

PERFIL DO EGRESO APÓS 20 ANOS DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM QUÍMICA DE ALIMENTOS (UFPel)

GERÔNIMO GOULART REYES BARBOSA¹; **ROSANE DA SILVA RODRIGUES²**

¹ Bacharelado em Química de Alimentos, CCQFA, UFPel – geronimogrbarbosa@hotmail.com

² Bacharelado em Química de Alimentos, CCQFA, UFPel – rosane.rodrigues@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

Implantado na Universidade Federal de Pelotas no ano de 1996, com o ingresso da primeira turma em 1997, o curso de Bacharelado em Química de Alimentos completou no ano de 2016 os seus 20 anos. Do momento da sua criação até o ano de 2004, o curso disponibilizou 30 vagas para novos alunos; atualmente são admitidos 33 discentes anualmente, através de ingresso no primeiro semestre do ano letivo (MOREIRA et al., 2016).

O Curso de Bacharelado em Química de Alimentos tem como principal objetivo formar profissionais especializados na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, criativos, autônomos, transformadores e responsáveis, capazes de contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população e com o progresso da ciência, em harmonia com o desenvolvimento sustentável (MOREIRA et al., 2009).

Para Machado (2001), cabe aos egressos, realimentar a escola com as informações necessárias para análise dos currículos, tendências do mercado, desenvolvimento de tecnologia, métodos e processos de trabalho, novos equipamentos, etc., de modo a facultar à Instituição Escolar o pleno atendimento das necessidades desse importante segmento da sociedade.

Segundo estudos realizados por Queiroz (2014), administrar o relacionamento com os egressos é um desafio contemporâneo imposto às Instituições de Ensino Superior. Localizar o ex-aluno e manter contato com ele após a sua formação exige um árduo trabalho de comunicação que pode se apoiar no suporte de ferramentas informacionais como o e-mail e as redes sociais. Baseado nessa premissa, o projeto de ensino contínuo intitulado “Programa de Acompanhamento de Egressos do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos” registrado na PRE/UFPel sob o número 882014, faz este levantamento desde o ano de 2009.

O presente trabalho tem como objetivo delinear o perfil dos egressos do curso de Bacharelado em Química de Alimentos após 20 anos da sua criação, a fim de traçar a atual situação do mercado e suas exigências.

2. METODOLOGIA

Inicialmente fez-se a localização dos egressos listados pelo Colegiado do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos através de fontes diversas como cadastros já existentes de alunos do curso, página eletrônica, e-mail, sites de relacionamento, entre outros.

Elaborou-se um questionário fechado através das ferramentas do Google®, dividido em cinco seções: identificação do egresso, atividade profissional, características que o curso de Química de Alimentos lhe ajudou a desenvolver, avaliação do curso e informações complementares, a fim de acompanhar a localização atual dos egressos, bem como a sua inserção no mercado de

trabalho, seu desempenho profissional e sua opinião a respeito da formação oferecida pelo curso.

O questionário padronizado foi enviado aos egressos do curso de Bacharelado em Química de Alimentos por meio eletrônico através de sites de relacionamento e e-mail. As informações obtidas através dos questionários foram tabuladas e analisadas de forma conjunta, possibilitando assim um panorama geral a respeito do curso. Para análise dos dados coletados valeu-se da estatística descritiva a partir do percentual amostral das variáveis em cada um dos indicadores estabelecidos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Através de dados obtidos juntamente ao Colegiado do Curso, partiu-se de uma população de 299 egressos ao longo de 20 anos de implantação do curso de Bacharelado em Química de Alimentos. Obteve-se por meio do questionário padronizado um total amostral de 161 egressos (n=161).

Na primeira secção analisada, verifica-se que da totalidade dos egressos pesquisados dentro do período em questão, há uma predominância do público feminino (85%). Com relação à origem, a maioria dos egressos são oriundos da região sul do Rio Grande do Sul, com destaque para os municípios de Pelotas, São Lourenço do Sul, Canguçu, Santa Vitória do Palmar, Jaguarão, Caçapava do Sul e região de Porto Alegre. Ao serem questionados quanto à atividade profissional desenvolvida, 77% dos entrevistados afirmam estar trabalhando ou aperfeiçoando-se na área da Química de Alimentos; em contrapartida, 23% dos egressos não estão atuando na área pelos mais diversos motivos.

Ao analisar-se a segunda secção que trata das atividades profissionais, pode-se concluir, com base no gráfico (FIGURA 1.), que a maior parte dos egressos (39,55%) continua buscando aperfeiçoamento através de cursos de pós-graduação (especialização, mestrado e doutorado), o que evidencia a necessidade de uma maior qualificação a fim de superar a competitividade do mercado de trabalho que mostra-se cada vez mais exigente. Dentre os egressos que já estão inseridos no mercado de trabalho, pode-se afirmar que a maioria desempenha atividades de natureza técnica (31,34%) ou atividade de docência (18,66%), seguido de atividades de direção/gestão (10,45%), o que indica que o egresso não possui um perfil empreendedor e que existe um interesse predominante no campo da docência.

Ao serem questionados quanto ao tipo de instituição de trabalho, verifica-se com base no gráfico (FIGURA 2.), que a grande maioria se encontra em instituições públicas (62,9%); salienta-se que nesta análise estão inseridos os estudantes, oriundos de instituições governamentais como a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), institutos federais, entre outras. Dos 37,1% restantes, apenas 2,42% encontram-se em instituições não-governamentais, sendo que os demais (34,68%) exercem suas atividades em instituições privadas. Quanto ao nível de satisfação referente à escolha profissional, a grande maioria dos egressos (90,3%) se mostra satisfeita.

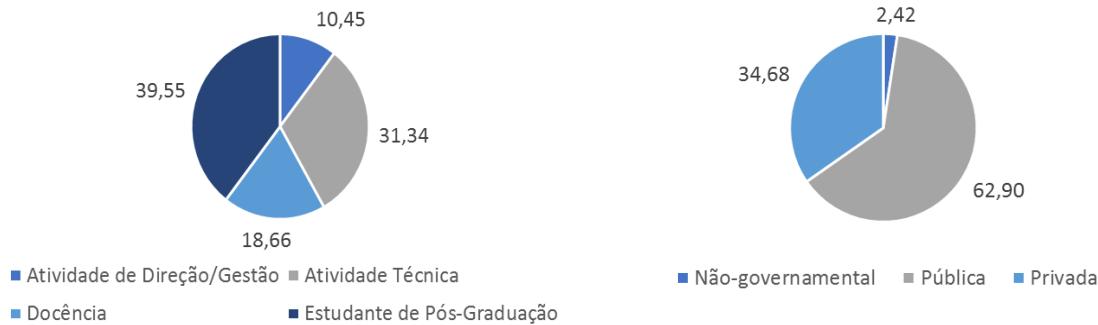


FIGURA 1: Gráfico de setores da variável “Natureza da atividade dos egressos (%)”.

FIGURA 2: Gráfico de setores da variável “Tipo de instituição na qual os egressos desenvolvem suas atividades (%)”

Quanto à remuneração dos entrevistados (FIGURA 3.), a maioria (66,93%) apresenta renda bruta mensal na faixa de um a quatro salários mínimos nacional, equivalente a R\$ 937,00 (BRASIL, 2016), fato este justificado uma vez que vários dos egressos recebem bolsas concedidas pelo governo federal, para cursos de pós-graduação. Dos profissionais já absorvidos pelo mercado de trabalho, as maiores porcentagens encontram-se na faixa salarial de 5 a 6 e 10 a 15 salários, ambas com 11,29%.

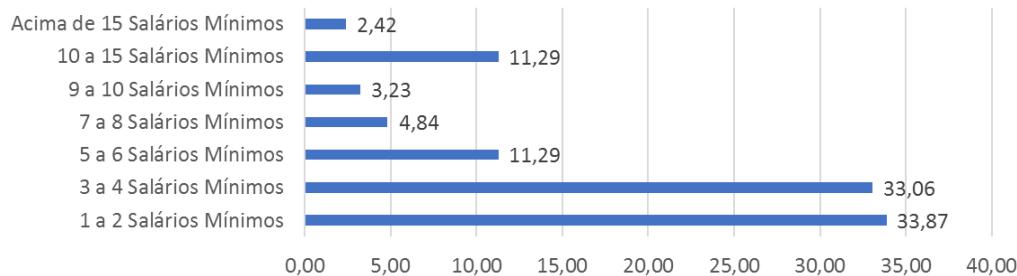


FIGURA 3: Distribuição de frequência da variável “Renda bruta mensal dos egressos, considerando salário mínimo de R\$ 937,00 (%)”.

Com relação à atuação dos profissionais formados pelo curso de Química de Alimentos, verifica-se, com base no gráfico (FIGURA 4.), que as áreas que mais absorvem os egressos são: Controle de Qualidade (8,93%), seguido da área de Alimentos de Origem Vegetal (8,5%), Microbiologia (7,63%) e Análise Físico-Química de Alimentos (7,41%), seguidas de uma variedade de outras competências, na grande área da Ciência e Tecnologia de Alimentos, presentes no currículo do curso de graduação. É importante ressaltar que o trabalho com análises microbiológicas, físico-químicas e controle de qualidade é intrínseco à atividade técnica desempenhada na área de processamento de alimentos, justificando assim a maior porcentagem entre os entrevistados.

As secções três e quatro do questionário que tratam do parecer dos egressos no que diz respeito às características que o curso de graduação ajudou a desenvolver e a avaliação do mesmo, serão abordadas em trabalho posterior.

A quinta e última secção refere-se a informações complementares, nas quais 79,5% dos egressos afirmam ter cursado e/ou estar cursando uma pós-graduação, em nível de especialização, mestrado ou doutorado. Destaca-se o grande número de egressos que procuraram o aprimoramento através de mestrado (43,88%) e doutorado (27,43%), fato este justificado, talvez, pela grande competitividade do mercado de trabalho como dito anteriormente e facilidade de

acesso aos mesmos; outros ainda (17,3%) optaram por uma especialização, restando uma pequena parcela (11,39%) à margem deste aprimoramento. Salienta-se que alguns dos entrevistados portam titulação em todas qualificações acima citadas.

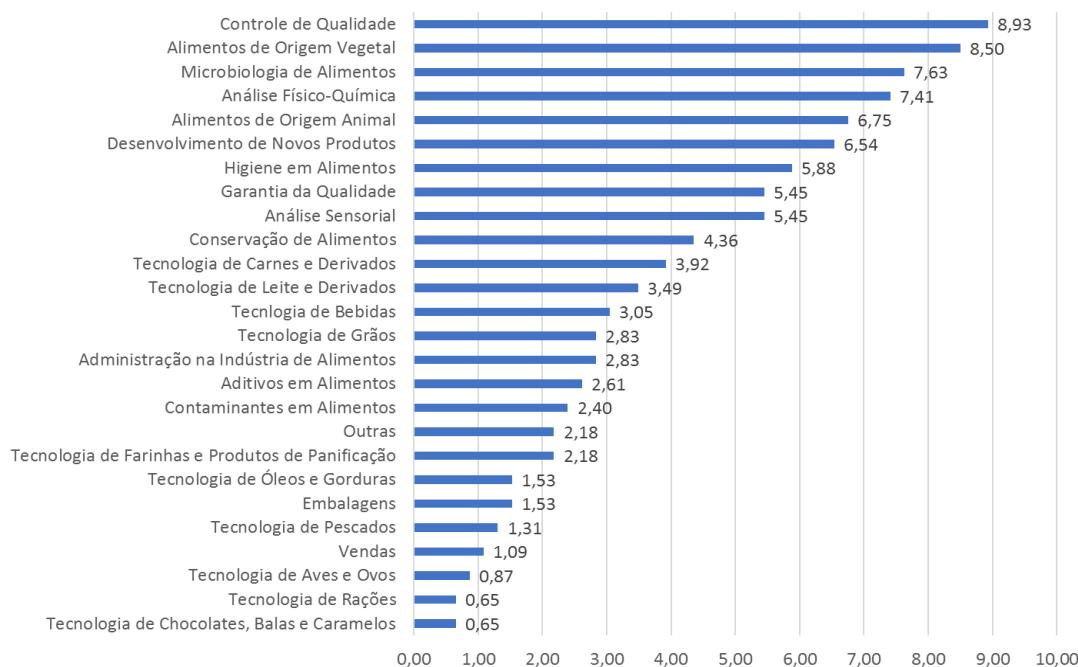


FIGURA 4: Distribuição de frequência da área de atuação dos egressos (%).

4. CONCLUSÕES

Na análise do perfil dos egressos em 20 anos do curso de Bacharelado em Química de Alimentos evidenciou-se aspectos como predominância do sexo feminino e atuação em instituições públicas, particularmente nas áreas de Controle de Qualidade, Análise Físico-química e Alimentos de Origem Vegetal, com um interesse expressivo pela carreira docente. Acredita-se que a grande competitividade do mercado faça com que os egressos continuem buscando aprimoramento através de cursos de pós-graduação.

A avaliação institucional de forma contínua é valida pois contribui para nortear mudanças no projeto pedagógico do curso, mostrando a realidade dos profissionais e possibilitando a idealização de futuros alternativos que venham a somar para o sucesso e satisfação dos futuros egressos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Decreto nº 8.948, de 29 de dez. 2016. Regulamenta a Lei nº 13.152, de 29 de julho de 2015, que dispõe sobre o valor do salário mínimo e a sua política de valorização de longo prazo. **Diário Oficial da União**, Brasília/DF, 30 de dez. 2016, Seção 1, p. 251.
- MACHADO, A. S. **Acompanhamento de egressos: caso CEFET-PR - unidade de Curitiba**. 2001. Dissertação (Mestrado) - UFSC, Florianópolis.
- MOREIRA, A da S. et al. **Projeto pedagógico do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos**. UFPel, Pelotas, 2016.
- MOREIRA, A da S. et al. **Reestruturação do projeto pedagógico do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos**. UFPel, Pelotas, 2009.
- QUEIROZ, T. P. **O bom filho a casa sempre torna**. 2014. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciência da Informação, UFMG, Belo Horizonte.