

Alunos que executam tarefas por prazer predominam sobre os que esperam alguma recompensa

Pesquisa avalia motivação das crianças para o estudo

ROBERTO COSTA
rcosta@unicamp.br

“Carlos costuma se esforçar bastante, tanto nos trabalhos de casa como em sala de aula, mesmo sabendo que os trabalhos não vão valer como nota”.

Este o enunciado no alto da folha, abaixo, perguntava-se ao aluno se concordava ou não com Carlos, e por que. Ao todo, 12 pranchas (páginas formatadas utilizadas neste método de avaliação) foram apresentadas a 160 alunos de 2ª, 4ª, 6ª e 8ª séries de uma escola estadual da periferia de Campinas. O objetivo: avaliar como ocorrem as orientações motivacionais entre alunos do ensino fundamental. Ao mesmo tempo, 18 questões abertas serviram para colher as crenças dos estudantes sobre inteligência, esforço e sorte.

Trata-se de uma pesquisa para a dissertação de mestrado da psicóloga Edna Rosa Correia Neves, defendida junto à Faculdade de Educação (FE) da Unicamp. “Os resultados indicam que a maioria dos alunos deveria apresentar um desempenho mais efetivo na escola, já que são intrinsecamente motivados”, afirma Edna. Ela explica que, quando a motivação é intrínseca, o aluno se man-

tém na tarefa pela atividade em si, porque ela é interessante, envolvente e geradora de satisfação, ou seja: a motivação é natural. Já na motivação extrínseca, o aluno executa a tarefa em troca de recompensas externas, materiais ou sociais – o reconhecimento de competência ou habilidade por outras pessoas.

No exemplo da prancha acima, a psicóloga constatou que 68,1% consideram o estudo um benefício para si próprio e 23,8% o têm como um valor importante; 8,1% classificaram a nota como valor importante. “No geral tivemos uma porcentagem muito alta de alunos que acham o estudo importante. Além disso, os indivíduos mais intrinsecamente motivados eram de séries e idades mais avançadas”, afirma. Como tais índices nem sempre se refletem nas notas e no aproveitamento escolar, Edna considera que o problema, em parte, pode estar no próprio sistema escolar.

Na outra avaliação, entre os estudantes predominou a definição de inteligência como capacidade, estudo e sabedoria. Esforço, para eles, é estudo, luta e vontade. E sorte significa achar ou ganhar, havendo ainda os que não acreditam que ela exista e os que não sabem defini-la.

160 alunos pesquisados dão suas definições de inteligência, esforço e sorte



Foto: Nêdo Cantani

A psicóloga Edna Rosa Correia Neves: “Os alunos estão intrinsecamente motivados”

Para a pesquisa, Edna Neves, formada pela Unimep, contou com financiamento da Capes e realizou um piloto para testar as pranchas e os questionários sob supervisão da professora Evelyn Boruchovitch, sua orientadora na Faculdade de Educação. As entrevistas deram-se de forma aleatória, em proporção igual de homens e mulheres, na faixa etária de 6 a 16 anos. Dentre os 160 alunos, 78% nunca haviam repetido de ano; 22%, sim. A psi-

cóloga ouviu nove estudantes por dia, frequentando a escola por dois meses para concluir o levantamento.

Progressão continuada – Edna também avaliou se a progressão continuada afeta ou não a motivação dos estudantes. O novo método de ensino foi implantado pelo governo do Estado de São Paulo em 1997. De acordo com ele, o aluno deve ser automaticamente aprovado ao final de

seis das oito séries do ensino fundamental, havendo risco de reprovação na quarta e oitava séries. A partir dos dados obtidos, a pesquisadora verificou que os alunos das séries iniciais desconhecem as regras da aprovação automática, enquanto pequena parte dos mais velhos sabe dela. Edna defende a necessidade de pesquisas futuras que atentem para o impacto da progressão continuada na motivação dos alunos.

Universitárias tomam pouco leite

ISABEL GARDENAL
bel@unicamp.br

Ao avaliar os hábitos alimentares de 145 alunas da Unicamp, a engenheira de alimentos Karina de Lemos Sampaio constatou que o consumo de cálcio (mais presente no leite) ficou 30% abaixo do recomendado – 1.000 mg/dia para mulheres. A grande maioria (72%) ingeria leite diariamente, porém em quantidade insuficiente, tema discutido na tese de mestrado “Consumo alimentar de jovens universitários paulistas: hábitos, crenças, atitudes e aceitação em relação ao leite”, orientada pela professora Maria Aparecida Azevedo Pereira da Silva, da Faculdade de Engenharia de Alimentos.

A pesquisa, financiada pelo CNPq, também revelou inadequação nos níveis de ferro, magnésio e fósforo. Os hábitos das universitárias eram variados. Elas consumiam todos os grupos de alimentos, mas em menores porções: verduras, legumes, leguminosas e produtos lácteos, aumentando as chances de uma em cada quatro mulheres ter doenças ósseas, sobretudo a osteoporose.

A partir dessas conclusões, Karina decidiu observar a atitude



Foto: Nêdo Cantani

A engenheira de alimentos Karina de Lemos Sampaio: observando a atitude das jovens em relação aos leites comercializados no Brasil

das jovens em relação aos leites comercializados no Brasil – os pasteurizados A, B, C e o longa vida (de “caixinha”), verificando a aceitação de cada tipo.

Opiniões – As universitárias as-



Pesquisadora constata baixo consumo de cálcio e desconhecimento do leite tipo B

sumiram atitudes positivas em relação ao leite A e ao longa vida, acreditando serem bem processados e de boa qualidade. O leite tipo B, contudo, para elas era desconhecido. Não sabiam diferenciá-lo dos outros. A crítica maior recaiu sobre o tipo C, pois acreditavam que ele era pobre em nutrientes e aguado.

O aumento do consumo de leite longa vida foi atribuído ao preço competitivo e à sua con-

servação fora da geladeira. O seu sabor foi apreciado, assim como o do tipo A. Os tipos B e C tiveram menor aceitação. Apesar disso, os resultados comprovaram ser possível produzi-los com características sensoriais comparáveis ao tipo A. “Não importa o tipo de leite consumido. Todos eles são importantes fontes de proteína, calorias, vitaminas, minerais, em especial de cálcio”, rebate a orientadora Maria Aparecida.

A engenheira observou secundariamente o Índice de Massa

Corporal (IMC) das jovens: cerca de 21% apresentaram baixo peso, 3% sobrepeso e 76% peso normal. Uma provável justificativa é que muitos estudos têm destacado elevação no número de mulheres com distúrbios alimentares (anorexia e bulimia), o que pode ter ocasionado o baixo peso.

ABC DO LEITE

□ Tipo A

Tem melhor qualidade, é mecanizado. Da ordenha vai direto para o processamento. Não foi muito consumido por conta da crença de ser mais gorduroso, quando, na verdade, o A, B e C têm igual teor de gordura – 3%.

□ Tipo B

Tem boa qualidade, é mecanizado. Mas, ao contrário do A, demora um tempo para ser processado.

□ Tipo C

Tem relativa qualidade e a mesma composição dos demais, a ordenha é manual. Demora a ser processado, favorecendo o aparecimento de microrganismos que produzem substâncias capazes de modificar o sabor e o aroma.

□ Longa vida

É um leite em geral tipo C, que passa por tratamento de esterilização comercial, o que permite ficar estocado em temperatura ambiente.