



REPÚBLICA
PORTUGUESA

EDUCAÇÃO

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE FORNOS DE ALGODRES

Relatório de Autoavaliação do Agrupamento

Ano Letivo 2016/2017

Índice

Introdução	3
Constituição da equipa	4
Metodologia utilizada	4
Calendarização das etapas.....	4
Atividades desenvolvidas	5
Análise dos Inquéritos.....	6
Conclusão	23

Introdução

O relatório que agora se apresenta resulta do trabalho levado a cabo pela equipa de autoavaliação do agrupamento. Deste modo, iremos espelhar os resultados obtidos através da aplicação de questionários aos alunos de todos os níveis de ensino. Seleccionámos áreas sensíveis, nomeadamente o funcionamento e a qualidade da cantina escolar, uma vez que tem sido alvo de críticas. Por outro lado, não descurámos o processo de ensino e aprendizagem, por se afigurar nevrálgico no seio da organização escolar.

Neste âmbito, numa primeira fase, destacaremos os seguintes aspetos: constituição da equipa; metodologia utilizada; calendarização das etapas e atividades desenvolvidas. Numa segunda fase, mostraremos os gráficos e procederemos a uma breve análise dos mesmos e respetivas conclusões.

Este relatório continua a alicerçar-se em dados empíricos, tendo em conta a necessidade de repensar o papel da organização à luz da cultura da melhoria e da perfeitibilidade da instituição.

Constituição da equipa

A equipa de autoavaliação deu continuidade às suas atividades no presente ano letivo. A equipa é constituída atualmente pelos seguintes elementos: Paula Balula (3º ciclo e secundário); Isabel Cruz (3º ciclo e secundário/ Professora bibliotecária); Vítor Silva (2º ciclo); Graça Tomás (1º ciclo) e Marina Morgado (Pré-escolar).

Metodologia utilizada

O plano estratégico da equipa centrou-se nas necessidades / problemas que foram sendo levantados nos diferentes órgãos de liderança intermédia. Assim, desenvolvemos duas questões fundamentais, a saber:

1. o grau de satisfação dos alunos relativamente à cantina escolar. Esta temática teve início no ano letivo anterior;
2. a análise do funcionamento global do agrupamento, centrando-se em pontos gerais.

Calendarização das etapas

De seguida, efetuou-se uma calendarização das tarefas, a saber:

Etapas	Calendarização
■ Seleção dos problemas a tratar.	Outubro de 2016
■ Análise dos questionários sobre o funcionamento da cantina (questionário 1).	1º período
■ Elaboração dos questionários sobre a escola (questionário 2) e aplicação dos mesmos.	2º Período
■ Tratamento dos dados obtidos nos questionários	3º Período

Atividades desenvolvidas

Após a calendarização referida no capítulo anterior, o grupo reuniu-se para iniciar as suas atividades, num horário semanal, às quintas-feiras, das 11h00 às 12h35, na sala 21 da Escola Básica e Secundária de Fornos de Algodres.

Do trabalho anual desenvolvido, elaborou-se o presente relatório. Seguidamente, apresentar-se-ão os gráficos e respetivas conclusões.

Análise dos inquéritos

Questionário 1 - referente ao funcionamento da Cantina do Pré-escolar e do 1º Ciclo

1- Identificação dos alunos

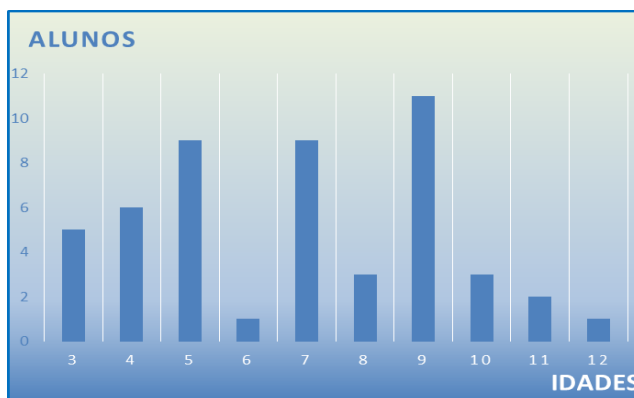


Gráfico 1

Trata-se de um universo de alunos do pré-escolar e 1º ciclo, com idades compreendidas entre os 3 e os 12 anos de idade.

2 - Costumas almoçar todos os dias na cantina?



Gráfico 2

Os alunos que responderam ao questionário costumam almoçar diariamente na cantina escolar, facto que lhes permite ter uma opinião mais sustentável.

3 - Como classifica, globalmente, o espaço onde almoças?

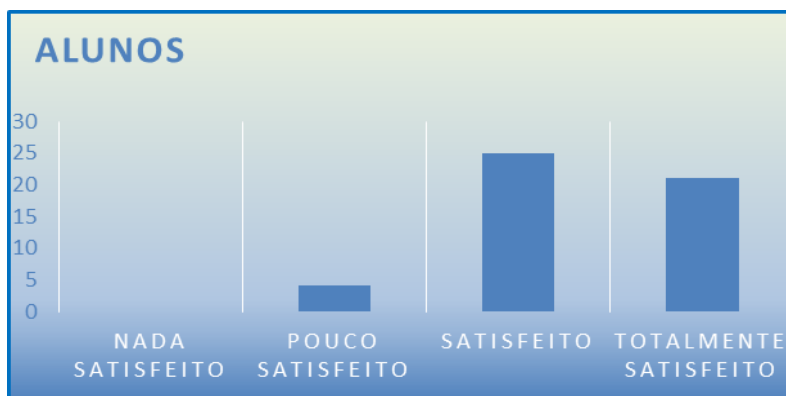


Gráfico 3

Verifica-se que a grande maioria dos alunos está satisfeita ou totalmente satisfeita com o espaço onde decorrem as refeições.

4 - Classifica os seguintes aspetos relativamente às refeições:

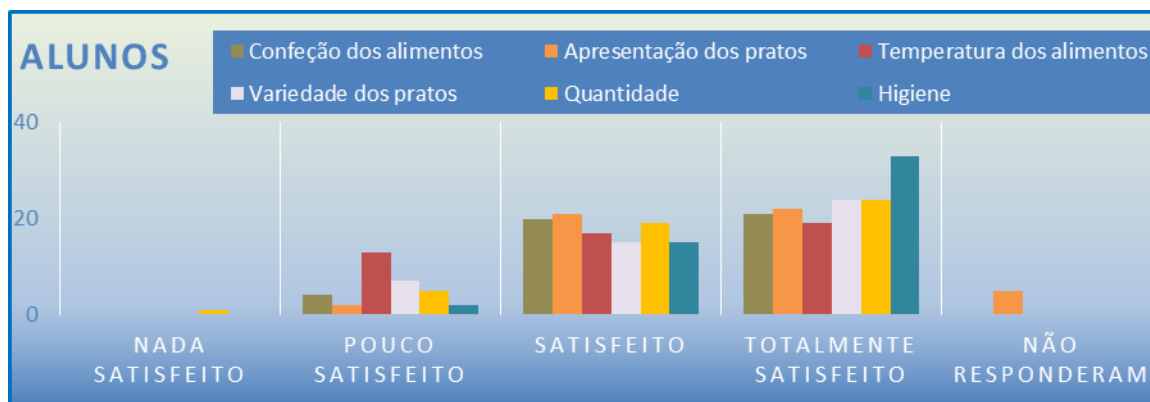


Gráfico 4

Do gráfico 4, depreende-se que os inquiridos estão satisfeitos ou totalmente satisfeitos, quanto aos seguintes aspetos: confeção dos alimentos; apresentação dos pratos; variedade dos pratos; temperatura dos alimentos, quantidade e higiene.

5- Selecciona 4 alimentos que não gostes.

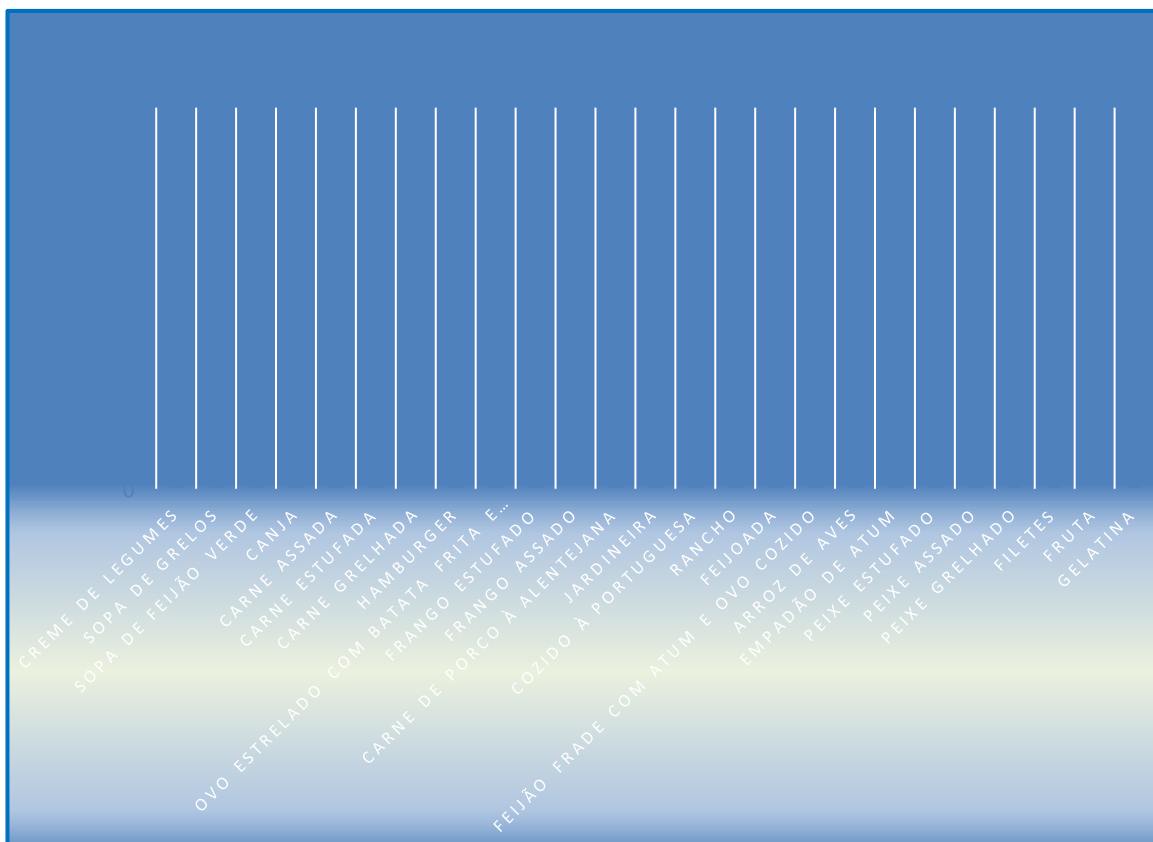


Gráfico 5

Destacam-se como alimentos principais que os alunos não gostam, os seguintes: **sopa de grelos** (referida por 29 alunos); **peixe estufado** (21 alunos); **sopa de feijão-verde** (19 alunos); **peixe assado** (15alunos); **jardineira** (14 alunos); **creme de legumes** (12 alunos), canja (10 alunos); **peixe grelhado** (9 alunos); **feijão frade com atum e ovo cozido** (7 alunos) ...

Apresenta-se a listagem dos pratos, uma vez que permite uma melhor visualização do tema.

	Alunos
Creme de legumes	12
Sopa de grelos	29
Sopa de feijão verde	19
Canja	10
Carne assada	1

Carne estufada	2
Carne grelhada	0
Hamburger	4
Ovo estrelado com batata frita e salsicha	1
Frango estufado	3
Frango assado	0
Carne de Porco à alentejana	1
Jardineira	14
Cozido à portuguesa	7
Rancho	5
Feijoada	5
Feijão frade com atum e ovo cozido	7
Arroz de aves	4
Empadão de atum	7
Peixe estufado	21
Peixe assado	15
Peixe grelhado	9
Filetes	5
Fruta	0
Gelatina	1

6- Dos alimentos referidos na pergunta 5, retira 3 alimentos que nunca/raramente comes na cantina e que gostarias que fizesse parte da ementa da mesma.

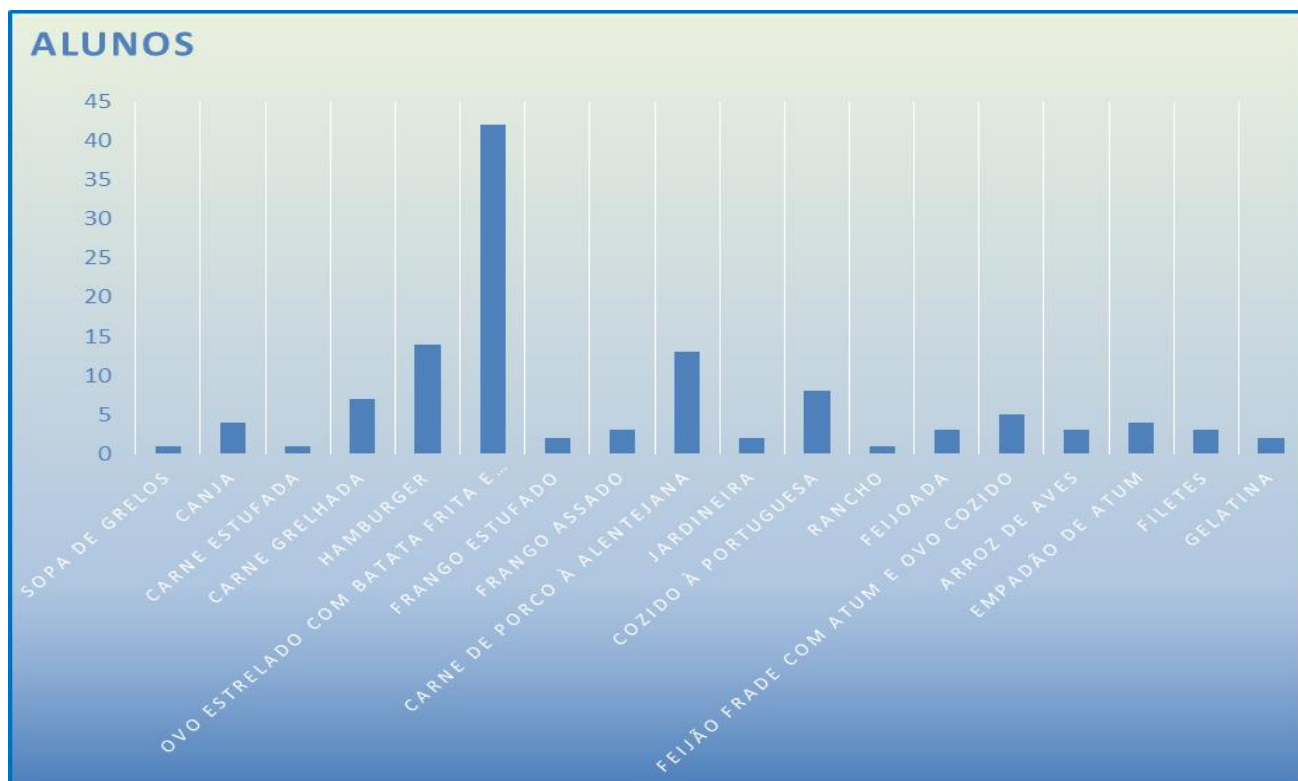


Gráfico 6

Os alunos do 1º ciclo manifestaram preferência pelos seguintes alimentos: ovo estrelado com batata frita e salsicha (42 alunos); hamburger (14 alunos); carne de porco à alentejana (13 alunos). Apresenta-se uma lista dos alimentos preferidos nas suas respostas.

	Alunos
Sopa de grelos	1
Canja	4
Carne estufada	1
carne grelhada	7
Hamburger	14
Ovo estrelado com batata frita e salsicha	42
Frango estufado	2
Frango assado	3
Carne de porco à alentejana	13

Jardineira	2
Cozido à portuguesa	8
Rancho	1
Feijoada	3
Feijão frade com atum e ovo cozido	5
Arroz de aves	3
Empadão de atum	4
Filetes	3
Gelatina	2

7- Indique propostas de refeições saudáveis que poderiam ser implementadas na cantina.

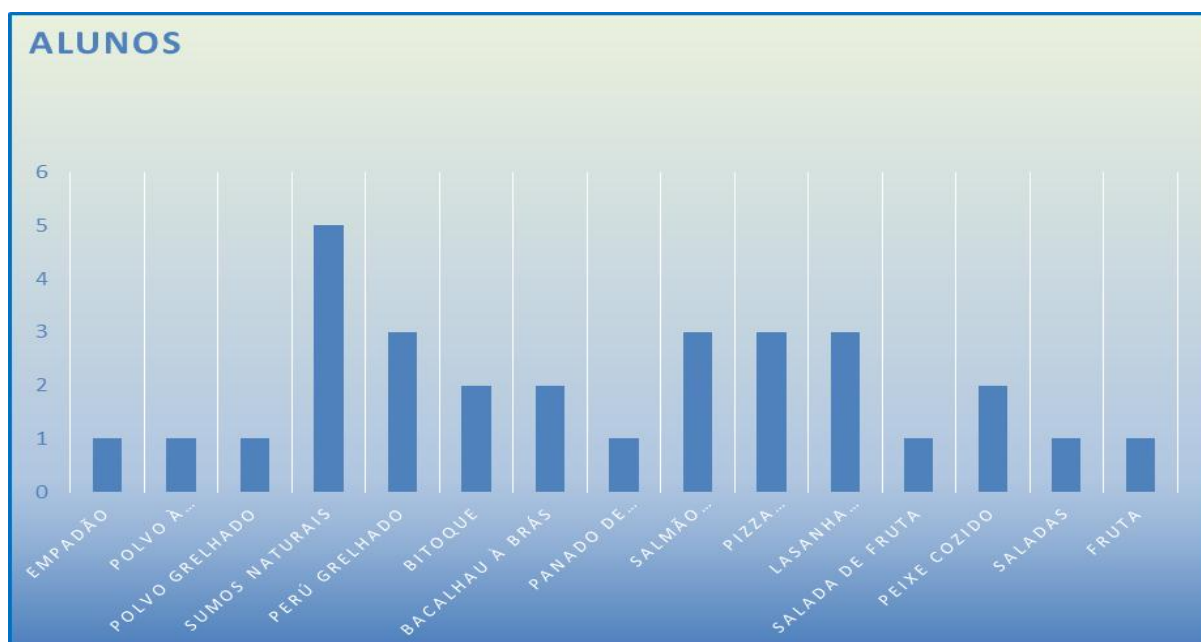


Gráfico 7

Eis algumas propostas sugeridas pelos alunos: sumos naturais (5 alunos); peru grelhado (3 alunos); salmão grelhado (3 alunos); pizza vegetariana (3 alunos) e lasanha vegetariana (3 alunos), entre outros.

Análise do questionário 1 – referente ao funcionamento da Cantina 2º e 3º Ciclos.

1- Identificação dos alunos

A abordagem que passamos a realizar tem como universo de referência os alunos do 2º e 3º ciclos da escola sede. Responderam ao questionário uma amostra aleatória, num total de 45 alunos, dos 10 aos 20 anos de idade.

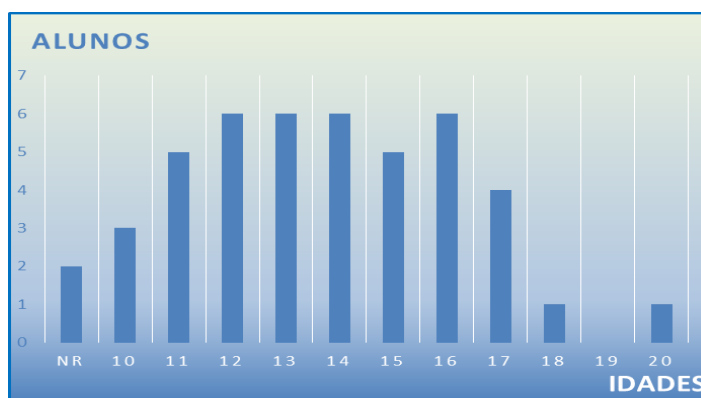


Gráfico 8

Estes repartem-se pelos seguintes anos de escolaridade:

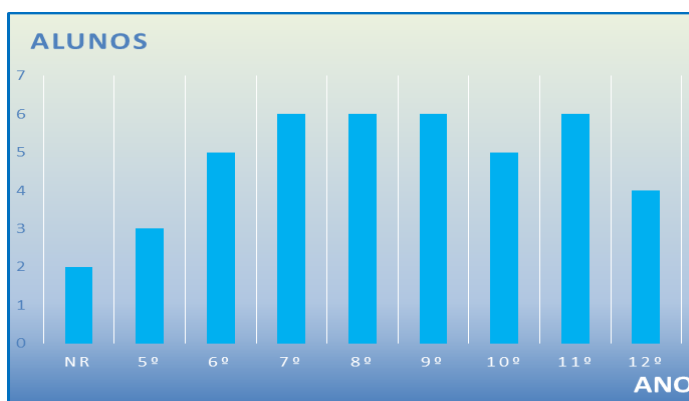


Gráfico 9

2- Costuma almoçar na cantina? Quantas vezes?



Gráfico 10

Dois terços do universo dos alunos inquiridos refere que almoça na cantina todos os dias.

3- Como classifica, globalmente, o espaço onde almoças?



Gráfico 11

De um modo global, os alunos estão satisfeitos com o espaço da cantina.

4- Classifica os seguintes aspetos relativamente às refeições: confeção dos alimentos; apresentação dos pratos; temperatura dos alimentos; variedade dos pratos; quantidade e higiene.

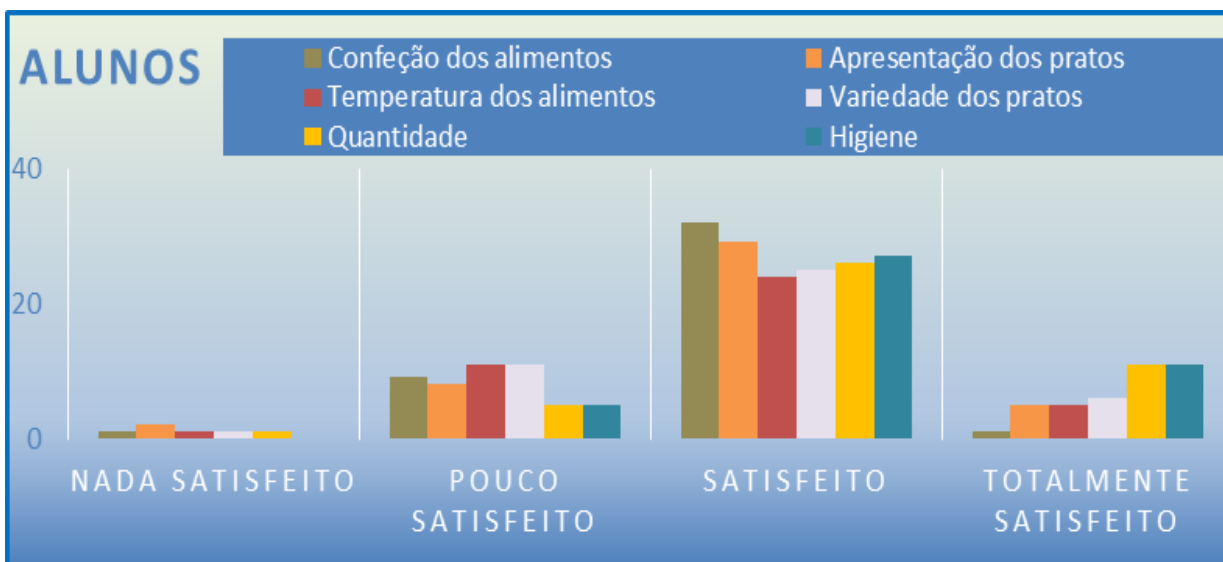


Gráfico 12

No que diz respeito aos aspetos mencionados, a maioria dos alunos está satisfeita.

5- Selecciona 4 alimentos que não gastes.

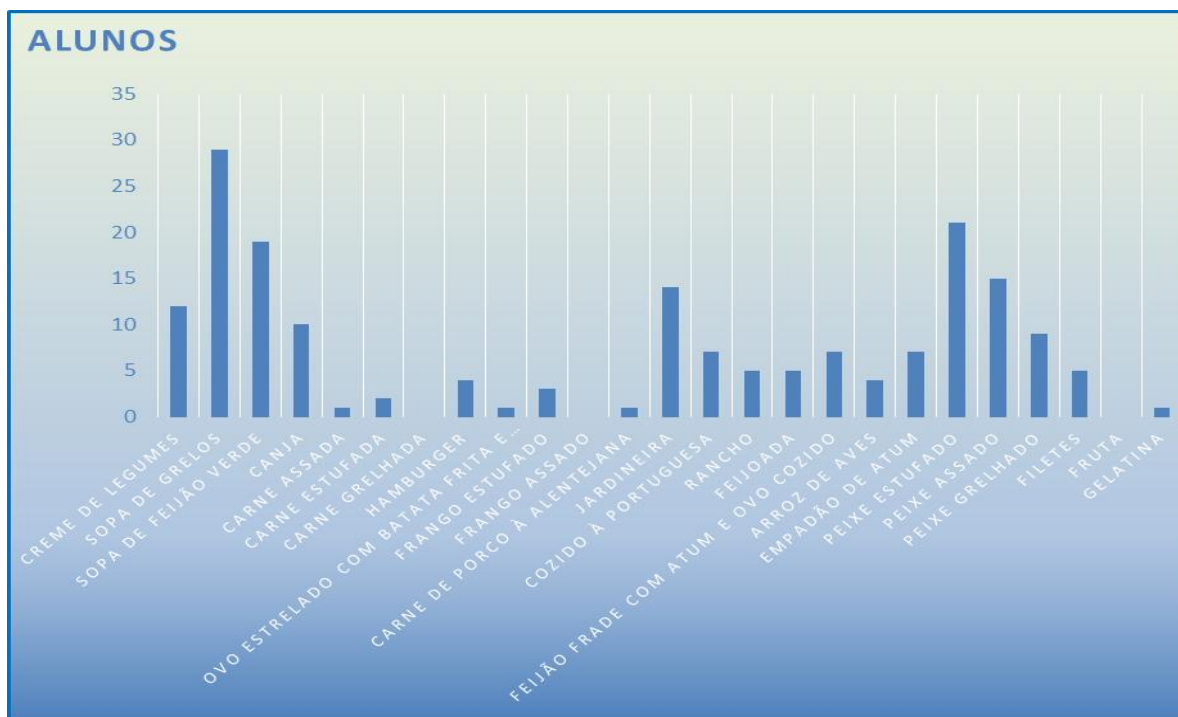


Gráfico 13

Neste âmbito, os alimentos que os alunos menos apreciam são: sopa de grelos (29); peixe estufado (21); sopa de feijão verde (19); peixe assado (15); jardineira (14) e creme de legumes (12).

6- Dos alimentos referidos na pergunta 5, retira 3 alimentos que nunca / raramente comes na cantina e que gostarias que fizesse parte da ementa da mesma.

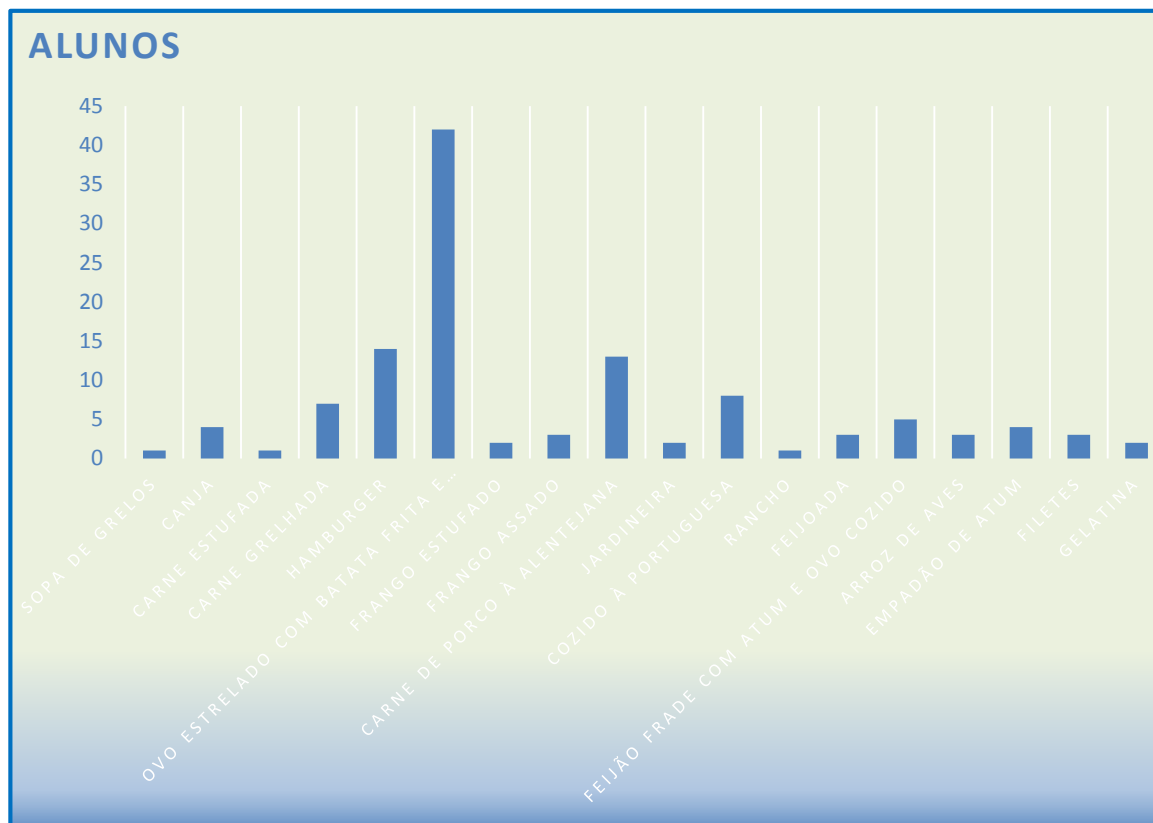


Gráfico 14

O gráfico permite concluir que os discentes gostariam que lhes fossem apresentadas as seguintes ementas na cantina:

- 43 alunos referem ovo estrelado com batata frita e salsicha;
- 14 discentes, hamburger;
- 13 discentes, carne de porco à alentejana;
- 8 discentes, cozido à portuguesa.

7- Indica propostas de refeições saudáveis que poderiam ser implementadas na cantina.

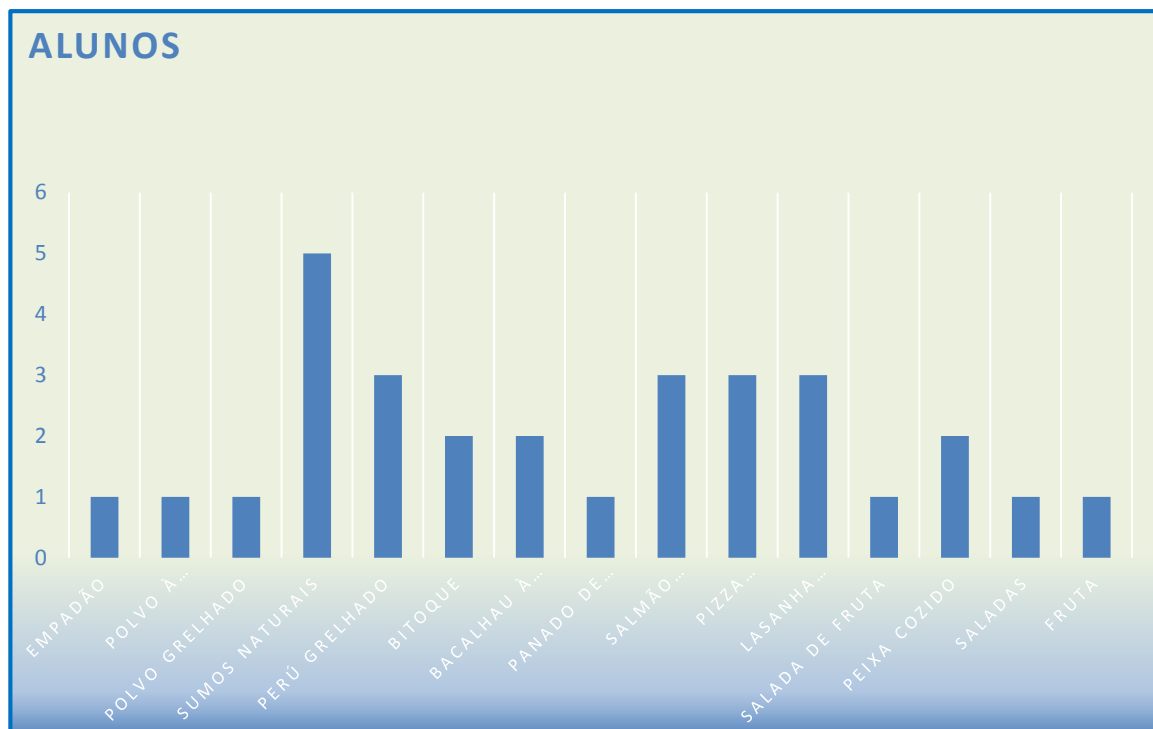


Gráfico 15

No que diz respeito às refeições saudáveis apresentadas pelos alunos, eis algumas sugestões: sumos naturais (5 alunos); peru grelhado (3 alunos); salmão grelhado (3 alunos); *pizza* vegetariana (3 alunos) e lasanha vegetariana (3 alunos).

Análise do questionário 2 referente ao funcionamento global do Agrupamento.

1. Idades dos alunos.

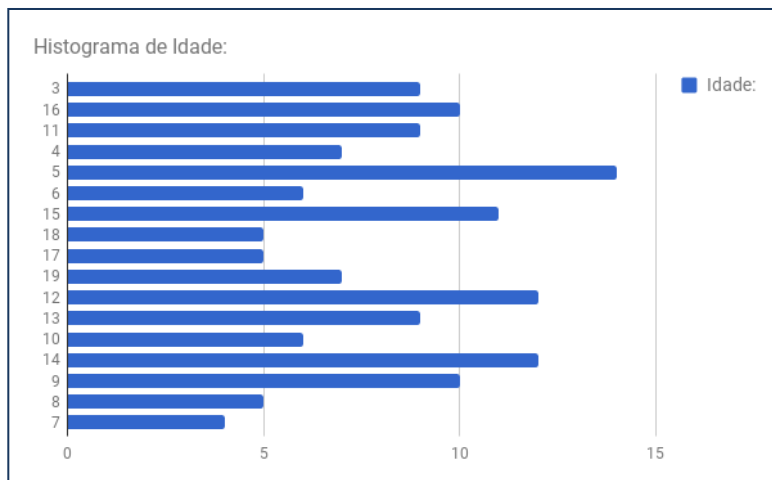


Gráfico 15

O universo de alunos refere-se aos discentes entre os 4 e os 14 anos de idade.

2. Gosto da escola?

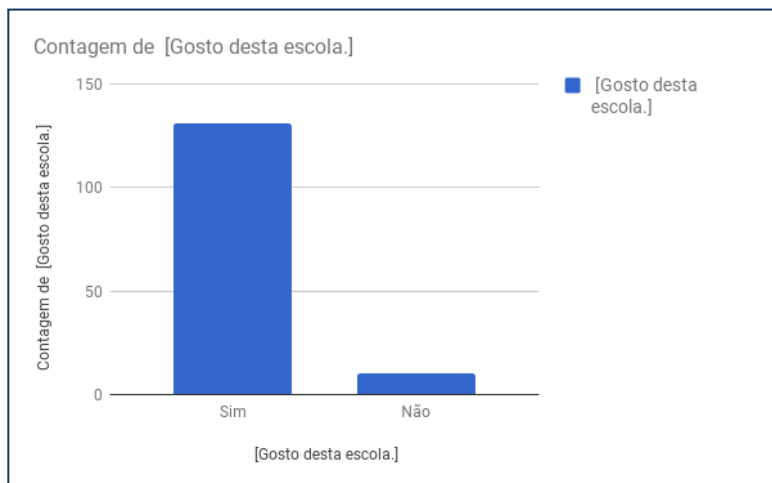


Gráfico 16

O gosto dos alunos pela escola é nítido neste gráfico 16.

3. A escola tem um bom ambiente?

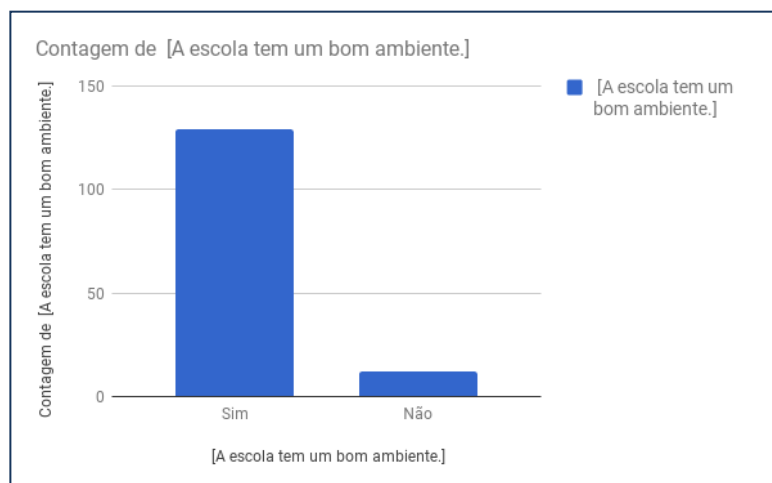


Gráfico 17

A maioria dos discentes avalia o ambiente escolar como sendo bom.

4. Conheço situações de “bullying” nesta escola?

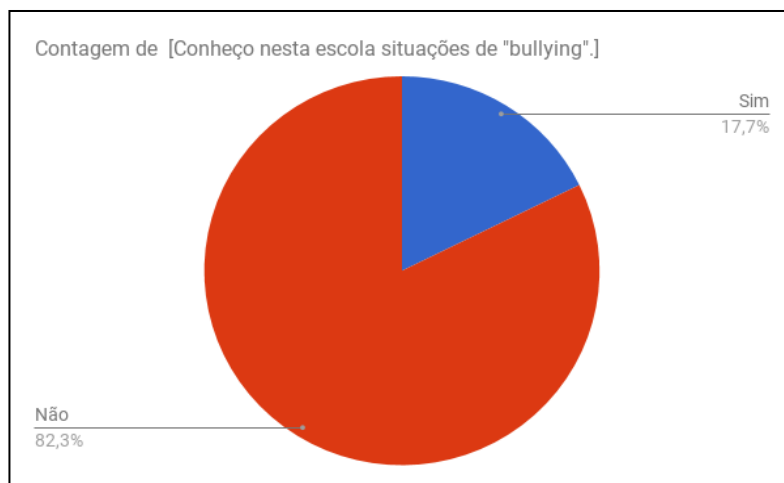


Gráfico 18

Apenas 17,7% dos inquiridos conhece situações de “bullying” neste ambiente escolar.

5. Os professores tratam-me com respeito?



Gráfico 19

No processo de ensino-aprendizagem, é nítido o respeito do professor em relação ao aluno.

6. Sou incentivado a estudar pelos professores?

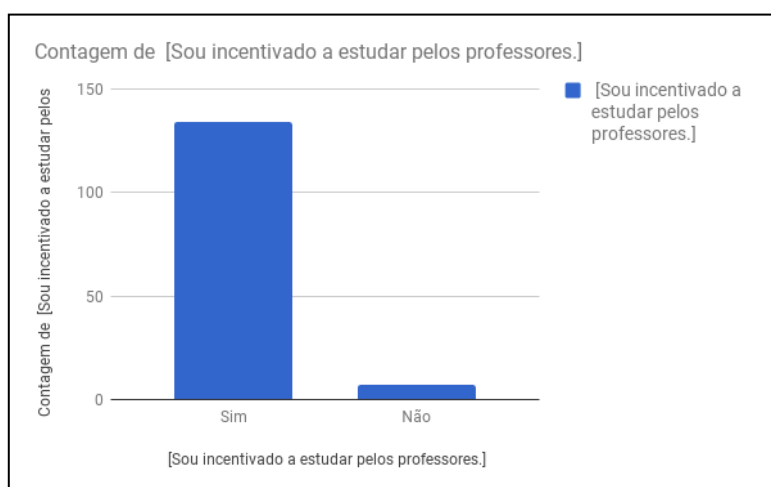


Gráfico 19

Na ótica da maioria, os professores incentivam os alunos para o estudo.

6. Os professores desta escola ensinam bem?

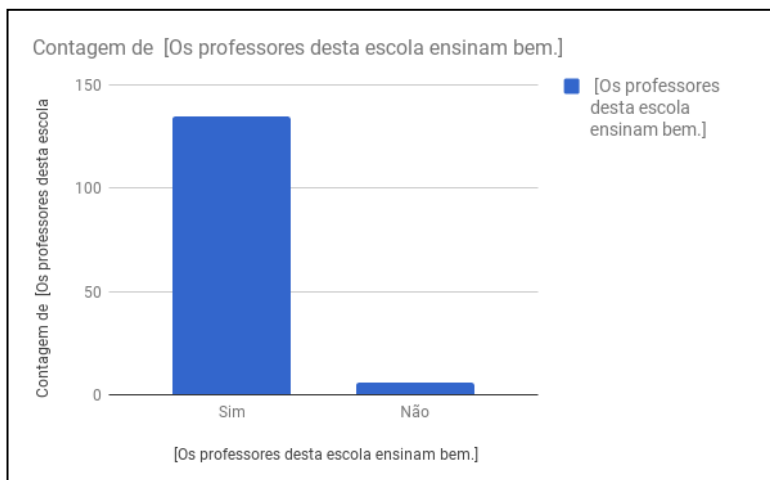


Gráfico 20

No que diz respeito ao ato de ensinar, os discentes consideram que os professores o fazem.

7. Os professores informam-me sobre a minha evolução nas aprendizagens?

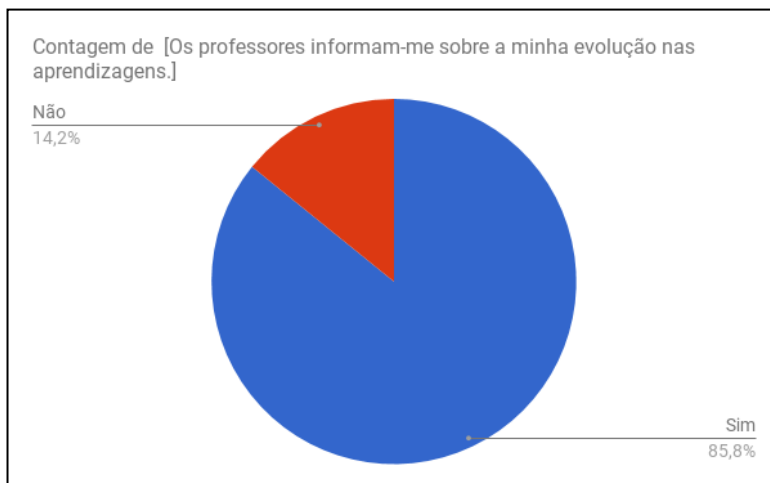


Gráfico 20

Quanto à evolução das aprendizagens, 85,8% alunos refere que os docentes os informam sobre a sua evolução.

8. Os professores transmitem-me orientações sobre como devo estudar / trabalhar?

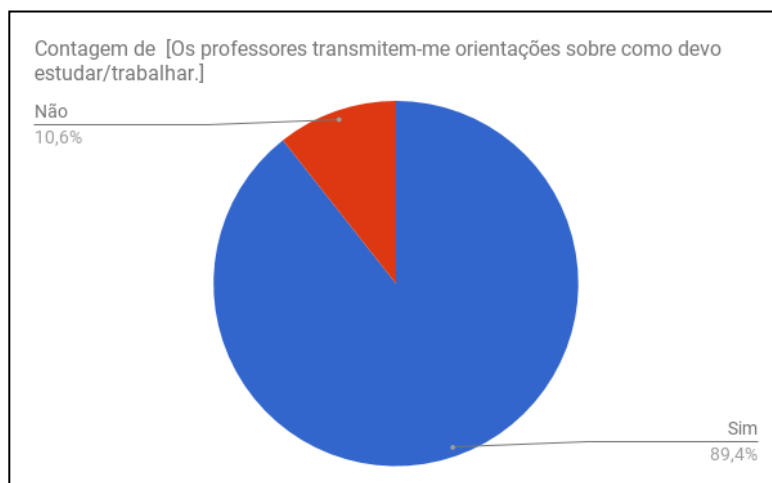


Gráfico 21

Dos alunos inquiridos, 89,4% refere que o professor os orienta na forma como devem estudar e /ou trabalhar para atingir os objetivos.

9. Aprendo mais e melhor com as atividades extracurriculares?

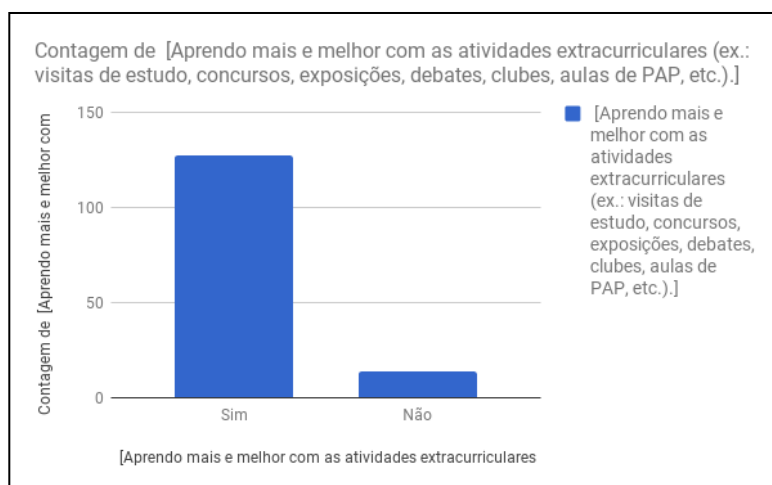


Gráfico 22

É notório que a maioria dos alunos considera que as atividades extracurriculares, tais como visitas de estudo, concursos, exposições, debates, clubes contribuem para as aprendizagens de qualidade.

10. Os critérios e instrumentos de avaliação dos alunos estão de acordo com o trabalho de aula?

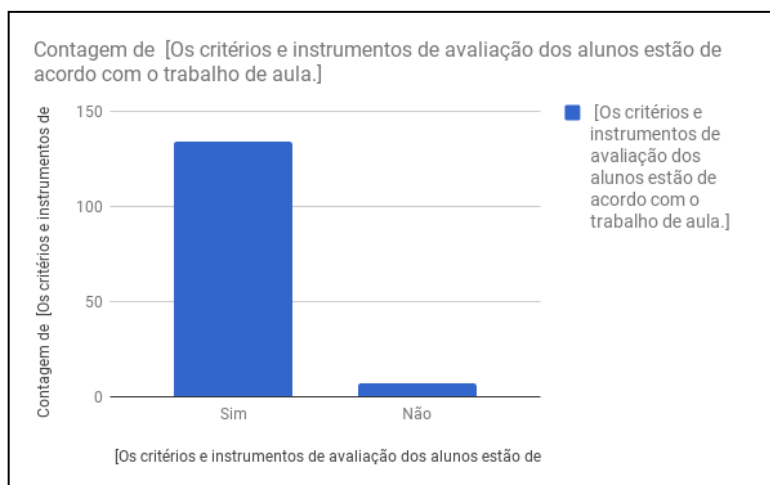


Gráfico 23

Grande parte dos alunos refere que os critérios e os instrumentos de avaliação estão em articulação com o trabalho realizado na sala de aula.

11. Estou satisfeito com o horário dos serviços?

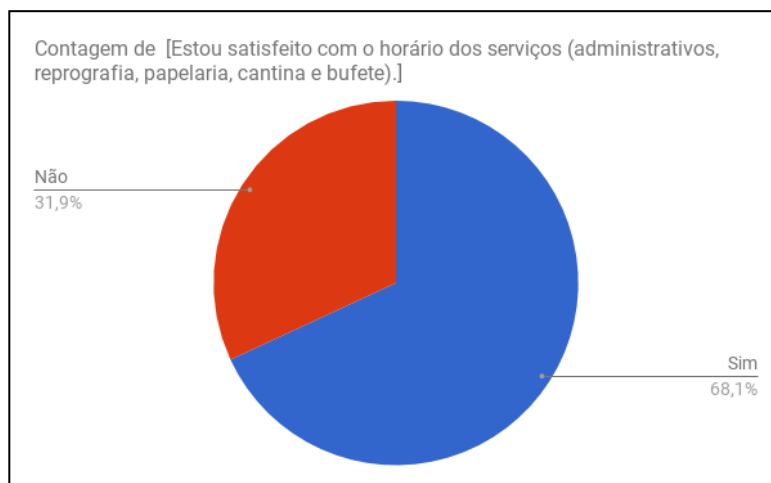


Gráfico 24

Quanto aos horários de funcionamento dos diversos serviços (administrativos, reprografia, papelaria, cantina e bufete), 68,1% dos alunos manifesta satisfação.

12. Estou satisfeito com os diversos serviços?

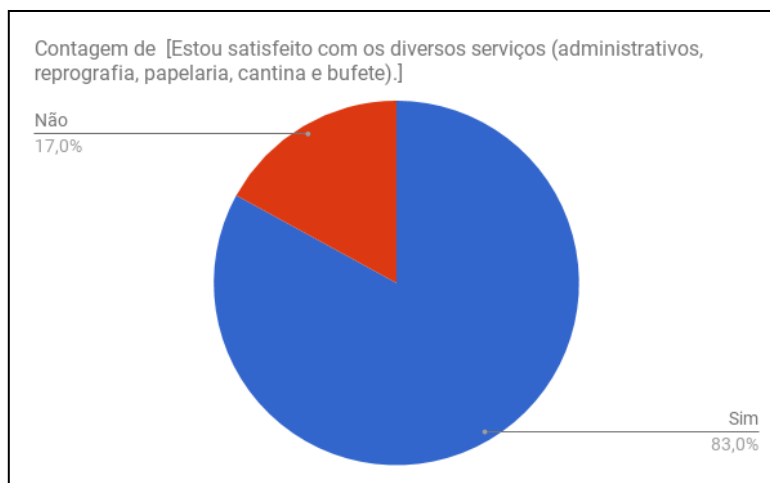


Gráfico 25

Por sua vez, quanto ao funcionamento destes mesmos serviços, 83% dos alunos está satisfeito.

13. Gosto do sistema de pagamento por cartão?

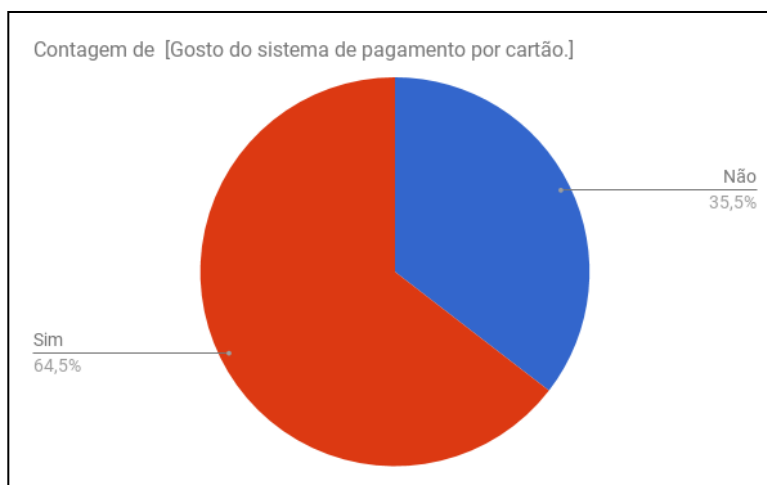


Gráfico 26

O sistema de pagamento com o cartão agrada a 64,5% dos discentes.

Conclusão

Na senda do trabalho desenvolvido ao longo dos anos anteriores, a nossa missão continua a nortear-se pela qualidade dos serviços apresentados e conseqüentemente pela satisfação dos nossos alunos. Estamos conscientes de que o feedback destes é fundamental para a melhoria dos serviços prestados pela organização escolar e deve continuamente trabalhar em busca excelência.

Dos resultados aferidos ao longo deste período em análise, concluímos com agrado que, de uma forma global, os alunos têm uma percepção bastante positiva sobre os seguintes aspetos:

- 1- o funcionamento da cantina escolar nas suas diferentes valências (espaço físico; confeção, higiene, temperatura e apresentação dos alimentos; variedade dos pratos constantes das ementas);
- 2- ambiente e segurança escolar;
- 3- relação pedagógica, concretamente no que concerne ao respeito, ao ensino, à evolução das aprendizagens, às orientações de estudo/trabalho fornecidas pelo docente; aos critérios e instrumentos de avaliação; e às atividades extracurriculares;
- 4- serviços escolares (horários e funcionamento).

O agrupamento tem feito um esforço significativo de melhoria da qualidade do seu serviço, indo ao encontro dos interesses dos alunos, sem negligenciar os princípios basilares de uma instituição educativa.

Por último, referir que a equipa de autoavaliação prossegue o seu trabalho e continua a deparar-se com a falta de formação nesta área, falta de meios humanos, factos que dificultam o seu desiderato.