



H368

SABERES DA PRÁTICA DE ENSINO DO ENGENHEIRO DE ALIMENTOS FACE AOS SABERES DA PRÁTICA PROFISSIONAL

Sílvia Freitas Caetano (Bolsista FAPESP), Prof. Dr. Celso Costa Lopes (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA e Prof. Dr. Dario Fiorentini (Co-orientador), Faculdade de Educação - FE, UNICAMP

O objetivo deste estudo é aprofundar a investigação feita em pesquisa anterior buscando, de um lado, investigar e descrever os saberes exigidos, mobilizados e produzidos nas diversas práticas profissionais do engenheiro de alimentos formados na FEA/ Unicamp, e, de outro, as possíveis contribuições e omissões deste curso de Engenharia de alimentos na formação desse profissional, relacionando, àqueles saberes com contribuições efetiva da FEA, às práticas de ensino e situações de aprendizagem utilizadas no curso. Esses saberes serão relacionados e confrontados com aqueles que serão traçadas ao longo deste trabalho utilizando como bases referenciais as normas do MEC, as colocações da ABEA, do CREA, da UNESCO e os objetivos do curso estabelecidos pela FEA/ Unicamp. O material de estudo será constituído prioritariamente pelos depoimentos de alguns egressos obtidos através de entrevista semi-estruturada. A análise qualitativa desse material será realizada a partir de categorias a serem obtidas a posteriori baseadas nos conceitos de competências, conhecimentos, habilidades e atitudes, e através de informações específicas contidas nas falas dos entrevistados obtidas através de um roteiro pré-elaborado. Espera-se que a realização deste estudo traga informações e subsídios importantes para a discussão, recentemente iniciada, em torno da reformulação do currículo da FEA/Unicamp, e levante questionamentos também no âmbito da formação universitária e suas práticas de ensino.

Saberes da prática profissional – Práticas de ensino – Egressos da FEA/Unicamp