1	40	26	65
2012-1	52	37	71
2012-2	36	27	75
2013-1	45	31	69
2013-2	40	25	63

Fonte: Aatoria Própria.

Soares, Baldez e Mello (2011) afirmam que os estudantes observam os salários recebidos pelos recém-graduados e as conclusões após estas observações tornam decisivas a escolha por um curso superior.

De acordo com o projeto pedagógico do curso, a sua oferta somente é necessária em nichos de mercado claramente definidos, cuja demanda lhes garanta espaço e remuneração. Sendo assim uma investigação sobre os setores econômicos para implantação do curso de Tecnologia em Alimentos, mostrou que 33% das atividades industriais da região de Londrina estão baseadas na fabricação de produtos alimentícios e bebidas. A oferta deste curso aponta para a possibilidade de manter as pessoas em suas cidades, gerando possibilidades para o emprego e a empregabilidade.

Entretanto, com os resultados aqui apresentados, nota-se que o curso de Tecnologia em Alimentos da UTFPR campus Londrina, possui a tendência em formar pesquisadores, profissionais que trabalham 40 horas semanais ou mais, atuando principalmente em projetos e pesquisas, em laboratórios e na gestão da qualidade, com salários que variam de 1000 até 2000 reais, sendo a maioria jovens, que buscam formação profissional, teórica e obtenção do diploma. Visto que a maioria dos alunos não se formou em seis semestres e metade dos formandos não encontraram trabalho na área ou não sentiram satisfação com o salário, 67% dos egressos acreditam na necessidade de mudanças na grade curricular.

6 CONCLUSÃO

Conclui-se que a metade dos egressos está satisfeitos com o curso realizado, entretanto apenas 29% dos pesquisados estão no mercado de trabalho e 25% em pós-graduação stricto sensu. A jornada diária de trabalho da maioria (82%) dos egressos que estão atuando como tecnólogo em alimentos é de 40 horas semanais e a faixa salarial predominante não ultrapassa R\$ 3.000,00.

Portanto, mesmo o curso sendo de alta qualidade, precisa ser revisto, pois o que mais tem afetado essa graduação de forma geral é a alta carga horária da grade curricular, que acaba levando a maioria dos alunos a não se formarem no tempo previsto, não se tornando, então, uma formação de curta duração, além do escasso mercado de trabalho da região.

Para tal, sugere-se a divulgação desta profissão e a conscientização da sociedade sobre as competências e habilidades dos Tecnólogos, e por fim, e não menos importante, a readequação da grade curricular às demandas do mercado de trabalho. Portanto, o grande desafio é oferecer uma educação profissional de nível superior, fundamentada no desenvolvimento do conhecimento tecnológico, em sintonia com a realidade profissional.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Andréa. F. B. **Cursos Superiores de Tecnologia: um estudo de sua demanda sob a ótica dos estudantes**. 2009. 152 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Educação da Universidade de Brasília. Brasília. 2009.

BARBOSA, I. M. S. P. A demanda do mercado por ensino superior. Instituto Issiegen. **R. TEMA**, São Paulo, nº 37. p. 66-79. 2000.

BARGADI, Marucia P. et al. Avaliação da Formação e Trajetória Profissional na Perspectiva de Egressos de um Curso de Psicologia. **Psicologia Ciência e Profissão**. Rio Grande do Sul, v 28, n. 2, p,304-315, 2008.

BARDAGI, M. P. **Evasão e comportamento vocacional de universitários: estudo sobre o desenvolvimento de carreira na graduação**. 2007. 242 f. Tese parcial (Doutorado em Psicologia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2007.

BARROS, M. M. L. Trajetórias de jovens adultos: ciclo de vida e mobilidade social. **Horiz. antropol. Porto Alegre .vol.16 no.34. 2010.**

BONDAN, Alzira. P; BARDAGI, Marucia. P. Comprometimento profissional e estressores percebidos por graduandos regulares e tecnológicos. **Paidéia**, Santa Maria, v18, n.41, p. 581-590. 2008.

BRANDÃO, Marisa. **Cursos superiores de tecnologia: Democratização do acesso ao ensino superior?** CEFET: Rio de Janeiro, 2009.

BRASIL. Resolução nº 3 de 18 de dezembro de 2002. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico. Diário Oficial da União de 13/12/2002.

BRASIL. Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. PARECER CNE/CES 436/2001.

BRASIL. Referenciais Nacionais dos Cursos de Engenharia. Ministério da Educação. Brasília – DF. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/referenciais.pdf>. Acesso em 23 mai.2014.

CABRAL, M. I. C. **Evolução do Sistema de Avaliação de Cursos no Brasil**. SBC. 1969-2006. Rio de Janeiro: 2008.

CASTRO, Samia. M. S. **Avaliação do impacto no nível de renda dos egressos dos cursos superiores tecnológicos no Piauí: um estudo de caso do Instituto de Ensino Superior de Teresina**. 2009. 84 f. Dissertação (Mestrado em Economia). Universidade Federal do Ceará. Fortaleza. 2009

CAXITO, Fabiano. **Guia de cursos tecnológicos 2009: do ensino médio a pós-graduação**. 2008.

CHRISTOPHE, M. **A legislação sobre a Educação Tecnológica, no quadro da Educação Profissional brasileira**. Instituto de Estudos do Trabalho e Sociedade. 24 f. Jan. 2005.

GAMBARDELLA, Ana M.D.; FERREIRA, Cláudia F.; FRUTUOSO, Maria F.P. Situação profissional de egressos de um curso de nutrição. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.13, n. 1, p.37-40, jan./abr.2000.

GIL, Antonio C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Geral**. São Paulo: Atlas, 6 ed., 2008.

GIOLO, Jaime. **A educação tecnológica superior no Brasil: os números de sua Expansão**. (mimeo) 2006.

GOMES, Cristina G; OLIVEIRA, Elzira L. Curso Superior de Tecnologia como instrumento de inserção no mercado de trabalho regional: O caso do Norte Fluminense. In: **XV Encontro Nacional de Estudos Populacionais**. 2006, Caxambu. p.17.

INEP - Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Exame Nacional de Desempenho de Estudantes – ENADE. Disponível em: <http://portal.inep.gov.br/enade>. Acesso em: mai. 2014.

_____. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Censo da Educação Superior 2013. Disponível em: http://portal.inep.gov.br/visualizar/-/asset_publisher/6AhJ/content/brasil-teve-mais-de-7-milhoes-de-matriculas-no-ano-passado. Acesso em: mai. 2014.

JUNIOR, Eurico. P. A. **Empregabilidade do profissional formado nos cursos superiores de tecnologia: o caso das médias e grandes empresas da região norte do Paraná.** 2005. 138 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná. Ponta Grossa. 2005.

JUNIOR, E. P. A; PILATTI, L. A. Empregabilidade do profissional formado nos cursos superiores de tecnologia do CEFET-PR: estudo de caso em médias e grandes empresas da região norte do Paraná. **Ensaio: aval. pol. públ. Educ.**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 56, 2007.

LAVOS, Ana; SILVA, Cibele; VENCO, Selma. Sistema de acompanhamento de egressos: avaliando a efetividade do Programa de Qualificação Profissional no Estado de São Paulo. In: 2º Congresso Consad de Gestão Pública – **Painel 18.** Disponível em: <http://www.scp.rs.gov.br/download.asp%3FnomeArq%3DPainel_18_Selma_Venco_formatado.pdf+%&cd=1&hl=ptBR&ct=clnk&gl=br&client=firefox-beta> Acesso em: 21 jul 2013.

LOUSADA, Ana C. Z.; MARTINS, Gilberto A. Egressos como fonte de informação à gestão dos cursos de Ciências Contábeis. **R. Cont. Fin.**, São Paulo, n.37, p.73-84, Jan./Abr.2005.

MACHADO, L. R. S. O Profissional Tecnólogo e sua Formação. **Rev. da RET - Rede de Estudos do Trabalho**, v. Ano II, p. 20, 2008.

MEC. Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.2010.Disponível em: <www.eafspb.gov.br/cursos/superior/arquivos/catalogo_superior.pdf > Acesso em: 25 jul 2013.

MOCROSKY, Luciane. F; BICUDO, Maria. A. V. O perfil do aluno na graduação tecnológica: aspectos revelados por docentes. **Anais IV SIPEQ** – ISBN - 978-85-98623-04-7. Rio Claro: UNESP, 2010. p. 8.

MUNHOZ, G. S. Empregabilidade e Educação Corporativa: um estudo de caso. **Revista Cesumar** - Ciências Humanas e Sociais Aplicadas. 2007, v. 12, n. 2, p.199-220. 2007.

NITZKE, Julio A. VITAL, A.M.L. **Avaliação curricular em engenharia de alimentos: visão dos egressos.** In: Congresso Brasileiro de Ensino de Engenharia, Brasília, 2004.

OLIVEIRA, Ana. C. F. **O Tecnólogo em processamento de dados no mundo do trabalho: caminhos e descaminhos dos egressos de uma instituição privada de ensino superior de Goiânia.** 2009. 141 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Católica de Goiás. Goiânia. 2009.

SAMPAIO, Romildo M. et al. Perfil e expectativas dos graduandos em engenharia de alimentos da Fundação Educacional de Barretos: subsídios para a gestão didático-pedagógica do curso. **Cobenge.** Barretos, 2003.

SEVERINO, João Batista Donizete; KAMIMURA, Ana Lúcia Martins. **Tecnólogos: o desafio do mercado de trabalho.** 2010.

SOARES, Adriana B; BALDEZ, Monique O. M; MELLO, Thatiana V. S. Vivências Acadêmicas em Estudantes Universitários do Estado do Rio de Janeiro. **Interação Psicol.** Rio de Janeiro. v. 15, n. 1, p.59-69, 2011.

SOUZA, Juliana, B. **Política de expansão dos cursos superiores de tecnologia: nova face da educação profissional e tecnológica.** 2012. 222 f. Tese (Doutorado em Educação) - Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Educação, Belo Horizonte, 2012.

SZMUSZKOWICZ, Marcelo. **Cursos Superiores de Tecnologia Diretrizes Educacionais o grau de desenvolvimento adquirido pelo aluno nas Universidades da Região Metropolitana de São Paulo.** 2012. 142 f. Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade Municipal de São Caetano do Sul, São Caetano do Sul, 2012.

TESSER, Angela. R. F. **A profissão de tecnólogo: instrumento de intervenção num mundo do trabalho em transformação – Um olhar crítico.** 2011. 112 f. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Seropédica, 2011.

UTFPR. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. **UTFPR em números 2013.** Disponível em: <<http://www.utfpr.edu.br/a-instituicao/informacoes-e-indicadores-universitarios/utfpr-em-numeros-2013/view>> Acesso em: 22 jul 2013.

_____. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. **Guia do Estudante 2012.** Disponível em: <<http://www.utfpr.edu.br/a-instituicao/informacoes-e-indicadores-universitarios/revista-guia-do-estudante-2012>> Acesso em: 21 jun.2013.

VARELA, Aínda; CASTRO, Maura I.; GUIMARÃES, Igor B. Ciência da informação: atuação profissional e as contribuições para o desenvolvimento do campo científico por parte dos egressos do PPGCI(ICI/UFBA). **Ci. Inf.**, Brasília, v.37, n.3, p.76-87, set./dez.2008.

VERASZTO, Estéfano V. Tecnologia: Buscando uma definição para o conceito. **PRISMA.COM**. nº7, p. 60-85. 2008

WESSLING, Simone. **Cursos Superiores de Tecnologia: uma análise sobre o desempenho docente**. 2010.106 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2010.

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO

PERFIL DOS EGRESSOS DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS - UTFPR Campus Londrina

Características gerais dos egressos

1) Idade: _____

2) Sexo:

- Feminino
- Masculino

3) Ano de formação:

- 2009-2
- 2010-1
- 2010-2
- 2011-1
- 2011-2
- 2012-1
- 2012-2
- 2013-1

4) Tempo que levou para concluir o curso:

- 6 semestres
- 7 semestres
- 8 semestres
- 9 semestres
- 10 semestres ou mais

5) Você cursou ou está cursando algum curso de pós-graduação?

- Sim
- Não

Se sim, qual? _____

6) Você está cursando outra graduação?

- Sim
- Não

Se sim, qual curso? _____

Avaliação da formação recebida

7) Você está satisfeito com o curso que realizou

- Totalmente
- Parcialmente
- Insatisfeito

8) Qual foi a principal contribuição do curso?

- A obtenção de diploma de nível superior
- A aquisição de cultura geral
- A aquisição de formação profissional e teórica
- Melhores perspectivas de ganhos financeiros

9) Quais foram os assuntos que faltaram e que deveriam ser incorporadas ao currículo do curso? (pode escolher mais de uma opção)

- O currículo cursado atendeu todas as minhas necessidades técnicas
- Introdução à ciência e tecnologia de alimentos
- Transformações bioquímicas
- Delineamento estatístico
- Tecnologia de pescado
- Tecnologia de cachaça
- Tecnologia de ovos e derivados
- Tecnologia de produtos apícola
- Tecnologia de doces e chocolates
- Relacionamento interpessoal
- Treinamento de equipes e liderança
- Outros

Situação profissional

10) Qual a sua situação empregatícia atual?

- Empregado na área de formação
- Empregado fora da área de formação
- Bolsista em programa de pós-graduação

Desempregado

11) Quais as atividades exercidas? (pode assinalar mais de uma opção)

Economia/Gestão da Industria de alimentos

Gestão da qualidade

Diretamente na linha de processamento

Totalmente em laboratórios

Monitoração/ Manutenção de equipamentos

Realização de análises sensoriais

Desenvolvimento de novos produtos

Projetos e Pesquisas

Treinamento de equipe/pessoal

Elaboração de fichas técnicas

Outros

12) Qual a jornada diária de trabalho?

20h/semanais

30h/semanais

40h/semanais

Mais de 40h/semanais

13) Qual a sua faixa salarial?

Menos de R\$ 1000

De R\$ 1000 a 2000

De R\$ 2001 a 3000

De R\$ 3001 a 4000

Mais de R\$ 4000

14) Como você avalia a composição das disciplinas do curso para o exercício profissional?

O currículo do curso foi perfeito

O currículo deveria incorporar novas disciplinas e eliminar outras

Faltam disciplinas práticas

O currículo necessita de reformulação geral

15) Você sairia de sua cidade atual para buscar uma vaga no mercado de trabalho na área de sua formação?

Sim

Não

Egressos que não estão atuando na área de formação

(Questões 16 à 18 destinadas apenas para quem está atuando fora da área de alimentos)

16) Você se sente satisfeito com seu emprego atual?

Sim

Não

17) Qual sua área de atuação?

Comércio

Bancário

Concursado fora da área de alimentos

Empresa familiar fora da área de alimentos

Outros

18) Quais os motivos que levaram você a não atuar como Tecnólogo em Alimentos?

Não encontrei trabalho na área de atuação

Os salários ofertados não condizem com minhas expectativas

Não me identifiquei com a área de alimentos

Outros

19) Espaço aberto a sugestões gerais e opinião quanto à formação recebida e à prática no mercado de trabalho:

--

APÊNDICE B – PERGUNTA REALIZADA AOS EGRESSOS POR TELEFONE

Qual foi o motivo determinante na escolha do curso Tecnologia em Alimentos?

(Pode escolher mais de uma opção)

- Gosta da área de alimentos
- Por ser uma universidade pública
- Apenas porque passou na seleção
- Já trabalhava na área
- Curso prático e de menor duração
- Influências externas (pai, mãe e/ou outros)