

POPULARIZAÇÃO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS NA REGIÃO METROPOLITANA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

TORREZAN, R. ¹; ROCHA, J. E. D. ¹; ALBIEIRI, R. C. ²; ALBIERI, S. J. ²; SILVA, R. S. M. ³

1- Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501 – CEP: 23020-470 - Rio de Janeiro, RJ, Brasil, Tel. (21) 3622-9630. E-mail: (torrezan@fea.unicamp.br)

2- Colégio Técnico da Universidade Rural. BR 465, Km 8, s/n – CEP: 23836-710 – Seropédica, RJ, Brasil, Tel. (21) 2682-1004. E-mail: ctur@ufrj.br

3- Comunicação Social/Habilitação Jornalismo. Universidade Estácio de Sá. Av. Lúcio Costa, 4500, Casa 119. CEP: 22630-011 – Rio de Janeiro – RJ, Brasil, Tel. (21) 3269-1628. E-mail: raphael90@globocom

RESUMO - A carência de conceitos e práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos das instituições de ensino técnico agrícola pode ser superada por ações que despertem a curiosidade e o interesse dos futuros técnicos em formação através de cursos de capacitação para popularizar e sedimentar esses conceitos. Por iniciativa da Embrapa Agroindústria de Alimentos, a popularização da ciência e tecnologia de alimentos se deu através de oito cursos de capacitação que foram ministrados à alunos, professores e funcionários do Colégio Técnico da Universidade Rural, em parceria com Emater-Rio e Senar-Rio no período de 2009 a 2011. Os temas dos cursos foram definidos pela diretoria do colégio e os alunos foram estimulados a participar pela oportunidade de serem capacitados em um assunto novo para eles. Foram avaliadas as impressões dos participantes de todos os cursos ministrados que se mostraram positivas e demonstraram a necessidade de novas ações de popularização nesta região.

ABSTRACT – The lack of concepts and practices in Food Science & Technology of agricultural technical training schools can be overcome by actions that arouse curiosity and interest in training future technicians through training courses to popularize and consolidate these concepts. On the initiative of Embrapa Food Technology, popularization of food science and technology was through of eight training courses that were taught to students and staff of the Technical School of Rural University, in partnership with Emater-Rio and Senar-Rio during 2009 up to 2011. The themes of the courses were set by the board of the technical school and students were encouraged to participate in the new subject actions proposed. The participants' impressions were assessed for all courses which proved well successful and demonstrated the need for further science popularization actions in this region.

PALAVRAS-CHAVE: popularização da ciência; cursos de capacitação; ciência e tecnologia de alimentos.

KEYWORDS: science popularization; training courses; food science and technology.

1. INTRODUÇÃO

O Município de Seropédica está localizado na região metropolitana do Estado do Rio de Janeiro e tem uma população estimada em 77 mil habitantes. O município possui pouca autonomia econômica, sendo sua principal atividade a extração de areia para uso na construção civil, praticada por várias empresas mineradoras da região, atividade esta, de grande impacto ambiental na região. A região tem vocação para a produção de hortaliças orgânicas e também para a atividade pecuária, tanto para gado de leite como de corte, bem como caprinocultura, ovinocultura e criação de pequenos animais, como coelhos e codorna.

O Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR) é uma instituição bastante conhecida no Estado, porém, divulga pouca quantidade de conhecimentos conceituais e práticos em Ciência e Tecnologia (C&T) de alimentos, por causa de problemas relativos à falta de quadro de pessoal especializado e falta de estrutura física para atender às demandas. O CTUR funciona como escola técnica agrícola desde 1973 e hoje são oferecidas três modalidades de cursos: ensino médio e dois cursos técnicos (agricultura orgânica e turismo e hospitalidade), criados no ano de 2000. Este Colégio tem cerca de trezentos alunos, 52 professores e 37 funcionários, sendo 60% destes terceirizados. A maioria dos alunos que frequentam os cursos oferecidos é urbana e oriunda da própria região, principalmente da Baixada Fluminense. No colégio são ministradas aulas teóricas e práticas de processamento de alimentos, porém estas se concentram em transmitir noções básicas de processamento de vegetais graças à estrutura do colégio. Não há plantas-piloto, mas apenas uma cozinha industrial. Assim, aliar o conhecimento disponível em uma instituição de pesquisa como a Embrapa, de extensão rural como a Emater e com experiência em capacitação como o Senar a fim de promover ações de popularização de C&T de alimentos que despertem a curiosidade e o interesse dos técnicos em formação foram o tema focal deste trabalho. O objetivo deste trabalho foi somar as experiências das instituições envolvidas, ministrar os cursos definidos e avaliar as impressões dos participantes para conhecer o efeito desta ação na região.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A etapa inicial deste trabalho foi realizar um diagnóstico da estrutura física e educacional do CTUR e de algumas condições da localidade onde está inserido esse colégio (Município de Seropédica). As visitas para avaliação das instalações e a aplicação do questionário e de acompanhamento foram realizadas no período de 2008 a 2011, quando foram entrevistados a direção do colégio, professores, alunos e funcionários. Durante essas visitas foram identificadas também algumas demandas e os possíveis temas dos cursos. Os dados sobre a região de Seropédica foram estabelecidos no período de 2008–2009 por meio de levantamento realizado pela Emater-Rio e outros dados obtidos junto à Secretaria Municipal de Agricultura e pesquisas na Internet.

A Embrapa Agroindústria de Alimentos, Emater-Rio e Senar-Rio elaboraram uma relação dos possíveis cursos que poderiam ser ministrados, de acordo com as condições e características locais identificadas a partir do diagnóstico. Essa relação foi enviada ao CTUR e a direção desse colégio foi quem apontou, de acordo com critérios próprios, os temas dos cursos de capacitação ministrados aos alunos, professores e funcionários, dentre aqueles ofertados. Os cursos de capacitação foram ministrados no período de 2009 a 2011. Após a definição dos temas dos cursos foram estabelecidos os instrutores, que elaboraram apostilas específicas para o apoio das aulas teóricas e práticas. Os participantes foram incentivados a relatar aspectos importantes das aulas ministradas, e esses materiais foram corrigidos pelos instrutores, que verificavam se os participantes estavam aptos a receber os seus certificados. Estava prevista a realização de dois cursos de capacitação por ano, porém foram realizados dois cursos adicionais. Foi elaborada uma ficha para avaliação dos cursos ministrados, contemplando aspectos relativos à organização, aplicação dos conhecimentos, facilidade de absorver os temas ministrados, relação instrutor/participante, etc. Para facilitar o acesso dos estudantes e demais interessados e concentrar as informações sobre a popularização da ciência e tecnologia de alimentos, foi construída e disponibilizada uma página na internet com as informações sobre os cursos ministrados. Todos os cursos foram oferecidos gratuitamente.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Oito cursos de capacitação foram oferecidos em Seropédica no período de 2009 a 2011, sendo treinadas 137 pessoas. Dos oito cursos ministrados três foram ministrados pelo Senar-Rio e os demais pela Embrapa Agroindústria de Alimentos. Os cursos ministrados foram: Agricultura Orgânica, Tecnologia de Cereais e da Panificação, Plantas Medicinais, Preparo Caseiro de Geléias (2 cursos sobre este mesmo tema), Licenciamento Ambiental, Noções de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF), Rotulagem de Alimentos. Os cursos de Tecnologia de Cereais e Panificação e de Preparo Caseiro de Geléias tiveram aulas teóricas e práticas e os demais cursos apenas aulas teóricas.

A Figura 1 apresenta a avaliação dos participantes em relação ao alcance dos objetivos propostos, atendimento das expectativas, aumento do conhecimento e perspectivas de aplicação

prática dos conhecimentos obtidos através dos cursos. Observa-se que a avaliação destes quatro quesitos foi promissora, pois para sete dos cursos oferecidos os participantes consideram que os objetivos estabelecidos, aumento do conhecimento e as perspectivas de aplicação prática foram alcançados em sua totalidade. As exceções foram para os cursos de Licenciamento Ambiental que recebeu 94% das avaliações em alcance dos objetivos, 95% de avaliações para aumento de conhecimento para Tecnologia de Cereais e Panificação e de 93% para perspectivas de aplicação prática com o de Plantas Medicinais. O atendimento pleno das expectativas em relação aos cursos ocorreu para a maioria dos cursos ministrados, com exceção dos cursos de Agricultura Orgânica (94,1%), Plantas Medicinais (78,6%), Licenciamento Ambiental (94,1%) e BPF (88%). O não atendimento pleno das expectativas ocorreu basicamente devido a carga horária dos cursos, sendo que a grande maioria dos participantes desejava cursos com maior carga horária. A exceção foi o Curso de Licenciamento Ambiental que parte dos participantes desejava uma carga horária maior e outra menor. Os dados relativos à avaliação da adequação da carga horária dos cursos encontram-se na Figura 2.

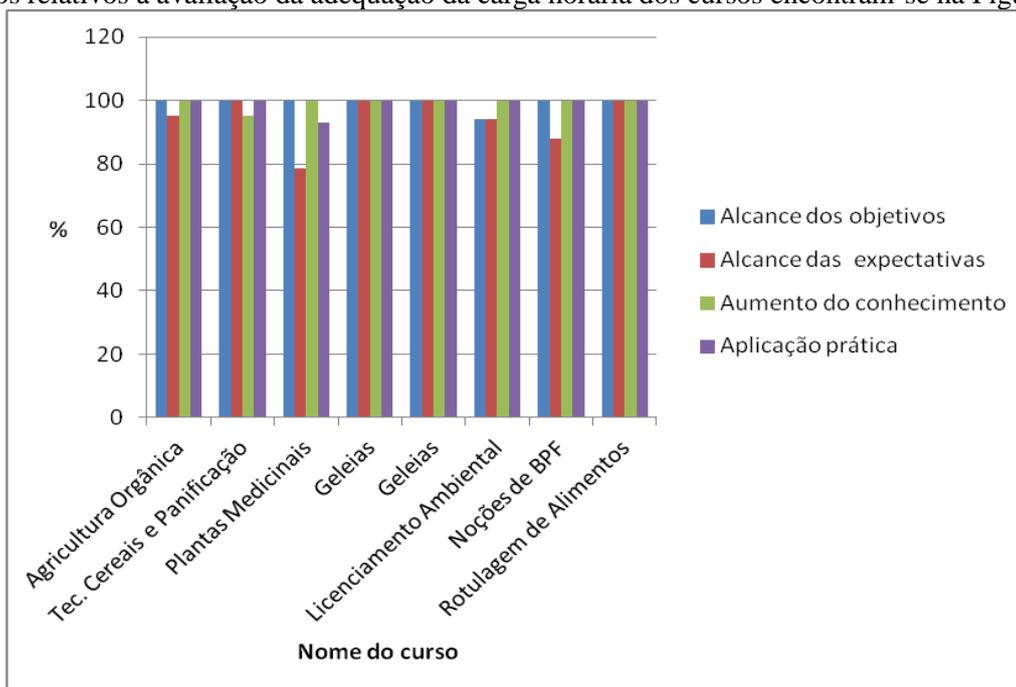


Figura 1 – Resultados em porcentagem (%) das avaliações dos participantes dos cursos em relação ao alcance dos objetivos propostos, alcance das expectativas, aumento de conhecimento alcançado e aplicação prática dos conhecimentos recebidos.

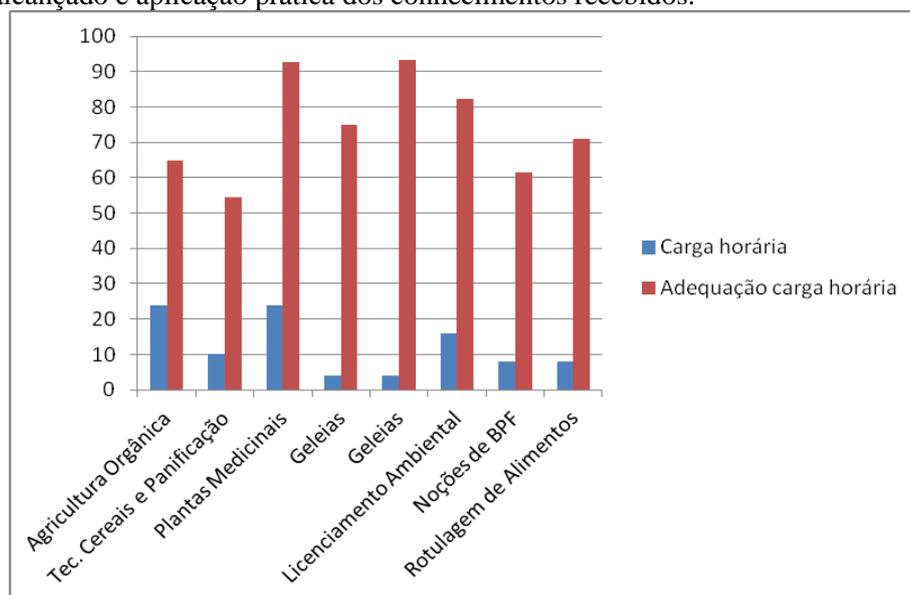


Figura 2 – Carga horária dos cursos e avaliação da adequação da carga horária pelos participantes.

A Figura 3 apresenta os dados relativos ao compromisso dos participantes com os cursos. Observa-se que não houve evasão dos participantes e que os casos em que não houve a finalização dos mesmos ocorreram por fatores pontuais e diversificados.

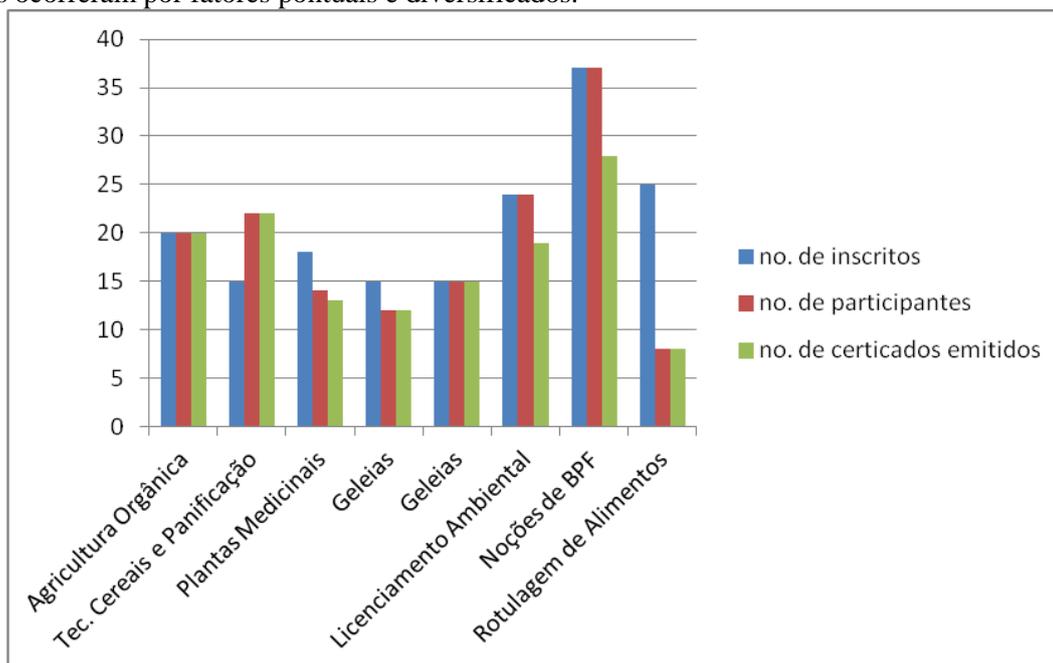


Figura 3 – Relação entre o número de inscrições, participantes efetivos e concluintes dos cursos ministrados.

A Figura 4 mostra a relação entre os aspectos positivos e negativos ressaltados pelos participantes em relação aos cursos ministrados. Observa-se que para todos os cursos ministrados houve maior número de aspectos positivos do que negativos, tais informações foram relatadas espontaneamente pelos participantes.

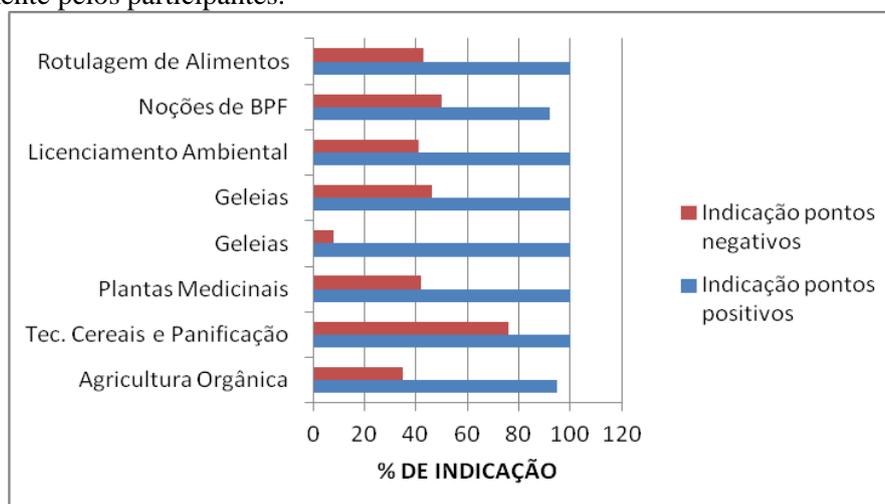


Figura 4 – Porcentagem de indicação espontânea de aspectos positivos e negativos dos cursos ministrados.

4. CONCLUSÕES

As ações de popularização de C&T de alimentos na forma de cursos de capacitação para os técnicos agrícolas em formação foram consideradas como ações positivas pelos públicos-alvos. Através da demonstração da aplicação prática dos conhecimentos recebidos, conhecimento transmitido, expectativa dos participantes, desejo por cargas horárias mais densas, participação dos alunos até a conclusão dos cursos e indicação dos aspectos positivos vê-se a necessidade de propor novas ações para popularização a C&T de alimentos na região metropolitana do Rio de Janeiro.