

ÍNDICE DE APROVAÇÃO NAS DISCIPLINAS DE QUÍMICAS DE ALIMENTOS: COMPREENSÃO DOS MOTIVOS PELOS QUAIS SE TEM OBSERVADO BAIXO RENDIMENTO E EVASÃO

**DENER ACOSTA DE ASSIS¹; CARLA ROSANE BARBOZA MENDONÇA²;
CAROLINE DELLINGHAUSEN BORGES³**

¹Discente do Curso de Química de Alimentos/UFPel – e-mail: dener.acosta@outlook.com

²Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos/UFPel – e-mail: carlaufpel@hotmail.com

³Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos/UFPel, orientador – e-mail: caroldellin@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

A Química de Alimentos é um ramo da ciência aplicada que combina a maioria das subdisciplinas da química tradicional (orgânica, inorgânica e físico-química), junto com elementos da bioquímica e da fisiologia humana. Estuda a composição e as propriedades do alimento, assim como as mudanças químicas que ocorrem durante a produção, armazenamento e consumo (CAMPBELL-PLATT, 2015).

A disciplina de Química de Alimentos é ministrada no segundo semestre para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Já as disciplinas de Química de Alimentos I e Química de Alimentos II são ministradas para o Curso de Bacharelado em Química de Alimentos, no segundo e terceiro semestres, respectivamente.

De uma forma geral, o alto índice de reprovação e evasão tem sido objeto de preocupação nas Universidades. Tem-se observado, há vários anos, a contínua reprovação dos alunos nas disciplinas básicas da matriz curricular dos diversos cursos, sem distinção de nenhuma modalidade a qual ela está inserida, tornando um dos motivos de evasão pelo discente (MACAMBIRA; ATHAYDE, 2014). A evasão caracteriza-se como a saída definitiva do aluno de seu curso de origem sem concluí-lo e tem sido um assunto em voga nos debates sobre a educação pública brasileira, sendo inclusive considerada pelo Ministério da Educação como um critério de autoavaliação institucional (ZIMMERMANN et al., 2011).

Assim, objetivou-se com o estudo avaliar o comportamento de notas nas disciplinas de Química de Alimentos ao longo dos anos e compreender os motivos pelos quais têm-se observado o abandono e baixo rendimento nas disciplinas.

2. METODOLOGIA

Realizou-se uma pesquisa de natureza quali-quantitativa, através da avaliação do percentual de discentes aprovados nas disciplinas de Química de Alimentos I, Química de Alimentos II e Química de Alimentos, entre os anos 2000 e 2015. Este levantamento foi realizado pelo Sistema Integrado de Gestão da UFPel (Cobalto).

Além disto, foi realizado um levantamento para saber o motivo da desistência dos alunos matriculados na disciplina de Química de Alimentos no primeiro semestre de 2016 e utilizado um questionário com os alunos que não obtiveram média 7,0, a fim de elucidar as causas do baixo percentual de aproveitamento. O questionário foi composto das seguintes questões: 1) Quais os motivos para você ter obtido baixo rendimento na disciplina? 2) Você procurou ajuda do monitor? 4) Percebeste melhor

desempenho após a atuação do monitor. 5) Avalie de uma forma geral o professor.
6) Avalie de uma forma geral a disciplina.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a Figura 1, percebe-se de uma forma geral, uma tendência de queda no percentual de alunos aprovados nos últimos anos, nas disciplinas de Química de Alimentos I e Química de Alimentos II. Por outro lado, na disciplina de Química de Alimentos, a média de alunos aprovados sempre foi acentuadamente mais baixa (Figura 2). Possivelmente, tem contribuído para este comportamento, o ingresso do discente a Universidade através do Exame Nacional de Ensino Médio (ENEM) e Sistema de Seleção Unificada (SiSU) a partir de 2009, o que permite a mobilidade do discente entre Universidades e entre Cursos. Outro fator relevante a ser considerado é que no Curso de Química de Alimentos a partir de 2009 houve a alteração do projeto pedagógico, extinguindo a obrigatoriedade do discente cursar determinadas disciplinas como pré-requisito, já na Tecnologia em Alimentos, nunca houve disciplinas de pré-requisito. Assim, o aluno pode ter reprovado ou não ter cursado as disciplinas básicas de Química e mesmo assim cursar as disciplinas de Química de Alimentos. Além disto, na grade curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, há poucas disciplinas da área básica de Química, podendo todos estes representar motivo de aumento das reprovações.

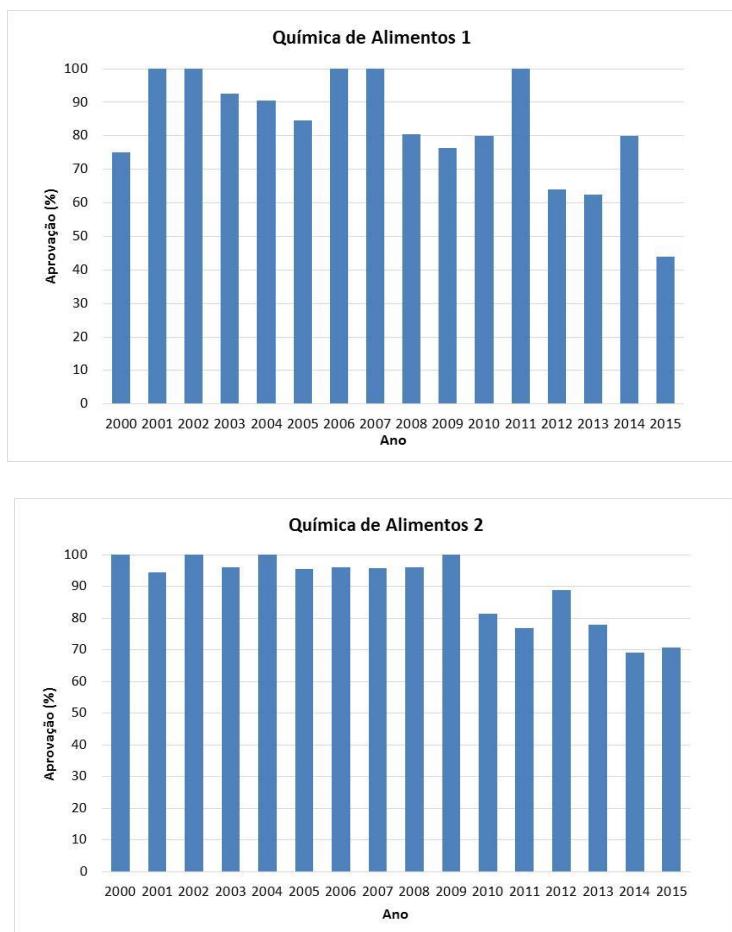


Figura 1: Alunos aprovados (%) nas disciplinas de Química de Alimentos I e Química de Alimentos II entre os anos 2000 e 2015 no Curso de Bacharelado em Química de alimentos.

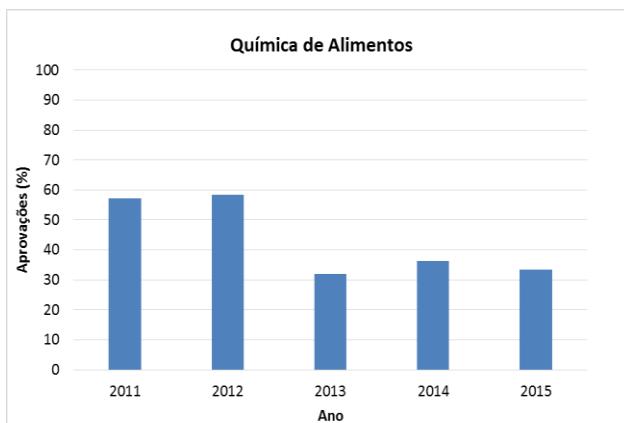


Figura 2: Alunos aprovados (%) na disciplina de Química de Alimentos entre os anos 2011 e 2015 no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Neste semestre 66,66% dos discentes matriculados em Química de Alimentos trancaram ou abandonaram a disciplina, dentre os motivos citados pelos discentes podem-se citar: mudança de curso, dificuldade com o conteúdo em função de não terem cursado ou terem reprovado nas disciplinas básicas e problemas pessoais. Outras justificativas abordadas por RISSI e MARCONDES (2011) são: a dificuldade pessoal de adaptação à vida universitária, a escolha precoce da profissão, a formação escolar anterior e dificuldades na relação ensino-aprendizagem.

Por outro lado, dos discentes que cursaram a disciplina, 66,66% obtiveram média final inferior a 7,0. Assim, estes foram convidados a responder um questionário para diagnosticar as causas do baixo aproveitamento. Quando questionados os motivos do baixo rendimento, de uma forma geral, os discentes responderam que foi a falta de estudo, falta de compreensão do conteúdo de química e a dificuldade em se acostumar com a rotina na Universidade. Em relação à procura pelo monitor, 75% dos discentes mencionaram que procuraram o monitor, principalmente, para auxílio na elaboração dos relatórios, os demais não buscaram ajuda. Quando questionados se o desempenho melhorou com o auxílio do monitor, 75% dos discentes disseram que sim. Quanto ao desempenho do professor, 100% dos alunos afirmaram que o mesmo explica bem o conteúdo, de maneira clara e objetiva e facilita na divisão do conteúdo para as provas. Já quando questionados para avaliar de uma forma geral a disciplina, 100% classificaram-na como difícil, e ainda complementaram mencionando que é interessante e necessária.

4. CONCLUSÕES

Observou-se nos últimos anos que a média de alunos aprovados nas disciplinas de Química de Alimentos tem baixado. Possivelmente, o modo de ingresso que leva a escolha do curso e a falta de pré-requisito nas disciplinas tem contribuído para o baixo rendimento e evasão. Evidencia-se assim, que cada vez mais a atuação do monitor é importante e necessária. A partir dos dados coletados, novas estratégias estão sendo traçadas para ampliar a atuação do monitor e estimular os alunos à participação em atividades de reforço, que se traduzam em auxílio para reverter o panorama observado.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e Tecnologia de Alimentos.** Barueri: Manole, 2015.

ZIMMERMAN, C. C.; BASTOS, L. C.; BUTTCHEVITZ, A. W.; RIBAS, C. Y.; PINTOS, F. M.; GERALDI, M. S.; PEDRO, R. L. Análise estatística dos fenômenos de reprovação e evasão no curso de graduação em Engenharia Civil da Universidade Federal de Santa Catarina. In: **Congresso Brasileiro de Educação em Engenharia**, Blumenau, 2011.

RISSI, M.C.; MARCONDES, M.A.S. **Estudo sobre a reprovação e retenção nos cursos de graduação.** Londrina: UEL, 2011.

MACAMBIRA, I. Q.; ATHAYDE, L. S. Reprovação na disciplina de Cálculo nos Cursos de Engenharia: análise de dados e métodos minimizadores. In: **XLII Congresso Brasileiro de Educação**, Juiz de Fora, 2014.