

## **A INFLUÊNCIA DO EGRESSO NO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM DO DISCENTE DO CURSO DE BACHARELADO QUÍMICA DE ALIMENTOS**

**GERÔNIMO GOULART REYES BARBOSA<sup>1</sup>; ROSANE DA SILVA RODRIGUES<sup>2</sup>**;

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) – geronimogrbarbosa@hotmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) – rosane.rodrigues@ufpel.edu.br*

### **1. INTRODUÇÃO**

A Universidade tem como finalidade produzir conhecimento, suscitar pensamento crítico, bem como formar cidadãos, profissionais e lideranças intelectuais. Na busca por formar profissionais capazes de atender às demandas de um mundo moldado pela ciência e a tecnologia, estimula habilidades e desenvolve as competências do indivíduo mediante a construção do conhecimento baseado na sua trajetória individual e também através do projeto pedagógico estruturado para cada curso (MOREIRA et al., 2009).

Estudos de PEREIRA et al. (2011) relatam que o estímulo ao conhecimento é de fundamental importância para despertar a vontade de aprender e a interatividade é a peça chave para o estímulo ao conhecimento. Com esse trabalho, consegue-se ampliar a visão de conhecimento e ambições de formação profissional dos jovens.

VERIGUINE (2008) afirma que existe um distanciamento entre o conteúdo ensinado na graduação e o conhecimento exigido no mercado de trabalho, uma vez que grande parte do conteúdo dos cursos é de cunho teórico e não prático, o que dificulta a aplicação do conhecimento, sendo assim, o contato com o egresso e a possibilidade de vislumbrar situações práticas da vida de um profissional formado é uma ferramenta que muito tem a contribuir na formação dos futuros profissionais.

Com base no exposto, objetivou-se relatar a experiência de egressos como fonte de aprimoramento do processo de ensino-aprendizagem dos discentes do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos.

### **2. METODOLOGIA**

O Projeto de ensino intitulado “Programa de Acompanhamento de Egressos do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos”, registrado na PRE/UFPEL sob o número 882014, faz o levantamento de dados dos egressos desde o ano de 2009 e busca, entre outras coisas, proporcionar a interação entre os egressos e os alunos do curso de Bacharelado em Química de Alimentos.

A fim de promover esta interação foram organizadas, com apoio do professor orientador, três palestras, com duração média de 1h cada, no horário de intervalo entre aulas, no Campus Universitário Capão do Leão, UFPEL, como parte das atividades de estágio voluntário no projeto de ensino supracitado.

O convite aos palestrantes foi feito após localizados os egressos e definidas vivências que pudessem vir a contribuir para a formação dos alunos. A divulgação à comunidade acadêmica se deu através de cartazes vinculados em mídias sociais e a inscrição dos participantes foi feita através de um formulário eletrônico, elaborado com base nas ferramentas do Google®.

Ao final de todas as ações são gerados certificados com carga horária de 2h, os quais, podem ser utilizados pelos acadêmicos para comprovação de participação em atividades complementares, sendo estas um pré-requisito

previsto no Projeto Pedagógico do Curso para obtenção do título de Bacharel em Química de Alimentos.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A palestra “Inovação e Qualidade na Indústria de Doces Tradicionais de Pelotas” contou com 51 participantes, sendo ministrada por uma egressa do curso, com experiência em controle de qualidade e desenvolvimento de novos produtos, responsável pela produção em uma indústria de doces finos na cidade de Pelotas.

Ministrada por uma egressa e professora adjunta da Universidade Federal do Pampa, a palestra intitulada “Chimarrão, churrasco e a toxicologia que envolve estes alimentos” foi prestigiada por 28 alunos que demonstraram bastante curiosidade acerca do tema e levantaram questionamentos no que diz respeito ao trabalho da palestrante com compostos bioativos presentes em alimentos e sua ação na redução do risco de incidência de algumas patologias.

No dia 18 de junho, em comemoração ao Dia do Químico, uma Química de Alimentos inserida no mercado de trabalho desde o término da graduação trouxe como tema a “Atuação do Químico de Alimentos na Gestão da Qualidade”. Sua experiência foi bastante enriquecedora uma vez que a mesma possui bastante conhecimento prático na área, sendo responsável pelo controle de qualidade na Cooperativa Sul Riograndense de Laticínios (Cosulati), sediada no município de Pelotas. Participaram da ação 26 alunos dos cursos da área de alimentos.

Considerando um total de aproximadamente 150 alunos matriculados entre os cursos de Química e Tecnologia de Alimentos da UFPel no primeiro semestre de 2018, apenas uma pequena parcela dos acadêmicos participou das palestras. Fatores como temática abordada, horário da atividade e divulgação podem ter contribuído para o número reduzido de inscritos. Assim, evidenciou-se a necessidade da aplicação de questionários avaliativos ao término das ações, a fim de identificar e adequar as demandas, intencionando abranger um maior número de alunos.

Após efetivadas estas ações através do Projeto “Diálogos e Vivências em Química de Alimentos” e com base na repercussão das mesmas entre os participantes, percebe-se a importância de propiciar espaços para o aprofundamento de temas que não são totalmente explorados nas grades curriculares deste curso, como ética profissional, cidadania, relações humanas no trabalho e o cotidiano do profissional desta área. Atualmente na área de alimentos surgem inovações tecnológicas muito rapidamente, tornando difícil o conhecimento e acompanhamento de todas estas tecnologias nas disciplinas dos cursos.

Para HENNINGTON (2005), os programas de extensão universitária mostram a importância de sua existência na relação estabelecida entre instituição e sociedade. Acontece por meio da aproximação e troca de conhecimentos e experiências entre professores, alunos e população. Também pela possibilidade de desenvolvimento de processos de ensino-aprendizagem a partir de práticas cotidianas, juntamente com o ensino e pesquisa e, especialmente, pelo fato de propiciar o confronto da teoria com o mundo real de necessidade e desejos. Define e possibilita a apreensão dos conteúdos absorvidos entre professor e aluno e beneficia-se com isso a partir do momento em que há o contato com o mundo real.

Em seu estudo sobre a importância das atividades extraclasse, PEREIRA et al. (2011) afirmam que aprender com a experiência dos egressos poderá ser

um modo de motivar os ingressos a se direcionarem ao longo da sua trajetória acadêmica para atividades extracurriculares que possam exercer maior resultado no alcance de seus objetivos profissionais. Acrescenta que poucas universidades proporcionam essa troca de experiências entre os ingressos e egressos.

Considerando a necessidade de atender os anseios do mercado atual, os profissionais precisam estar aptos para solucionar com rapidez problemas cada vez mais complexos e específicos e, além disso, há uma maior valorização do profissional que detém múltiplas habilidades e tem uma postura proativa (MINARELLI, 1995). Assim, é perceptível a necessidade de desenvolver habilidades nos mais diversos âmbitos ao longo da trajetória acadêmica e não somente limitar-se ao estudo para a obtenção do grau de bacharel em Química de Alimentos.

Alguns dos assuntos abordados trouxeram reflexões visando futuras reformulações do projeto pedagógico do curso, uma vez que, em muitos momentos, o profissional depara-se na prática com questões que não são abordadas ao longo da graduação.

#### 4. CONCLUSÕES

A troca de experiências dos egressos com os ingressos pode vir a contribuir para o aprimoramento do processo de ensino-aprendizagem dos discentes do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos e levantar questionamentos no âmbito do Projeto Pedagógico do Curso.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- HENNINGTON, E. Acolhimento como prática interdisciplinar num programa de extensão universitária. **Caderno de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v. 1., n.1, 2005.
- MINARELLI, J. A. **Empregabilidade: o caminho das pedras**. São Paulo: Gente, 1995.
- MOREIRA, A da S.; MENDONÇA, C. R. B.; GANDRA, E. A.; CHIM, J. F.; MACHADO, M. R. G.; CARBONERA, N.; RODRIGUES, R. da S. **Projeto pedagógico do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos**. UFPel, Pelotas, 2016.
- PEREIRA, A. K.; FERREIRA, T. R.; KOSHINO, M. F.; ANTUNES DA ROCHA, R. A importância das atividades extracurriculares universitárias para o alcance dos objetivos profissionais dos alunos de administração da Universidade Federal de Santa Catarina. **Revista Gestão Universitária na América Latina - GUAL**, Florianópolis, p. 163-194, jun. 2011.
- VERIGUINE, N. R. **Autoconhecimento e informação profissional: implicações para o processo de planejar a carreira de jovens universitários**. 2008. 125f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Psicologia, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis.