

PERFIL DOS DISCENTES MATRICULADOS NAS DISCIPLINAS DE QUÍMICA DE ALIMENTOS DO CCQFA

FERNANDA MÜLLING MÜLLING¹; RENATA PIRES DA SILVEIRA²; EDUARDA CAETANO PEIXOTO³; CARLA ROSANE BARBOSA MENDONÇA⁴; CAROLINE DELLINGHAUSEN BORGES⁵

¹Discente do Curso de Química de Alimentos /UFPEL, bolsista – e-mail: fernandamulling@yahoo.com.br

²Discente do Curso de Química de Alimentos /UFPEL – e-mail: renatapires26@hotmail.com

³Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos /UFPEL – e-mail: eduardacpeixoto@hotmail.com

⁴Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos/UFPEL – e-mail: carlaufpel@hotmail.com

⁵Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos/UFPEL, orientador – e-mail: caroldellin@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

A Química de Alimentos é um dos tópicos principais da Ciência dos Alimentos, tratando da composição química, das propriedades, bem como das transformações durante o processamento e armazenamento de alimentos (DAMODARAN et al., 2010). Nos cursos de graduação da área de alimentos do CCQFA três disciplinas são ministradas: Química de Alimentos para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Química de Alimentos I e Química de Alimentos II para o Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.

Tem-se observado dificuldade da maioria dos alunos em compreender e acompanhar o conteúdo das disciplinas de Química de Alimentos, resultando, muitas vezes, em baixo desempenho. Presume-se que este resultado seja consequência do conhecimento insuficiente advindo do ensino médio, do grande volume de conteúdo em tais disciplinas, assim como da falta de capacidade de abstração para compreender as estruturas do estudo da química.

Somado a isto, o desinteresse dos alunos advém da facilidade de dispersão em função da utilização da internet nos smartphones e do modo de ingresso a Universidade, em que o estudante muitas vezes acaba ingressando em um Curso que não seria sua primeira opção, em função da pontuação atingida.

É sabido que o processo de ensino e aprendizagem envolve diversos fatores, como o método de ensino do professor, o conteúdo das matérias e as características individuais de aprendizagem (ROSÁRIO, 2006). Assim, objetivou-se com o trabalho analisar o perfil dos alunos matriculados nas disciplinas de Química de Alimentos visando obter subsídios para que um melhor desempenho seja futuramente alcançado.

2. METODOLOGIA

Participaram deste estudo 31 alunos, sendo 10 matriculados na disciplina de Química de Alimentos e 21 alunos matriculados na disciplina de Química de Alimentos II, sendo preservado o anonimato do estudante. Para analisar o perfil dos alunos e propiciar um diagnóstico destes nas disciplinas de Química de Alimentos, os participantes responderam, em meados de maio de 2015, um questionário, constituindo os seguintes questionamentos: 1) Quanto tempo de antecedência você estuda para as provas de Química de Alimentos? 2) Você fez as disciplinas básicas

de química orgânica e química geral? 3) Você compreende a explicação do professor em aula? 4) Você estuda só pelos slides ou procura livros? 5) O número de exercícios passado pelo professor é suficiente? 6) Os exercícios compreendem o conteúdo trabalhado em aula? 7) O número de aulas práticas na disciplina é suficiente? 8) Você tem dificuldades para fazer os relatórios de aula prática?

Em julho, os seguintes questionamentos foram realizados: 9) Como você avalia seu desempenho na disciplina? Em caso de baixo, a que você atribui? 10) Avalie de uma forma geral a disciplina?

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com os resultados, a maioria dos alunos estuda com antecedência (Figura 1), cursou as disciplinas básicas (Figura 2), compreende a explicação do professor (Figura 3), acha que o número de exercícios é suficiente e que compreende o conteúdo (Figura 5 e 6) e o número de aulas práticas é suficiente (Figura 7). Entretanto, estes resultados não condizem com a média parcial obtida pelos discentes na disciplina de Química de Alimentos (5,6) e Química de Alimentos II (4,7).

■ 1 dia ■ Menos que 5 dias ■ 1 semana

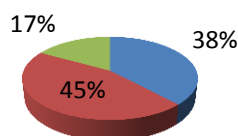


Figura 1: Quanto tempo de antecedência você estuda para as provas de Química de Alimentos?

7% ■ Sim ■ Não

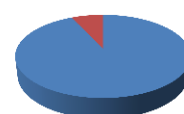


Figura 2: Você fez as disciplinas básicas de química orgânica e química geral?

■ Sim ■ As vezes não

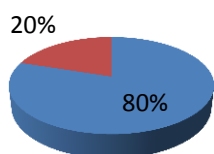


Figura 3: Você compreende a explicação do professor em aula?

■ Slides ■ Livros ■ Ambos

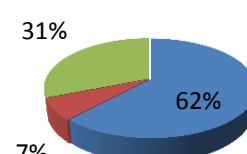


Figura 4: Você estuda só pelos slides ou procura livros?

■ Sim ■ Não

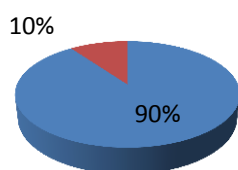


Figura 5: O número de exercícios passado pelo professor é suficiente?

■ Sim ■ Não

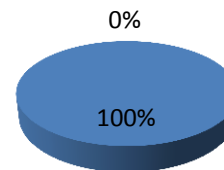


Figura 6: Os exercícios compreendem o conteúdo trabalhado em aula?

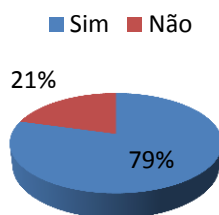


Figura 7: O número de aulas práticas na disciplina é suficiente?

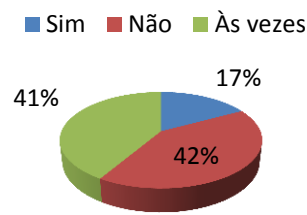


Figura 8: Você tem dificuldades para fazer os relatórios de prática?

Entretanto, somente 33% estuda por livros e pelos slides de aula (Figura 4) e 58% declarou ter dificuldade em algum momento na realização dos relatórios (Figura 8). No término da disciplina, os alunos foram questionados quanto ao seu desempenho, conforme Figura 9. Observa-se que a maioria avaliou o seu desempenho entre baixo e regular. Dentre as justificativas mencionadas estão a falta de atenção em aula, a falta de tempo para o estudo e a dificuldade na aprendizagem. Destes aspectos abordados, somente a dificuldade na aprendizagem poderá ser melhorada através da atuação do monitor e utilização de técnicas didáticas diferenciadas, as demais estão relacionadas ao comprometimento do aluno.

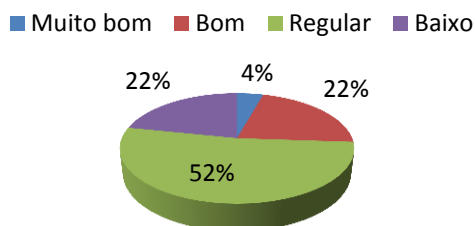


Figura 9: Como você avalia seu desempenho na disciplina?

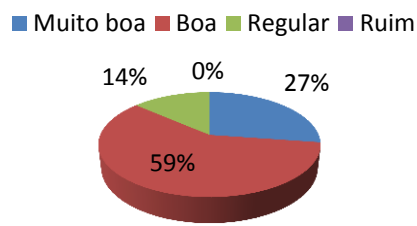


Figura 10: Avalie de uma forma geral a disciplina.

Já quando solicitado avaliar a disciplina de uma forma geral, 86 % classificaram entre muito boa e boa.

4. CONCLUSÕES

Através das respostas aos questionamentos realizados aos discentes matriculados nas disciplinas de Química de Alimentos foi possível concluir que apesar destes terem cursado as disciplinas básicas, compreenderem a explicação do professor e considerado como satisfatório os procedimentos realizados, há uma lacuna que inviabiliza a obtenção de melhor desempenho, sendo atribuído a falta de comprometimento por parte dos alunos e a dificuldade de aprendizagem.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. Artmed: Porto Alegre, 2010. 900p.

ROSÁRIO, J. A. **Estilos de aprendizagem de alunos de engenharia química e engenharia de alimentos da UFSC: o caso da disciplina de Análise e Simulação de Processos**. 2006. 102f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) – Curso de Pós-graduação em Engenharia Química, Universidade Federal de Santa Catarina.